

《烧烤圣经》

图书基本信息

书名：《烧烤圣经》

13位ISBN编号：9787547204405

10位ISBN编号：7547204406

出版时间：2011-3

出版社：吉林文史

作者：史蒂芬·赖希伦

页数：496

译者：聂传炎

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

《烧烤圣经》

前言

《烧烤圣经》

内容概要

《烧烤圣经》

作者简介

斯蒂芬·赖希伦是世界最著名的烧烤大王。除了享誉盛名的《烧烤圣经》，他还为多家杂志报纸撰稿。曾主持美国公共广播公司的热播系列片《绿蔷薇烧烤大学》，被《好胃口》杂志评选为世界最著名的烹饪大师。他还经常做客《早安，美国》、《今日秀》、《CBS》、《探索频道》、《奥普拉》等各档节目。如今，他在佛罗里达州的椰子林和马萨诸塞州的马撒葡萄园岛上居住、烧烤。

《烧烤圣经》

书籍目录

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

章节摘录

第1章 烧烤常识：常见问题及答烧烤是最古老的烹饪方法，它操作方便又美味可口，所以几个世纪以来一直风靡全球。与此同时，烧烤的方法也经历了无数次的改良。先是用烤架，继而使用炉篋，后来又发明了烤叉和转叉；到科技时代，则开始使用燃气烤炉和红外燃烧器。这些改良使我们能够在烤架上烹制更多种类的原料，但是基本的原理至今未变，就如烧烤食物的原始乐趣一样。烧烤过程人们通常会用 barbecuing 来表示烧烤。barbecue 可以表达的意思非常多，既可以指烹饪器具（烤炉），又可以指使用烤炉的多种烹调方法，甚至可以指德克萨斯烧烤或北卡罗来纳式烧烤这样的特定菜式。只要是明火烹调，都可以用这个词。此外，我们也用 barbecuing 指代户外烹饪活动，在户外烹制和享用的食物、以烧烤食物为主的社交聚会都可以称为 barbecuing。这样一来，barbecuing 和 grilling 的意思就产生了混淆。导致这种混淆的原因在于，无论是高温还是低热，无论是直接烘烤还是烟熏，使用的都是同一器具——烧烤炉。下面，我们就来说说高温烧烤和低热烧烤、直接烧烤和间接烧烤等方式的不同。

