

<<焗烤環遊世界>>

图书基本信息

书名：<<焗烤環遊世界>>

13位ISBN编号：9789868258754

10位ISBN编号：9868258758

出版时间：2007

出版时间：台灣餐飲出版社

作者：方玉梅,美食天下編輯部

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>

<<焗烤環遊世界>>

內容概要

迷人金黃色澤，微微焦黃的表面，伴隨濃稠奶白醬香，香濃起士在加熱後滋滋作響，讓人好想咬一口！

「焗」，是以約200 ~ 300 的高溫來烤製食物，除了讓食材烹製至熟外，也在菜餚表面烤出一層焦黃色的方式；而「烤」，則是將食物直接置於火上或鐵板上，將之烤熟。

在世界各國料理中，不論是中式烤鴨、西式焗千層麵，都是廣為人知的「明星」級菜餚。

「焗」「烤」料理之所以受歡迎，烹調方式簡單、食材選擇彈性是主要原因，每道「焗」「烤」佳餚剛出爐冒著熱氣的模樣，色香味俱全，也難怪它的魅力無遠弗屆。

本書收錄60多道千變萬化的各國「焗」、「烤」料理，烹調步驟超簡單，讓您在家就能輕鬆做出香氣誘人的「焗」「烤」佳餚，品嚐異國美食不必出門，現在，就跟著我們一起環遊焗烤世界！

特別收錄

起士採購團：整理數種焗烤料理常用的啟示，並列出詳細特徵與參考價格。

焗烤Tips：貼心焗烤小叮嚀，讓您烹調時得心應手。

<<焗烤環遊世界>>

作者简介

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>