

<<用各种小家电做85道好菜>>

图书基本信息

书名：<<用各种小家电做85道好菜>>

13位ISBN编号：9787811175530

10位ISBN编号：7811175533

出版时间：2008-10

出版时间：中国农业大学出版社

作者：王振权

页数：131

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：<http://www.tushu007.com>

<<用各种小家电做85道好菜>>

内容概要

第一本全功能食谱——一道菜因不同厨房小家电，变化出不同做法，本书通通告诉你。

详细介绍各种炉具、厨房小家电的功能和正确使用方法。

如何同时运用各种小家电轻松快速做好一餐饭的实例解说。

厨房中多多少少都会有一些小家电——电锅、电子锅、电磁炉、微波炉、小烤箱。

不过电锅、电子锅多半只用来煮饭；微波炉则只用来加热或解冻食物，小烤箱常常放着生灰尘。

其实懂得利用这些小家电，不但可以让做菜变得更简单、更快速，也更清爽健康。

本书将介绍这些厨房小家电的功能和用法，并介绍每道菜正统瓦斯炉的料理法，及改用其他小家电还能怎么做。

不论是忙碌的上班族、辛苦的主妇，还是在外租赁、只拥有其中一项厨房小家电的学生，都能轻松运用小家电快速做出一桌好菜喔！

<<用各种小家电做85道好菜>>

作者简介

王振权，O型天蝎座，看来粗犷却有细腻心思的年轻厨师，曾经有人这样说：“他很皮，所以很有弹性”，对所有新事物都抱有高度好奇心的他问题特别多，什么都想尝试，什么都想学，充满热情，常有神来一笔的创意之举。

从学生时代就开始一路学习料理烹饪，也曾获得许多奖

<<用各种小家电做85道好菜>>

书籍目录

关于本书前言：善用小家电，下厨好方便PART 1 用小家电轻松做蔬菜料理 椒盐栉瓜 薄荷沙拉笋 上汤焖娃娃菜 金钩虾胡瓜 培根四季豆卷 焗烤马铃薯千层 韭菜臭味响铃 香茅苦瓜冻 奶油蛤蜊丝瓜 荸荠蜜 蜂蜜南瓜 芋头烧 雪菜凉粉 咖喱可乐饼 茶香毛豆荚 香辣杏鲍菇 九层塔蛋 茶碗蒸 琼山豆腐PART 2 用小家电轻松做海鲜料理 蒲烧鳗蛋卷 鲜虾镶豆腐 焗烤小龙虾 樱花虾饼 紫苏蒸蓝虾 蜜香鱼 烟熏鱼腩 茶香侷九孔 金莎花枝 香煎鲜干贝 XO酱田螺烤洋芋 黄金洋芋虾松 石头虾 红曲蚵 和风烧花枝 酱烤明虾串PART 3 用小家电轻松做肉类料理 香柠松阪猪 卤肉角佐香饭 德国猪脚 地瓜粉蒸肉 芋泥排骨 鸡肉丸子 酱渍白肉 梅干菜烧肉 迷迭香鸡腿 三杯鸡 蓝带猪排 桶仔鸡 荷香百菇鸡 竹节鸡盅 太阳亲子饼 清炖牛腩 乳香羊排 孜然牛肉串PART 4 用小家电轻松做主食料理 香喷喷白米饭 野菜炊饭 锅烧意面煎饼 竹笋饭 香料牛腱抓饭 生煎包 葱煨面 荷叶油饭 蔬菜盒子 干煎蛋米粉 鲔鱼饭饼 菠菜海鲜烩饭 青酱拌饭 法国蘑菇起司饭 清蒸虾仁肉圆PART 5 用小家电轻松做汤品、甜点 鸡上汤 鱼清汤 蔬菜汤 法式奶香虾壳汤 墨西哥酪梨鸡汤 奶油马铃薯浓汤 百菇汤 冰糖素燕窝 印度咖喱鱼丸汤 瓜粒汤 草莓奶冻 英国香蕉米布丁 核桃酪 黑糖红豆麻圆 抹茶铜锣烧 双味凉糕附录：小家电轻松做一餐索引：可以用各种小家电完成的料理

<<用各种小家电做85道好菜>>

章节摘录

- PART 1 用小家电轻松做蔬菜料理 韭菜臭味响铃 做法 1.臭豆腐洗净，用刀面将臭豆腐压成泥状，韭菜切粒。
- 将压成泥的臭豆腐加入韭菜粒与姜末，加入调味料拌匀后淋上香油。
- 2.取黄色春卷皮，填入臭豆腐馅料，对折，包成三角形，两边沾上少许水，压紧。
 - 3.取锅，倒入油，放入韭菜臭味响铃，以半煎炸的方式煎至金黄色即可。

<<用各种小家电做85道好菜>>

编辑推荐

一道菜，不一定只能用一种炉具料理，只要拥有一样小家电，从此好菜轻松做，美味零负担！

也许你会说：“唉！

自己下厨是件麻烦的事，料理一顿晚餐需要经过一堆繁琐的手续，挑、拣、洗、切、炒，然后还要清洗一堆碗盘，还有油腻脏污的厨房……”也许你又会说：“我对自己的厨艺也没有信心，怎么煮都比不上外面的……”没有人天生就会料理，只要你按部就班地跟着本书的步骤，遵循书里的调味方式，再加进你满满的爱心，谁会说你做的料理不好吃呢？

本书介绍的5位主角——电锅、电子锅、小烤箱、微波炉、电磁炉，每个家庭里最少都会拥有其中一样，我们赋予这些小家电不同以往的角色，让它们可以发挥得更淋漓尽致，不仅省时、省力，更在料理的天地间挥洒出一片色彩！

<<用各种小家电做85道好菜>>

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:<http://www.tushu007.com>