煎烧（grilling）和熏烤（barbecuing）的区别煎烧是一种快速的高温烹饪方法，指的是直接在火焰或烧红的煤炭上烹制食物。这样的方式通常需要超过 315 的高温，在有些餐馆，烧烤炉的温度甚至达到 425 ~535 。烹饪时间以分钟计算。小而薄的食物柔软易熟，最适于烧烤，比如：牛排、猪排、肉丸、去骨鱼片、蔬菜、面包、比萨和水果等，都是合适的原料。烧烤食物的最大乐趣就是：你可以亲眼看着食物由毫无生气的样子，变得滋滋作响，香气四溢。高温可以使食物表面烤焦，而汁液封存无损，并形成带烟熏味的、焦脆的酥皮，这也是烧烤食物最受人们钟爱的原因之一。目前，烧烤是世界上最常见的明火烹饪方法。全世界六大洲的餐馆、露天商店和住宅后院里，人们不分贫富，都在采用同样的方法进行烧烤。无论人们使用的是阿根廷那种篝火大小的炉子，还是巴厘岛那种鞋盒大小的沙嗲烤炉，当烤炉的主人们说起 barbecue 这个词时，95% 的人指的是煎烧。然而，最货真价实的 barbecue 是熏烤，指的是一种长时间的、缓慢的、低温的间接烤制方法。这种方法是使用焖烧的木头或木炭进行烹饪，通常适宜于某种肉食，在烹饪的过程中会有大量的熏烟产生，并且，食物在火旁，而不是在火上，因此烹制是间接的。真正的烧烤起源于加勒比海，但最初被美国所采纳，流行于德克萨斯州、堪萨斯城、孟菲斯以及美国南部。在传统的美国烤炉中，热源是一个独立的火箱，火箱虽然附在烧烤室上，但并不是烧烤室的一部分。前文提到，真正的烧烤是慢速、低温的。堪萨斯城的烤炉者需要花费6小时烤制牛排，猪肩肉则要花费 10~12 小时。烤炉温度也从未超过 107 。木头焖烧而不燃烧的低热会产生烟雾，这种烟雾促成了烧烤的独特风味。此外，烟还是天然的防腐剂。在冰箱没有出现之前，防止肉类和海鲜变质的首要方法就是烟熏。理论上，这种缓慢、低温的间接加热适宜烹制大块肉类，诸如整头猪或者整只火鸡。此外，烤制带有大量结缔组织的肉块，如胸肉和小排骨，这种方法也很理想。但是在从前，熏烤是和贫困阶层联系在一起的，因为他们只能用便宜的肉食进行烹饪，如今，这种廉价肉却美其名曰“烤肉”。什么是直接烧烤？直接烧烤就是用高温烹制如牛排、猪排、肉串等相对较薄的肉块，以及辣椒、大褐菇等蔬菜。烧烤时，食物被放在火的上方，高温将食物表面烤焦，汁液则被封存在其中。当使用高温烧烤时，根据食物大小的不同，总共需要的烹饪时间为 2 到 20 分钟不等。比如：小虾和小沙嗲肉串需要 2 分钟，整只鲜鸡则需要 20 分钟。在世界上很多地方，厨师甚至用扇子或电动鼓风机为煤炭鼓充氧气，从而加快煤炭的燃烧。进行直接烧烤时，烤炉一般是敞开的。烤制羊肉串和沙嗲之类的小块肉食，或者面包之类容易烤焦的食物时，尤其需要如此。如果用以烤制的肉块较厚，比如带骨牛排和大丁骨等，可以盖上烤炉，从而加快烤制速度。什么是间接烧烤？间接烧烤是本世纪发明的一种混合烹饪方法。它介于煎烧和熏烤之间。和熏烤一样，食物被放在火的附近，而不是火上。但热源在烧烤室中，所以温度比熏烤时的温度更高，一般在 176 左右。有时候，人们会在煤炭或其他热源上放上木屑或木块，以产生和熏烤时一样的烟雾，从而达到熏烤的口味。使用木炭烤炉进行间接烧烤时，木炭放在火箱的边上或四周，食物则在炉子的中央即可。对于使用燃气烤炉进行间接烧烤，则是点燃烤炉某一侧的燃烧器，另一侧没有点燃的区域摆放食物。间接烧烤的好处在于，它使烧烤炉变成了烤箱。这样一来，即便是烤制大的肉块、禽类、鱼或肥肉，也不致烤焦。间接烧烤兼具煎烧和熏烤的优点，既用到煎烧的木炭，又具有熏烤的柔和与烟雾，并且没有煎烧和熏烤的缺点。在时间和温度控制上，间接烧烤比直接烧烤的要求宽松得多，而且比真正的熏烤快得多。……

《烧烤圣经》

媒体关注与评论

《烧烤圣经》

编辑推荐

《烧烤圣经》：狂销110万册，翻译成15种语言，被誉为烧烤界的圣经！《烧烤圣经》，这是迄今为止，收录烧烤种类和技术最全面的一本书。《烧烤圣经》，足不出户你就可以品尝到世界各地的烧烤美食。《烧烤圣经》，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，堪称烧烤界的“圣经”！

