



101 好日子丛书 · 101 好日子丛书

101



烧烤要诀



湖南文艺出版社

101 好日子丛书 101 好日子丛书

烧 烤 要 诀

原著：Marlena Spieler

译者：胡薇薇



湖南文艺出版社

101 好日子丛书 101 好日子丛书

烧烤要诀





МАКР / 10

101 好日子丛书 101 好日子丛书

烧 烤 要 诀

原著：Marlena Spieler

译者：胡薇薇



湖南文艺出版社

总策划、主编：曾果伟
策划、责任编辑：许涌



A DORLING KINDERSLEY BOOK
WWW. DK. COM
著作权合同图字：18-2000-065号

101 好日子丛书

烧烤要诀

BARBECUE

原著：Marlena Spieler

译者：胡薇薇

Copyright © 1998 Dorling Kindersley Limited, London

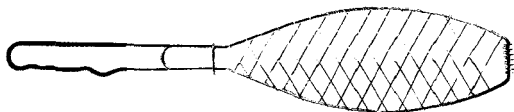
湖南文艺出版社出版、发行
(长沙市河西银盆南路67号 邮编：410006)
湖南省新华书店经销 湖南省新华印刷一厂印刷

*

2001年2月第1版第1次印刷
开本：787×1092 1/32 印张：2.25
印数：1-10,000

ISBN 7-5404-2456-7/Z·81

十册定价：120.00元 本册定价：12.00元
如有质量问题，请直接与本社出版科联系调换



101 好日子丛书 101 好日子丛书

烧烤要诀





НАКРП / 10

101 好日子丛书·101 好日子丛书

页码 8—24

烧烤常识

- 1 什么是烧烤?
- 2 摆放烤炉的位置
- 3 各式各样的烤炉
- 4 引火材料
- 5 准备炉火
- 6 使用引火柴
- 7 使用引火物
- 8 使用引火液
- 9 使用电子引火器
- 10 使用引火筒
- 11 什么时候开始烧烤?
- 12 使烟气带香味
- 13 使用旺火
- 14 使用中心
- 15 使用文火
- 16 敞开烧烤
- 17 密封烧烤
- 18 使用承油盘
- 19 轻烤肉类
- 20 烧烤用具
- 21 怎样将火拨旺
- 22 降低火力
- 23 熄灭炉火
- 24 回收利用未燃尽的炭
- 25 清洗烤架

页码 25—34

卤汁和卤粉

- 26 为什么要卤?
- 27 肉,禽,野味
- 28 新鲜鱼和贝类
- 29 新鲜蔬菜
- 30 蔬菜和香草刷
- 31 酒味卤汁
- 32 柠檬香草汁
- 33 甜香芥末汁
- 34 香味墨西哥汁
- 35 红烧卤汁
- 37 印尼卤汁
- 36 海鲜卤汁
- 38 提卡香料卤汁
- 39 使用干卤粉
- 40 卡琼香卤粉
- 41 酱和浆作什么用?
- 42 烧烤上浆的食物
- 43 芒果芥末浆汁
- 44 墨西哥辣椒酱



烧烤蔬菜

- 45 预煮蔬菜
- 46 烤土豆
- 47 烤青葱
- 48 烤樱桃西红柿
- 49 传统风味的烤蔬菜
- 50 地中海式蔬菜串
- 51 烤芦笋
- 52 烤茄子片
- 53 烤面包片



烧烤鱼

- 54 烤鱼的时间
- 55 烤鱼的方法
- 56 烧烤整条大鱼
- 57 用叶片包裹鱼
- 58 烧烤沙丁鱼
- 59 泰国风味的对虾
- 60 希腊鱼
- 61 鲛鳔鱼串
- 62 韭葱烤鲑鱼
- 63 胭脂、辣椒酱烤箭鱼
- 64 卡琼香卤粉烤鱼和密生西葫芦

烧烤家禽

- 65 烤鸡的时间
- 66 怎样检验禽肉烤熟了
- 67 托斯卡烤鸡
- 68 加香烤鸡翅
- 69 给鸡胸肉塞入填料
- 70 磨菇烤鸡
- 71 鸡肉提卡串
- 72 怎样宰杀家禽
- 73 香草童子鸡

烧烤肉类食物

- 74 烧烤多长时间?
- 75 美式排骨
- 76 传统风味的汉堡牛肉饼
- 77 香肠什锦
- 78 摩洛哥烤羊肉串
- 79 茼萝烤羊肉
- 80 烤牛肉条
- 81 烤牛肉串
- 82 托斯卡纳风味牛排
- 83 泰国式烤猪肉



黄油,沙司和配菜

- 84 调味黄油
- 85 黄油能保存多久?
- 86 迷迭香、芥末黄油
- 87 黑橄榄、撒尔维亚干叶黄油
- 88 西红柿干、罗勒干黄油
- 89 青葱黄油
- 90 芫荽、辣椒黄油
- 91 印尼花生酱
- 92 红椒蒜泥酱
- 93 红椒蒜泥蛋黄酱
- 94 黄瓜酸奶酱
- 95 魔女烧烤沙司
- 96 泰国蘸酱
- 97 鳄梨酱
- 98 辣沙司
- 99 回锅煎炸菜豆泥
- 100 黑豆辣沙司
- 101 中东香肉饭

索引 70
编后记 72



烧烤常识

1 什么是烧烤?

