



# *User Guide for Library*



凌網科技  
HYWEB TECHNOLOGY CO., LTD.

# Website

LOGO of your library



The screenshot shows the HyRead ebook website interface. At the top, there is a navigation bar with links for Login, Download Apps, Information, and Language. A search bar with a magnifying glass icon and the text "Full Text" and "Advanced Search" is also present. Below the navigation bar, the HyRead ebook logo is displayed, with an orange box and an arrow pointing to it from the text "LOGO of your library". The main content area features a large banner for "APP行動閱讀" (APP Mobile Reading) with the headline "親愛的，我把圖書館裝進口袋了！" (Dear, I put the library in my pocket!). The banner includes images of a smartphone, a tablet, and a QR code. To the right of the QR code, there are two steps: "STEP 1 新增圖書館 登入借書證帳號密碼" (Add library, login with borrowing card account and password) and "STEP 2 借閱後至書櫃下載閱讀" (After borrowing, go to the bookshelf to download and read). Below the banner, there is a section for "Featured eBooks" with several book covers displayed, including "絲路，你好！" (Silk Road, Hello!), "RUN", "野人生" (Wild Life), and "交涉的藝術" (The Art of Negotiation). On the right side of the website, there is a "News" section with a "more" link, a "Hey! Let's make friends! 想跟小夜貓說悄悄話嗎? 快加入LINE好友" (Hey! Let's make friends! Want to talk to the night cat in secret? Join LINE friends quickly) section with a LINE logo, and a "Popular" section with a book cover for "Across the Estuary".

HYRead ebook 示範/圖書館

eBooks eMagazines Video Collections Featured Articles

News more

線上閱讀服務全面升級改版  
測試公告：歡迎加入HyRead粉絲團~  
歡迎大家來試用!

Hey! Let's make friends!  
想跟小夜貓說悄悄話嗎?  
快加入LINE好友

Popular

1 rights  
Across the Estuary

# Toolbar

Download APP

Keyword search

## Login Page

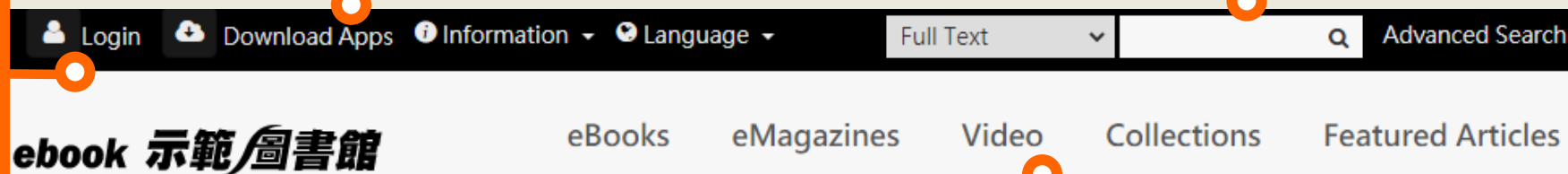
借閱證號 / User ID

密碼 / Password

Login

※Tips

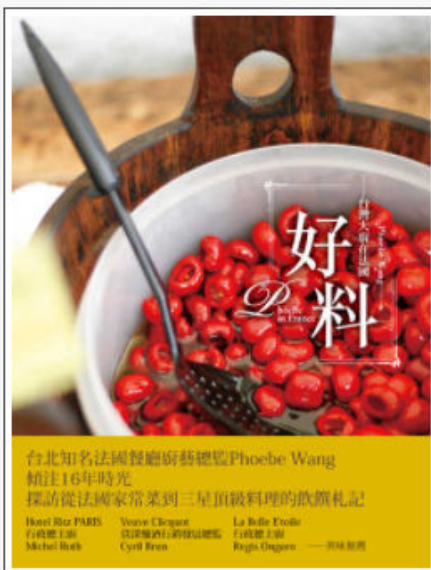
If you forget your ID number and password, you can ask your library member or you can contact our customer service representative via service@hyread.com.tw .



Browse by different resources

# Borrow eBooks

[Home](#) / [Leisure](#) / [Cookbooks](#)



## 好料:台灣大廚在法國

click : 2

Parallel title : Phoebe in France

Other title : 台灣大廚在法國

Author : Phoebe Wang 著

Publication Year : 2021[民110]

Publisher : 大塊文化

Place of Publication : 臺北市

Series : catch:194

Format : EPUB 流式

ISBN : 9789862134269

Notes : 含附錄

Like

HyRead Demo Library

9 copies available

Borrow

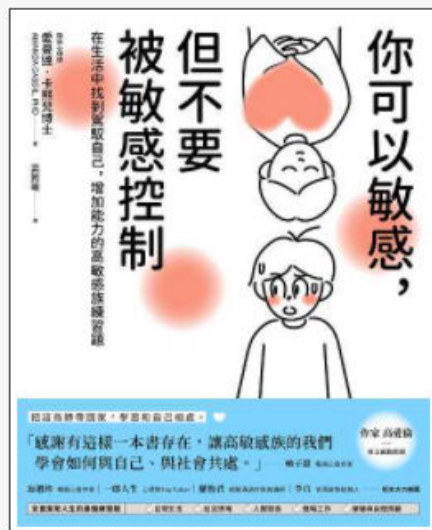
Borrow

Online reading

Browse online within IP range

# Reserve

[Home](#) / [Religion](#) / [Conduct of Life](#)



你可以敏感, 但不要被敏感控制: 在生活中找到駕馭自己, 增加能力的高敏感族練習題

click : 30

Translated from : Empowered Highly Sensitive Person : A WORKBOOK to Harness Your Strengths in Every Part of Life

Author : 愛曼達·卡熙兒著;梁若瑜譯

Publication Year : 2021[民110]

Publisher : 大田出版

Place of Publication : 臺北市

Format : EPUB 版式

ISBN : 9789861796222; 9789861796239

▼ HyRead  
Demo Library

No copies available and  
there are 0 reservations

Reserve

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

 Browse online

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

Home / Religion / Conduct of Life



你可以敏感, 但不要被敏感控制: 在生活中找到駕馭自己, 增加能力的

click : 30

Translated from : Empowered Highly Sensitive Person  
Harness Your Strengths in Every Part of Life

Author : 愛曼達·卡熙兒著; 梁若瑜譯

Publication Year : 2021[民110]

Publisher : 大田出版

Place of Publication : 臺北市

Format : EPUB 版式

ISBN : 9789861796222; 9789861

Like

QRcode for App

Favorites

Recommend

Purchase

demo.ebook.hyread.com.tw 顯示 :

Has been collection!

確定

My bookshelf

Borrowing  
history

Reservations

eMagazine new  
arrivals  
notifications

My favorites

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

Total:12



你可以敏感, 但不要被敏感控制: 在  
生活中找到駕馭自己, 增加能力的

Collection date : 2021-08-27

Q Trial

Borrow

Purchase

Remove collection



醫龍物語: 鮮血、腎上腺素與說不  
完的故事

Collection date : 2021-07-22

Q Trial

Borrow

Purchase

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



如何縮時工作:一週上班四天, 或者一天上班六小時, 用更少的時間, 做更多的工作, 而且做得更好

click : 30

Translated from : Shorter:work better,smarter,and less -- here's how

Other title : 一週上班四天, 或者一天上班六小時, 用更少的時間, 做更多的工作, 而且做得更好 一週上班四天或者一天上班六小時用更少的時間做更多的工作

Author : 方洙正(Alex Soojung-Kim Pang)著

Publication Year : 2021[民110]

Publisher : 大塊文化

Place of Publication : 臺北市

Series : smile:171

Format : EPUB 流式

ISBN : 9789865549398

Bookshelf  
Online reading

Browse online  
within IP range

▼ HyRead Demo  
Library

10 copies available

Borrow

Online reading



eBooks

Expire : 2021-09-26 ( 30 days left )

