

《小烤箱大魔法》

图书基本信息

书名：《小烤箱大魔法》

13位ISBN编号：9787501963669

10位ISBN编号：7501963665

出版时间：2008-5

出版社：中国轻工业出版社

作者：潘玲萱

页数：85

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.tushu000.com

《小烤箱大魔法》

内容概要

《小烤箱大魔法》深入浅出的介绍小烤箱方便烤的特色，一点不逊色于其他的烹调技巧，总是时常烤出意外惊喜的口感滋味，烤箱的魅力所在是可有多样、多样、多点的方式与风貌呈现出类拔萃的作品，引发人做出不同的盛宴！偶尔想为朋友或家人做出漂亮又好吃的美食吗？就用魔法小烤箱简单烤出一桌的幸福！

《小烤箱大魔法》

书籍目录

Part 1 小烤箱的大学问 一般常用烤箱类型 小烤箱的特性 小烤箱与大烤箱的差异 容器使用限制与技巧 小烤箱常使用的容器 小烤箱的食材要求及处理技巧 炉温不均时的处理技巧 使用小烤箱前的准备工作 保养清洁的技巧Part 2 幸福餐点魔法 德式辣味香肠酥 酥卷熏鲑鱼 侷烤蘑菇 蓝带奶酪猪扒 烤菲力牛排 柚香烤蛤蜊 明太子鱿鱼 焗烤妍油意大利面 海鲜蔬菜比萨饼 奶油烤鸡片 烤培根海鲜串 南瓜酥皮浓汤 烤龙虾芒果沙拉 盐烤鲭鱼配萝卜泥 茶泡烤鲑鱼饭团 烤猪肉和风沙拉 烤日式汉堡排 酱烤猪肉块 白菜烤年糕 焗烤腊味饭Part 3 甜蜜点心魔法 鸡尾酒派对小点 手指蛋糕 海绵蛋糕 圣诞水果磅蛋糕 全麦奶油司康 香蕉戚风蛋糕 蓝莓玛芬 香橙草莓布丁 布朗尼 鲜莓妍油酥 原味奶酪蛋糕 法式面包 布丁 巧克力干层酥 椰子风味烤红薯泥 日式烤年糕红豆汤 奶油菠萝酥

《小烤箱大魔法》

章节摘录

小烤箱初体验 一般常用烤箱类型 一、电热管、石英管烤箱 外型大多以不锈钢和烤漆为主。价位经济实惠；烤箱体积小预热速度快，但烤食物时容易有受热不均匀的问题。是初学者的第一选择。

二、旋风式中小型烤箱 内部分为上火和下火，可分开控制。价位中等；长、宽、高各20~45厘米，适合烤全鸡、牛排、蛋糕、鱼肉等，炉温较能均匀分布，且旋风的方式使烤箱内部的热能对流，而有强化加热的效果。

三、瓦斯炉烤箱 中等大小，以瓦斯驱动的烤箱，分上火下火，炉温加热温度效果佳；瓦斯炉掌控烧烤体积大的食物，可烹调出均匀美丽的外观；炉内的温度要保持均温，不能常打开，因为瓦斯炉的升温较为慢些。

四、专业电炉烤箱 大多用于商业用途。预热时间长，特性坚固耐用：最高炉温可达400°C以上，内热源平均，容量大，可同时烤制量多的食材。

五、微波炉烤箱 是一种将微波炉与电热管传统烤箱合二为一的产品，价格方面较为昂贵；功能方面是以微波加热风对流快速渗透入食物中加热：在商业连锁咖啡店中最常使用，因为在二次回温中速度快。

小烤箱的特性因为小烤箱以家庭使用方便为主，所以其结构多以电热管为主，内部隔架多为一层，因此网架或烤盘都是置于隔架上烘烤的。小烤箱的主要特性是能瞬间加热，但可设定时间短（大多只有15分钟）：能够快速烘烤，但烤箱的温度不易控制，且食物离上下电热管近，食物容易烤焦。因此如需要较长时间烘烤则须注意烤箱温度的掌控，且需多留意食物烘烤的状态。

通常食物体积较大时，烘烤过程易使其呈现表面焦黑但中心未熟透的状态。加上小烤箱的烘烤容量小，为了烹调方便，最好能选购数个放得进烤箱的最大模具或容器。

《小烤箱大魔法》

编辑推荐

《小烤箱大魔法》与三五好友在欢乐的午后小聚，想来点不一样的下午茶点心吗？有了魔法小烤箱，就能简单烘焙出一个下午的甜蜜！偶尔想为朋友或家人做出漂亮又好吃的美食吗？就用魔法小烤箱简单烤出一桌的幸福！

《小烤箱大魔法》

精彩短评

- 1、可能比较适合喜欢西式食品的家庭，里面基本没有中式餐点烧烤方法
- 2、还可以，不过没有一次就会做蛋糕好，性价比没那个高，纸张图画质量不错
- 3、这本书中介绍的餐点方法有不少都要用上煎锅，先煎一下，让食物变成半成熟，再放进烤箱，实在不方便。
- 4、我刚买了这本书，这是我买得最失败的一本书。实用性不高。
- 5、不是很喜欢，图片不错，但实际操作性差，全是都去超市买现成的东西，没什么用！学不到东西！不建议购买！
- 6、没有特别让人耳目一新的菜式
- 7、就是图片不怎么好，拍得就点粗糙。
- 8、真的一般，实际操作性比较差。
- 9、好些原材料不好找，希望能建议替代品
- 10、书的质量不错，全彩印刷，图片也很漂亮，操作指引详尽。但是内容不多，就一些肉菜和几个面点，内容不丰富，不够全面。
- 11、很多材料不好找
- 12、本书不到介绍一些披萨，小点心的做法，还有各种烤箱的使用，比较全面。
- 13、不算实用吧感觉有点简单如果是初学西餐者按照书里的做法失败的可能性很高不推荐
- 14、多学学，多做做，乐趣！
- 15、并不是真正的西点制作方法的介绍，所有的做法都是让你用现成的东西，烤箱加热一下就行。比如说：让你去超市买面包、蛋糕、批萨饼等回来，加点奶酪、果蔬等装饰，进烤箱烤就行。
- 16、材料买起来很困难
- 17、看看而已,没实际操作的价值
- 18、实用性不强！
- 19、对我来说很实用，照着做了好几款都比较成功，总的来说比较简单易学。
- 20、印刷精美，图文并茂，虽不是很实用，但还是有种冲动想去尝试
- 21、反正就是宅男剩女的参考书，还不错了。哈哈
- 22、很简单易懂，容易操作。
- 23、值得购买，会了很多烤箱的使用方法
- 24、书里的食物都挺诱人的，但就是原材料不好买！
- 25、因为个人比较喜欢西餐，所以还是蛮喜欢此书的一些菜品，喜欢用烤箱的朋友可以参考看看的。
- 26、书的印刷很好，是铜板彩页，但是内容不敢恭维，不能作为初学者用书，有点基础的看看可以，上面没有写清楚烤箱温度是多少度，让人家怎么烤啊？
- 27、当时在书店看中的，，但并没有这个价，回来在卓越看，，呵呵，开心哦。画质很好，，介绍的食物也蛮诱人的，，不是很复杂，，不过小规模城市就用处不大因为里边有时需要的食材不那么好买了，，总的来说，，很好。。
- 28、书编得不错，步骤也比较简单，就是有些材料都买不到，只能看不能做~
- 29、印刷和内容都不错，有时间慢慢试做

《小烤箱大魔法》

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.tushu000.com