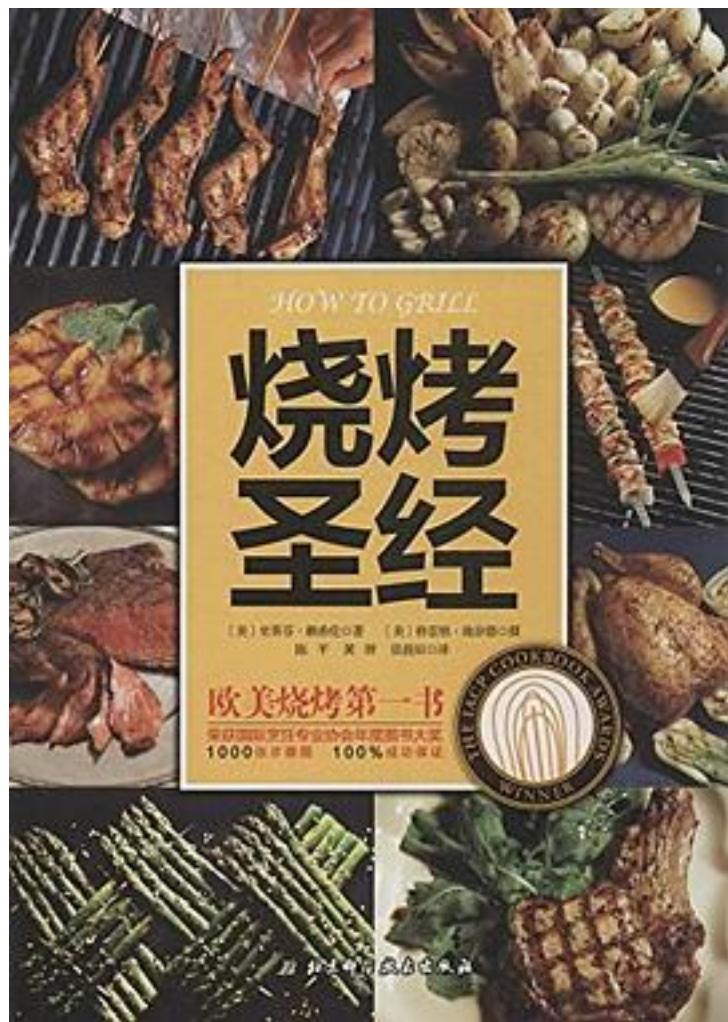


# 烧烤圣经



[烧烤圣经 下载链接1](#)

著者:史蒂芬·赖希伦

出版者:吉林文史

出版时间:2011-3

装帧:

isbn:9787547204405

《烧烤圣经》的作者史蒂芬·赖希伦是世界最著名的烧烤大王，他用3年时间，游览了

世界5大洲25个国家，收集了各地最具特色的烧烤技巧和配方。《烧烤圣经》超过500种烧烤食谱，70余幅全色彩图，堪称烧烤界的“圣经”！

作者介绍：

目录: 第1章 烧烤常识：常见问题及答案第2章 解渴饮料第3章 开胃菜第4章  
热烤沙拉第5章 烤面包第6章 美味牛肉第7章 美味猪肉第8章 羔羊肉第9章  
碎肉、汉堡和香肠第10章 禽肉烧烤第11章 水火交融：烤鱼第12章  
烤贝类：龙虾、对虾、扇贝和蛤蜊第13章 烤素食第14章  
蔬菜：当绿色蔬菜遇上烧烤第15章 米饭、豆类及其他第16章  
配食：泡菜、调味酱、辣沙司和凉拌卷心菜第17章 酱料第18章 擦料第19章  
火与冰：甜点  
• • • • • (收起)

[烧烤圣经 下载链接1](#)

## 标签

烧烤

美食

食谱

饮食

BBQ

吃货

生活

图书

## 评论

BBQ和炭火明烤的风味还是很不一样的。烤+蒸，水分流失的少，适用于馕坑烤肉。早乙女哲哉说过天妇罗的炸=烤+蒸。

---

++++++

看过之后，震惊了。烧烤原来可以这么多种

周末按照做法试了七个菜，虽然用了很多时间金钱心思，但西式烤法与路边烧烤差距较大，大家不是很接受。这个尝试的过程很值得，无论在厨艺上还是内心上。

对西式烧烤感兴趣的兄弟，值得入手一本

好久没拷了

这，真是一本烧烤的狂热爱好者才能看得下去的书。就不评价了。

去东关给烤肉的人当两个月下手都比看这本书强……

不错... 没介绍中国的烤鸭亚....难道太复杂了, 超过普通人能操作的境界?

烧烤世界杯啊 精彩

---

集西式烧烤之大成。

丘疙瘩，不疯不成魔

写菜谱han看菜谱考验的并不是一个人的烹饪水平，而是他的理解能力。比方说这本书是讲碳火烤羊肉串那种明火烧烤，而我以为讲烤箱烧烤买回来，不知道是我错了，还是世界错了。。

斯蒂芬·赖希伦是世界最著名的烧烤大王，他用3年时间，游览了世界5大洲25个国家，收集了各地最具特色的烧烤技巧和配方。本书超过500种烧烤食谱，70余幅全色彩图，堪称烧烤界的“圣经”！

烧烤最讲究气氛了。

有借鉴作用，可以和人生一串一起看。

很喜欢看这家伙的节目 书还不错 就是翻译不够生动

这书比较高端的一些东西

[烧烤圣经 下载链接1](#)

## 书评

个人是一个中西餐爱好者，對於中西作法与食材种类用法皆有一定之认识。本书原文基本上，无什麼大问题，但唯一问题就出在中文

翻译方面，不是翻一質量不行，而是在於太过全面，太过彻底。  
除少数菜名，基本上食材都只有中译，但问题来了，里面是多国的烧烤文化，一些食材...

---

狂销110万册，翻译成15种语言，被誉为烧烤界的圣经！  
这是迄今为止，收录烧烤种类和技术最全面的一本书。  
足不出户你就可以品尝到世界各地的烧烤美食。  
精华在于超过500种烧烤食谱，美味独创、易于操作，并配有70余幅全色彩图。

---

[烧烤圣经 下载链接1](#)