如何縮時工作:一週上班四天, 或者一天上班多多的工作, 而且做得更好

Library : HyRead Demo Library

Lend Date : 2021-08-27

Online Reading

Return

Renew

Purchase

# Online reading

## 序文

加州，杭廷頓海灘，主街

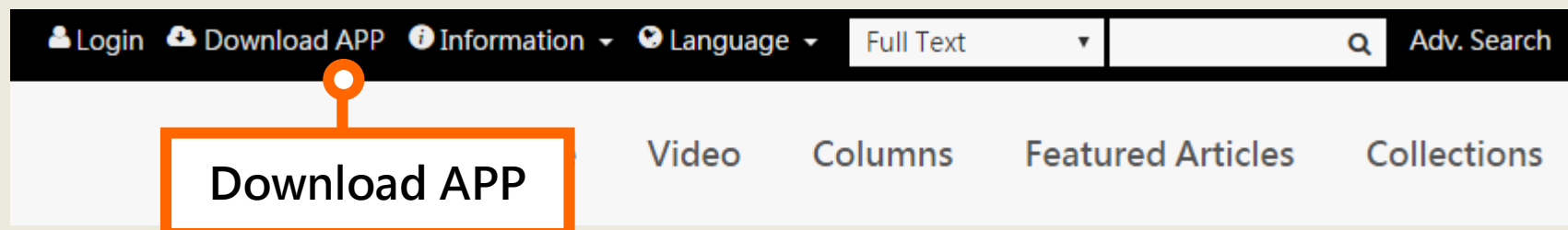
當大衛·羅茲（David Rhoads）第一次聽到有公司將每日工時縮減為五小時，便心想，我要把這個給我的員工。

羅茲是藍街資本（Blue Street Capital）的執行長，公司位於加州的杭廷頓海灘，主要業務是為企業資訊系統提供融資。他本人熱愛衝浪：杭廷頓海灘是南加州主要的衝浪小鎮之一，羅茲告訴我，他「有時間就盡可能泡在海裡」。所以當他看到一篇文章，介紹立槳衝浪板線上經銷商高塔立槳衝浪板公司（Tower Paddle Boards）將每日工時縮減為五小時，他深受吸引。

史帝芬·阿斯托（Stephan Arstol）在二〇一〇年創辦高塔立槳衝浪板公司，因為上了電視實境秀節目《創業鯊魚幫》（*Shark Tank*，又譯創智贏家）而受到矚目，爭取到馬克·庫本（Mark Cuban）注資，自此公司平步青雲，穩定成長。該電商不斷嘗試新科技與營運模式，史帝芬·阿斯托深信，利用科技不僅可以改變員工販售立槳衝浪板的方式，同樣的科技也可以用來改變員工的工作方式。如果他們能專注於最重要的工作，

- ☰ Contents
- 🔍 Search
- ☁ Sync
- AA Font setting
- ⚙ Setting
- 👤 Read
- 🔖 Bookmarks

# Offline reading

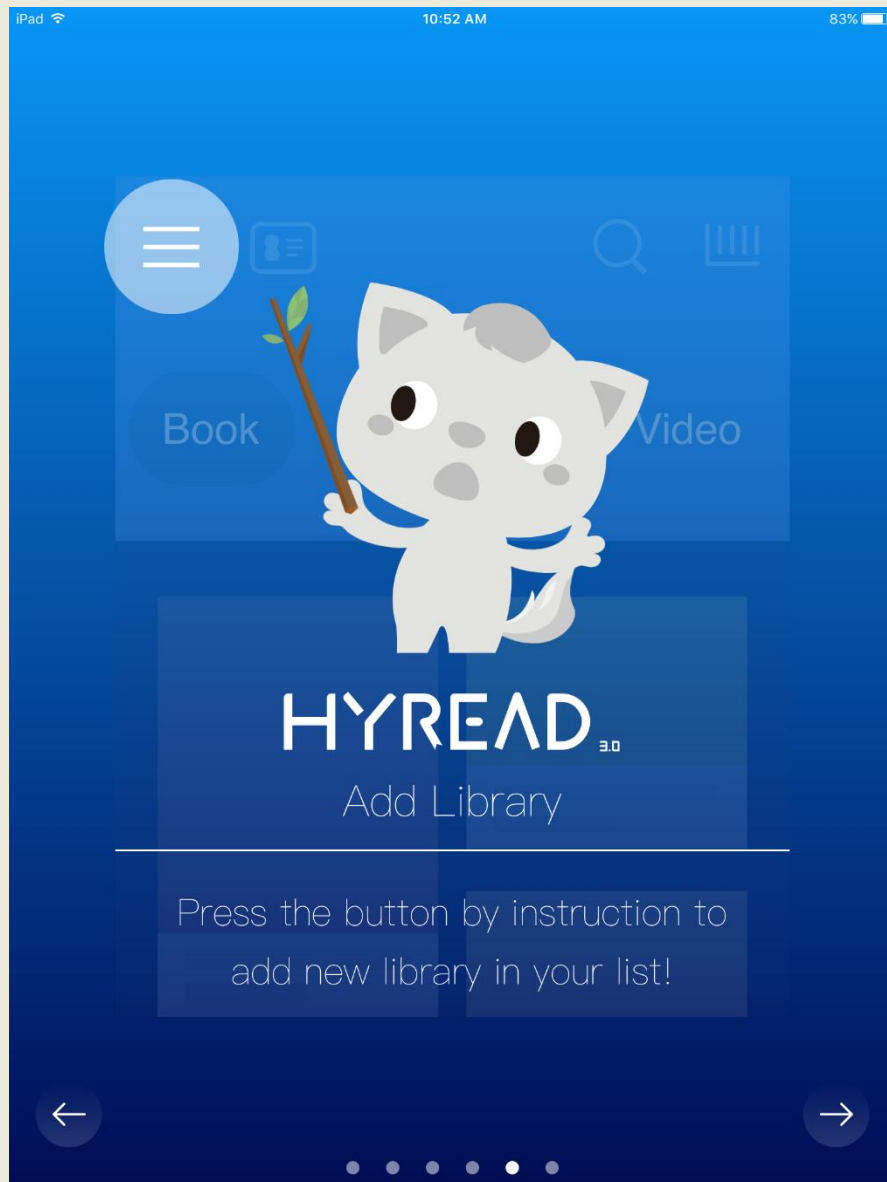


Scan & Install

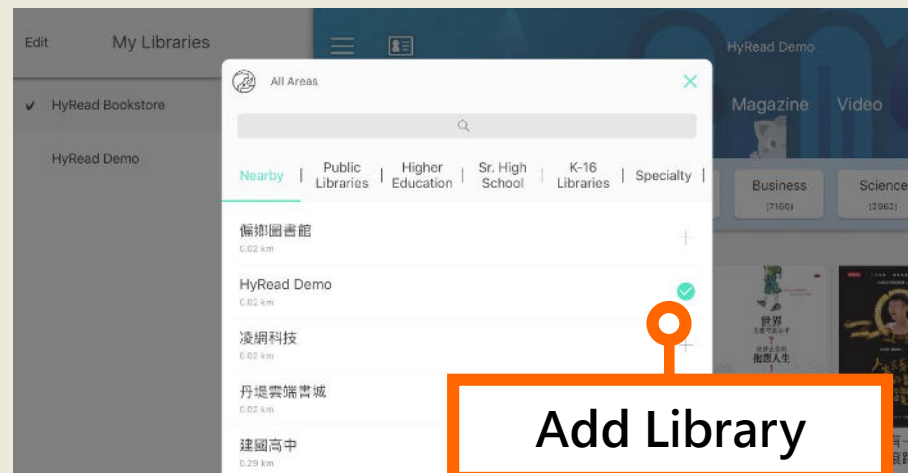
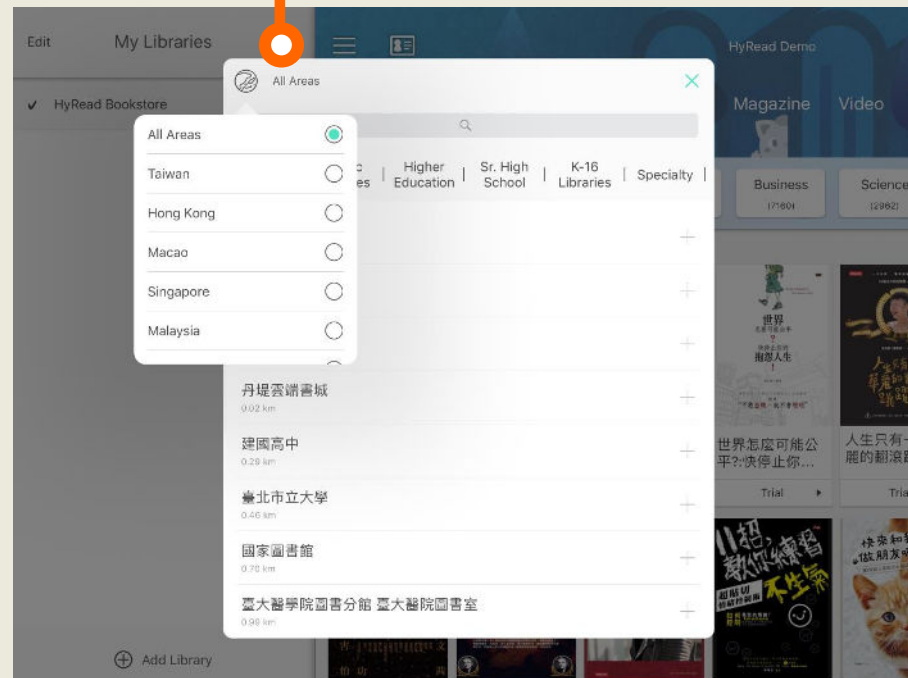




