



User Guide for Queens Library



凌網科技
HYWEB TECHNOLOGY CO., LTD.

Website

Access to the website

<https://qbpl.ebook.hyread.com.tw>

Queens Library

eBooks eMagazines Columns Collections Featured Articles

HyRead

新書推薦

看更多 >

Featured eBooks

Popular

1 乾拌麵 百吃不膩 加料升級

Toolbar

Download APP

Keyword search

Login Page

Account

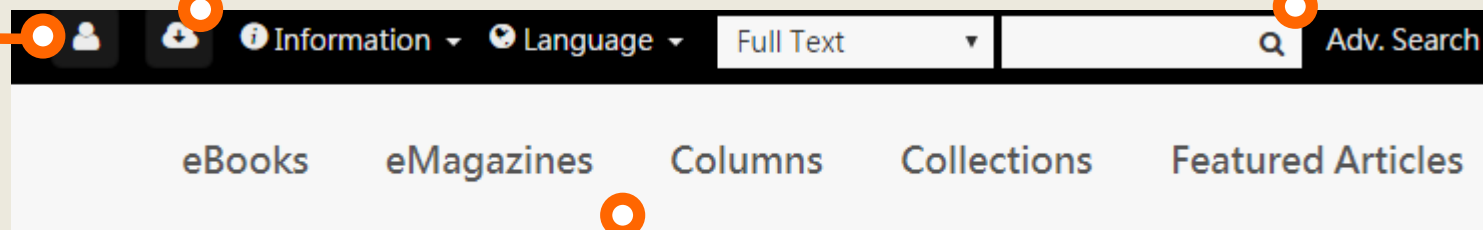
Password

Login

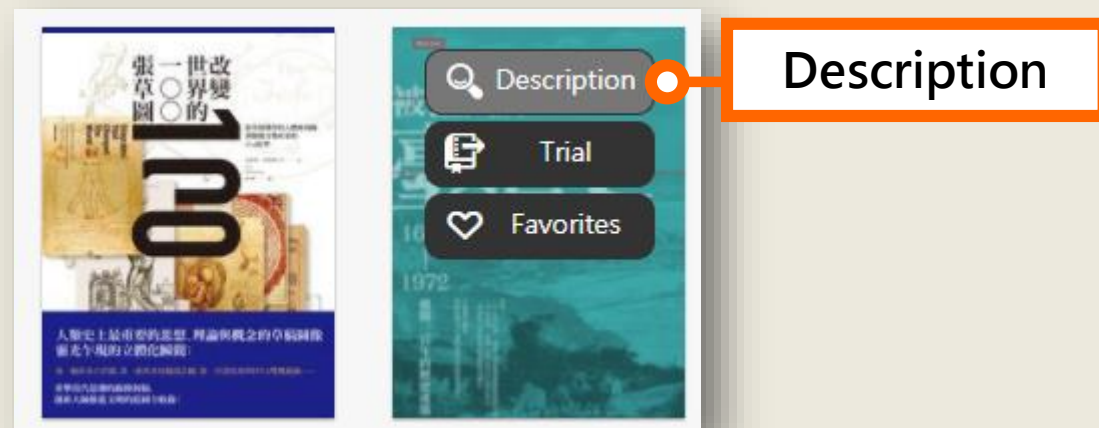
※Reminder:

If you forget your ID number and password, please check with your local library or contact HyRead customer service representative via service@hyread.com.tw .

Browse by different resources



Borrow eBooks



被扭曲的臺灣史:1684-1972撥開三百年的歷史迷霧

click : 1

Other title : 1684-1972撥開300年的歷史迷霧 被扭曲的台灣史

Author : 駱芬美著

Publication Year : 2015[民104]

Publisher : 時報

Place of Publication : 臺北市

Series : History系列:9

Format : PDF,EPUB

ISBN : 978-957-13-6201-4 ; 957-13-6201-8



Borrow

Read online within IP range

Queens Library

1 copy available

Borrow

Read now

Trial

Free trial part of the content

Reserve



北海道玩全指南

click : 7

Parallel title : Hokkaido guide & map

Author : 吳秀雲文字

Publication Year : 2016[民105]

Publisher : 宏碩文化

Place of Publication : 新北市

Format : PDF

ISBN : 978-986-349-138-5 ; 986-349-138-1

Notes : 含索引 最新版



If there is no copies available, you can reserve the book

▼ Queens Library

No copies available and there are 0 reservations

Reserve

🔍 Trial

Reserve

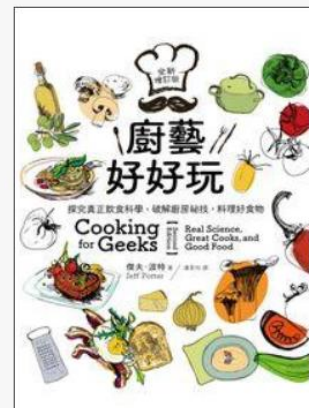
You will receive a notification when the book is available and you can read the book in your bookshelf.

EMAIL:

Receive email notification when the book is available

Reserve

Favorite



廚藝好好玩

click : 1

Other title : 探究真正飲食科學,破解廚房祕技,料理好食物

Author : 傑夫.波特(Jeff Potter)著;潘昱均譯

Publication Year : 2017[民106]

Publisher : 奇光出版 遠足文化發行

qbpl.ebook.hyread.com.tw 顯示 :

Has been collection!

確定

QRcode for App

♥ Favorites

My bookshelf

Borrowing history

Reservations

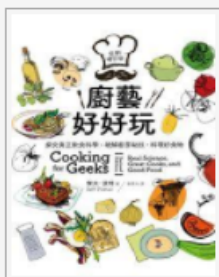
eMagazine new arrivals notifications

My favorites

Use on Demand

Save titles to your favorites list that you might be interested in borrowing later.

Total:1



廚藝好好玩

Collection date : 2018-01-11

Q Trial

Borrow

Remove collection

Free to Read

PC, Tablets & Smart Phones with iOS, Android, Win10 versions



PC/NB



Tablet/Smart Phone
(iOS/Android/Win10)

Online reading

Use browser to read ebooks

Home / Literature / European & American Literature



喬治女孩

click : 1

Translated from : George

Author : 愛力.吉諾(Alex Gino)著;陳佳琳譯

Publication Year : 2017[民106]

Publisher : 遠見天下文化出版 大和書報圖書總經

Place of Publication : 臺北市 [新北市]

Series : 文學館:158

Format : PDF,JPG,EPUB

ISBN : 978-986-479-136-1 ; 986-479-136-2

[f](#) [P](#) [t](#) [g](#)

QRcode for App

♥ Favorites

Queens Library

1 copy available

Borrow

Read now

Trial

Book

Expire : 2017-04-29 (30 days left)

