

《平底锅烤点心》

图书基本信息

书名：《平底锅烤点心》

13位ISBN编号：9787810366694

10位ISBN编号：7810366696

出版时间：2006年1月

出版社：汕头大学出版社

作者：王安琪

页数：95

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

《平底锅烤点心》

内容概要

不用烤箱与蒸笼，用平底锅做点心，不但火候容易控制，而且煎、烤、蒸、煮样样通！一只平底锅带你进入神奇的点心世界！

朋友们，您是否只认为平底锅只能用来煎个蛋或煎煎火腿片，做份美式早餐填饱肚子，或用它来煎鱼而已；但看完这本书，您会惊奇的发现，它可以做出松软细密的松饼、简单又可口的米饭仙贝、凉爽细滑的布丁、芳香扑鼻的苹果派，连磅蛋糕、披萨、玛芬这样麻烦的料理，都可以轻易做出来，而且还可以烤培出各种酥脆饼干呢！简直就像个魔法大釜，想做什么都可以变得出来唷！不要犹豫！赶快拿出家里的平底锅，做出幸福的私房点心，给家人和亲朋好友惊喜万分吧！

目录：

作者序>>平底锅烤点心So Easy

编辑手记>>你家也有魔法大釜

一锅抵万锅：妙用魔法平底锅

平底锅四大调理法

如何挑选平底锅

清洗与保养平底锅

制作平底锅点心你需要这些器具

CHAPTER 1 平底锅基本款——煎烙点心

香椿厚锅饼

山楂玫瑰厚锅饼

蔓越莓起司面煎

咖啡芝麻面煎

椰蓉奶黄煎饼

韩式煎饼

樱桃荞麦薄饼

卷鲑鱼起司松饼

银鱼葱油饼

豆渣松饼

菠菜培根松饼

黑樱桃杏仁可丽饼

鲔鱼橄榄可丽饼

水果千层可丽饼

卤肉豆沙六方烧

可可麦芽六方烧

南瓜豆沙铜锣烧

黑糖金元宝

姜味米饭仙贝

樱花虾芝麻仙贝

海苔麻*煎

芝麻豆腐麻糍球

奶香法式吐司

咖喱海鲜馅饼

马铃薯叶子饼

紫地瓜饼

南瓜煎饺

泰式椰子饼

千层蛋糕

《平底锅烤点心》

黑糖渍苹果

面包脆饼

汽水苹果派

香蕉核桃巧克力派

.....

CHAPTER 2 平底锅变身款——烤蒸煮点心

《平底锅烤点心》

书籍目录

作者序 如何使用本书 一个人简单煮 一个人备料技巧 微波炉活用法 冰箱活用法 调理包制做法 一周饮食计划表 参考RECIPE 自己做小菜* 奶油红萝卜 鲔鱼拌三色蔬菜 凉拌海带芽 马铃薯蕃茄酸奶沙拉 竹笋沙拉 百香青木瓜 双色薯泥 梅香彩椒 糖醋藕片 金平牛蒡 开始COOKING 一个人轻松煮* 鸡绞肉蕈菇咖喱调理包 鸡绞肉蕈菇咖喱饭 咖喱焗饭 酥煎咖喱饭饺 咖喱乌龙面 红酒炖牛肉调理包 红酒炖牛肉面包餐 红酒牛肉炖饭 炖牛肉蛋包面线 红酒炖牛肉碱派 马铃薯炖肉调理包 马铃薯炖肉饭 炖肉清蛋盖饭 炸可乐饼定食 洋芋猪肉汉堡 意式蕃茄蔬菜汤调理包 意式蕃茄蔬菜汤套餐 蕃茄蔬菜意大利汤面 肉丸子炖锅 蕃茄风关东煮

《平底锅烤点心》

章节摘录

烤出美味的技巧 烤箱需预热 在进行烘烤料理时一定要记得预热，先预热至指定温度，这样才能完全符合食谱所标示的烘烤时间，达到正确的熟成标；佳。一般而言，预热约需10分钟，如果时间不足的话可能就无法达到指定温度，不过若烤箱预热空烤太久，很容易会影响烤箱的使用寿命，因此烤箱的预热时间的掌控，要特别小心注意喔！

