

● 建幸 霞飞 编著



家用烤箱 食譜

上海文化出版社

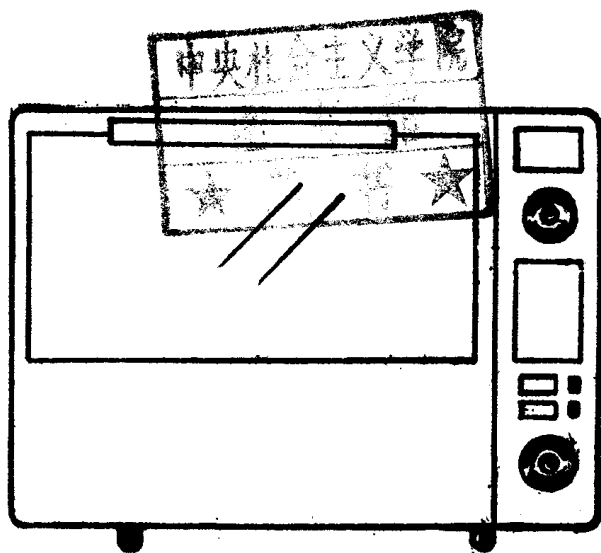
83963

TS972.1

53

家用烤箱 食譜

● 建幸 霞飞 编著



上海文化出版社

(沪)新登字 104 号

责任编辑:王龙娣

封面设计:何智明

插图:何智明

摄影:高贵林

家用烤箱食谱

建 幸 霞 飞编著

上海文化出版社出版、发行 上海绍兴路 74 号

新华书店经销 上海师大印刷厂印刷

开本 787×960 1/32 印张 5.25 插页 8 字数 108,000

1992 年 9 月第 1 版 1992 年 9 月第 1 次印刷

印数 1—8,000 册

ISBN 7-80511-536-2/TS·81

定价:3.50 元

奶油泡夫



桔子船



封面(上)热狗面包
封面(下)蒜茸烙虾

豆沙搭条



贵妇指型饼



黄桥烧饼



葡酒烙鸡



舌酥饼



果酱塔



果仁桃酥



月牙松饼



细沙小卷



拉花酥饼



菊花酥饼



火腿条



萝卜丝酥饼



千层酥



风车酥饼





鸳鸯结



冰糖司康

可可曲奇饼



芝麻面包



鸡蛋杏仁饼



菜包肉



酿青椒



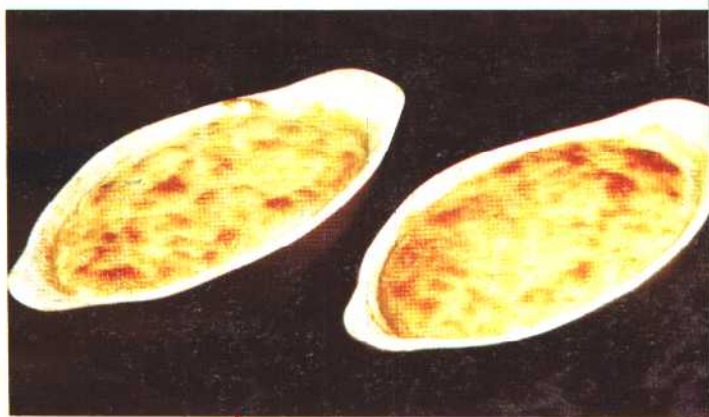
烤羊肉



烤鸡翅膀



干酪蟹粉



沙茶烤鸭





各色刻模

塔盆

船型模

梅花模

自左至右（下）

裱花嘴

裱花袋

蛋杆

不锈钢搅拌盆

自左至右（上）

各色刻模、工具

DJ08/10

前 言

随着我国人民生活水平的不断提高，家庭居住条件的改善，家用烤箱，由于其安全可靠，精巧耐用，适合家庭制作烘烤食物等特点，已越来越多地进入了普通的家庭。但是，许多家庭除了烤制简单的几种食物之外，对如何充分利用家用烤箱来烤制各种美味可口、风味独特的点心和菜肴，仍然感到比较生疏，他们渴望能得到有关烘烤方面知识的指导和帮助。在上海文化出版社的精心组织下，我们特意为大家编写了这本《家用烤箱食谱》，以满足广大家庭的迫切需要。

本书集各种烘烤菜点为一体，考虑到家用烤箱的特性和目前我国家庭经济收入的实际情况，详细介绍了一些经济实惠而又各具特色的菜点，每个品种都有详细的烤制方法，使广大读者阅后便能依此制作。此外，还可让广大读者在技巧掌握熟练后，从中得到有益的启示，举一反三地去创造新的更适合您和您家庭食用的风味食品，增加菜点的花色品种，进一步改善现有家庭的膳食结构，提高身体素质。

衷心祝愿本书能给您和您的家庭带去更多的、新的生活乐趣。

编 者

一九九一年十二月

目 录

概 述

家用烤箱知识简介

1. 烤箱的构造和功能..... 2
2. 烤箱的使用与保养..... 4
3. 烤箱的适用范围..... 5

点 心

饼 干 类

1. 可可曲奇饼..... 8
2. 香草曲奇饼..... 9
3. 花生小饼干..... 10
4. 红宝石饼干..... 11
5. 桔香曲奇饼..... 12
6. 果仁小饼干..... 13
7. 鸡蛋杏仁饼..... 14
8. 拼花小饼干..... 15
9. 贵妇指型饼..... 16
10. 米粉小饼干..... 17

油 酥 类

1. 黄桥烧饼..... 18
2. 鲜肉月饼..... 19
3. 袜底酥饼..... 20
4. 十字烧饼..... 21
5. 糖酥烤饼..... 22
6. 豆沙酥饼..... 23
7. 萝卜丝饼..... 24
8. 咖喱酥角..... 26
9. 菊花酥饼..... 27
10. 椒盐酥饼..... 28

蛋 糕 类

1. 海绵蛋糕..... 30
2. 梅花蛋糕..... 31
3. 可可蛋糕..... 32
4. 香蕉蛋糕..... 33
5. 果皮蛋糕..... 34
6. 胡桃蛋糕..... 35
7. 咖啡蛋糕..... 36
8. 水果蛋糕..... 37