居家收納超強大全:完整收錄1000+絕技隨時
納問題的家庭常備書

Library : HyRead Demo Library

Lend Date : 2017-03-30

Online Reading

No attachments

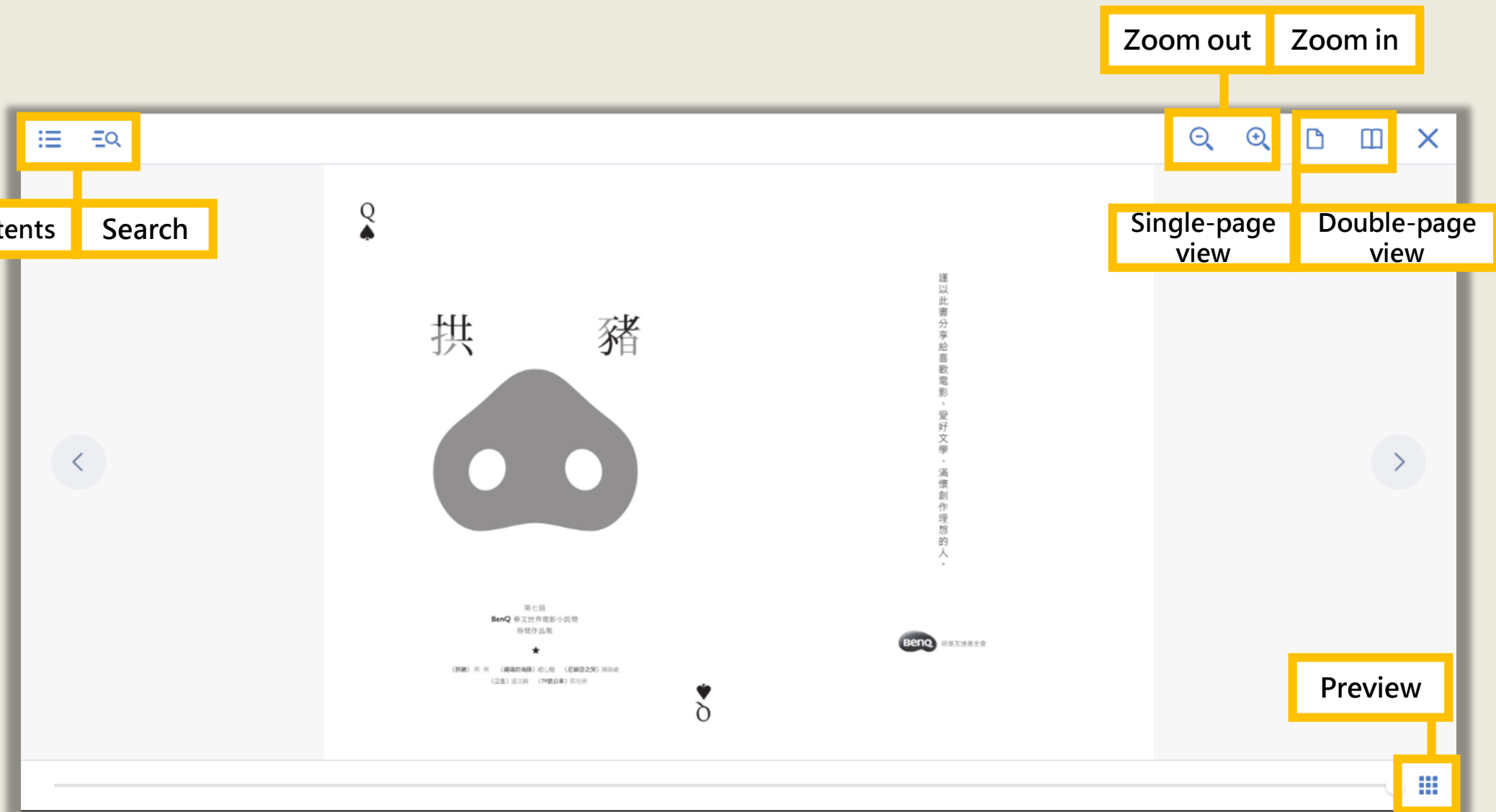
Return

Renew

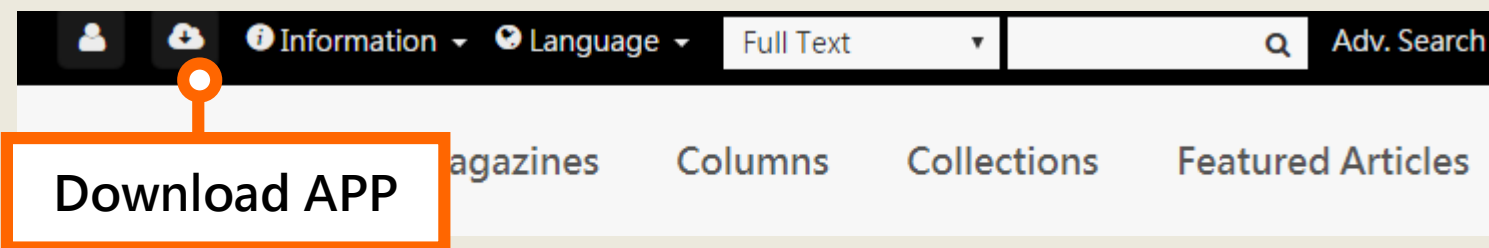
Browse online within IP range

Bookshelf Online reading

Online Reading



Offline reading

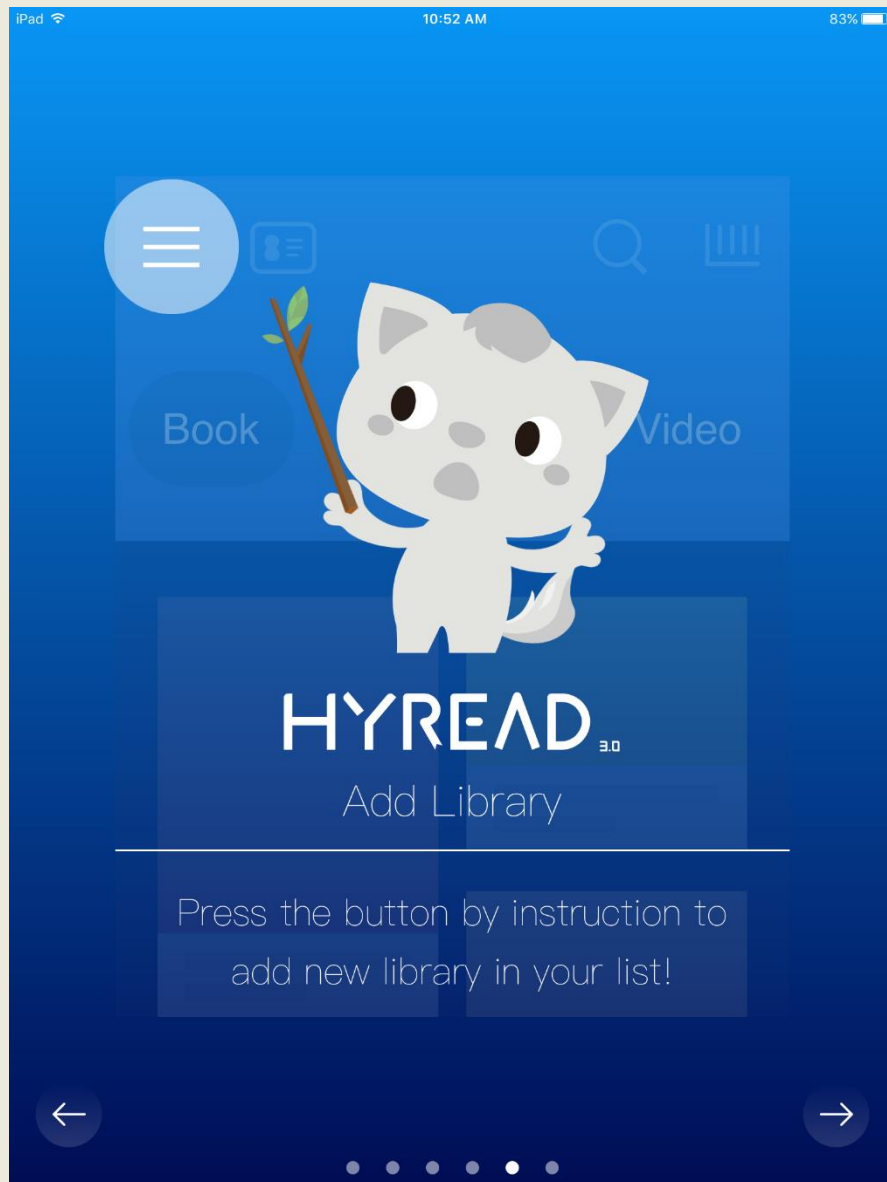


Download APP "HyRead 3"

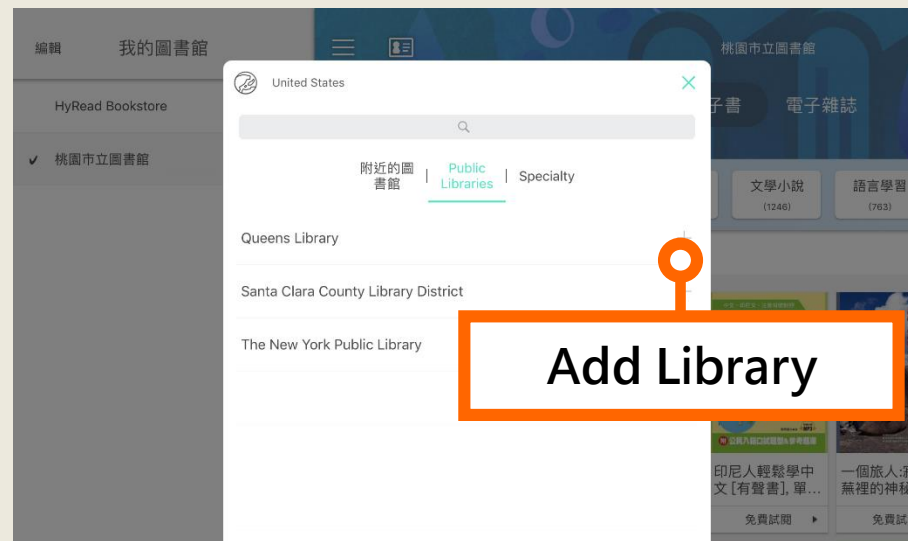
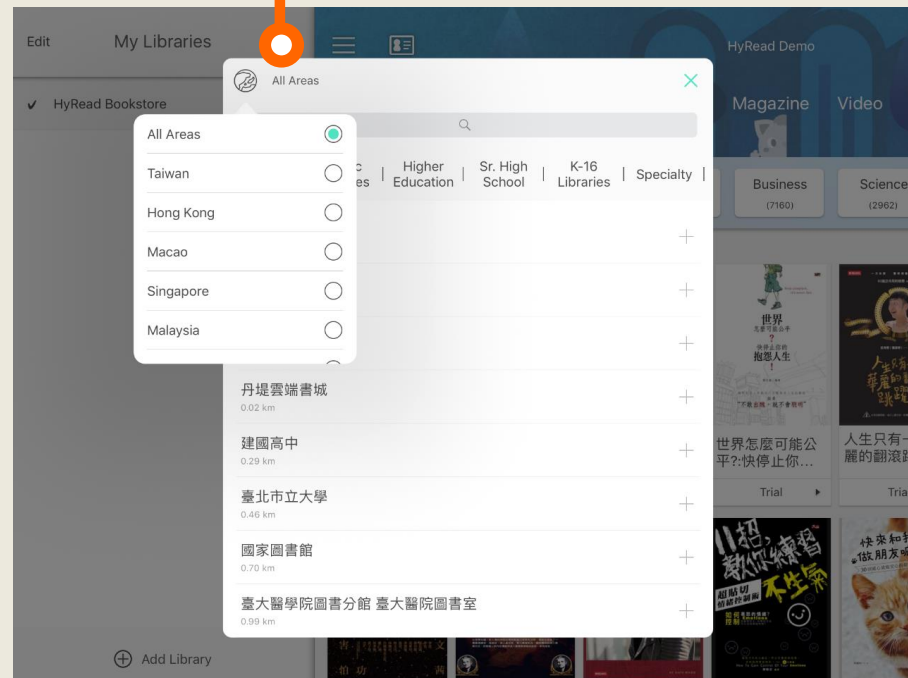




