

<<烧烤大全>>

图书基本信息

书名：<<烧烤大全>>

13位ISBN编号：9787534123184

10位ISBN编号：7534123186

出版时间：2005-1

出版时间：浙江科技

作者：张明华

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>

<<烧烤大全>>

内容概要

在书中作者把烧烤依照食材分类为猪肉、牛肉、鸡羊肉、综合海鲜及蔬果、平底锅烧等，其实烧烤要好吃，色、香、味绝对缺一不可。

在烤肉用的燃料上，最好的选择还是木炭，尽量不要用化学炭。

木炭要等烧到透明红热的时候，再把它摊平来烤，而不要在木炭的表层还未烧透时就急着烤，这样容易把食物弄脏、弄黑。

此外，还要掌握好抹酱时机，并把火候控制好。

如此，必可烤出令人垂涎三尺，食指大动的美味烤品。

不同的类别有不同的烧烤技巧、抹酱方式、火候大小及烧烤时间，只要在烤前好好把本书阅读一番，吃了这味烧烤大补帖，相信大家的烤肉功力一定可以大大增进，就让别人嫉妒一下你家的烤肉香吧！

<<烧烤大全>>

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>