《烧烤圣经》

精彩短评

- 1、挺厚的一本 送人不错
 - 2、这本书是在书店最先发现的，国内的美食类翻译书很少，翻译得不错的就更少。这次正好赶上搞活动，就收了。
 - 3、专业人士值得一看，很棒的书
 - 4、这个是朋友推荐买的，看了评论也挺高的，到手自己翻阅了确实不错
 - 5、适合明火烧烤，外出野餐还行，在家做就不行了
 - 6、不实用，跟本就不适合我们用
 - 7、非常详尽的内容，适合野外烧烤或家用烧烤架
 - 8、很实用，配方详细，而且涵盖了全球大多数烧烤方法与风味
 - 9、很全，很厚的一本书，有待好好研究
 - 10、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。
 - 11、搜罗世界各地的制法，确实是大百科的写法。
 - 12、书很不错，涉猎广泛，部分食材、调料很难弄到。
 - 13、烧烤师应人手一本。
 - 14、经典的食谱书。感兴趣的一定要收藏一本。哪怕买不到一些原材料，阅读也当做增长见闻了。
 - 15、简直太全面了，各国特色都有，值得学习。
 - 16、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”！
- 17、书总体的质量算不错，就是纸张有点儿粗糙，有图片。这次的物流也还算快。
 - 18、一本值得买和珍藏的好书
 - 19、从选材到用料，厨房当中或者BBQ的时候一本不可缺少的参考书。
 - 20、要是配上图就更完美了，对于我来说，操作性不是很强
 - 21、书的纸张一般，图片太少了，介绍的每个烧烤是方面不是很全面，总感觉少点什么。
 - 22、就为了平时过过嘴瘾呵呵取其一二就已是美味了
 - 23、个人是一个中西餐爱好者，对于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，太过全面，太过彻底。除少数菜名，基本上食材都有中译，但问题来了，里面是多国的烧烤文化，一些食材非中国区域所生产，甚至需要依靠进口，那全用中译，你找得待该食材嘛？还是出版社认为目前全世界都认识，且正运用中文？目前全世界，不论你喜不喜欢，还是以英文为最普遍的世界共通语言，就连本书作者也是以英语创做。以我这样背景的，都要前後文对照，用推测的方式思索，该食材真实为何物，更何况对该领域较为陌生之读者？无疑是一部大天书。所以出版社应该附上中英食材对照表以资对照。不然本书中文版，只是一本好看、好摆，确无法使用的一本大部头书。即使是好书，无法使用也只能束之高阁了。别学我，省下您的钱，买实用一点的书籍。有一个补救方法，出版商在官方互连网补上中英食材对照表。
 - 24、书写的很好，世界各地的烧烤。要是图可以再多点，就更加完美了。
 - 25、不错，烧烤各类非常全，比较多，但原材料有的不好找呀
 - 26、这本书有点失望,图页少得可怜
 - 27、烧烤最讲究气氛了。
 - 28、书里面配料的用量写的太模糊配方的味道也不好
 - 29、和新华字典一样的一本，要好好研究了。没几个图，不过讲解挺细，也比较实用一点
 - 30、大部分其实不是彩色印刷的
 - 31、厚厚一大本内容充实非常不错！
 - 32、大爱，非常喜欢的一本书
 - 33、基本是一本文字书，介绍了很多地方的烤肉，但是不是很详细，看看可以多增长一些见闻，还是不错的

《烧烤圣经》

34、本书作者史蒂芬·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。
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”！

35、内容实在是非常丰富，很充实的一本书

36、好久没烤了

37、不错，只是有些酱料酒不明白

38、此书罗列了好多的烧烤美食，唯独没有中国大陆的烧烤，买家如果仅想多一些了解海外的烧烤做为谈资，可能此书不错。如果想开店赚钱找参考则不建议买，里面的好多制作方法是燃气或电器烤炉的，还有配料很难找滴，你自个考虑吧

39、还不错吧，值得参考借鉴

40、这书买了退了买了好几次了，结果每次收到的书都是有问题的，准备等几个月再买。

41、此书极佳。够用。

42、内容真的是很丰富啊，看着就是享受了。

43、西式烧烤必备书籍，各种烧烤的事项介绍的很好。但对于我个人而言有相当一部分的料理很难做到，因为很多材料都买不到，而且工序较繁琐~~~~

44、挺好哒~~~~~虽说不是特别实用~~~质量很好。。。好评~~~~~

45、内容丰富，纸质一般，彩页有些少！有部分食物在我们这边很难做出来，尤其是香料的问题！不过我喜欢看到其他国家食物.....吃不到也要看一看，纯粹吃货的心情.....发过来的时候没有塑料封皮，亚马逊发过来的书，不止一次是这样的了！我相当生气！