Add Library

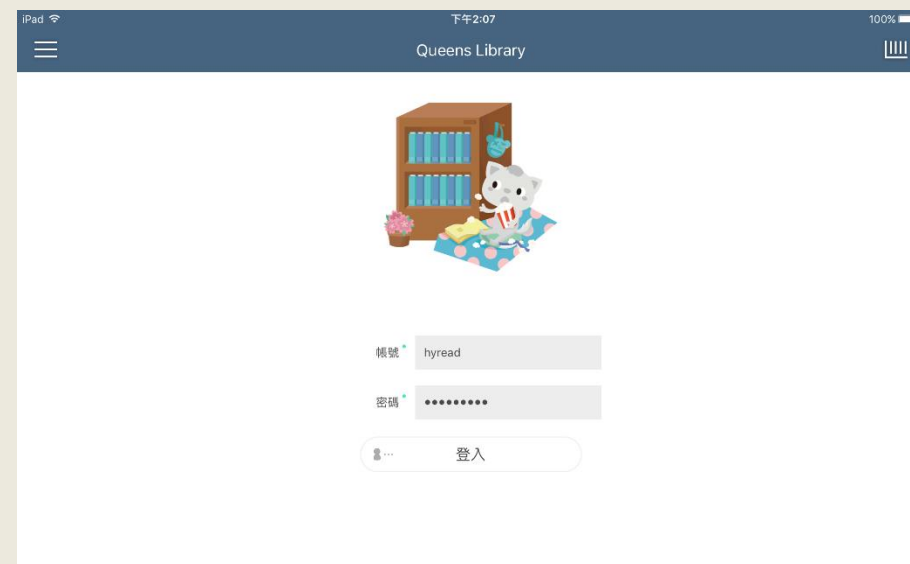
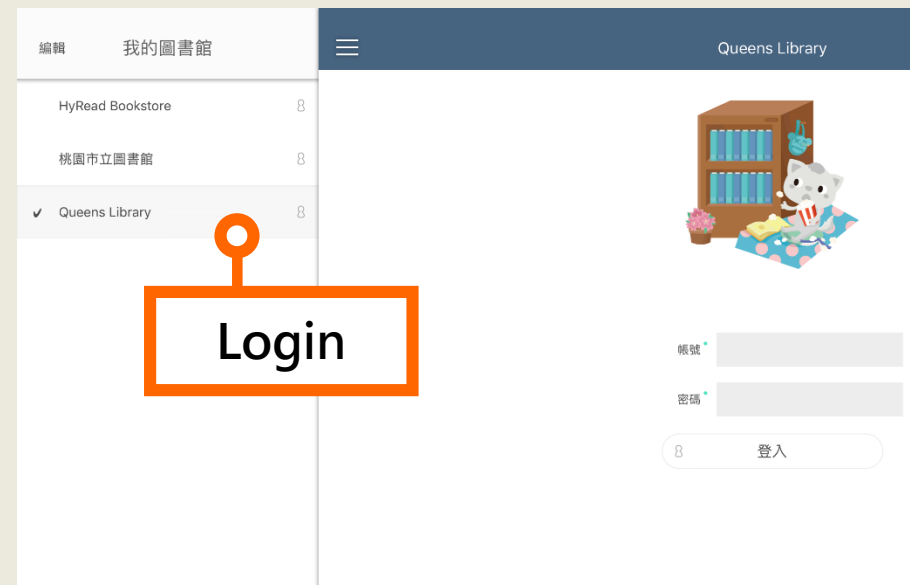
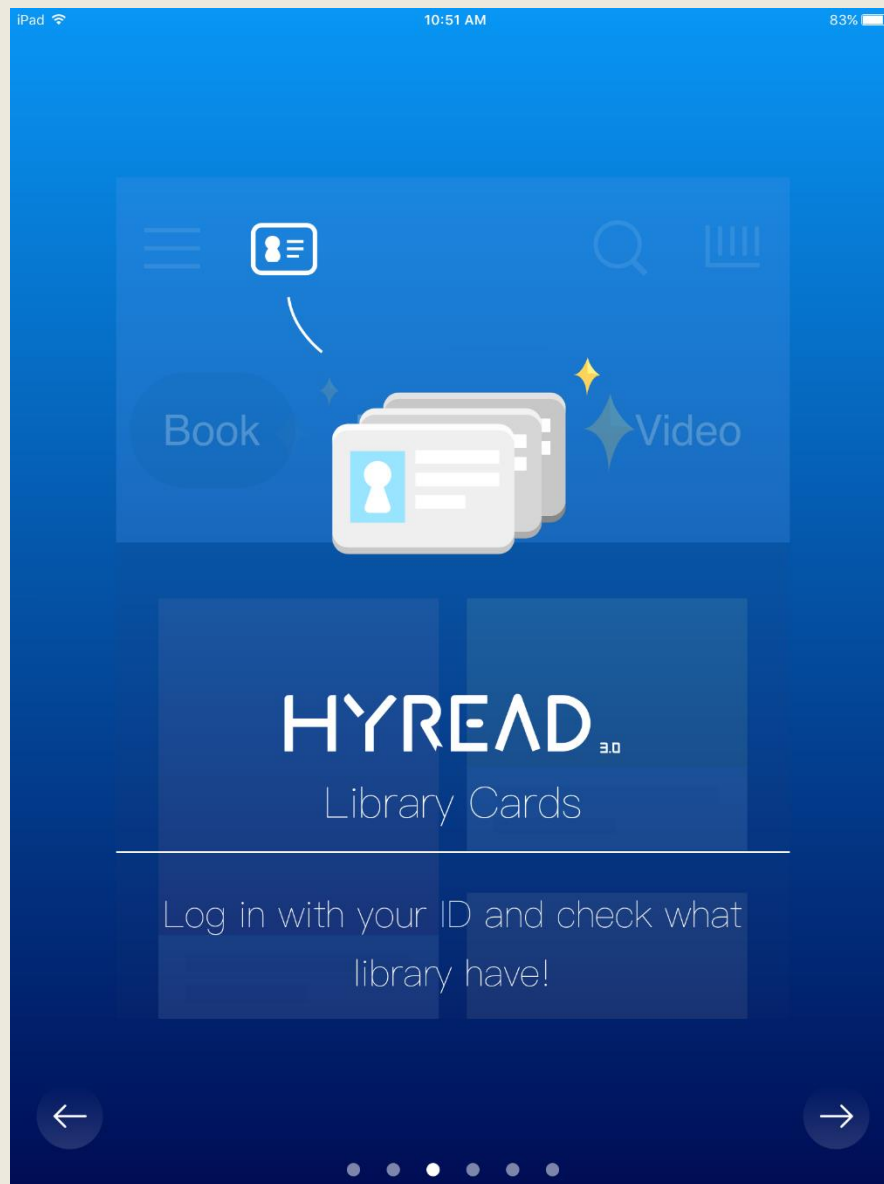