# Add Library

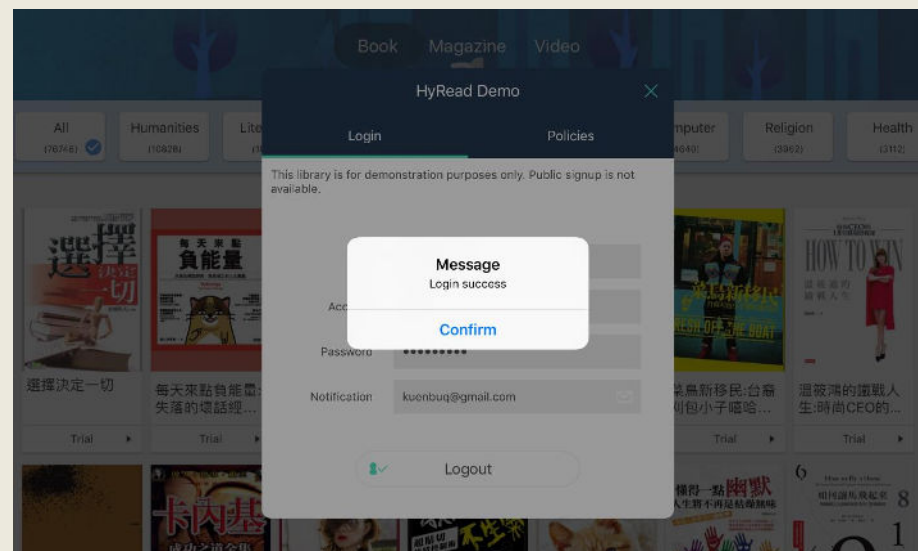
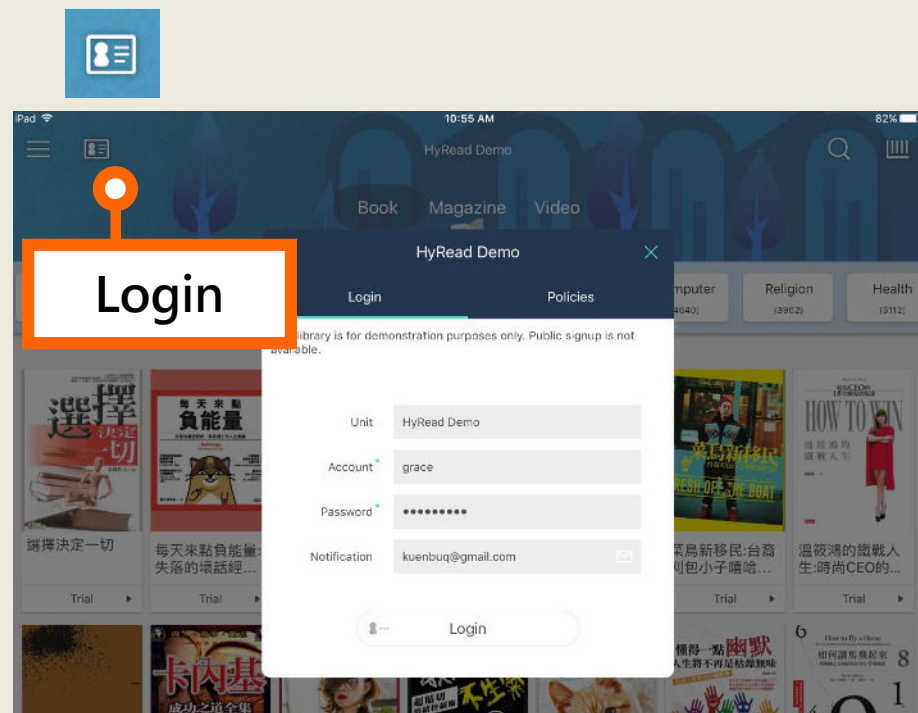
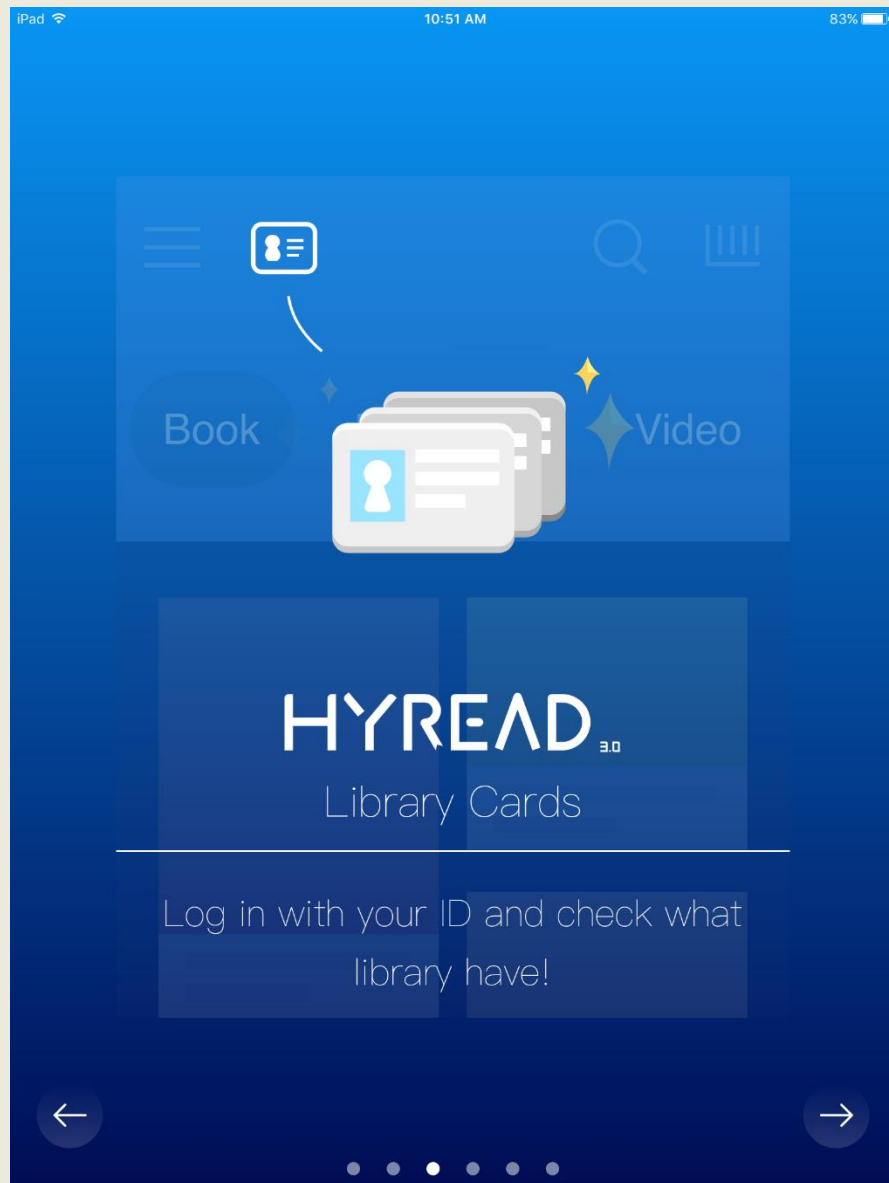