46、观全书，还够不上“圣经”二字，主要缺少内容：

1、烧烤设备的讲解，各地的烧烤对象不同，地理条件口味的区别必然会在烧烤设备上有很多差异，这个部分的缺失，就已经谈不上圣经二字了；

2、本书相当于菜谱，菜名，缺失对应图片，有点武侠小说的口诀的味道，不直观可感；

3、缺失对全球烧烤比赛的介绍；

4、缺少对全球几大烧烤文化起源、发展、融合的介绍；

5、缺失烧烤对经济文化的影响的部分，比如福特的鸡腿碳对后院烧烤的影响、西部牛仔烤肉等等故事；

最后，我想，烧烤跟烤肉应该是有区别的，也许我对该书的寄望太大，失落也比较多吧，不怪作者。

47、已经很久没有按照网站显示的预计到达时间收获了。。但是快递员还是很好的。。

说说书：整本书很厚实，但是没有分量，因为纸张真的很不灵光，有点那种漫画书的再生纸的感觉=

再说内容，内容很丰富绝对很值，但是图片真的少的可怜，20页图有没有都不确定。此外就是，我很怀疑这本书被多少人看过了？居然封面上的划痕多得像沙皮打磨一样。。什么时候有晒图的功能？无力吐槽。

48、文字性的食谱，很全面，饮品、主食、甜点.....都有

作者的文字也比较有趣

烹饪工具中国家庭不常用

49、圣经确实是圣经!!，收揽全世界的烧烤!。国际性的菜品...有的配方..确实真不知道跑哪天涯海角找..很多地方特色..这书不适合初学者..只适合烧烤发烧友..

50、这书比较高端的一些东西

51、不实用，主要是介绍世界各地的烧烤，看看还是可以的

52、内容真实丰富看了很有操作的欲望 不要再肚子饿的时候看

53、真不愧是大全！每周学一款烧烤，哈，很多烧烤美味你等着！

54、内容是不错，对于那些喜欢户外烧烤的人群是个福音。可惜开本太小，字码更小，真心硬伤。

55、世界各地的烧烤方子都有,自然不可能很全.烤全羊和羊肉串都没有纳入.不过里面各种烧烤食材和烧烤腌料让人大开眼界,可以举一反三.烧烤真是最容易制作而又最美味的食物了.

