

《懒人最爱微波炉美食一本全》

图书基本信息

书名 : 《懒人最爱微波炉美食一本全》

13位ISBN编号 : 9787122163714

10位ISBN编号 : 7122163717

出版时间 : 2013-5

出版社 : 双福、朱太治、等 化学工业出版社 (2013-05出版)

页数 : 96

版权说明 : 本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读 , 请支持正版图书。

更多资源请访问 : www.tushu111.com

《懒人最爱微波炉美食一本全》

内容概要

《时尚新厨房·懒人最爱微波炉美食一本全(超详细图解版)》精选时下最受欢迎、懒人最爱的微波炉，详细讲解其美食制作，包括微波炉菜、主食、点心，肉类、河海鲜、蔬菜、披萨、饼、米饭、面包、饼干、蛋糕等一本全收录，种类齐全，营养美味。特别加入按需点菜单、《时尚新厨房·懒人最爱微波炉美食一本全(超详细图解版)》经典套餐组合推荐，方便查找，综合性强，性价比高。超详细图解微波炉美食制作过程，每道菜有6~10步，一看就懂，一学就会，更有0失败窍门、这样更好吃等细节指导，以及微波炉的相关知识，确保美食制作0失败！

《懒人最爱微波炉美食一本全》

作者简介

双福美食文化工作室，国内顶尖的美食图书制作机构。制作作品贴近百姓家庭，实用性和可操作性超强。出版多本畅销美食图书。

《懒人最爱微波炉美食一本全》

书籍目录

Part 1 家用电烤箱大学堂
认识家用电烤箱 2 如何选购电烤箱 2
电烤箱使用与清洁注意事项 3
使用烤箱的技巧 3
简单易学的 10 款自制酱料 4
关于本书计量常识 7
Part 2 最受欢迎经典烤箱菜
肉类美食串烧葱香鸡肉 8
烤五香里脊肉 10
烤兔腿 12
培根金针菇卷 13
韩式烤牛肉 14
烤金针菇牛肉卷 16
烤鸡 18
煎烤猪排 19
蜂蜜烤鸡腿 20
煎烤牛排 22
烤黄花鱼 23
烤鱿鱼 24
芝士焗大虾 26
烤蛤蜊 27
慢火烤鳕鱼 28
烤牡蛎 30
海鲜美食烤黄花鱼 23
烤鱿鱼 24
芝士焗大虾 26
烤蛤蜊 27
慢火烤鳕鱼 28
烤牡蛎 30
蔬菜美食烤玉米 31
烤酿彩椒 32
烤南瓜 34
芝士焗西兰花 36
烤彩椒蘑菇 37
孜然烤香菇西兰花 38
芝士焗土豆 39
Part 3 最受欢迎美味烤箱主食
披萨意式鳕鱼披萨 40
鸡蛋披萨 42
鸡肉披萨 44
青椒火腿披萨 45
什锦蔬菜披萨 46
菠萝披萨 47
美式辣味披萨 48
饼、汉堡秘制猪肉堡 50
多宝猪肉饼 51
培根土豆饼 52
鸡肉饼 53
西式蛋饼 54
南瓜饼 56
香辣鸡腿堡 57
米饭番茄肉酱焗饭 58
猪排饭 60
牛排饭 61
Part 4 最受欢迎可口烤箱点心
饼干蝴蝶酥 62
果仁饼干 64
椰子饼干 65
手指饼干 66
奶油曲奇 67
花生巧克力饼干 68
面包奶酥菠萝包 70
奶酥面包 71
黄金牛角包 72
咸罗宋 74
蛋糕奶酪蛋糕 75
蜂蜜鸡蛋糕 76
芝士蛋糕 77
虎皮蛋糕 78
马芬蛋糕 80
其他香烤馒头片 82
核桃甜饼 83
椰奶蛋挞 84
鲜奶水果气鼓 86
鸡蛋布丁 87
附录：本书经典套餐组合推荐 88

《懒人最爱微波炉美食一本全》

编辑推荐

《时尚新厨房·懒人最爱微波炉美食一本全(超详细图解版)》编辑推荐：“好吃”不是一种贪婪，是热爱生活的表现。“懒做”不是一种罪过，是快捷生活的体现。你想为它们正名吗？那就偶遇一只带有魔力的微波炉吧！轻轻按键选择，高火、中火、低火……静静等待，家常菜、主食、点心……将从这个神奇的魔法盒中飘出。美食举例：牛肉披萨火力：高、中火份量：2人份主料高筋面粉……200克牛肉……100克辅料奶酪碎……100克番茄酱……50克香草……适量即溶酵母粉……适量黑胡椒粉……适量盐……适量白糖……适量橄榄油……适量制作：1.将牛肉切成小粒，用黑胡椒粉、盐、橄榄油腌渍入味。2.将高筋面粉倒入面盆，加入即溶酵母粉。3.加入白糖、盐。4.加温水，搅成片状，加橄榄油，揉成面团。5.将面团揉光滑，盖湿巾发酵30分钟制成披萨面团。6.将面团擀成厚面坯，放入刷好橄榄油的烤盘中，用叉子叉眼。7.涂抹上番茄酱，撒少许奶酪碎，放入微波炉，高火加热2分钟。8.取出，放上牛肉粒，均匀撒上奶酪碎、盐、香草，淋少许橄榄油。9.放入微波炉，中火加热约15分钟。10.取出，淋少量橄榄油即可。0失败窍门：做披萨要掌握好面团的软硬度，不能太硬也不能太软。特点：此菜简单易做，用料实在，味道鲜美。这样更好吃：可以将牛肉换成酱牛肉，那样味道会更加独特。

《懒人最爱微波炉美食一本全》

精彩短评

- 1、很实用的书，家有微波炉，再有了这本书，主妇可以做更多花样食物了，太棒了，全彩页，好直观的
- 2、还好吧，就是少了点儿，没几个菜品。

《懒人最爱微波炉美食一本全》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu111.com