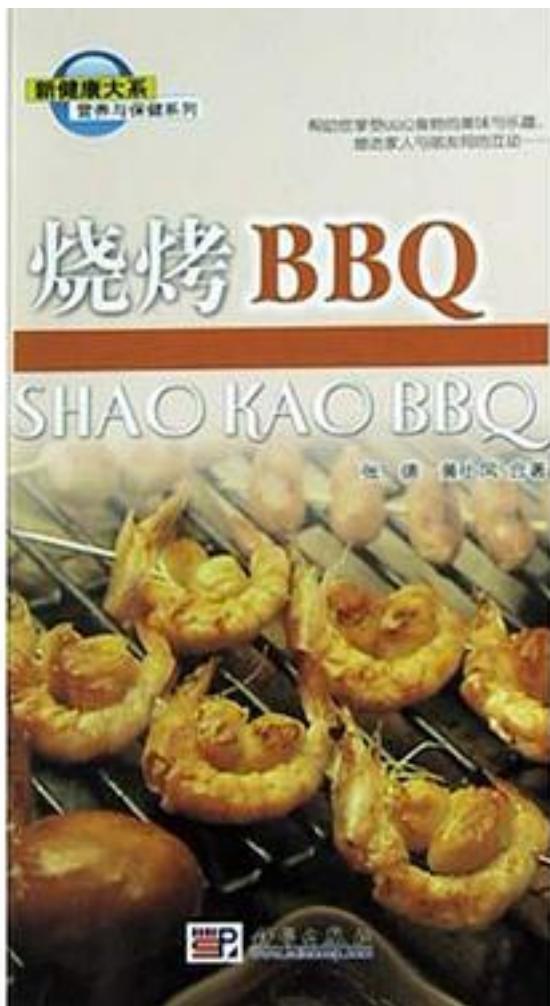


烧烤BBQ



[烧烤BBQ 下载链接1](#)

著者:张德

出版者:科学出版社发行部

出版时间:2004-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787030125347

《烧烤BBQ》内容简介：BBQ除了能够满足消费者对食物的基本需求，更在烹调制作过

程中，提供了家人、朋友间彼此互动的机会，再加上BBQ食物的香浓特色，BBQ已不再只局限于春夏野炊，一年四季中只要天气晴朗，即可在野外或自家庭院中进行。

然而一般人对于BBQ的认知，仍有某种程度的差距，以致未能完全享受BBQ食物所带来的美味与乐趣。因此，《烧烤BBQ》于开始即将BBQ的定义、烤烧方法与步骤，做一些简单的介绍，以帮助读者烧烤出美味香浓的BBQ成品。

作者介绍：

目录: 一 餐前小点

- 1 黄金薯条/蒜味奶酪蘸酱
- 2 什锦蔬菜条/香料奶酪蘸酱
- 3 苏打饼干/鳄梨辣味蘸酱
- 4 墨西哥玉米饼/番茄青椒蘸酱
- 5 新鲜蔬果条/酸甜奶酪蘸酱

二 牛肉类

- 1 沙朗牛排/传统BBQ酱
- 2 牛小排/橙子黑胡椒酱
- 3 沙嗲牛肉串/花生烧烤酱

.....

三 烤羊肉

.....

四 猪肉类

.....

五 鸡肉类

.....

六 鱼与海鲜

.....

七 蔬果类

.....

八 饮品类

.....

· · · · · (收起)

[烧烤BBQ 下载链接1](#)

标签

评论

[烧烤BBQ_下载链接1](#)

书评

[烧烤BBQ_下载链接1](#)