

烤箱！烤香



[烤箱！烤香 下载链接1](#)

著者:坨坨妈

出版者:江苏凤凰科学技术出版社

出版时间:2019-1

装帧:平装

isbn:9787553796802

相信很多“吃货”对烤箱料理的钟爱都是相似的，只要吃上一口，就会感到快乐！坨坨妈历时三年精心编写、拍摄的烤箱食谱。蔬菜水果、主食、甜点，跟着浓香满溢的美食图片，仿佛隔着页面就能听到烤肉时“刺啦刺啦”的声音，感受入口时外焦里嫩的大满足！

新手下厨总会手忙脚乱？坨坨妈结合新手常见问题，多次亲测、仔细对比得出的黄金配方，一步一图，跟着做就行！烤箱懒人料理，食材常见，一次就能做成功，告别厨房的油腻和混乱，尽情享受诱人美味。

传授关键技能，帮你充分利用烤箱。脆皮烤乳鸽、照烧鸡腿排、黑椒烤大虾、风琴烤土豆、西班牙海鲜饭、勃艮第红酒炖牛肉、红丝绒蛋糕、巧克力莓果慕斯……纵情美味时刻，犒赏家人的胃和心。

省时无油烟，打开烤箱，就像打开一扇新的美食之窗。无论你是从零开始学习，还是挑战烹饪技能高峰，进度由你自由掌控。从新手下厨烤箱菜、嘎嘣脆的小食到进阶版宴客菜，直到做出让亲朋好友欢呼的蛋糕、面包。有了这本食谱的指引，烤箱就能成为你探索美食路上的默契伙伴。

作者介绍:

坨坨妈

新浪人气美食博主，博客逾270万点击率，拥有150万忠实粉丝。已出版美食书《坨坨妈：烘焙新手入门》《坨坨妈：元气滋补汤》。

她喜欢在准备和烤制中，感受温馨的厨艺时光，看着烤箱菜新鲜出炉，感受家人享用美食时的满足，坨坨妈的小幸福在美食间飞舞。

新浪微博：@坨坨mama

目录: 肉肉肉 就是爱烤肉

照烧鸡腿排/3
沙嗲牛肉串/5
孜然羊肉粒/7
蜜汁猪肉脯/9
广式叉烧肉/11
藤椒鸡翅根/13
新奥尔良烤翅/15
青椒柠檬酱烤翅/17
蒜香烤大排/19
脆皮烤乳鸽/21
南乳烤鸭腿/23
番茄培根卷/25
培根里脊卷/27
BBQ烤猪排/29
五香甜辣鸡/31
卤香烤猪蹄/33
香菇鸡肉串/35
椰香鸡翅/37
肥牛芦笋卷/39
杂蔬五花串/41
韩式辣鸡爪/43
焖烤牛蛙/45
……
河鲜海鲜 一烤更鲜
冬阴功烤大虾/49
蒜蓉开背虾/51
黑椒烤大虾/53
白葡萄酒焗花蛤/55
椒盐焗花螺/57
蒜蓉烤生蚝/59

煎烤秋刀鱼/61
柠檬杏仁烤黄花鱼/63
糖醋汁烤带鱼/65
辣烤八爪鱼/67
辣酱烤鱿鱼/69
杏仁黄油鳕鱼排/71
蒜蓉粉丝烤扇贝/73
豉汁烤贻贝/75
青柠香茅草烤鱼/77

.....

蔬果和烤箱 天生一对
芝士烤玉米/83
慢烤奶酪番茄/85
原味烤薯角/87
芝士焗红薯/89
芝士焗长茄/91
蚝油焗花菇/93
香辣烤圆葱/95
香辣烤韭菜/97
老干妈烤辣椒/99
彩椒鸡蛋盅/101
黑椒香菇盏/103
辣烤豇豆卷/105
芝士焗花菜/107
迷迭香烤土豆/109
风琴烤土豆/111
香料烤苹果/113
酱肉烤圆茄/115
意式菠菜烘蛋/117

.....

