

特别说明

此资料来自豆丁网(<http://www.docin.com/>)

您现在所看到的文档是使用下载器所生成的文档

此文档的原件位于

<http://www.docin.com/p-58709385.html>

感谢您的支持

抱米花

<http://blog.sina.com.cn/lotusbaob>

可口可乐的配置秘方 中文版

原料

1 盎司滤后咖啡因
3 盎司柠檬酸
1 盎司香草醛
1.14 升酸橙汁
2.5 盎司的调味料（见下）
30 磅糖
4 盎司可可豆
2.5 扎水
足够的焦糖

调味料

80 oil（个人认为是计量单位，有知道得告诉我） 橘子
40 oil 肉桂
120 oil 柠檬
20 oil 香菜
40 oil 肉豆蔻
40 oil neroli（知道的告诉我哈）
1.14 升酒精（酒）

方法

把咖啡因酸和酸橙汁混合成 1.14 升。把水煮沸并且加入香草醛，等到凉了以后，加入调味剂。搅拌后，放置 24 小时即可饮用

百事可乐配置秘方 中文版

原料

1 盎司滤后咖啡因
3 盎司柠檬酸
1 盎司香草醛
1.14 升酸橙汁

2.5 盎司的调味料（见下）

30 磅糖

4 盎司可可豆

2.5 扎水

足够的焦糖

调味料

80 oil（个人认为是计量单位，有知道得告诉我） 橘子

40 oil 肉桂

120 oil 柠檬

20 oil 香菜

40 oil 肉豆蔻

40 oil neroli(知道的告诉我哈)

1.14 升酒精（酒）

方法

把咖啡因酸和酸橙汁混合成 1.14 升。把水煮沸并且加入香草醛，等到凉了以后，加入调味剂。搅拌后，放置 24 小时即可饮用

必胜客 pizza 配制秘方

中文版

原料：

2 罐冷藏的比萨面团

1/2—3/4 杯碎莫泽雷勒干酪（分散使用）

3/4 杯撕碎了的 monterey jack（不知道是什么， 知道得说一声）

3/4 杯碎切达干酪

3/4 杯碎 provolone（有知道得告诉我）

2 汤匙碎帕尔马干酪

2 汤匙碎 romano

你可选择的顶层加料(pepperoni， 铃辣椒， 橄榄， 等等。)

1 罐比萨酱汁

方法步骤:

把烤箱预先加热到 475f。

在撒了薄薄的一层面粉的面板表面,用蘸有面粉的擀面杖擀开面团使之成为 1/4 英寸厚的饼。把面饼放在一个提前抹了油的有孔的平底锅(12 英寸)。用小刀将饼弄成在平底锅的直径内适合的整齐面团。然后,在半英寸面团用叉子刺透来阻止气泡(这将最终是你的顶部酥皮)。

先把这个酥皮提前在烤箱里烘烤 5 分钟,从平底锅一开这个外壳酥皮,然后把它放在有网的盘碟加上冷却。

用一样的方法为平底锅准备第二外壳酥皮,但是用转动的面棒移除平底锅边缘上多余的面渣。用叉子刺透。把 3/4 杯莫泽雷勒干酪和其余的干酪匀称地萨在这层外壳上,然后把第一层酥皮放在他们上面。

把比萨酱汁(1/2 杯)匀称的撒在第一层酥皮上,然后散上你的选择的顶层加料,以肉开始,然后蔬菜。最后加 2 杯莫泽雷勒干酪。

烘烤 12~15 分钟,或者到干酪完全溶化并且呈金褐色为止。

麦当劳“big mac”汉堡配方

原料:

- 1 带芝麻的甜面包
- 1 正常的甜面包
- 2 提前冻的牛肉小馅饼
- 2 汤匙的 big mac 酱汁(方法写在下面)
- 2 茶匙洋葱
- 1 片美国干酪
- 2 汉堡蔬菜薄片
- 1/4 杯撕碎的冰山莴苣

制作:

保留甜面包带芝麻的一半。big mac 的做法跟一般汉堡是基本相同的,仅仅是面包的烤制方法有点不同。做的时候,先把带芝麻的甜面包的底部烤热(切下的那部分,不带芝麻),与此同时,再烤一块正常面包的底部(作为中间那层)

就象做正常的汉堡那样做的 two-all-beef-patties,(煎制)

在甜面包烤完以后,把 1 大汤匙的“big mac 酱汁”抹在面包上被烤得那面

然后每片加上 1/8 杯撕碎了的莴苣。

在甜面包剩下的底部， 在莴苣上加薄薄的一片美国的干酪。

在中间那层上加 2 片蔬菜。

带芝麻的顶部也需要烤。

当牛肉小饼做好时，把它们放在面包的底部和中部（一片）。

最后，盖上顶层的面包片。

最后在微波炉高温加热 15 秒即可（包在蜡纸里加热）。

附：big mac 酱汁的做法

原料：

1 杯甜奶油

1/2 杯甜玉米调味酱

1/3 杯桔色的法国 kraft creamy dressing

1 汤匙糖

1/4 茶匙黑胡椒

1 茶匙干燥的碎洋葱

一起搅动并且冷却。

肯德基原味鸡制作秘方

中文版

官方的配方：

2 杯面粉，

1/2 茶匙食盐，

1/2 茶匙百里香叶，

1/2 茶匙罗勒，

1/2 茶匙 oregano（唇形科植物），

1 汤匙芹菜味的盐，

1 汤匙黑胡椒，

1 汤匙干燥的芥末，

4 汤匙甜椒粉，

2 茶匙蒜盐，

1 茶匙生姜，

3 汤匙的味精（个人建议用鸡精）

做法

1. 在一个大碗混合所有的 ingredients。
2. 把鸡块蘸入打碎的鸡蛋（在上面介绍过）
3. 把它们在面包渣里翻转，使之两面都蘸上面包渣
4. 最后把鸡块放进上面 1 中的混合物。
5. 把烤箱升温到 350 度（个人建议用 pressure cooker，肯德基店里就用的这个）
6. 把鸡块放在一个铁质托盘里，上面盖上锡纸（闪光的那面朝外）
7. 加热 40 分钟。
8. 拿掉锡纸，再做 40 分钟
9. 出锅前 5 分钟往鸡块上淋一点油
10. 出锅后，凉 5 分钟，再食用。