烧烤是指在户外烤制食物的一种简单易行的方法,鱼、肉或蔬菜置于烤架上,用火烧烤,迅速吸收熏烟的香气,使食物味道独特。



◀牛肉串
(见81条)

2 摆放烤炉的位置

为了安全起见,立式烤炉应摆放在在稳固,平整的表面,点火后,才不至于倾倒;便携式烤炉可摆放在地面或能防火的表面,不要摆放在桌上。烤炉应远离花园围栏、树木、树篱、枯树叶以及任何可能因火星引起火患的物体。

3 各式各样的烤炉

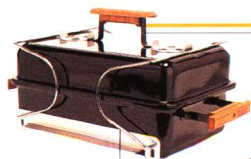
各种精致的烤炉都可购得,下面介绍一些,有助于你根据所要款待的客人数量和喜欢烧烤的食物,选择一种适合的。

无盖式烤炉

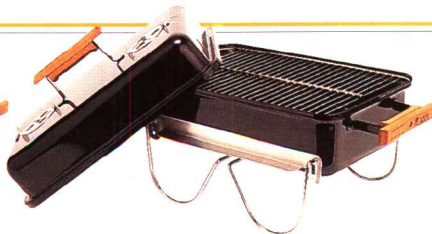
如果需要高温快速烧烤肉类食物,这种式样的较为理想,因为炭块暴露在在外,火力较旺。



无盖式烤炉放在户外,可能会注满雨水,因此要选择能防锈的。



收拾好准备外出



△便携式

适合于狭小的户外区域，如阳台，可以整洁地收藏起来。

壶状烤炉▷

适合于烧炉整腿肉或整鸡腿，隆起的盖子限制了空气进入烤炉中，食物熟得稍慢，易于控制，盖子把烟罩在里面，增添了食物的味道。



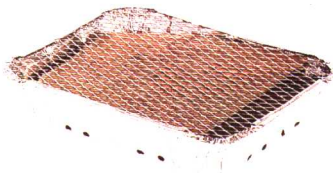
摊开的支架，支撑着高温底盘。



圆形的烤锅和盖子反射热量，提供均匀的烧烤温度

一次性烤炉▷

偶尔外出烧烤，可用这种一次性烤炉，价格便宜，携带方便，金属烤盘中预先备有燃料。



△气烤炉

这种烤炉以丁烷气为燃料，使用起来不会脏乱不堪。烧烤的食物有溶岩气味，不同于柴炭味。

引火材料

烧烤成功的关键在于获得良好的炉火,然而,许多烧烤者在这一步骤上碰到了困难。这里介绍一些引火材料,用于迅速点燃炭块,而不会产生烟雾污染食物。同时,还介绍一些

常见的木炭和木材燃烧料,有助于确定哪一种适合你烤制食物的要求,燃料燃烧的时间,产生的热量各有不同,有些产生气味芬香的烟气。

引火材料

引火的方法有多种,烧烤专用的引火物和引火液效果都很好,但如果想要让炭块迅速达到高温,烧烤食物,又不想使用化学物品,则可将电热丝放置在炭块下面,直到炭块燃烧(见9条),或将炭块放进引火筒,用报纸点燃。

△引火物

△长杆火柴

△报纸



◁电子引火器(见9条)



△引火筒(见10条)



△引火液(见8条)

注意

引火液只能在炉火点燃前使用,点燃后迅速拿开。要用长杆火柴点火,以便与火保持一定距离。切记不要直接向火中注入汽油或其它引火液,这样有可能会使火爆燃,把你淹没在火焰中。

