

1. 5个美味的亚洲汉堡庆祝国际汉堡日



还记得麦当劳于2017年在东南亚的部分地区推出此汉堡吗？柔软的一块椰子注入的鸡大腿，外表金黄酥脆，坐在蓬松的面包上，上面放着提神的黄瓜，焦糖洋葱和浓郁的辛辣桑巴酱，在亚洲深受人们的喜爱。难怪他们在新加坡2周内和马来西亚2小时内就卖光了！拆开传统的，芳香的Nasi Lemak来享用早餐很容易，但是汉堡式的汉堡给您带来了最好的享受，而没有混乱。下次再把麦当劳带回来时，懒得在麦当劳排队吗？只需在家中舒适地搅动麦当劳风格的Nasi Lemak汉堡，即可用同一根手指舔一下，获得良好的体验。

- 您可以在这里在家中制作更多的麦当劳最爱。

2. 日本米饭汉堡



素食者欢喜！瓦达帕夫（Vada Pav），瓦达帕夫（Wada Pav）或瓦达鲍（Wada Pao）就像是一个西方汉堡包的翻版一样，不仅仅只是西方汉堡包的翻版，更是一个烹饪奇迹。跟随您的鼻子，挤过孟买的人群，因为您最终会遇到Vada pav街头小贩，他大汗淋漓地将一排排热腾腾的热面包和油炸的土豆饺子炸成一排。硬皮马铃薯饼夹在两片Pav（软面包卷）之间，其上面是甜酸辣酱，绿色酸辣酱和大蒜酸辣酱。绿色酸辣酱，酸辣辣甜酸辣酱和芳香大蒜酸辣酱带给人新鲜的风味，使Vada Pav具有其独特的风味。它通常配上更多的酸辣调味酱！一个绝对是不够的-我们可以轻松地吃掉马哈拉施特拉邦中的2个或3个迷你汉堡。

4.烤肉汉堡



阿杜波方法是由其前西班牙殖民统治者带到菲律宾的。它是指用醋，辣椒粉，牛至，大蒜和盐制成的原料腌制肉类，以保留和增强肉类风味。如今，在将肉与酱一起加入以增加枯萎层之前，通常先使肉变棕色，以使菜具有更多的质感。鸡肉和猪肉阿斗波制作起来相当容易，而且Adobo通常是菲律宾家庭中的典型代表，将其变成汉堡只是时间问题。就像它们是Adobo食谱的众多变体一样，小馅饼本身也可以配以许多不同的调味品，例如鳄梨调味酱，传统生菜，洋葱和凉拌卷心菜。加入渗入的奶酪或炽热的辣椒，制作出自己的特色汉堡。如果您是素食主义者，甚至可以用巨大的波多贝罗蘑菇代替肉馅饼。肚子饿了吗？