Search by areas



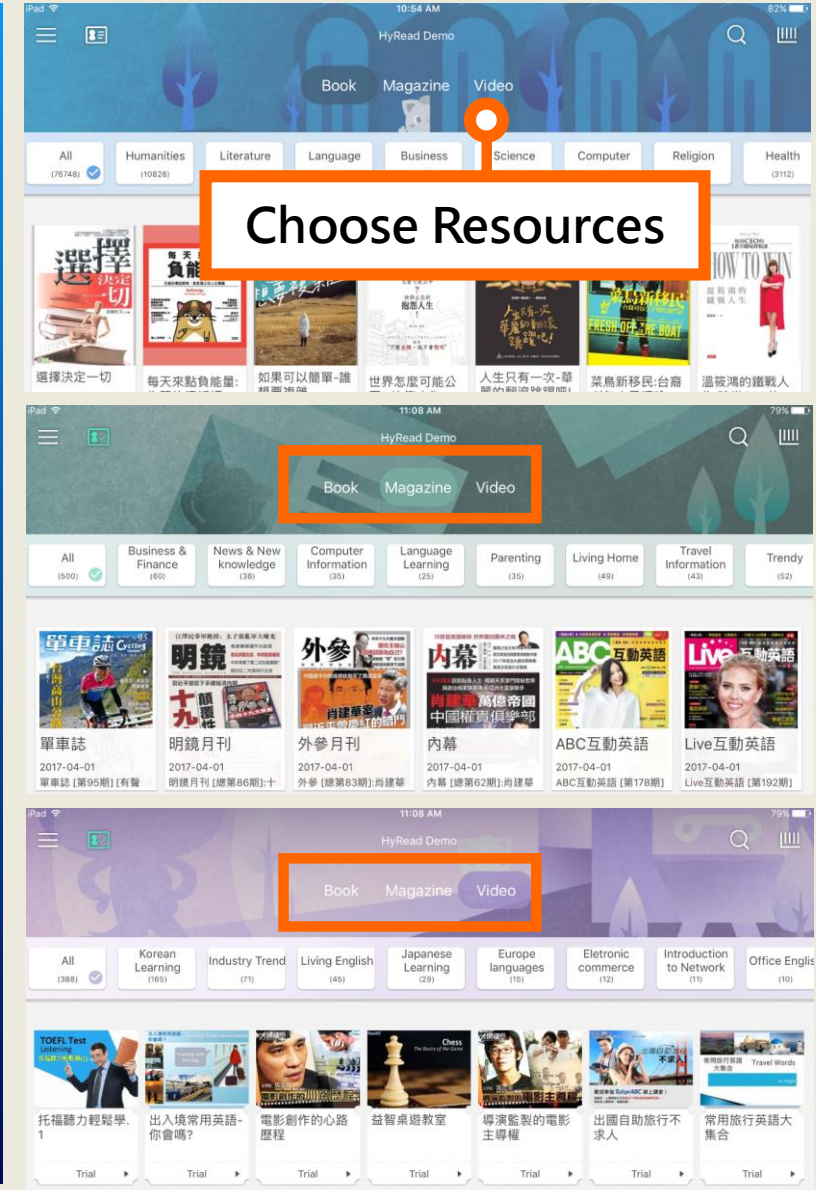
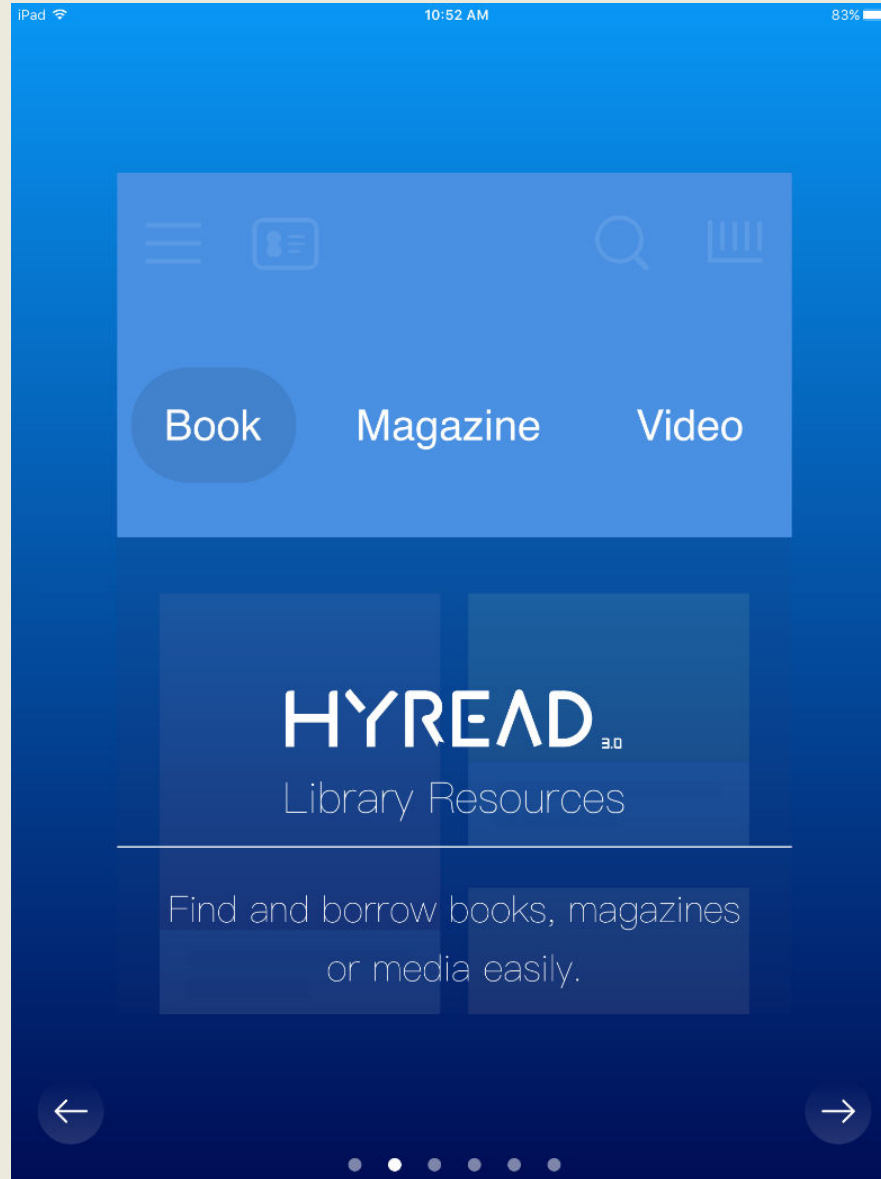