56、本书介绍的中国特色太少，很失。

57、很少看

《烧烤圣经》

- 58、我的货定了十多天了怎么还没送到？
- 59、不适合中国人的口味,材料也很难找,喜欢烧烤的朋可以用作参考,照着做就没必要了
- 60、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?
- 61、介绍了世界各地的烧烤方法,开了眼界。
美中不足的是翻译实在是太烂,让人不知所云,根本没有生活经验。
把红糖翻译成了黑糖,把李派林唛汁翻译成伍斯特郡沙司。
而且不标准英文拼写。
- 62、有点烹调经验的人很容易理解,也很有帮助。
- 63、现在圣经泛滥了!呵呵
- 64、内容很丰富,可惜没有图片,又太厚了。让人望而却步
- 65、内容还行,虽然口味上还得酌情调整。我意见最大的就是这个装帧设计!开本应该放大到16开,或者小16开也好,定价这么高,总得物有所值吧?现在的这种小开本,字码还微小到我都快看成斗鸡眼了~只能感觉到出版社的奸商精神。
- 66、烧烤圣经一定是一本好书,可以了解烧烤的原料,方法和配佐料等各类配比,确实是烧烤圣经,很好,很喜欢!
- 67、相当详细,内容丰富。
- 68、价格波动太大,今儿一样明天一样
- 69、内容挺丰富 但是用不了
- 70、帮同事买的,他特别喜欢吃,也希望开个烧烤店,希望能学到东西...
- 71、烧烤圣经
- 72、书中有各种烧烤方法和技巧,还有配料,随时可以自己就可以烤出自己的最爱!
- 73、++++++
- 74、很不错的烧烤书,里面有很多东西值得学习
- 75、同学开店帮人买的,书的包装还是相当不错的
- 76、好书,经常翻出来看看,用来流口水。
- 77、很喜欢看这家伙的节目 书还不错 就是翻译不够生动
- 78、很好,很详细,世界各地的都有
- 79、书的内容挺不错的,写的很详细,确实对烧烤爱好者来说,具有一定的学习参考作用。但是感觉有点不太实用呀,主要原因是,作者介绍的食材在国内根本买不到呀。
- 80、看了20多页,里面很齐全,就是希望有些烧烤成品也能有图....
- 81、本书作者史蒂芬·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。
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”!的确如此!
- 82、去东关给烤肉的人当两个月下手都比看这本书强.....
- 83、我同事说图片上的好诱人啊,好书。
- 84、很好很全面的一本书,真的很棒,物超所值
- 85、详细实用,操作性很强。经典之作!
- 86、厚,但是都是文字。图片稀少。而且因为翻译问题,不知道到底是什么食材,不实用。也就是说,你想欣赏可是没图,你想做出来,却不知道作者用的什么食材配料。严重怀疑好评的都是托儿。买了你就知道纯属鸡肋。
- 87、不知道是不是自己老了,还是没用功,配方总记不住
- 88、看过之后,震惊了。烧烤原来可以这么多种
- 89、内容详细,算得上是烧烤圣经。
- 90、实用,很喜欢!!
- 91、内容丰富,有些配方配料超出了我们的想象
- 92、我是在9月号的《橄榄餐厅评论》杂志上看到这书的推荐的。昨天拿到书粗略翻了一眼,厚厚一本内容很丰富,就是配图比较少。
- 93、很不错的一套书,给我很多新的食物配搭配方
- 94、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。

《烧烤圣经》

- 95、内容挺多的，还没有具体看。至少是一个美食的参考
- 96、对西式烧烤感兴趣的兄弟，值得入手一本
- 97、推荐，除了棒子的真正的明火烧烤，FOR MAN FOOD！
- 98、很多材料没有英文 连百度都搜索不到，就当字典用吧。
- 99、就书而言，内容翔实，编排合理；就商品而言，价格较苏创高，送递较之为快。
- 100、内容丰富，菜肴做法很地道
- 101、平日里烧烤吃得不少，自己做的不多。一种烹饪方式写成一本书，我喜欢。

《烧烤圣经》

精彩书评

- 1、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。
- 2、个人是一个中西餐爱好者，对于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，一些食材非中国区域所生产，甚至需要依靠进口，那全用中译，你找得著该食材嘛？我極度存疑。还是出版社认为目前全世界都认识，而且正运用中文？實際上，目前全世界，不论你喜不喜欢，还是以英文为最普遍的世界共通语言，就连本书作者也是以英语创做。以我这样背景的，都要前後文对照，用推测的方式思索，该食材本尊为何物，更何况对该领域较为陌生之读者？无疑是一部大天书。所以出版社应该附上中英食材对照表以资对照。不然本书中文版，只是一本好看、好摆，确无法使用的一本大部头书。即使是好书，无法使用也只能束之高阁了。别学我，省下您的钱，买实用一点的书籍。有一个补救方法，出版商在官方互连网补上中英食材对照表。
- 3、里面不止是烧烤的推荐，还有教你如何配佐料，如何调酒，如何制作高端食材，还有关于烧烤的基础到高端的路程！！总而言之钻这本书能学很多东西~里面的章节我就不透露了，反正我买了！我记得我好像是打折的时候在亚马逊买的还有一本书叫户外烧烤派对因为我自己就是做这个的所以比较喜欢

《烧烤圣经》

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