Search by areas



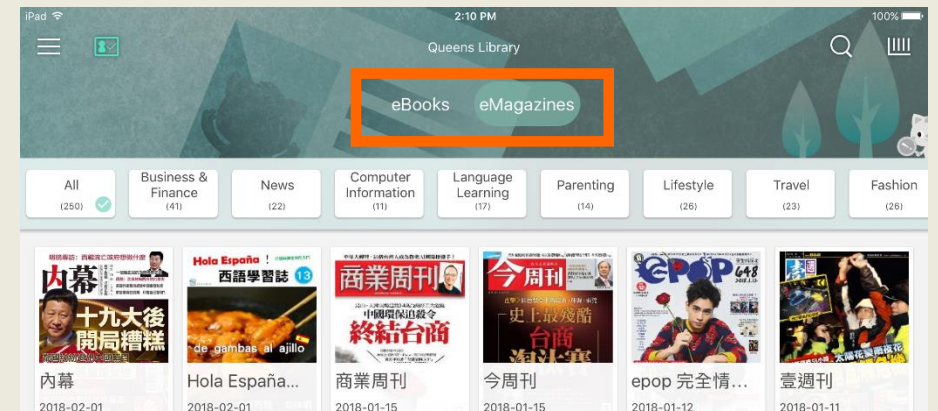
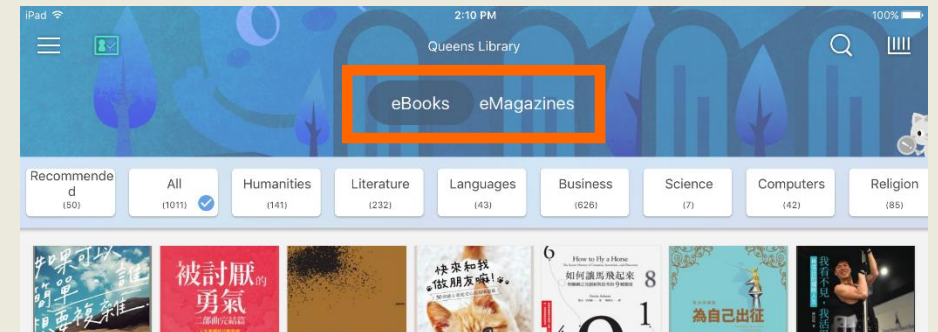
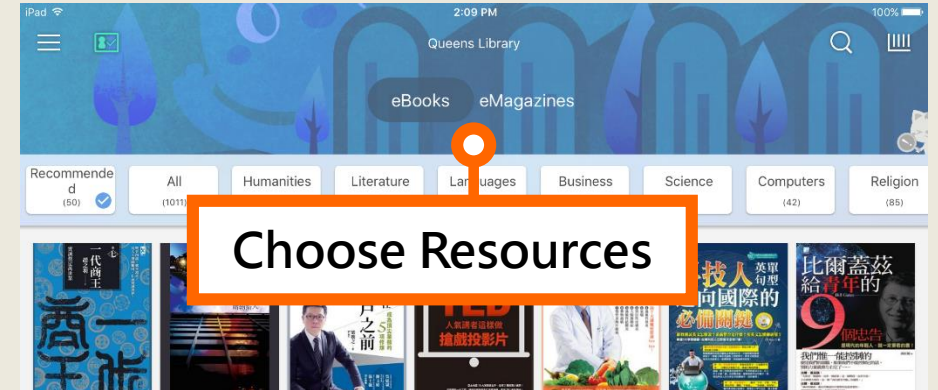
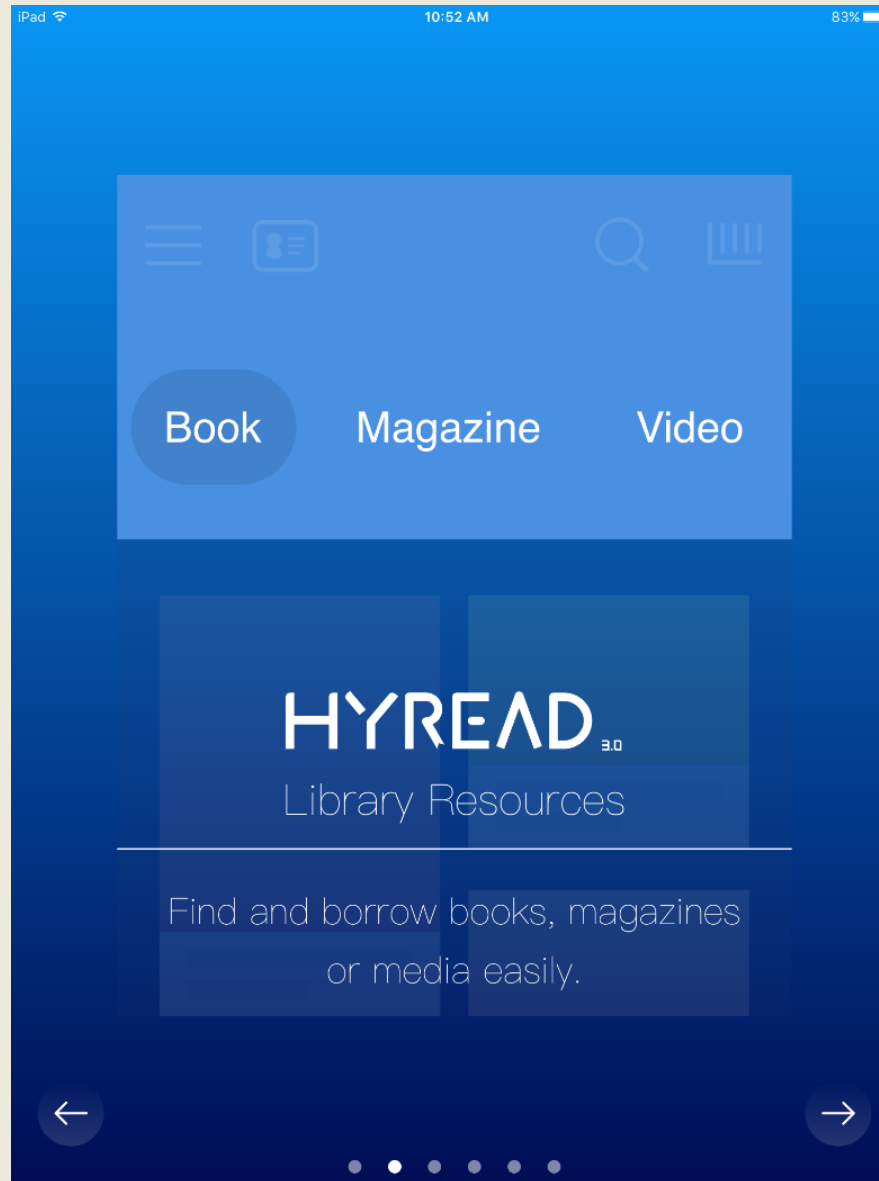


Login



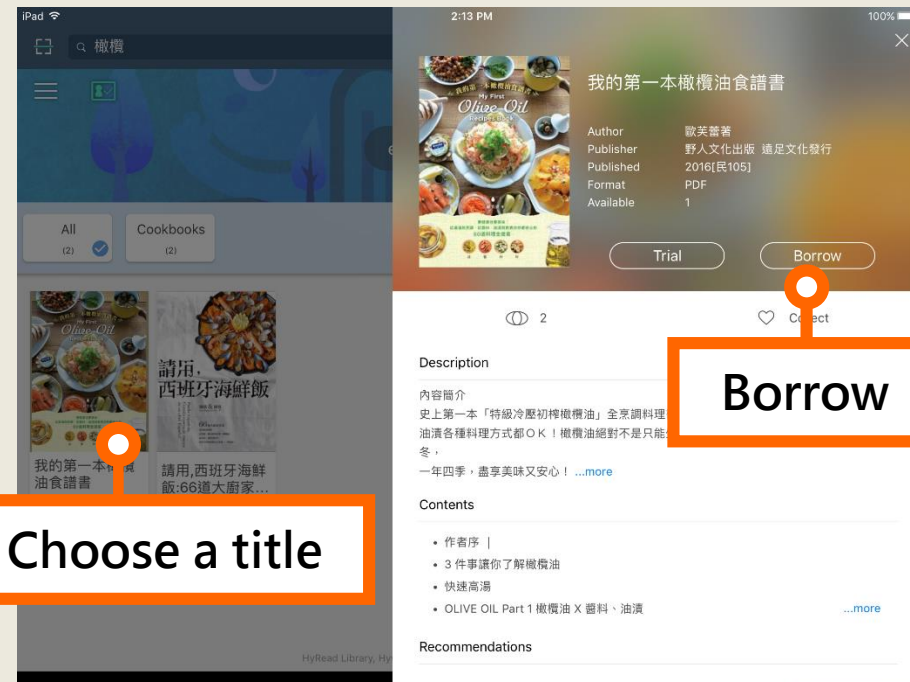
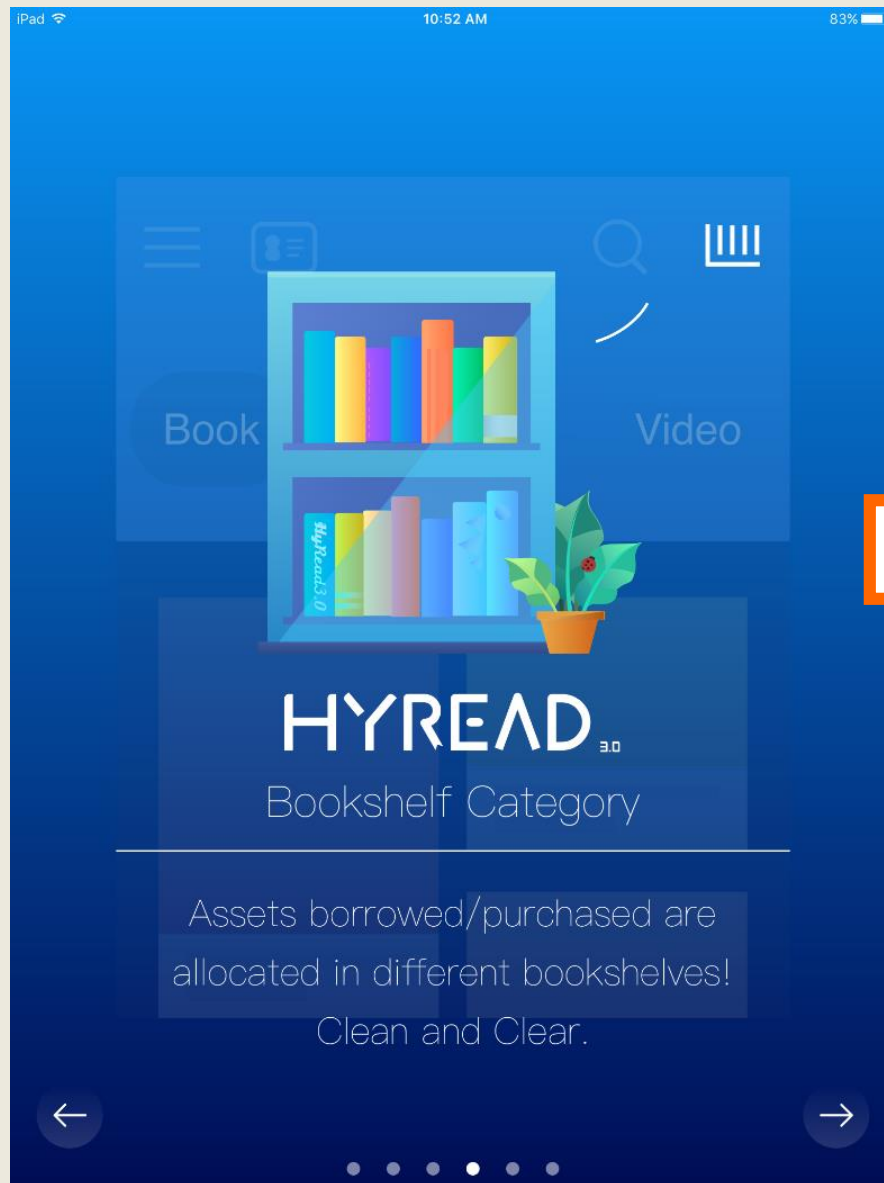


