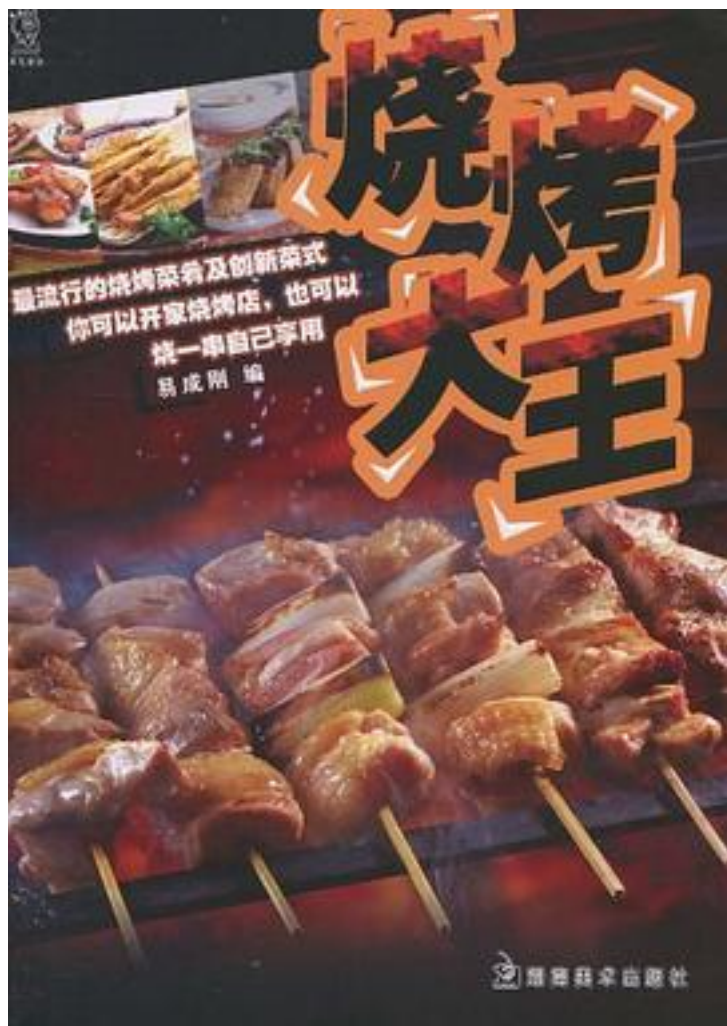


烧烤大王



[烧烤大王_下载链接1](#)

著者:易成刚 编

出版者:湖南美术

出版时间:1970-1

装帧:

isbn:9787535636607

《烧烤大王》内容丰富，图片精美，在详细介绍80多款美味烧烤配方、配料、操作步骤

和风味特点的同时，融入了烧烤的基本知识，包括原料、技法、调味、工具等方面。除了传统的烧烤品种之外，还加入了多款作者新研制的时尚烧烤菜品。无论您是想烤一串美味给自己或家人朋友品尝，还是开一家烧烤店来赚钱，《烧烤大王》都是一本值得珍藏的烧烤类参考书。

作者介绍:

目录: 基础篇 烧烤的起源 烧烤的方法 烧烤的注意事项 烧烤技巧 烤肉健康吃法DIY
烧烤食材的事先处理和选择 烧烤工具介绍
烧烤的包锡纸方法／烧烤用炭的点火方法 烧烤篇—肉食 苹果牛柳粒 板烧巴西牛舌
薄烧肥牛片 杂锦培根卷 孜然羊肉串 照烧牛仔骨 墨西哥烧牛肉 串烧牛心顶 咖喱鸡柳串
白兰地鸡腿 串香凤爪 十三香鸭胗 焦香翼尖 极端主义鸡扒 菠萝烟鸭胸 经典烤凤节
竹丝鸡胗 黑椒鸭心 丁香鹅胗 传统烤腊鸭腿 杂锦烤鸭脖子 靓靓猪腩肉 古法肋排
清酒浸猪腰 串烧猪心 烧纽西兰羊排 锡纸焗田鸡 照烤脆皮肠 烧烤篇—海鲜篇 串烧泥鳅
干烧剥皮牛 炭烧龙脷柳 香烧脆肉鲩 盐烧秋刀鱼 干烧红衫鱼 蒲烧鳗鱼 蒲烧多春鱼
干烧福寿鱼 锡纸焗鲈鱼 蒜烧生蚝 日式金针菇烧元贝 豉汁烧白蛤 豉汁烤带子 照烧麻虾
普宁酱烧白仓 牛油花甲 盐烧三文鱼头 照烧干鱿 酸笋焖石螺 烧烤篇—素菜及其他
百搭烧烤酱油烤白萝卜片 金银蒜烧南瓜扒 芝士土豆片 锡纸焗西兰花 蒜香茄子
串烧韭菜 盐烧京葱 斋烧菠萝 照烧富士果 锡纸烤地瓜 牛油烤玉米 烧心灵美 串烧蒜肉
炭烤彩椒 照烧香蕉 照烧四季豆 润泽鲍鱼菇 锡纸烧杂菜 盐烧青豆 鲜菇的眼泪
锡纸金针菇 盐烧蒜薹 原只烤青椒 锡纸蟹油菇 原条烤玉米 清烧沙葛片 烤莲藕片
泰式酸辣汁烤木耳 芥辣豆卜 鲍汁烤冬瓜 麻香云南小瓜 斋烧杂锦串 杨桃杂果串
锡纸烤白洋葱 锡纸烤香芋 翻山豆腐 泰式酸辣汁烤豆腐干 照烧肠粉 蒜汁烤咸方包
炼奶烤馒头 常见酱料调制方法
· · · · · · [\(收起\)](#)

[烧烤大王_下载链接1](#)

标签

美食

烧烤

图书

饮食

管家婆的

[bjgvgvu.](#)

评论

看得我...好饿

[烧烤大王_下载链接1](#)

书评

这本书写的很详细，很容易学习。对于一个酷爱烧烤的我来说，的确是一本好书。我在这里也给大家推荐一个最新发明---烧烤桶。采用将烟灰和炭火与食物隔绝的焖烤法，干净环保，烤出来的食物很美味。 <http://www.huanxiu.net/670.html>

[烧烤大王_下载链接1](#)