花样主食 烤出一锅好料理
培根芝士吐司卷/121
韩式泡菜芝士焗饭/123
焗烤血米肠/125
芝士焗意面/127
意大利千层面/129
芝士焗馒头/131
咖喱焗乌冬/133
辣酱海苔年糕串/135
辣味培根汉堡/137
手撕猪肉汉堡/139
蒜香法棍佐法式软炒蛋/141
西班牙海鲜饭/143

.....

经典焗烤 周末露一手
勃艮第红酒炖牛肉/149
牧羊人派/152
葡国鸡/155
韩式芝士年糕排骨/157
盐焗鸡/159
牙买加烟熏烤鸡/161
卡真风味烤鸡胸/163
果蔬烤全鸡/165
北京烤鸭/167

薄荷小羊排/169
迷迭香烤龙利鱼培根卷/171
坚果奶酪牛肉卷/173
瑞典肉丸/175

.....

佐餐西点 刷爆朋友圈
花环麻薯包/179
杏仁蓝莓小蛋糕/181
焦糖香蕉挞/183
纽约芝士蛋糕/185
三文鱼咸挞/188
面包布丁/191
约克郡布丁/193
茴香鱼籽烤蛋盅/195
莓果杏仁奶酥/197
坚果巧克力全麦脆饼/199
太妃香蕉奶油派/201
红丝绒蛋糕/204
巧克力莓果慕斯/207

.....

• • • • • ([收起](#))

[烤箱! 烤香 下载链接1](#)

标签

美食

烤箱

生活

想读, 一定很精彩!

居家

食谱

易操

实用

评论

图文并茂！我下一次搬家一定要买一个烤箱

这是一本很方便的烤箱菜食谱，烤箱不止可以做西点，还可以做菜，很方便也很实用。

非常实用的干货汇总。没有鸡汤、没有深度思考、没有寓意深刻，有的只有对食材间的搭配原则，以及在制作过程中易出问题的地方。推荐！

很适合像我这种不太会做饭的，就可以照葫芦画瓢地做啦。哈哈哈哈哈

非常棒的一本书，喜欢烘焙的人不要错过哦

坨坨妈又出新书啦，这本书的食谱更快捷，可操作性强，祝大卖！

特别实用的一本书，书本上有步骤有图解，很容易就能够上手

平时也用烤箱做一些食物，基本上都是烤地瓜、烤培根、烤蛋挞之类简单的食物，看着网上别人的花样这么多，是在是很羡慕。但是有时候看着那些繁琐的步骤，又非常得头疼，犯懒就不愿意去做了。这次看到《烤箱，烤香》这本书，作者是美食达人，还是摄影达人，每个食谱拍得都非常漂亮，让人看起来非常有食欲，忍不住想去尝试一下。

随着烘焙大军的提议壮大，烤箱的普及度在如今的家庭中越来越高，这本书随书附赠一

个专业的烤箱手套，同时让烘焙不再是一件难事，让家里冷落的烤箱摇身一变成了主角哦，烘烤出来的食物带来了独特的香味和口感，做出烘烤食品的我们也是独一无二的哦

家里有烤箱的真的值得入手这本，没有的可以入了，考虑要不要买烤箱，作者太走心了，荤素、主食都可以，还色香味俱全，简直太有才了~

看的饿死了。立马做了个烤鱼。下次试试烤个蔬菜。

《烤箱！烤香》里的菜谱还是很实用的，有肉肉、有海鲜、有蔬果、有主食、有西点，全方位立体化解决了吃饭问题，酸甜苦辣咸五味调和，荤素搭配，样样皆有。《烤箱！烤香》里的菜谱还是很有可操作性的。不似某些菜谱中高深玄妙的“少许”“适量”字眼，而是以克计取，对于厨房初学者而言就很好控制菜品的味道了。《烤箱！烤香》里介绍的菜品也是多种多样的，不拘泥于一种风格，有中餐、韩餐、泰国菜、意大利菜等多种门类菜品，相当丰富。