Choose Resources

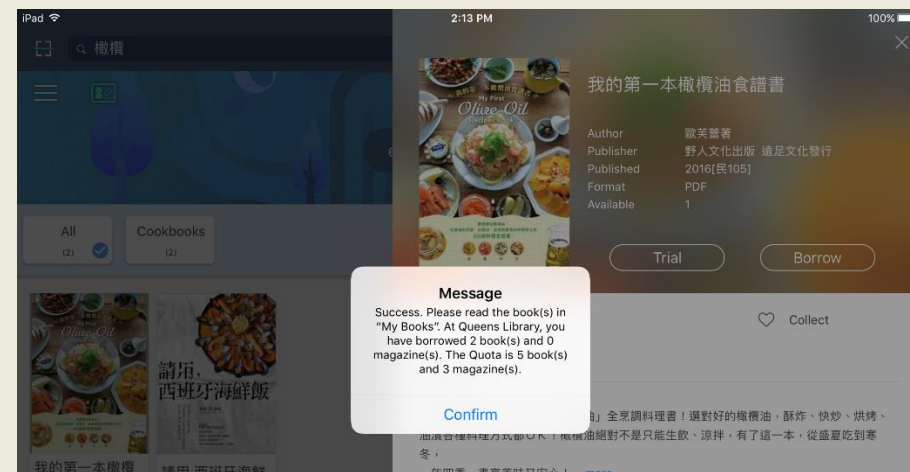




Trial / Borrow

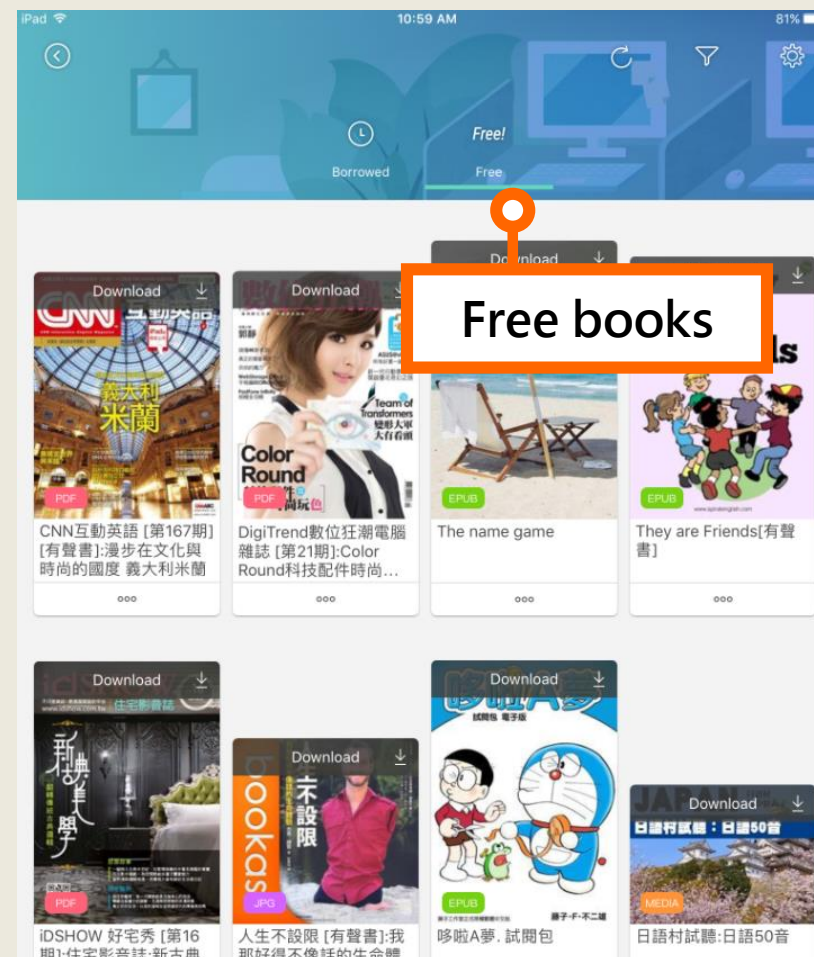
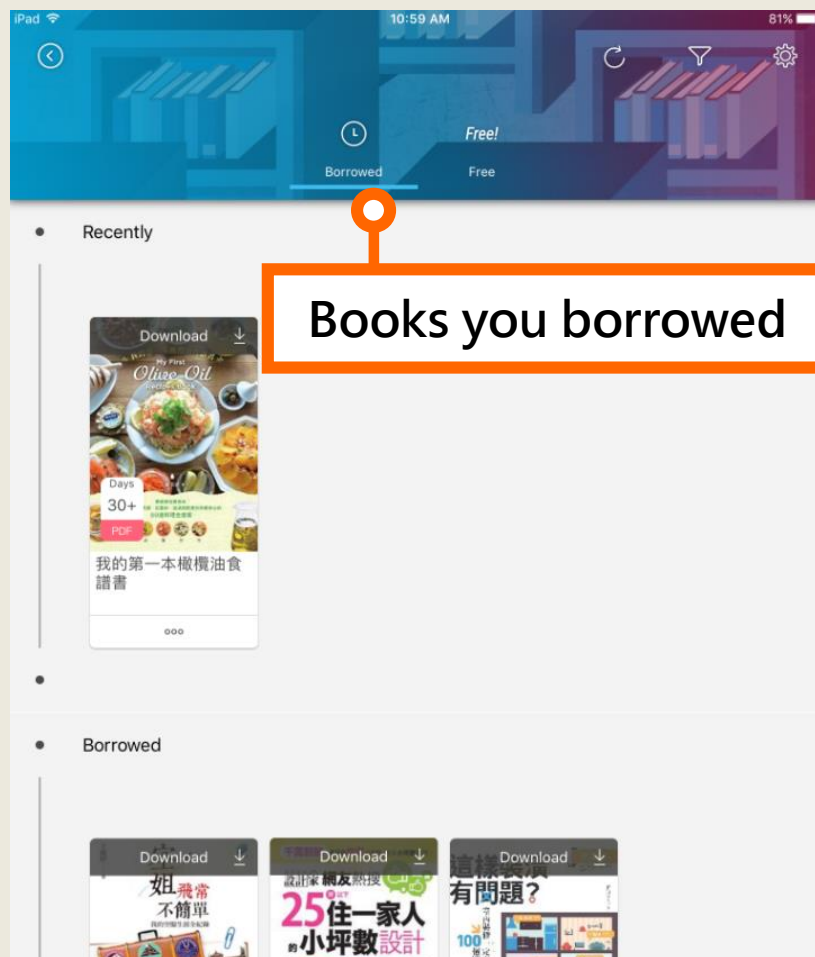
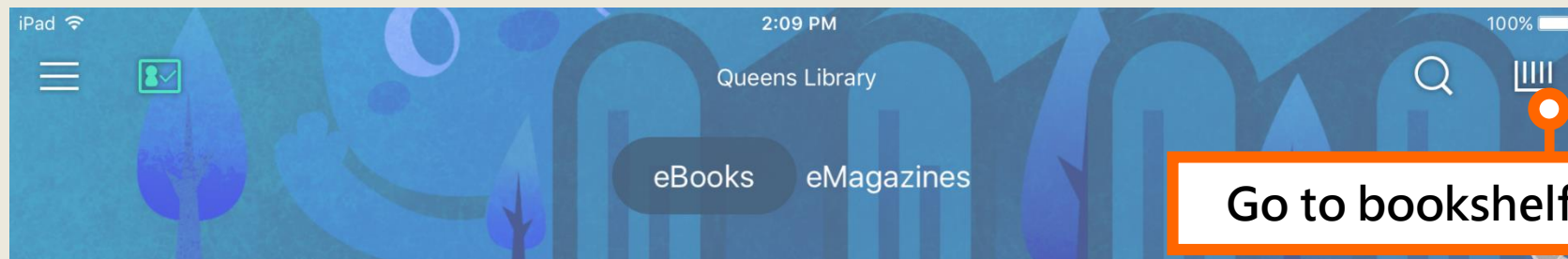


