

<<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>