# Login



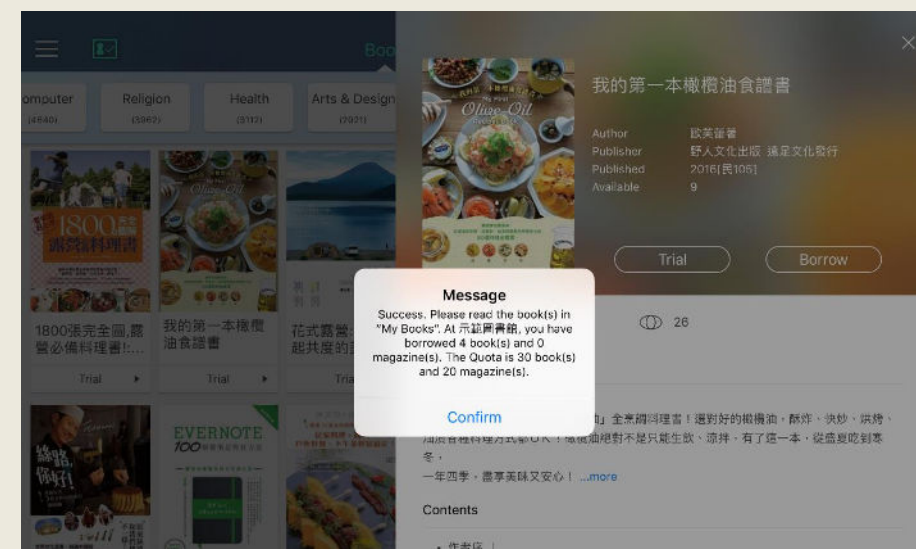
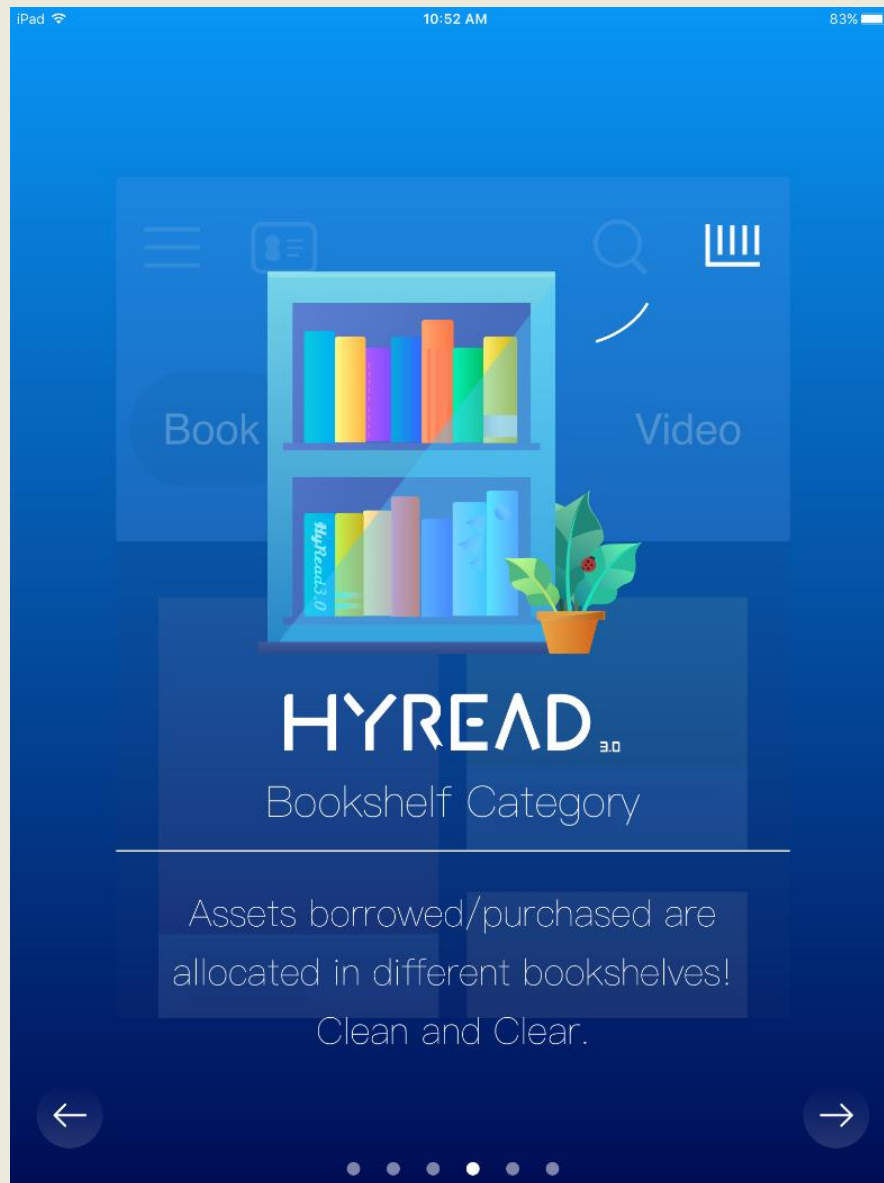


# Choose Resources



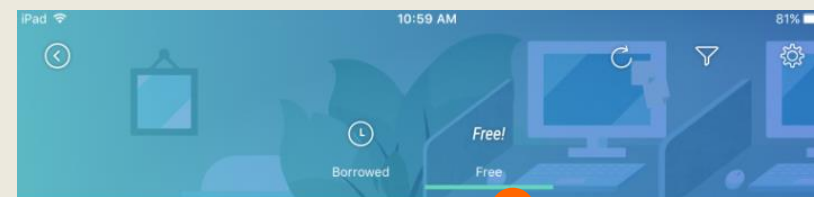
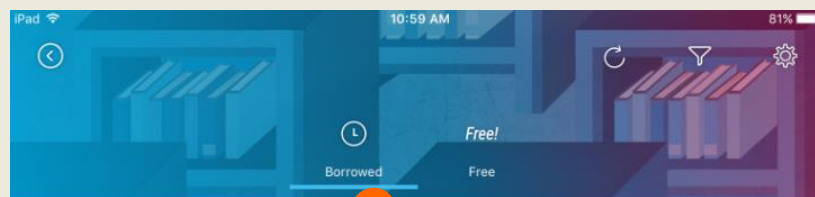
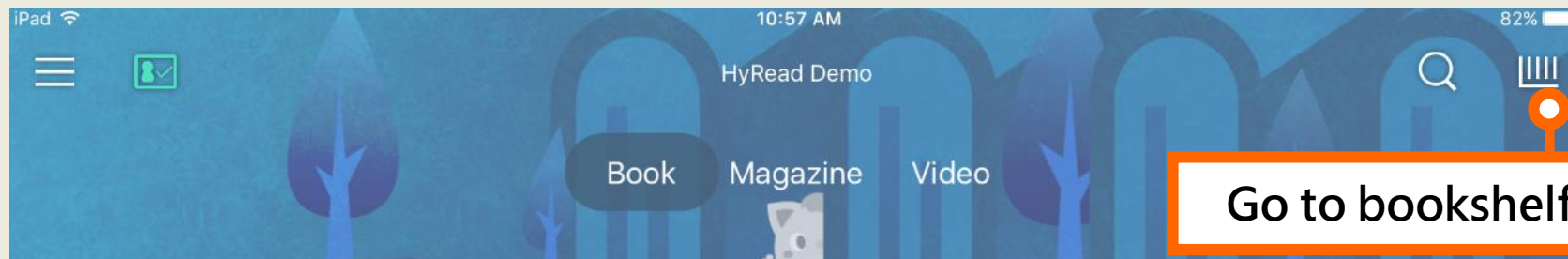