Choose a title



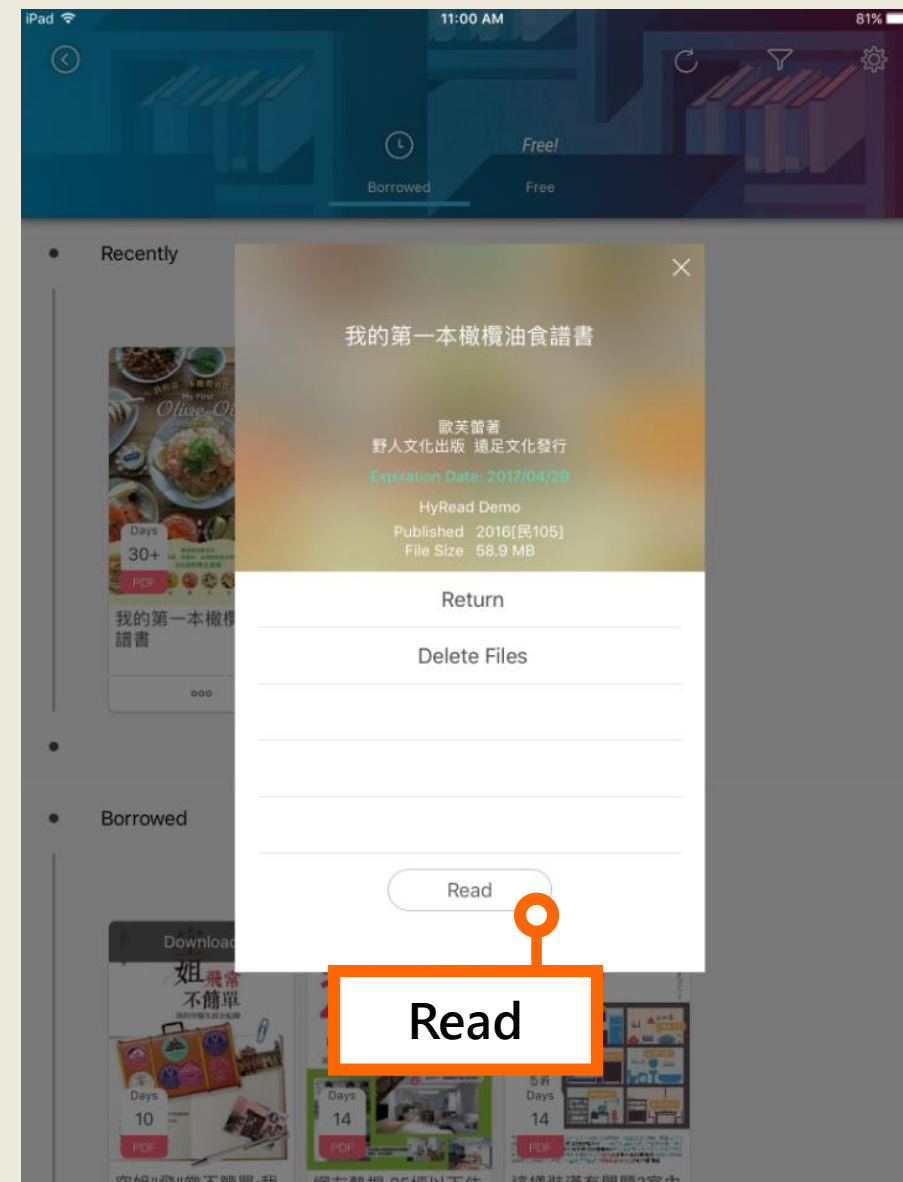
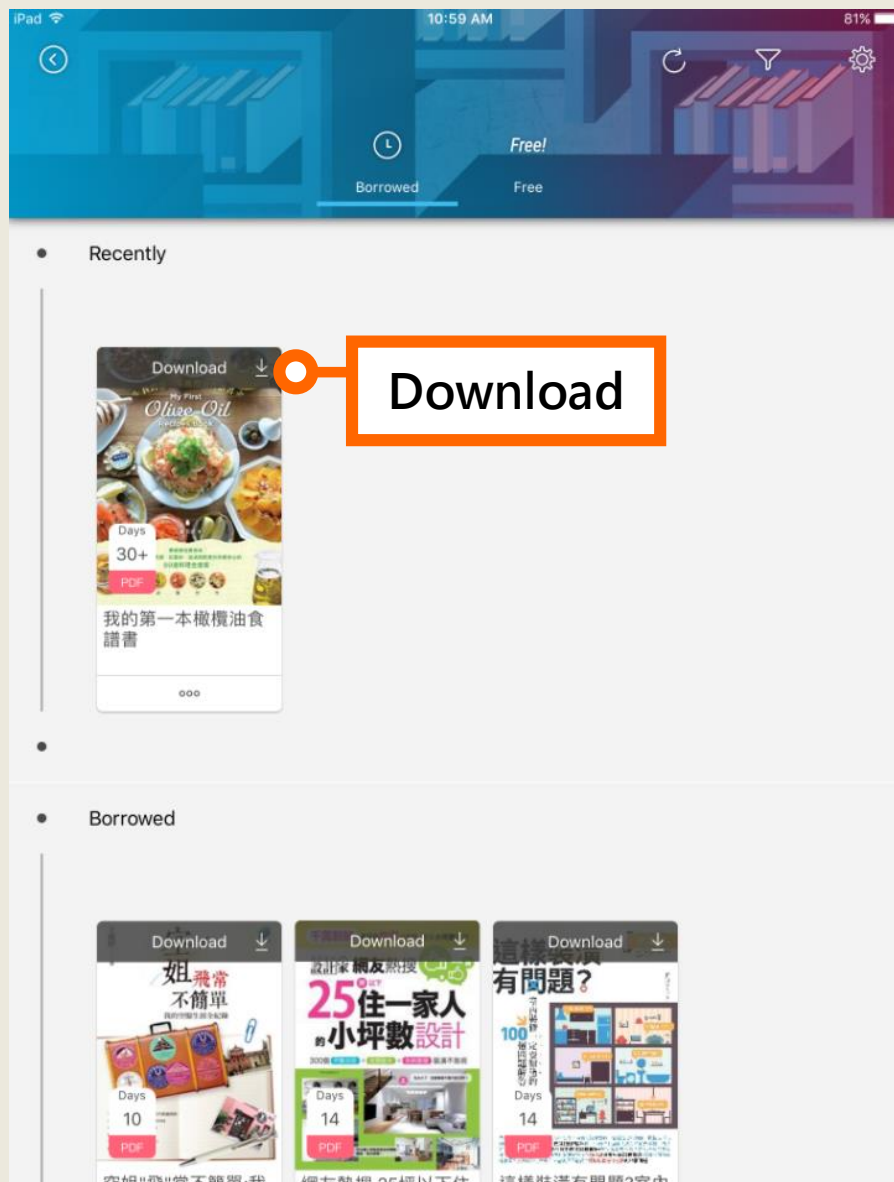


Go to bookshelf





Download & Read





Contents



我的第一本橄欖油食譜		
Contents	Annotations	Bookmarks
從看懂油標開始		8
如何選購橄欖油		10
選購時不能忽略的細節		12
料理時橄欖油的選用及分類		16
常用的調味料		18
常用的廚房工具		22
快速高湯		28
昆布高湯		28
肉高湯		31
OLIVE OIL Part 1橄欖油 X 醬料、油漬		33
大蒜與橄欖油 3 款		35
檸檬柑橘風味油與鹽漬檸檬		39
橄欖油蔥酥		40
香草橄欖油磚		41
基本油醋醬 4 款		43
基本美乃滋 4 款		44
番茄紅醬兩款		48
橄欖油白醬		50

A vertical collage of food-related images. At the top, a yellow pot with a wooden handle contains a soup with vegetables and meat. Below it, a small white bowl holds several green olives. Next is a white plate with sliced citrus fruit (orange and lemon) garnished with herbs. At the bottom, a glass pitcher is filled with golden olive oil. The background is a warm, wooden surface.



