

<<玩转美味烧烤>>

图书基本信息

书名：<<玩转美味烧烤>>

13位ISBN编号：9787229024307

10位ISBN编号：7229024307

出版时间：2010-8

出版时间：重庆

作者：《幸福食光》编委会 编

页数：142

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>

<<玩转美味烧烤>>

内容概要

走进大自然，体验炭火烧烤带来的乐趣为现在的人们所崇爱。然而用烤箱烧烤的美味食物也为人们所津津乐道。将美味的烧烤料理带人一般家庭中，被当成日常三餐的主菜之一。将神奇的酱料轻轻涂抹在鲜嫩肉块、新鲜蔬菜上，更或者将主食也拿来烧烤，来自世界各地不同的风味就会随着烤箱的温度，飘扬在自家的厨房里。

又是你的那群“死党”，他们每人手里都提着超市购物袋——原来，一场早已预谋好的“周末狂野烧烤派对”来到了你的家。

你开心地呼朋引座，挽袖上场，阳台、天台、厨房、客厅...·尽是BBQ的梦工场。

烤盘上的鸡翅、牛排、香肠、肉丸、玉米、面包·应有尽有，魔力酱汁赋予烧烤更大的魅力，可能是南美洲的神奇香料，或许是印度街头的美味咖哩，也可能是中国药铺里的秘制药材，只要你懂得如何调配，你的烧烤经验一定会更加与众不同。

<<玩转美味烧烤>>

书籍目录

玩转BBQ让你变身烤肉专家的10个秘诀
烧烤中的经典酱料关于烤箱的小秘密
户外烧烤完全攻略
秘籍烤肉健康吃法DIY肉食烧烤
诱惑百分百沙嗲牛肉串迷迭香烤牛小排
盐烤牛舌酸菜烤猪脚香烤黑椒牛排台式猪肋排
蛋香烤猪排百里香烤羊排番茄牛肉串
烧烤羊扒烤羊腿肉芹菜牛肉卷串烤羊肉卷
咖喱烤羊排香烤鸡翅烤全鸡串烧烤鸡丸
泰式烤鸡腿椰蜜烤鸡翅蜜汁烤鸡卷汉堡
蒜味奶油烤土豆普罗旺斯烤鸡腿黑椒烤鸡排
田园烤鸡腿烤黄金猪肉麻辣香肠山椒猪肉串
美式辣烤猪肋排培根香肠卷泰式烤排骨
海鲜烧烤鲜味人人知韩式烤鳕鱼芝麻姜渍三文鱼
芝香烤鳗鱼烤蒜香大虾鲑鱼起司卷五彩烤干贝
八角烤虾串柠檬烤生蚝烤扇贝奶油红蟹葱香串
烧大虾烤鲑鱼串盐烤鲑鱼蔬菜墨鱼卷辣烤鲜鱼-椰香烤鳕鱼
海盐烤虾乳香烤黄花鱼蛤蜊丝瓜串烧墨鱼蔬菜烧烤色香味俱佳
番茄豆腐焗烤鲜培菇焗烤茄子青椒镶土豆泥香烤蔬菜盒
培根金针菇卷焗烤南瓜奶酪金枪鱼焗豆泥蜂蜜烤紫薯香焗土豆
墨西哥烤甜椒烤鲜芦笋奶油烤玉米普罗旺斯烤番茄烤土豆
烤豆皮卷奶酪土豆烤番茄焗烤香草土豆泥黄油烤糯米主食
烧烤唇齿间留香西洋海鲜焗饭青蒜香肠pizza奶酪烤吐司
烤鳗鱼饭奶油焗通心粉香烤葱油饼焗烤蘑菇面霜降烤猪肉饭
户外烧烤在大自然中
游走烤羊肉串烤羊腰串烤黄花鱼烤平鱼串烤鸡心烤馒头片串烤山药
虾丸串烤时蔬

<<玩转美味烧烤>>

章节摘录

插图：烤肉前涂油也是保留肉汁的一种方法，而且会因为肉的表层被油覆盖，所以原本一些会随着血水流失的水溶性营养素，在碰到油之后就被挡住，不会流失了。

所以涂过油的烤肉，吃起来香Q油润，非常可口。

此外，在待烤的肉类上涂油，因为油的导热性高，可以使肉很快变熟，有效缩短烤制的时间。

因为涂油只是为了防止汤汁流失和加快导热速度，所以只要抹上薄薄的一层就可以了。

通常烤猪肉可以涂一些猪油，烤牛肉则涂一些牛油，不过也有人认为这样吃起来虽然很香，但是不够健康，所以也可以改用色拉油或橄榄油。

之所以在待烤的肉上另外涂油，而不直接涂烤肉酱，一方面是因为有些调味料里面含有颗粒或杂渣，例如沙茶酱，烤太久容易变苦，另一方面是因为水分比较多的烤肉酱，没有阻止水溶性营养流失的功能，反而会使肉类蛋白质凝结的速度变慢，造成肉汁更多的流失。

<<玩转美味烧烤>>

编辑推荐

《玩转美味烧烤》：Citilife·幸福食光,无数美味串起来。
烧烤的吮指美味。

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>