# Borrow



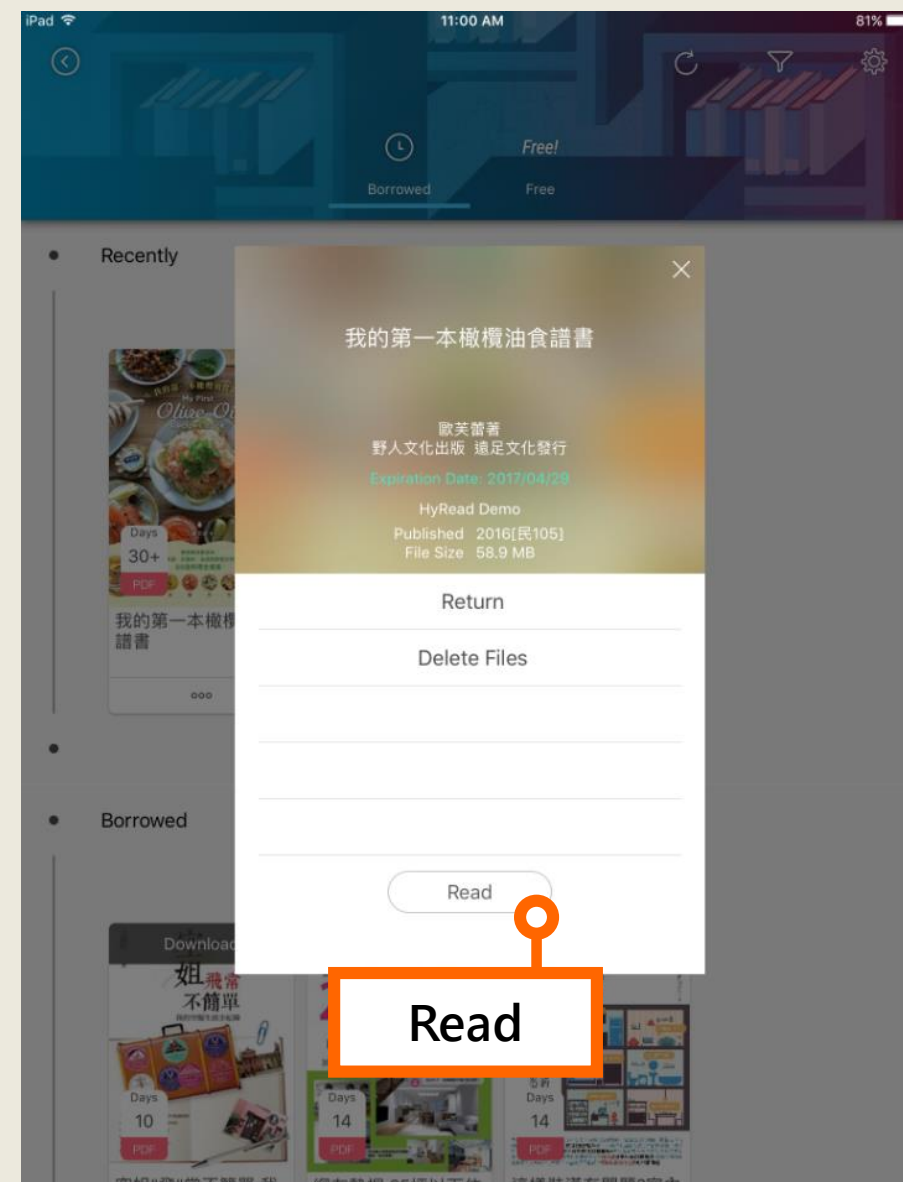
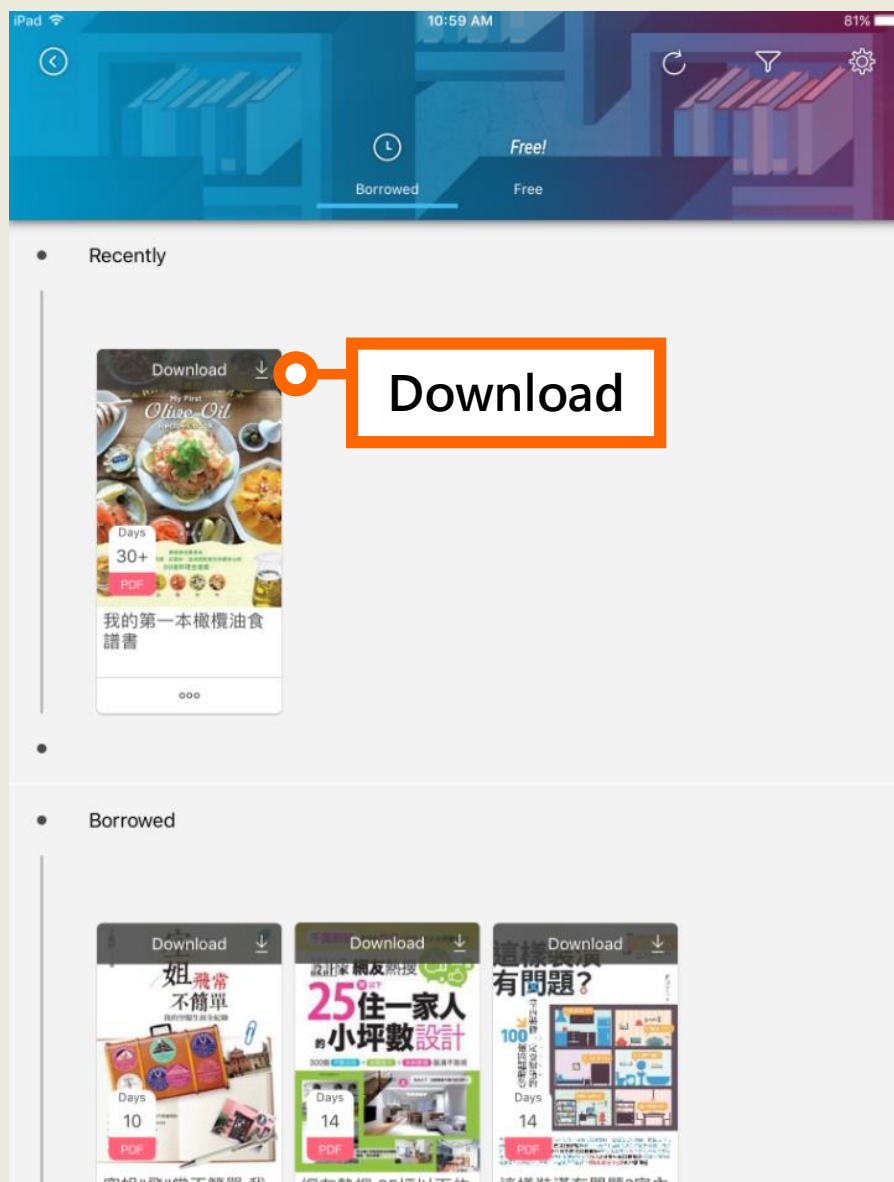


