

<<烧烤大王>>

图书基本信息

书名：<<烧烤大王>>

13位ISBN编号：9787535636607

10位ISBN编号：7535636608

出版时间：1970-1

出版时间：湖南美术

作者：易成刚 编

页数：117

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>

<<烧烤大王>>

前言

烧烤是十分受欢迎的饮食方式，同时也是一种娱乐聚会的方式：一群人尽情地BBQ（烧烤）。享受烹制食物和在阳光下尽情吹笑的乐趣。

而食物应该如何烹制和处理？

如何才能将食材的美味通过烧烤发挥到极致？

相信掌握的人就不是太多了。

现在街边的小烧烤摊也是越来越多，因为这是一个快捷而简单的创业方式，所以也受到不少人的青睐。

不过要将菜式做得吸引人，就不是那么容易的。

<<烧烤大王>>

内容概要

《烧烤大王》内容丰富，图片精美，在详细介绍80多款美味烧烤配方、配料、操作步骤和风味特点的同时，融入了烧烤的基本知识，包括原料、技法、调味、工具等方面。除了传统的烧烤品种之外，还加入了多款作者新研制的时尚烧烤菜品。无论您是想烤一串美味给自己或家人朋友品尝，还是开一家烧烤店来赚钱，《烧烤大王》都是一本值得珍藏的烧烤类参考书。

<<烧烤大王>>

书籍目录

基础篇烧烤的起源烧烤的方法烧烤的注意事项烧烤技巧烤肉健康吃法DIY烧烤食材的事先处理和选择
烧烤工具介绍烧烤的包锡纸方法 / 烧烤用炭的点火方法烧烤篇——肉食苹果牛柳粒板烧巴西牛舌薄烧
肥牛片杂锦培根卷孜然羊肉串照烧牛仔骨墨西哥烧牛肉串烧牛心顶咖喱鸡柳串白兰地鸡腿串香凤爪十
三香鸭胗焦香翼尖极端主义鸡扒菠萝烟鸭胸经典烤凤节竹丝鸡胗黑椒鸭心丁香鹅胗传统烤腊鸭腿杂锦
烤鸭脖子靓靓猪腩肉古法肋排清酒浸猪腰串烧猪心烧纽西兰羊排锡纸焗田鸡照烤脆皮肠烧烤篇——海
鲜篇串烧泥鳅干烧剥皮牛炭烧龙脷柳香烧脆肉鲩盐烧秋刀鱼干烧红衫鱼蒲烧鳗鱼蒲烧多春鱼干烧福寿
鱼锡纸焗鲈鱼蒜烧生蚝日式金针菇烧元贝豉汁烧白蛤豉汁烤带子照烧麻虾普宁酱烧白仓牛油花甲盐烧
三文鱼头照烧干鱿酸笋焗石螺烧烤篇——素菜及其他百搭烧烤酱油烤白萝卜片金银蒜烧南瓜扒芝士土
豆片锡纸焗西兰花蒜香茄子串烧韭菜盐烧京葱斋烧菠萝照烧富士果锡纸烤地瓜牛油烤玉米烧心灵美串
烧蒜肉炭烤彩椒照烧香蕉照烧四季豆润泽鲍鱼菇锡纸烧杂菜盐烧青豆鲜菇的眼泪锡纸金针菇盐烧蒜薹
原只烤青椒锡纸蟹油菇原条烤玉米清烧沙葛片烤莲藕片泰式酸辣汁烤木耳芥辣豆卜鲍汁烤冬瓜麻香云
南小瓜斋烧杂锦串杨桃杂果串锡纸烤白洋葱锡纸烤香芋翻山豆腐泰式酸辣汁烤豆腐干照烧肠粉蒜汁烤
咸方包炼奶烤馒头常见酱料调制方法

<<烧烤大王>>

章节摘录

插图：明火烤即用明火加热，热源一般为各种炭火和电烤炉。

调味则可在烤制前、烤制中或烤制后进行，也可在三个时段内兼顾进行。

但须注意的是，在烤制中调味时，若用液体调味品，须用排笔涂刷在原料上；若用粉末状调味品，则用量不宜过多，否则易掉入明火中，使燃烧后产生的烟雾影响到就餐环境。

明火烤成的菜具有色泽金黄、外酥内嫩的特点，还有烟香和焦香的风味。

明火烤有三种：1.明烤将要烤制的原料用调味品腌渍后，放于敞口火炉或火坑、篝火上的铁架上烤制成熟的一种方法。

使用明烤法时，由于火力较集中，烤制时要勤翻动，使之受热均匀，还要控制好与明火的距离，保证内外熟度一致。

明烤根据烤制工具的不同，又可分为叉烤、炙烤和串烤三种，叉烤是将原料用铁制或竹制长签、树杈叉好，放在火上反复烤制，适用于烧烤整只的鸡、鸭及鱼和大块的肉等体积较大的动物原料。

炙烤是在火上架上铁网或薄的石板，将原料切薄或切成小块，放在上面边烤边食用，如韩国烧烤、日式烧烤即为炙烤。

另一种是串烤，即将小块原料用铁签或竹签串起来，放在火上烤，如新疆烤羊肉串等。

明烤有直接烧烤和间接烧烤的区别。

<<烧烤大王>>

编辑推荐

《烧烤大王》：最流行的烧烤菜肴及创新菜式你可以开家烧烤店，也可以烧一串自己享用。

<<烧烤大王>>

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>