

《一級棒日式燒烤》

图书基本信息

书名：《一級棒日式燒烤》

13位ISBN编号：9789867245502

10位ISBN编号：9867245504

出版时间：2005

出版社：楊桃文化事業有限公司

作者：張瑞文

页数：48

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

《一級棒日式燒烤》

內容概要

每每在日本料理店、居酒屋吃到的日式燒烤料理，真是令人垂涎三尺、久久不忘，想要依樣作出道地的美味日式燒烤嗎？

本書將以日式燒烤的五種基礎醬料「照燒醬、蒲燒醬、味噌醃醬、幽庵醬、串燒醬」來烤出以下這些香味四溢的料理：幽奄烤魚、紅燒魚下巴、鐵火燒、酒燒鯛魚、鋁燒、田樂燒、豬肋味噌燒、西京燒、牛肉味噌燒、鹽燒蛤利、無骨雞腿排、燒鳥、軟骨、蒲燒鰻、秋刀魚、蔥香串、烤雞翅、青椒起司串、串燒培根蘆筍、雞柳泡菜、烤飯糰、烤培根麻糬、串雞肉丸子、紫蘇梅肉串、串雞肉捲、青椒牛肉串、烤中捲、照燒牛蒡捲、照燒香菇串、串烤蕃茄。

《一級棒日式燒烤》

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