

<<美味烧烤>>

图书基本信息

书名：<<美味烧烤>>

13位ISBN编号：9787807058991

10位ISBN编号：7807058994

出版时间：2008-12

出版时间：成都时代

作者：良品

页数：91

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>

<<美味烧烤>>

前言

中国饮食、烹饪历史源远流长，从人类懂得用火开始，烹饪经过了火烹、石烹、水烹、油烹四个发展阶段。

火烹是最原始的烹调方法，其操作方法就是最最原始简单的烧、烤。

随着烹饪技术的进步，相继又出现了石烹、水烹、油烹法，但是烧烤并没有消失，恰恰相反还多了许多花样，并迸发出蓬勃生机。

发展至今，已经有了白烤、泥烤、糊泥烤、串烤、红烤、腌烤、酥烤、挂糊烤、面烤、叉烤、钩吊烤、算烤、明炉烤、暗炉烤、铁锅烤、烤箱烤、竹筒烤、篝火烤等各式各样的烤法。

烧烤的美味，历来对人们具有极大的诱惑力和吸引力。

<<美味烧烤>>

内容概要

本书为专业烧烤师傅的发轫之作，书中所展示之技艺与心得，尽显不藏私于同门的风节；直白生动的行文，折射出作者不炫技的谦逊。

书中详细介绍了80种常见美味烧烤的用料配比、操作步骤、注意事项和风味特点，并介绍了有关烧烤原料、技法、调味、工具等方面的基本知识。

本书内容丰富，语言流畅，在文字上力求深入浅出、通俗易懂，所配的菜例实景图片清晰、精致，诱人食欲。

本书非常适合广大家庭及烹饪爱好者阅读使用，也可供餐馆、酒店经营者参考，是一本十分难得的烧烤专著。

<<美味烧烤>>

书籍目录

PART ONE 美味烧烤有章可循 一、烧烤起源及现状 二、烧烤的技法分类 三、烤前原材料处理及工具介绍 四、选择烧烤食物的原则与禁忌 五、味之源调料介绍 六、营养加倍烧烤诀窍 PART TWO 烧烤好滋味 一、明烤——肉类 烤五花肉 烤羊肉 烤牛肉 烤牛板筋 烤牛肋骨 烤牛肉丸 烤黄喉 烤羊棒骨 烤羊排 烤羊腰 烤鸡皮 烤鸡翅 台湾烤肠 芝士鸡肉肠 烤鸡脆骨 烤鸡腿 烤鸡肉串 烤凤爪 烤鸡胗 二、明烤——水产类 烤黄花鱼 烤秋刀鱼 纤夫烤鱼 烤带鱼 烤章鱼丸子 烤多春鱼 烤鲫鱼 烤鱿鱼须 干烤鱿鱼 烤鳗鱼 烤日本八爪鱼 烤日本蟹柳 蒜蓉烤生蚝 蜜汁烧青口 串烧虾 烤扇贝 三、明烤——蔬帛类 烤金针菇 烤香菇 烤花菜 烤韭菜 烤茄子 烤四季豆 原味烤玉米 烤青椒 串烧鲜彩椒 烤藕片 烤大蒜 烤土豆片 烤豆腐干 四、铁板烧、烤箱烤——肉类 烤金猪 焗烤棒骨 烤牛里脊 烤胸叉肉 铁板烧纽西兰剔骨 烤鸡翅 香烧安格斯肉眼 铁板西冷扒 烤LA牛排 烤牛舌头 烤全羊 烤羊蹄 烤春鸡 烘香烤羊肉 烤羊腿 美式烤鸡腿 铁板鸡扒 铁板鹅肝 广东烤鹅 烤鸭 五、铁板烧、烤箱烤——水产类 锡纸包花甲 锡纸包鱼 酱烧鲭花鱼 美极烧青鱼 烤腌白海鲳 烤带子配芦笋 铁板虾 锡纸包虾 铁板鱿鱼 铁板银雪鱼 铁板秋刀鱼 六、铁板烧、烤箱烤——蔬果类 铁板香蕉 香菇青椒串烤 烤水果串

<<美味烧烤>>

章节摘录

插图：PART ONE 美味烧烤有章可循一、烧烤起源及现状 烧烤是人类祖先最早掌握的一种烹饪方法，历史悠久。

传说伏羲取来天火后，便教人们用火把鸟、鱼烧熟了吃，从此，人们吃着香喷喷的烤肉，身体就更健康了。

为了纪念伏羲，人们把他称为“炮牺”，即“第一个用火烤熟肉的人”。

烧烤是人类进化文明发展史上的一个里程碑。

我国烧烤名菜自古有之：商朝的烤羊、周朝的牛炙、汉朝的烤肉串、晋朝的牛心炙……到宋朝，烹饪方法更加繁多，烧烤食品也更加精致，是我国烧烤的鼎盛时期。

二、烧烤的技法分类 烧烤可分为明火烤和煎烤两大类。

烧烤的具体技法很多，与炒、炸、蒸、煮等烹饪方法一样。

明火烤是直接利用柴、炭、煤或其他能源的热辐射，直接将食物烤熟；煎烤是利用铁板、煎锅等进行煎制，利用食用油作为传热媒介。

烧烤的方法不仅适用于肉、禽、鱼等动物性原料，还可适用于植物性原料及米、面等原料。

明火烤的菜具有色泽金黄、外酥内嫩的特点，还有烟香和焦香的风味。

下面着重为你讲述明火烤的技法。

烧烤食品发展到今天，基本方法没有太大的变化，仍是古代烧烤方法的一个延伸，主要区别是用具、用料、品种上有些变化。

现代烧烤的工具越来越多样化、现代化和实用化。

当然，烧烤的品种也多了起来，肉、鱼、菜、果等无不可烤。

<<美味烧烤>>

编辑推荐

《美味烧烤》中收录100款经典烧烤料理，款款让人齿唇留香，教你成为大受好评的BBQ大厨明星。
《美味烧烤》非常适合广大家庭及烹饪爱好者阅读使用，也可供餐馆、酒店经营者参考，是一本十分难得的烧烤专著。
十八般兵器SHOW烤工具，选料、腌渍，烤前必DO。
明烤、烤箱、铁板烧三大技法诀窍。
食材搭配&禁忌，调料调制与涂刷要诀。

<<美味烧烤>>

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>