

《美味烧烤一学就会》

图书基本信息

书名：《美味烧烤一学就会》

13位ISBN编号：9787122087027

10位ISBN编号：7122087026

出版时间：2010-8

出版社：化学工业

作者：杨进书//曲松//双福

页数：76

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《美味烧烤一学就会》

内容概要

春暖草绿，烤物飘香，烧烤的诱惑就这样扑面而来，户外烧烤是很多人喜欢的休闲方式，但是这种美味的制作同样需要一定的技术，《时尚美食馆:美味烧烤一学就会》精选最受欢迎的烧烤美食60余种，从酱料腌制，烧烤注意各项各方面解析美味烧烤的制作过程，简单易学，烧烤更美味，书中还介绍了烧烤的健康原则、烧烤的小技巧等内容，让你的烧烤美食与众不同，更健康，更独特香浓，赢得朋友有青睐。

《美味烧烤一学就会》

作者简介

杨进书，真濮园行政总厨。曾任职青岛香格里拉大饭店(五星级)西餐主厨，青岛海尔洲际酒店(超五星级)洲际会、明焰单点餐厅厨师长。

有多年餐饮从业经验，主修西餐烹饪与管理，成功参与指导多场大型西餐宴会制作。

曲松，高级烹调师，高级营养师，青岛海尔洲际酒店(超五星级)主厨房、送餐部厨房主厨。曾任职于青岛香格里拉大饭店(五星级)西餐热房。

曾参与2008年奥运会·残奥会青岛分村奥运运动员的菜单菜品、沃尔沃帆船赛青岛站点的运动员团队食品、克利伯帆船赛青岛站点的运动员团队食品、加拿大外交商业司在青岛外交会议套餐制作，并为参加观看奥林匹克运动会的各国元首以及罗格先生制作西餐美食，获得广泛赞赏。

《美味烧烤一学就会》

书籍目录

Part 1 享受烧烤带来的快乐 烧烤的历史 烧烤的基本流程 烧烤工具 烧烤小技巧 烧烤的健康原则 野外烧烤注意事项Part 2 烧烤美食学着做 腴嫩多汁·蔬果类烧烤 烤韭菜 香烤大蒜 烧烤玉米笋 烤黑椒土豆片 烤菠萝 西式扒彩椒 西式扒香菇 香草烤茭瓜 蒜蓉烤茄子 炭烤玉米 芝麻多味鱼 炭烤青口 烤多彩红鲷鱼 孜然比管 香烤偏口鱼 香烤大黄花 烤老板鱼翅 串烤海肠 烤珍味海胆 烤海鲜串 烤黄花鱼 嫩烤马面鱼 香烤鳗鱼 烤珍珠扇贝 孜然墨鱼仔 蒜香青口贝 彩椒三文鱼串 烤舌鳎 香烤大虾 烤蟹肉 炭烤蛤蜊 黑椒银鳕鱼 烤鱿鱼 酥烤针良鱼 烤面包鱼 串烤鲜鱿鱼 炭烤扇贝 油滋滋香·肉类烧烤 奶香烤鸡肉饼 甜香烤翅中 酱香烤大肠 烤鸡脖 彩椒菠萝鸡肉 彩椒牛肉串 烤牛肉饼 猪肉彩椒串 烤金蝉 香草烤鸭胸 炭烤羊排 法香鸡肉丸 香烤鸡心 烤猪肉肠 印度咖喱鸡肉 烤猪腰 日式烤鸡腿 烤蚕蛹 孜然烤鸡胗 烤牛肉丸 孜然烤翅根 炭烤午餐肉 孜然鸡脖 芝士鸡肉肠

《美味烧烤一学就会》

章节摘录

插图：

《美味烧烤一学就会》

编辑推荐

《时尚美食馆:美味烧烤一学就会》：时尚美食丛书铂金版，五星级大厨贴身指导，传承经典美食料理“时尚美食馆”系列丛书，将带给您漫游韩国、日本、东南亚、欧洲等各处饮食胜地，解放味觉，体验尊崇享受，让您成为美食CEO，尽享美食带给你的快乐！收录最受欢迎菜品，经典菜品，高清图片，美味做法全图解，最全面，最直观、最简单、最实用。蔬果类烧烤、海鲜类烧烤、肉类烧烤，最具人气烧烤美食，！全方位地介绍烧烤美食食材、腌渍方法、制作方法，让你足不出户，尽飨烧烤美食滋味。清风拂过的草地，或是海水漫过的沙滩，烧烤无论在何种美境，都阐释着其独特的魅力，可以让郊游更多彩的美食享受……

《美味烧烤一学就会》

精彩短评

- 1、配料好简单，图片很漂亮，光碟内容很一般，
- 2、很容易就能看懂，就是没有试试，可能用起来也不错吧。
- 3、内容虽然是烧烤，但几乎都是偏门的烧烤品类，没几个是日常烧烤的内容。都是外行编辑编辑出来的书，一看就不是厨师写的。
- 4、有光盘，清楚，明了，很值得买
- 5、学习了，学习了，学习了，学习了，
- 6、看了就有食欲，还没有动手做

《美味烧烤一学就会》

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:www.tushu111.com