用烤箱烹制食物不仅方便，而且还融合有烧烤、蒸菜等菜式的有点，同时易学易上手，是美食爱好者不可错过的好书。在本书里，你不仅可以看到常见的鸡腿排、烤羊肉、烤肉串、烤鸡、北京烤鸭等等肉类的制作方法，还有各种面食蔬菜水果的烹制方法，用这本书，加上家中的烤箱，你就能亲手烹制出一顿美味的大餐：一盘北京烤鸭，一份水果沙拉，一份芝士蛋糕，外加一份芝士焗花菜，让你享受来自西餐厅里价格不菲的精品美食。

自从改革开放40年来，人们对吃的考究只能用句东北话来概括了：嗷嗷讲究，简直了~~

烤箱能做这么多好吃的，每一道美食都图文并茂，让人瞬间想变身美食达人，推荐大家都来试试。

特别适合烤箱新手，内容详细并且肉类蔬果甜点等都有涉及，给人更多的学习方向。

很精彩的一本全彩页印刷书籍，介绍了很多精美的烤制食品的制作方法，太实用了！

[烤箱！烤香_下载链接1](#)

书评

记得汪涵在他的书《有味》中写到过年老家打糍粑的场景“黏在木棍上的糍粑团被扬的高高的，一团白光一闪，糍粑团被整个翻了一个边，然后扑哧落下，热气猛地一腾，他们的脸都看不清了，巨大的糯米香味弥漫开来……”，那种柔软细腻的场景给我留下深刻的印象。当时就下定决心以后...

最开始入烤箱，就是因为羡慕有些人在家能够自己做一些小西点，可爱的就如同蛋糕店里卖的一样，有的比蛋糕店卖的还要漂亮。一个小小的家用烤箱，就能满足自己粉粉的少女心。
但是如其他人一般，烤箱买回来用过一次以后就吃灰了。从准备材料到送进烤箱，这期间过程不但耗时长，...

我从08年开始用烤箱，从入门款长帝烤箱到现在的西门子嵌入式烤箱，一共用过三款烤箱了，家里还有个光波锅，主要是用来取暖的同时烤肉。虽然平时比较懒，大多以玛芬、戚风为主，但我觉得生活中还是离不开烤箱的。认识坨坨妈很久了，也在多个平台关注她的作品。每年一本新书的节...

本书分为六个部分：第一部分肉肉肉就是爱烤肉；第二部分河鲜海鲜一烤就鲜；第三部分蔬果和烤箱天生一对；第四部分花样主食烤出一锅好料理；第五部分经典焗烤周末露一手；第六部分佐餐西点刷爆朋友圈。每个板块都有对应的几道菜肴，从这六个板块的名字来看，这本书真是特别适合...

《烤箱烤香》是由新浪人气博主坨坨妈为广大烤箱爱好者、准备入手烤箱或对烘焙感兴趣的读者所写的一本烤箱菜谱，内容分为六大类，肉类、海鲜河鲜、蔬果、主食、各国经典美食以及西点。这样的排列次序倒好像本身这本书也是一家餐馆的菜单似的。这本书本人认为有如下特点，给大家...

随着生活水平的提高以及生活节奏的加快，人们对饮食的需求更加多元化。烤箱作为烹饪厨具的一种，已经进入寻常百姓家，爱吃烤制食物的人们，平时可用来烤肉及制作西式餐点，调剂下口味。要想用烤箱制作一些美食，首先得先了解一些基本知识，通过阅读《烤箱，烤香》这本书，可以...

作为全国百佳图书出版单位的江苏凤凰科学技术出版社一直关注着普通人的日常生活，推出了园艺花艺、绘画插花、美食、怀孕养生等生活类的图书，将每一个主题从理论到实践到上手都做了详细的讲解，致力于为普通读者追求简单美好的生活提供参考。江苏凤凰科学技术出版社的图书，对...

一直以来，我都非常羡慕美食达人，对于我们这些又懒又好吃的吃货们，美食达人简直是神一样的存在，看美食达人们晒朋友圈，真是馋死人不偿命。一直都认为美食的制作是需要大量时间与精力的，想要速成是不可能的，直到我看到了坨坨妈的这本《烤箱！烤香》。这本印制精美的全彩色...

[烤箱! 烤香 下载链接1](#)