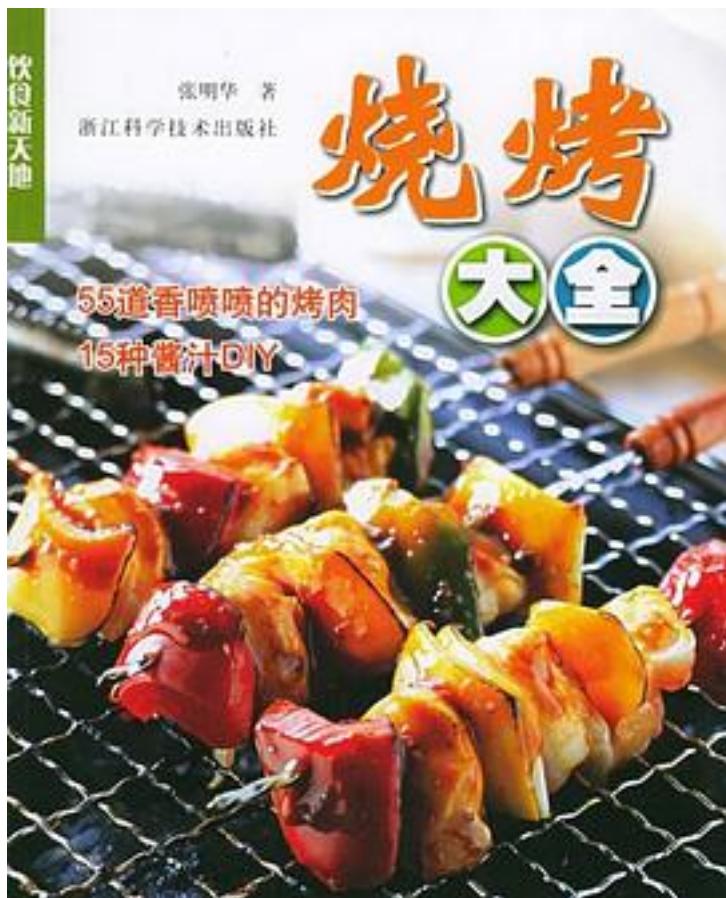


# 烧烤大全



[烧烤大全 下载链接1](#)

著者:张明华

出版者:浙江科技

出版时间:2005-1

装帧:

isbn:9787534123184

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！

作者介绍：

目录：

[烧烤大全\\_下载链接1](#)

标签

美食

烧烤

美食美刻

口腹之欲

vip美食

生活

品味

2

评论

前面讲述部分还可以，后面可以忽略

感觉只要把原理掌握，其余就是更换食材了。

[烧烤大全 下载链接1](#)

## 书评

北京的车斌发明了一台专门烤串儿的自动烧烤机，解决了传统手工烤串的人工技术要求高、效率低、以及油烟大、污染环境、经营场地限制多等诸多问题。最大限度的满足了餐饮业烧烤领域对环保以及高效率的需求，而且在口味上不仅传承了传统烧烤美味，而且品相完美。<http://www.huan...>

[烧烤大全 下载链接1](#)