

# 《平底鍋的美味麵點料理》

## 图书基本信息

书名：《平底鍋的美味麵點料理》

13位ISBN编号：9789888137671

10位ISBN编号：9888137670

出版时间：2012-4-5

出版社：繪虹企業

作者：柳澤英子

译者：珂辰

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](http://www.tushu000.com)

# 《平底鍋的美味麵點料理》

## 內容概要

### 62道異國風麵粉料理

平底鍋的超實用料理法，輕鬆完成

不需要複雜器具、比烤箱更多變化，平底鍋就能輕鬆做美味料理。

蒸、煎、燒三技巧，不用等發酵，平底鍋馬上實現超美味麵粉料理。

62道各國特色麵粉食譜、異國風料理滿載的美味，一本全收錄。

從中式到西式、從甜點到正餐，教你用平底鍋不費工就能輕鬆上桌美味料理。

食材的貼心保存小祕訣，一次多做一點，隨時都能享用！

想要吃好吃的麵粉料理？

利用平底鍋就能輕鬆做出各國風味的麵粉料理

比烤箱更多的變化—平底鍋的煎、蒸、烤、炸！

就算是料理新手

也能用平底鍋，在家輕鬆做出好好吃麵粉料理。

內容涵括各國風味小麥粉料理，

只要利用家裡一定會有的平底鍋，

義式Pizza到中華煎包，法式薄餅到美式培果，

各國風味料理都能輕鬆上桌。

不用發酵、比烤箱更實用，

平底鍋就能做出美味麵粉料理！

不用發酵也不用揉麵糰-基本麵糰輕鬆做

不用花時間等發酵、也不必為了揉麵糰累酸了手，簡簡單單、輕輕鬆鬆就能搞定麵糰的製作。

利用基本麵糰就能做出的異國風麵點料理。從看起來簡單卻超好吃的圓麵包到大人小孩都喜歡的義式PIZZA；或是充滿美國風味，可以做下午點心或早午餐的美式培果，都由基礎麵糰變化而來。

除了鹹味有飽足感的麵點料理之外，也能利用基本麵糰做甜點。

鹹、甜口味隨你選擇，隨時都能享受好吃的麵點料理。

桿開麵糰換個吃法-麵糰薄餅

除了厚燒麵糰做出的好吃麵點料理之外，也能利用平底鍋“煎”煮的特性，將麵糰桿開就能換個新吃法，最經典的薄餅料理也能輕鬆在家做。充滿異國風味的印度薄餅以及墨西哥捲餅，都是非常推薦的吃法。除此之外，還有可媲美下午茶餐廳的水果夾心餅及抹茶薄餅冰淇淋等，可口又好吃的點心料理，也都一定要試試！

在麵糰中直接放入食材-做出好吃的煎餅

真的超簡單！如果不想花太多時間準備其他食材，不妨考慮做做日本傳統的什錦燒，或是韓國的泡菜煎餅。直接將想要吃的食材加入麵糰中，用平底鍋直接煎煮再淋上調味醬汁，好吃的什錦燒就可以馬上上桌。

此外還特別附錄了利用什錦燒麵糊做的甜點，在飽餐一頓之後來餐後甜點也不錯喔！

# 《平底鍋的美味麵點料理》

## 作者簡介

柳澤英子

作者facebook:

[www.facebook.com/people/Eiko-Yanagisawa/100002323633260](https://www.facebook.com/people/Eiko-Yanagisawa/100002323633260)

編輯兼作家，工作與飲食息息相關。參與料理雜誌、Mook和廣告的製作之外，同時研發並提供各式食譜，其中輕鬆又美味的簡單食譜更是深受讀者好評。

著作《一人食譜》、《兩人食譜》（東西社）含續集熱銷不輟。近作有《勝負小菜》（大和書房）、《自製辣油與超美食食譜》、《蔬菜蓋飯食譜》、《超輕鬆 一人食譜》（河出新社出版）。

# 《平底鍋的美味麵點料理》

## 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](http://www.tushu000.com)