食物转边 食物转边的作用是让食材受热均匀，不至于发生一边过老一边未熟的情况，让两边都能达到均衡的美味标；佳，所以在做肉类烹调时一定要记得将食物转边。

烤盘不沾黏的方法 可以使用食用油(色拉油或奶油)，以毛刷或海绵在烤盘上涂抹上薄薄一层，再把所要料理的食材放入烘烤，这样不但食材可以轻易取出，清洁时也较方便。

做出烙痕的方法 利用烤架或是蒸架可以做出类似炭烤的烙痕，增加食物美观。方法是先在架上涂上奶油，放入烤箱中，烤约15~20分钟左右，直到烤架与烤箱内的温度一致时，放入食材(如猪肉排)，用30度斜角放在烤架上，烤约5分钟后，转至反方向30度斜角，就可形成美丽的菱形烙痕了，用同样的步骤将另外一面也烙上烙痕，取出烤架，再将食物放在烤盘上，烤熟即可。

研判食物烤熟的方法 一般而言，蔬菜类、鱼类、海鲜类是很容易从外观颜色上分辨是否熟透，但若是比较厚的肉类，如牛排或猪排等，要如何分辨是否烤熟呢？建议您可使用竹签刺入中心点，若可轻易穿入即表示已熟，但若不容易穿过，就表示还没有熟透。不过，若食材本身较厚，热度会比较慢散出，所以取出后，还有5~10分钟左右是有加热效果的，因此也需注意避免过熟。

P13 盐烤鲈鱼 分量 3人份 材料 1 鲈鱼 2 荷叶(干) 3 青葱 4 嫩姜片 5 米酒 6 水 7 海盐

做法 1 鲈鱼去鳃、内脏后，于鱼身双面各横划三刀，遇到骨头处时再转刀往头部切，使骨、肉分离，但不切断；荷叶洗净泡水至软，取出后擦干水分备用。 2 材料混合后用力挤压，挤出葱、姜汁液，过滤后即成葱姜水。 3 将葱姜水淋在鲈鱼上，腌约15分钟；海盐略捣细；烤箱预热10分钟至220备用。 4 荷叶铺平，鱼放在中间，双面各撒上一些海盐，紧密包起，放在烤盘上，再放入烤箱中，用220烤约25分钟即完成。

妙厨妙语 1 切鱼时若无法顺利分离骨肉，也可在鱼肉上多划几刀，让味道容易进入鱼肉中即可。 2 切记海盐不可撒太多，以免太咸。 3 鱼需用荷叶紧密包好，才能使香气进入鱼肉中，水分也不会流失太多。若荷叶不好取得时，可用粽叶平行叠起来代替使用。

《平底锅烤点心》

精彩短评

- 1、就是我自己太没动手能力
- 2、好看好吃好做
- 3、每天这样吃简直是虐待自己
- 4、不是做起来方便很实用的菜.但由一变四的想法很不错.
- 5、这本书对单身一族来说非常实用。
- 6、介绍的方法很适合忙碌的上班族，不错
- 7、还没仔细看，看起来应该很好吃
- 8、很不错的书，挺喜欢的，这个系列还有一本叫“红烧肉”推荐大家购买
- 9、这个出版社很混乱,竟然五本书都用同一个ISBN... 其中《新手做饼干》和《100道烤箱料理》都是不错的新手入门书
- 10、一般般啦，还好比较便宜
- 11、只是读过。。。
- 12、可以学习做好多好吃的~ .
- 13、通过一样东西变化一点儿形成另一个风格，还不错
就是不是非常实用，嗯，很西式的感觉
- 14、2010-02-15 读过
只是读过。。。
- 15、感觉配方和手法上过于家常，实际操作，味道上就不清楚了。和搜到的那种讲究地方比较多的方子不太一样
- 16、不是太懒，就可饱食
- 17、书有点久，有点失望
- 18、cheap but 品种太少
- 19、有效利用我的平底锅，今天第一次做蛋糕，还比较成功。
- 20、书里有的菜很有创意，有些很普通，书有点脏旧，内容也少

《平底锅烤点心》

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