Page View

Single-page view

Double-page view

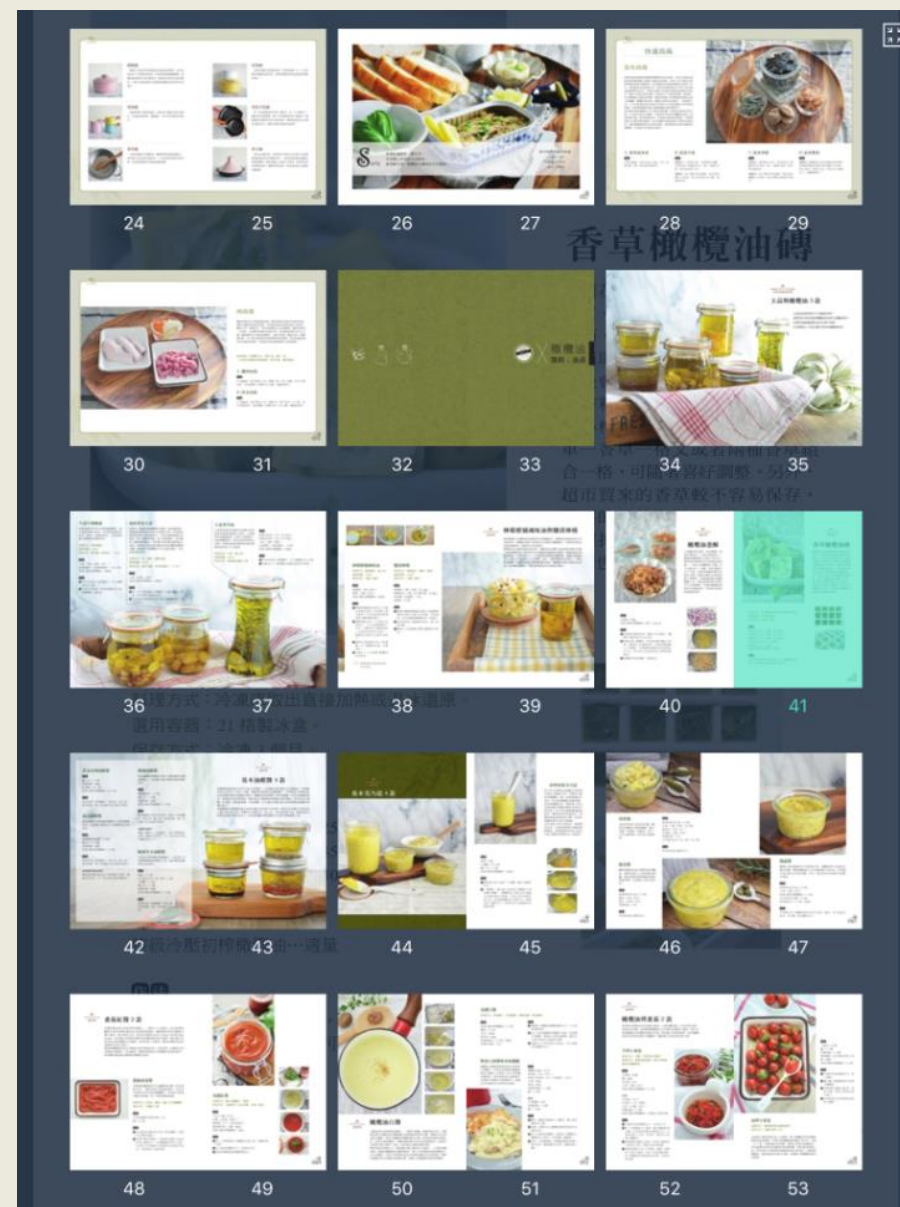




Preview

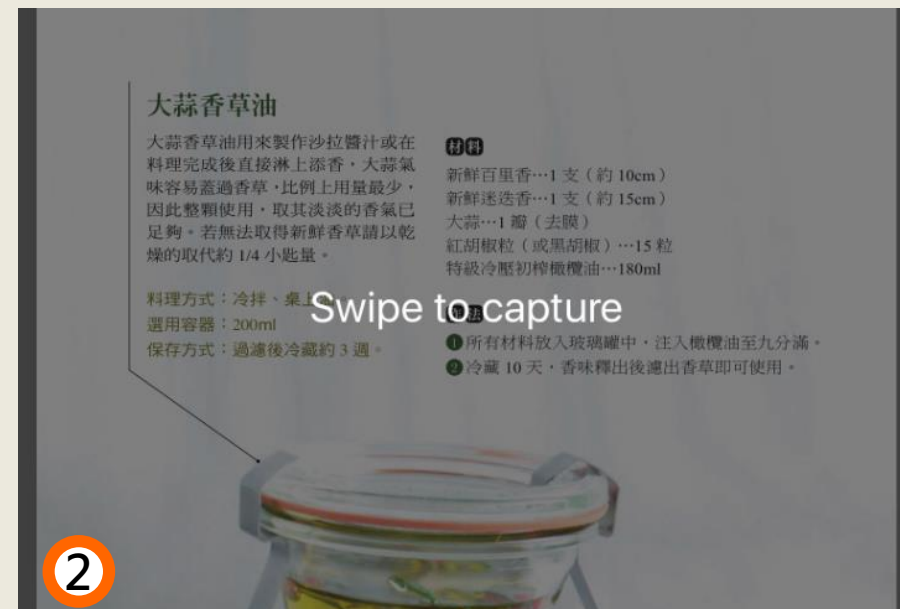


Preview





Share





Search

iPad 11:02 AM 81%

OLIVE OIL 涼拌型

檸檬柑橘風味油與鹽漬檸檬

兩款檸檬手作調味料是我廚房中的直接食用，檸檬取皮餘下的果肉可成兩款調味料，既便利又有效運用。檸檬油用在海鮮或蔬菜好對味，調製成沙拉醬汁或是提味時淋在料理上添加檸檬清香，製作時可以單獨使用檸檬皮或像我一樣換成部分柑橘皮搭配，浸漬大約 5 ~ 7 日達到香氣釋放的巔峰期，過濾出柑橘皮置入冰箱可以保存較久不易變質。餘下一顆的檸檬果肉再搭上一顆完整黃檸檬，就是用來製作鹽漬檸檬的材料，鹽漬檸檬可軟化肉質柔化肉味，用來醃肉最棒了，燉菜或烤紙包魚有助提升風味。



39 038 039

olive Cancel

檸檬柑橘風味油

兩款檸檬手作調味料是我廚房中的無直接食用，檸檬取皮餘下的果肉可以成兩款調味料，既便利又有效運用。檸檬油用在海鮮或蔬菜好對味，調製上添加檸檬清香，製作時可以單獨使橘皮搭配，浸漬大約 5 ~ 7 日達到香置入冰箱可以保存較久不易變質。餘整黃檸檬，就是用來製作鹽漬檸檬的味，用來醃肉最棒了，燉菜或烤紙包

- 橄欖油食譜書OLIVE OILONBM93_1 ii
- irgin Olive Oil」做為橄欖油的代表 5
- 正面原文標示OLIVE OIL特級冷壓初榨橄欖油 8
- OLIVE OIL如何選購橄欖油何謂特級冷壓初榨 10
- OLIVE OIL選購時不能忽略的細節橄欖油的製 12
- OLIVE OIL歐盟有機認證標章 法國有機認證 14
- OLIVE OIL料理時橄欖油的運用及分類為什 16

q w e r t y u i o p

a s d f g h j k l Search

z x c v b n m ! , .

.?123 地球 麥克風 .?123



Note





Bookmark

040

041

建國花市有幾間專賣外國香草的店家，春秋兩季是我經常購買的季節。盆養的香草很方便，需要時摘取下來使用，經常在整理修剪後會有好多香草，我將它們做成香料磚延伸保存，利用製冰盒的小格子可同時製作多種風味，單一香草一格又或者兩種香草組合一格，可隨著喜好調整。另外，超市買來的香草較不容易保存，需要的份量取用後餘下的放在冰箱壞掉好可惜，若將它們製成香料磚也是個好辦法哪！

料理方式：冷凍庫取出直接加熱或退冰還原。
選用容器：21 格製冰盒。
保存方式：冷凍 3 個月。

材料

迷迭香...4 支（取葉，約 25cm）
百里香...6 支（取葉，約 35cm）
奧勒岡...4 支（取葉，約 40cm）
平葉巴西利...6 支（取葉）
羅勒葉...6 片（切絲）
特級冷壓初榨橄欖油...適量

作法

所有香料各別放入製冰盒，注入橄欖油至滿，置入冷凍庫中結成油磚即可使用。

Bookmark

我的第一本橄欖油食譜

Contents

Annotations

Bookmarks

香草橄欖油磚 |

41

基本油醋醬 4 款 |

43

經典原味美乃滋

42

044

045

乃滋嚐起來偏酸且清爽與式偏甜不同，自製美乃滋攪拌時會有紋路產生，持一段紋路更加立體，直到拉牽美乃滋不會滴落。材天然不易保存，現做現生，生蛋黃請選用冷藏或新鮮。我將經典原味美乃滋另將料食材變化出三款延伸。