烧烤燃料

木炭和木材是常见的烧烤燃料，为了便于你了解情况，作出选择，将其特点介绍如下。



▷炭块，由木材烧制而成，未掺入其他物质，比炭砖火力旺，清洁。



◁炭砖，含有木屑、煤和沙，并掺有一种含石油成分的物质，比木炭燃烧时间长。

▷牧豆树木炭，散发木材香味，燃烧清洁。

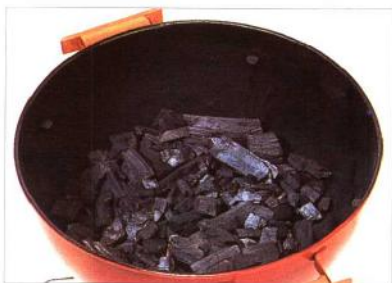


◁木材，难以引燃，但引燃后，比木炭和炭砖燃烧快，果树木材，如苹果树，产生气味芬香的烟。



准备炉火

食物可以直接烧烤，即把食物放在烤架上用火直接烧烤；也可以间接烧，即食物放在烤架上，食物下面，炉床中间放置承油盘。不同的烧烤方法，准备炉火的方法也不一样。



△直接烧烤

如果打算烧烤 45~60 分钟，则将炭块分两层堆放，如果只烤少量食物，可将炭块单层堆放。



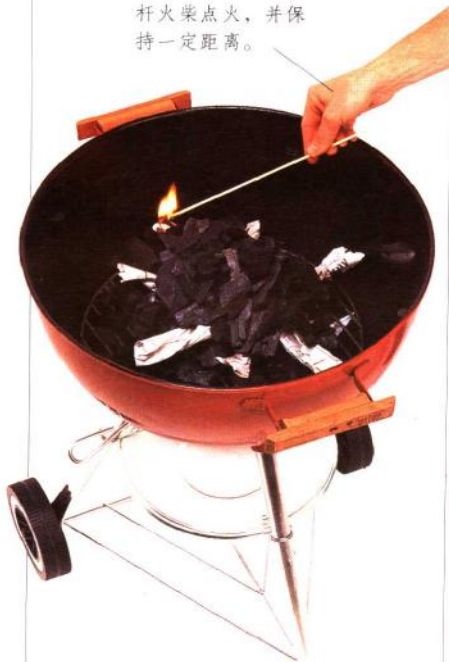
△间接烧烤

金属承油盘放在炉床中心，四周堆放炭块，但不能高出承油盘的边缘。

6 使用引火柴

如果用适当的引火柴点燃烤炉，最好的办法是将报纸撕成小片，卷成管状，将两端扭紧，放在燃烧架的底部，上面放置一些干枯的柴枝，在此之上松散地堆放一些炭块，点燃报纸，炉火燃烧，随之，一块一块地再添加木炭。

为了安全，请用长杆火柴点火，并保持一定距离。

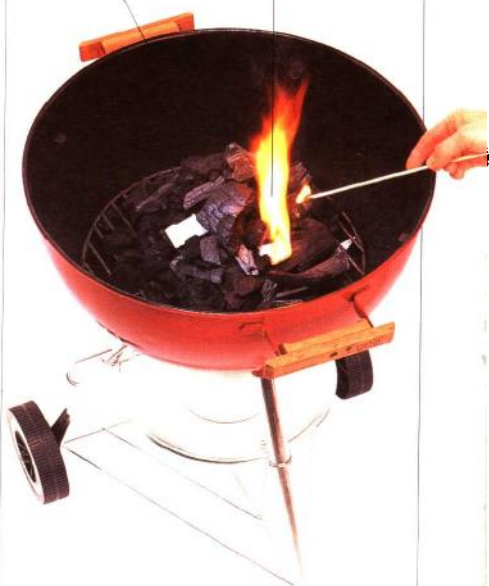


7 使用引火物

选择烧烤专用的块状引火物，戴上橡胶手套，在火架上将木炭堆成锥形，将一至两块引火物分成两半，置于木炭中，用长杆安全火柴点燃引火物，引火物会剧烈燃烧几分钟，完全可以点燃木炭。

将木炭堆成锥形

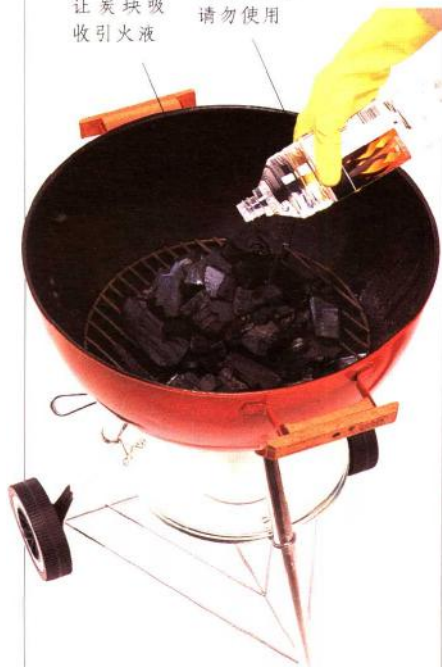
注意：引火物会骤燃



⑧ 使用引火液

戴上防护手套，将炭块堆成锥形，充分喷洒引火液，让其浸透几分钟。把引火液拿走，放置在安全的地方，再用点火木材点火，以便保持一定距离。点着火后，要让引火液燃尽才能烧烤，否则，食物会带有化学气味。

让炭块吸收引火液
点着火后，
请勿使用



⑨ 使用电子引火器

在燃烧架上将炭块堆成小堆，把电子引火器插在电源插座上（导线也许需要加长），将炭块铲到电热丝上，一两分钟后，电子引火器灼热发红，将炭块点燃，拔出引火器插头，放置到安全地方，让其慢慢冷却。

点着火后，把炭块散放到火架上
把灼热的引火器拿走时，千万要小心

