

<<情调烧烤>>

图书基本信息

书名：<<情调烧烤>>

13位ISBN编号：9787533735111

10位ISBN编号：7533735110

出版时间：2006-8

出版时间：安徽科学技术出版社

作者：杨向东

页数：220

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：<http://www.tushu007.com>

<<情调烧烤>>

前言

烧烤是生活中的一种文化休闲方式，足以引发人们的兴致而让人惬意地满足“口福”、食欲。在烧烤聚会时，每个人都有自由发挥的空间。

而且，烧烤又可与度假和旅游相结合，让人度过情趣盎然、值得回味的时光。

现今烧烤是一种时尚，殊不知人类学会用火以后，烧烤就成了最古老的制作熟食的方式。世界各国皆如此，中国也不例外。

在久远的古代，尤其是春秋时期以前，烧烤是普遍的食物制作手段。

中国古籍里有关烧烤方法的记载并不少见，史书里与烧烤相关的事件也偶有记录。

如今，烧烤不仅流行于中国，也流行于世界其他地方。

例如：在现今的澳大利亚，烧烤是家常便饭，庭院里、郊外露天、街头巷尾，都是举行烧烤的地方。

人们在烧烤聚会中交流情感、加深联系、消除隔阂，烧烤的方法也简便易行。

而且，世界各地的特色烧烤不胜枚举，如南美烧烤、欧式烧烤、韩式烧烤、蒙古烧烤，等等，已为人们所熟知。

本书由烧烤的实用性入手，讲求“体用结合”。

在中外饮食文化频繁交流的今天，更是萃集古今中外的烧烤制法，从原理到操作，求其实用，运用于不同环境；有“因陋就简”的露天篝火烧烤，有竹烤、自助烧烤，也有使用各种烧烤炉的标准烤制方法，烧烤爱好者可以自由选择。

《情调烧烤》一书内容上既求简洁明了，又以“即学即用”为原则，旨在帮助读者更好地掌握烧烤技法，享受烧烤乐趣。

我们殷切希望本书能够为大家的烧烤之趣尽绵薄之力。

<<情调烧烤>>

内容概要

本书由烧烤的实用性入手，讲求“体用结合”，在中外饮食文化频繁交流的今天，更是萃集古今中外的烧烤制法，从原理到操作，求其实用，运用于不同环境；有“因陋就简”的露天篝火烧烤，有竹烤、自助烧烤，也有使用各种烧烤炉的标准烤制方法，烧烤爱好者可以自由选择。

本书内容上既求简洁明了。

又以“即学即用”为原则，旨在帮助读者更好地掌握烧烤技法，享受烧烤乐趣。

<<情调烧烤>>

书籍目录

第1章 烧烤文化 烧烤的起源和传说 烧烤的文化交流和比较 异国烧烤特色趣谈第2章 烧烤预备攻略 烧烤食材 烧烤调料 烧烤器具与燃料第3章 烧烤方法、技巧攻略 烧烤原理和基本步骤 烧烤技巧与要诀 烤制食物的火候与时间 各类烧烤方法第4章 烧烤进阶攻略 野外烧烤的实战准备 野外烧烤现场操作 野外烧烤之无具野炊 健康烧烤攻略第5章 河鲜、海鲜、禽类烧烤 海鲜类烧烤 烤河鲜 烤禽类第6章 肉类烧烤 烤牛羊肉 猪肉类烧烤 野味特色烧烤第7章 素烧烤、烧烤佐食 烤蔬菜、水果 烤主食、副食 烧烤配菜、汤菜第8章 中外传统名烤 及其自制 北京烤肉 巴西烤肉 黄家烤肉 烤方(又名烤方肋) 叉烧肉 皮片乳猪 北京烤鸭 常熟叫花鸡 传统南味烤鹅 法国蜗牛

<<情调烧烤>>

章节摘录

插图：专业烤鸭店，字号是“金陵老便宜坊”。

同治三年，出现了北京全聚德烤鸭店。

另外，北京鸿宾楼和翠华楼烤的鸭子也都不错，皮脆肉嫩、油而不腻。

这是老字号烤鸭店。

其实，更早的时候，在元大都就有烤鸭店，烤鸭的方法已与西方烤鹅差别不大，叫“焖炉烤鸭”，现在大多数烤鸭店，已经不用这种方法烤鸭了。

这种烤法是西方式的。

炉子用石头或砖头砌成，里面生火，先把炉体烤热。

炉壁吸收了大量热量。

放进的鸭子靠炉壁散发热量烤熟，方法类于西式烤面包。

清朝末年开，许多烤鸭店的烤法变了，从焖炉改为挂炉。

而且，蘸酱的吃法也带有明显的山东特色，用饼、酱、大葱（或黄瓜条等）与鸭肉片一起吃。

饼卷着大葱段、黄瓜条，和着酱，这是当时山东人最常见的吃法。

在中国成熟起来的北京烤鸭，有一个发明：不给鸭子开膛，只在鸭子身上开一个小洞，把内脏取出，再从这个小洞。

往鸭肚子里灌进开水，然后把小洞系上，再挂在火上烤。

这种方法既避免了鸭子因被烤而失水太干，又由于鸭子身体因此胀起来，皮被撑着，烤出来的鸭皮很薄很脆，甚至成了烤鸭身上最好吃的部分。

鸭骨头则可以熬汤，一边吃烤鸭，一边喝汤。

比较而言，西式烤鸭，皮被烤得很硬，所以，实际上经常是不吃皮的。

食材鸭子的演变在元代的中国，民间已有驯化了的野鸭子，不过，不是用来做现今的北京烤鸭。

大约在清代以后，烤鸭用的鸭子，从普通鸭子变成填鸭。

这就是北京填鸭。

传说中，北京烤鸭的鸭种来源于热河。

据说是皇帝游猎时偶得的纯白野鸭，以为是吉祥的征兆，就拿来饲养，并让其繁殖。

<<情调烧烤>>

编辑推荐

《情调烧烤(第2版)》内容上既求简洁明了，又以“即学即用”为原则，旨在帮助读者更好地掌握烧烤技法，享受烧烤乐趣。

《情调烧烤(第2版)》由安徽科学技术出版社出版。

<<情调烧烤>>

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:<http://www.tushu007.com>