Multimedia

Play

List of multimedia

iPad 下午2:35 63%

おいしいものをたくさん食べたいな！
好想品嚐各式各樣的美食！

6-1 お寿司の言葉を見てみよう！

認識寿司の用語

回転寿司 迴轉壽司	カウンター席 吧檯座位	テーブル席 桌位
醤油 醬油	湯飲み 茶碗	小皿 小碟子
お会計・おあいそ 結帳、買單	レジ 結帳櫃檯	ネタ 壽司料（配料）
シャリ 醋飯	がり 生薑	サビ抜き 無芥末的壽司
お茶・あがり 茶	板前 壽司師傅	

お会計・おあいそ、お願いします。
我要結帳（買單）

何名様でしょうか？
請問幾位？

こちらの列にお並びください。
請在這裡排隊。

（握寿司単位）	1貫 1個	2貫 2個	3貫 3個	4貫 4個	5貫 5個	6貫 6個	7貫 7個	8貫 8個	9貫 9個	10貫 10個
	1皿 1盤	2皿 2盤	3皿 3盤	4皿 4盤	5皿 5盤	6皿 6盤	7皿 7盤	8皿 8盤	9皿 9盤	10皿 10盤

00:06 自動翻页 On Off 02:10

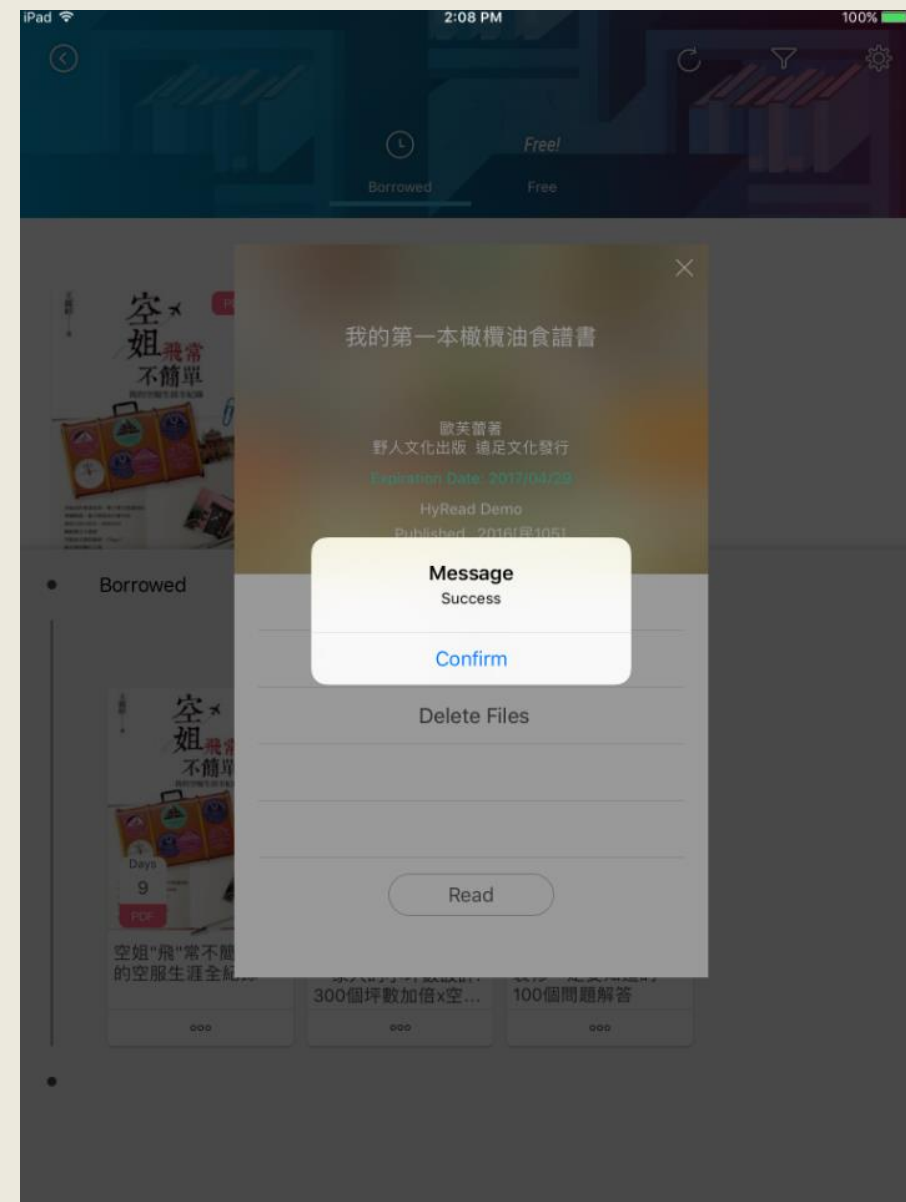
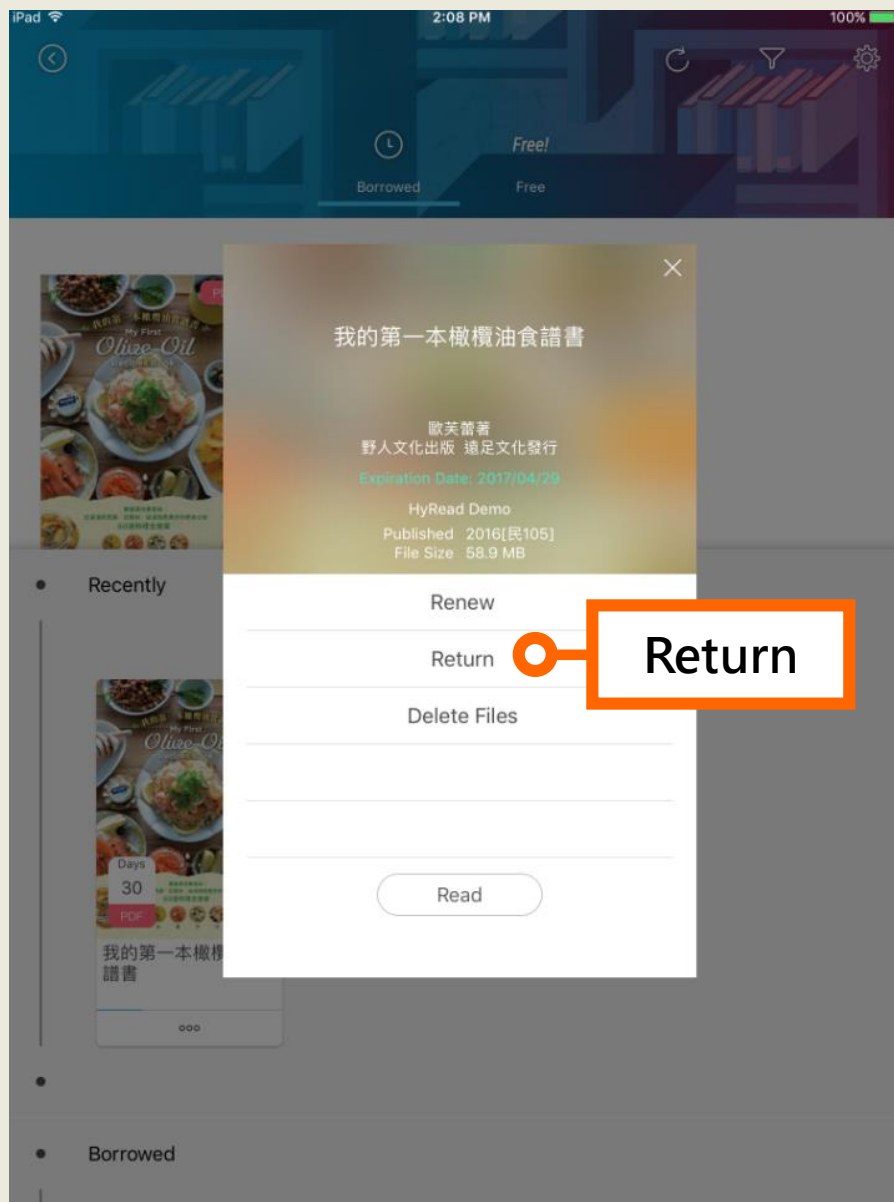
6-1 お寿司の言葉を見てみよう！

認識寿司の用語

回転寿司 迴轉壽司	60. 060	02:10
醤油 醬油	61. 061	02:06
お会計・おあいそ 結帳、買單	62. 062	02:34
シャリ 醋飯	63. 063	01:18
お茶・あがり 茶	64. 064	02:59
お会計・おあいそ、お願いします。 我要結帳	65. 065	01:52
何名様でしょうか？ 請問幾位？	66. 066	01:06
こちらの列にお並びください。 請在這裡排隊。	67. 067	02:33
（握寿司単位）	68. 068	01:55
1貫 1個	69. 069	00:40
2貫 2個	70. 070	01:50
3貫 3個	71. 071	01:54
4貫 4個	72. 072	02:01
5貫 5個	73. 073	03:07



Return





 **HYRead ebook**

*Reading is
everywhere!*



 **HYRead ebook**

Contact Us
+886-2-2395-6966 ext.2555
service@hyread.com.tw



 凌網科技
HYWEB TECHNOLOGY CO., LTD.