# Go to bookshelf





# Download & Read





# Contents



×

我的第一本橄欖油食譜書

☰ 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



# Page View

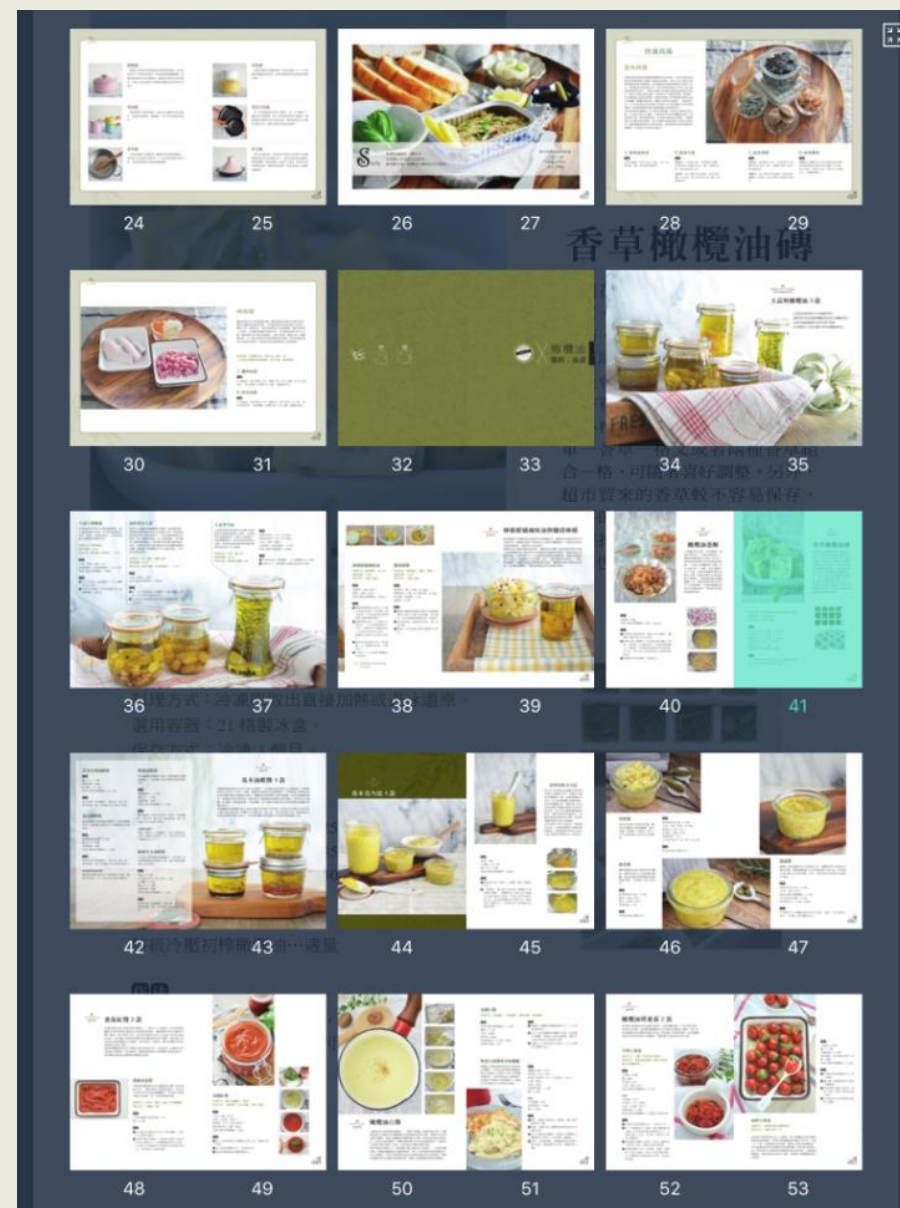
Single-page view

Double-page view



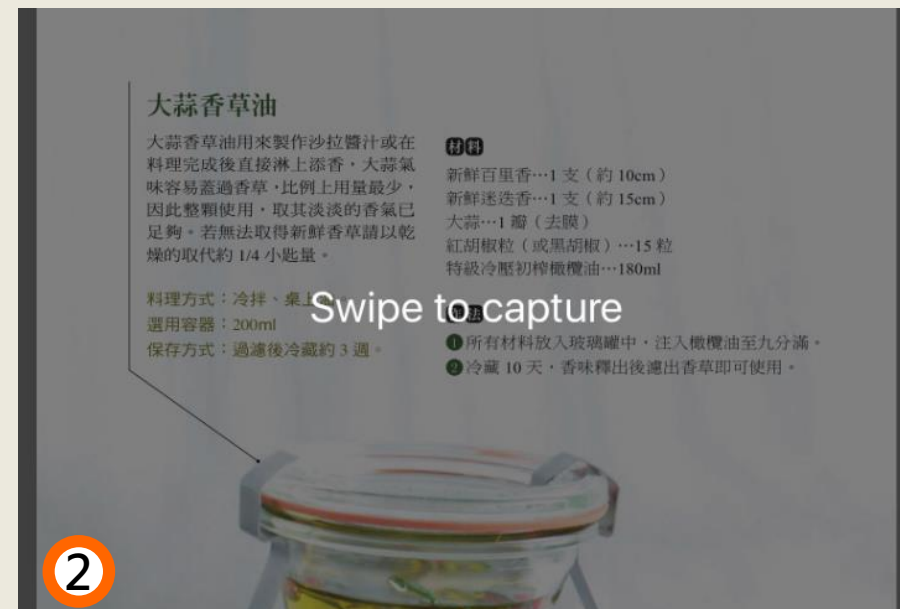


# Preview



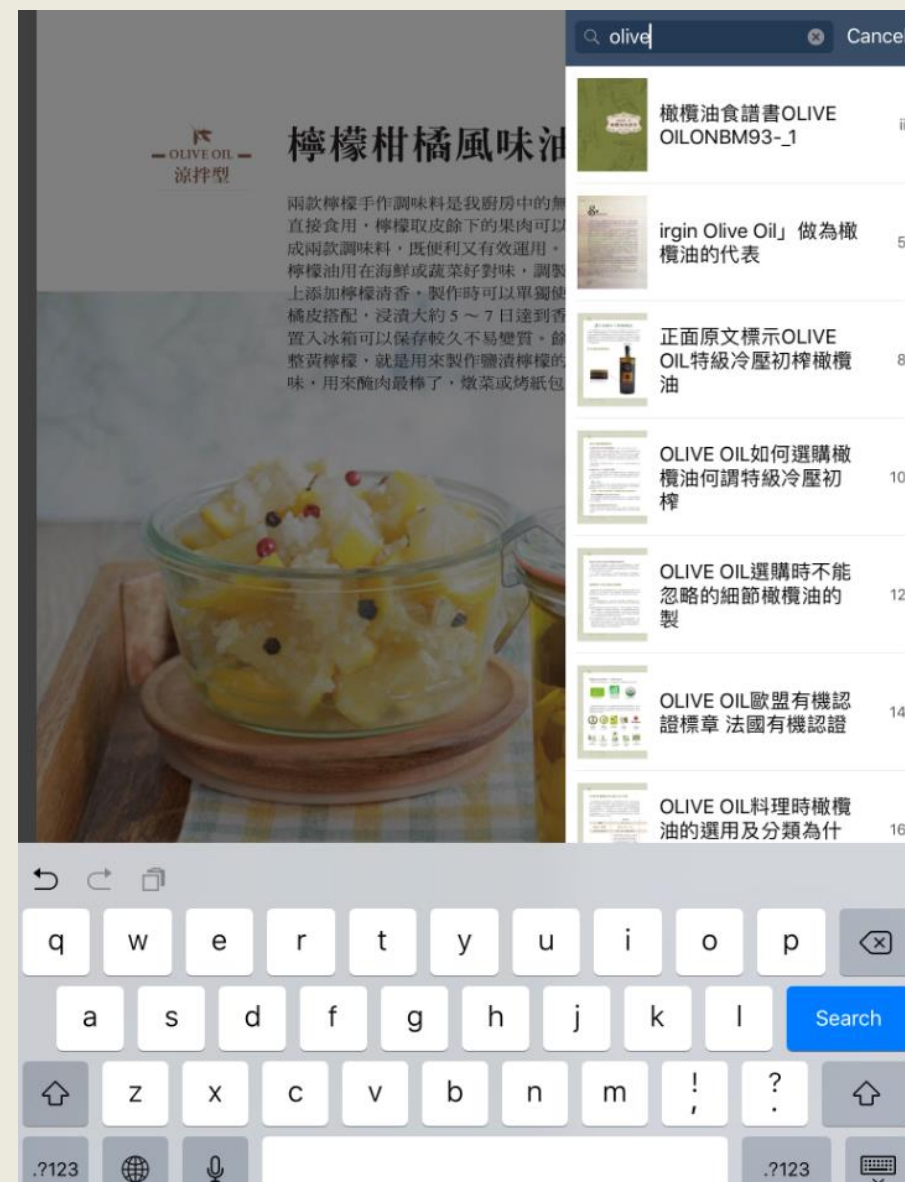


# Share





# Search





# Note

iPad 11:03 AM 80%

Note

橄欖油蔥酥

口味鹹香的肉燥、拌炒裸條、清爽的燙青菜，只要在裡頭放入一點點油蔥酥風味立即加了好多分，製作時紅蔥頭切片的厚薄度保持統一，切好之後攤開在平盤上半天去除水分，這樣一來紅蔥頭中少了水氣，油炸時間縮短顏色也能均勻喔！過程中轉為金黃色時需立即撈出，因餘溫會使油蔥酥繼續上色，適當掌握時間可保持片片金黃酥脆。炸過的橄欖油我會另外裝瓶保存，用來拌炒或為料理提味添香。

材料

紅蔥頭...220g  
特級冷壓初榨橄欖油...鍋子 1.5cm 高

作法

- 1 紅蔥頭去膜後洗淨，擦乾水分切薄片，攤開於平盤中放半天去水氣。
- 2 深鍋中倒入橄欖油，中高溫加熱至攝氏 170 度，接著放入紅蔥頭油炸，待氣泡慢慢變小之後攪拌，紅蔥頭開始轉金黃色時調為中小火，待 8 成已呈金黃色後立即撈出瀝乾油。
- 3 油蔥酥冷卻後裝罐，常溫保存。

40

Done

橄欖油蔥酥

口味鹹香的肉燥、拌炒裸條、清爽的燙青菜，只要在裡頭放入一點點油蔥酥風味立即加了好多分，製作時紅蔥頭切片的厚薄度保持統一，切好之後攤開在平盤上半天去除水分，這樣一來紅蔥頭中少了水氣，油炸時間縮短顏色也能均勻喔！過程中轉為金黃色時需立即撈出，因餘溫會使油蔥酥繼續上色，適當掌握時間可保持片片金黃酥脆。炸過的橄欖油我會另外裝瓶保存，用來拌炒或為料理提味添香。

delicious!

