

<<懒人最爱电压力锅美食一本全>>

图书基本信息

书名：<<懒人最爱电压力锅美食一本全>>

13位ISBN编号：9787122163707

10位ISBN编号：7122163709

出版时间：2013-5

出版时间：双福、朱太治、等 化学工业出版社 (2013-05出版)

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>

<<懒人最爱电压力锅美食一本全>>

内容概要

《时尚新厨房:懒人最爱电压力锅美食一本全(超详细图解版)》精选电压力锅经典美食,包括电压力锅菜、主食、点心,肉类、河海鲜、蔬菜、披萨、面、饼、饼干、面包、蛋糕、其他点心一本全收录,品种齐全,美味营养。

特别加入按需点菜单、《时尚新厨房:懒人最爱电压力锅美食一本全(超详细图解版)》经典套餐组合推荐,方便查找。

超详细图解小家电美食制作过程,每菜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,以及电压力锅的相关知识,确保美食制作0失败!

<<懒人最爱电压力锅美食一本全>>

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。

<<懒人最爱电压力锅美食一本全>>

书籍目录

Part 1 家用电压力锅大学堂认识家用电压力锅2如何选购电压力锅3电压力锅使用与清洁注意事项4使用电压力锅的技巧5关于本书计量常识5Part 2 最受欢迎电压力锅菜肉类美食酱烧猪蹄6番茄牛腩8秘制糖醋排骨10香菇排骨汤11排骨玉米汤12苹果凤爪汤13红烧肉14小鸡炖蘑菇16腐乳茄子鸡18花生焖鸡爪20锅烧鸡22酱牛肉23乌鸡红枣汤24白斩鸡25红烧鸡脖26可乐鸡翅28萝卜排骨汤30萝卜牛肉煲31大棒骨汤32香菇炖鸭34海鲜美食葱油螺片35天下第一鲜36炖鲤鱼38酥锅40枸杞芝麻虾42烧油菜43土豆茄子泥44油焖尖椒46酿鲜笋47梅子豆腐汤48番茄鸡蛋汤49Part 3最受欢迎美味电压力锅主食披萨多宝肉香披萨50彩椒蛤蜊披萨52椒香鸡蛋披萨53馅饼、锅贴蛤蜊茭瓜馅饼54韭菜鸡蛋馅饼56芹菜猪肉馅饼57白菜猪肉锅贴58米饭、粥皮蛋瘦肉粥60山药薏米姜汁粥 62排骨煲仔饭64猪肉煲仔饭65扬州炒饭66双色米饭67紫米莲子花生粥68 牛奶蛋花小米粥69咸猪骨粥70美味鸡肉粥71Part 4 最受欢迎可口电压力锅点心饼干、面包大理石饼干72红豆面包74果仁面包75蛋糕柠檬蛋糕76牛奶鸡蛋糕78其他芋头西米露80苹果甜汤81明目羊肝羹82银耳莲子羹84蛤蜊水蛋85豆腐脑86自制肉松87附录：本书经典套餐组合推荐88

<<懒人最爱电压力锅美食一本全>>

编辑推荐

《时尚新厨房:懒人最爱电压力锅美食一本全(超详细图解版)》编辑推荐：慵懒不是一种错，是一种对捷径的追求。

当你遇见一只锅，一只全能的电压力锅，可以做菜、做汤、做米食、做面食、做点心，想做什么，只要轻轻按键选择，而你可以从容地去做其他事情。

拥有一只电压力锅，生活瞬间变得如此轻松，如此惬意。

其实，做“懒人”真的很快乐……美食举例：柠檬蛋糕份量：2人份主料低筋面粉……100克牛奶……50克鸡蛋……1个柠檬……1个辅料盐……适量白糖……适量色拉油……适量制作：1.将柠檬洗净、切块，榨成汁。

2.将鸡蛋的蛋清和蛋黄分离。

3.蛋清中加入少许盐和适量白糖，打发。

4.蛋黄中加入白糖、低筋面粉、牛奶、柠檬汁，搅拌成面糊。

5.将打发的蛋清倒入面糊中。

6.上下搅拌均匀。

7.向电压力锅中注入色拉油，抹匀，预热1分钟。

8.将搅拌好的面糊倒入电压力锅中。

9.轻轻盖盖（不需要密闭），加热2~4分钟，关掉电源，焖20~30分钟即可。

0失败窍门：打发蛋清时，要沿同一方向打发，分次加白糖，打至蛋清能拉起直角即可。

特点：松软香甜，带有浓浓的柠檬清香。

这样更好吃：可以根据自己的口味，将柠檬换成其他水果。

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>