材料

紅蔥頭...220g  
特級冷壓初榨橄欖油...鍋子 1.5cm 高

作法

- 1 紅蔥頭去膜後洗淨，擦乾水分切薄片，攤開於平盤中放半天去水氣。
- 2 深鍋中倒入橄欖油，中高溫加熱至攝氏 170 度，接著放入紅蔥頭油炸，待氣泡慢慢變小之後攪拌，紅蔥頭開始轉金黃色時調為中小火，待 8 成已呈金黃色後立即撈出瀝乾油。
- 3 油蔥酥冷卻後裝罐，常溫保存。



# Bookmark

iPad 11:06 AM 80%

**Bookmark**



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。

040  
page  
041

我的第一本橄欖油食譜

Contents Annotations **Bookmarks**

香草橄欖油磚 | 41

經典原味美乃滋

美乃滋嚐起來偏酸且清爽與式偏甜不同，自製美乃滋橄欖油、醋、蛋黃慢慢結合出柔滑細緻的淡綠色醬，關鍵在於一開始進入乳化續不間斷的攪拌直到美乃滋從水水的液態慢慢凝結攪拌時會有紋路產生，持紋路更加立體，直到拉拿美乃滋不會滴落。材料天然不易保存，現做現生，蛋黃請選用冷藏或新鮮。我將經典原味美乃滋另將食材變化出三款延伸。

基本油醋醬 4 款 | 43

044  
page  
045



# 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	醤油 醬油	お会計・おあいそ 結帳、買單	シャリ 醋飯	お茶・あがり 茶	お会計・おあいそ 我要結帳	こちらの列にお並びください。 請在這裡排隊。	（握寿司単位）
--------------	----------	-------------------	-----------	-------------	------------------	---------------------------	---------

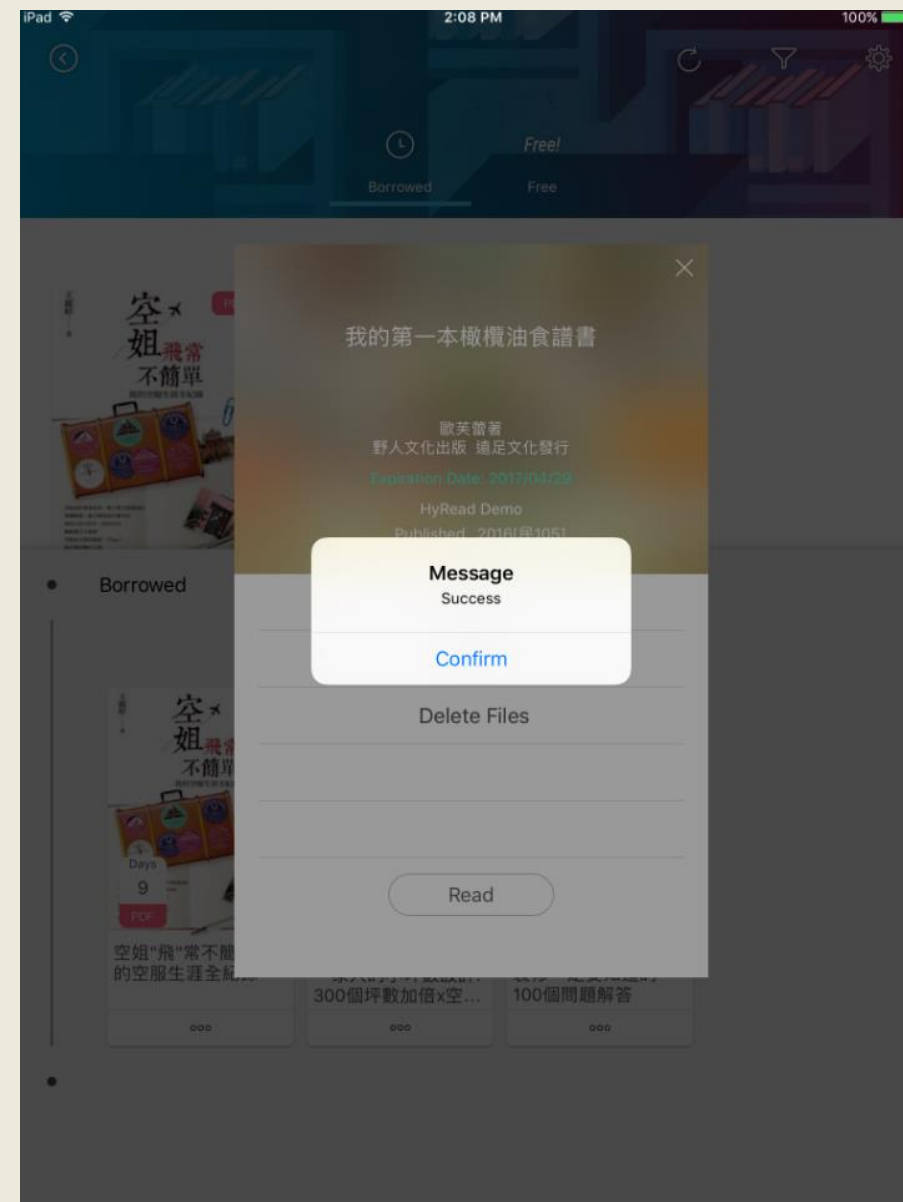
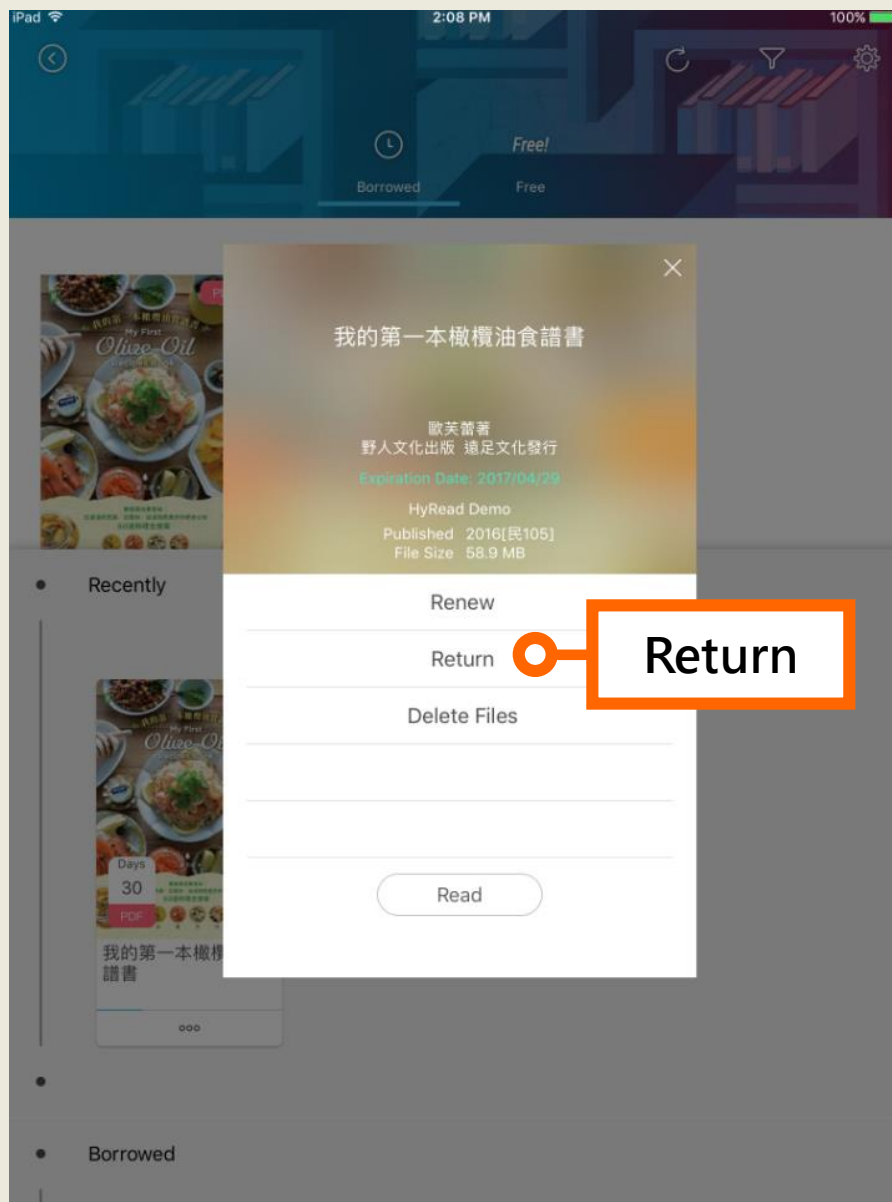
1貫 2貫 3貫 4貫 5貫 6貫 7貫 8貫 9貫 10貫  
1皿 2皿 3皿 4皿 5皿 6皿 7皿 8皿 9皿 10皿

02:10 02:06 02:34 01:18 02:59 01:52 01:06 02:33 01:55 00:40 01:50 01:54 02:01 03:07



# Return

After the loan period expires, the book will be automatically returned.





 **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.