

<<意大利餐制作大全>>

图书基本信息

书名：<<意大利餐制作大全>>

13位ISBN编号：9787538163278

10位ISBN编号：7538163271

出版时间：2010-4

出版时间：辽宁科技

作者：川上文代

页数：223

译者：书锦缘

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<意大利餐制作大全>>

内容概要

除了意大利料理的基本知识外，本书着重介绍了意大利面、通心粉、意大利风味汤、匹萨、炖饭、主菜及甜点的制作方法及要点步骤，同时附有一些制作基本知识，如意大利面的煮法，蔬菜的基本切法，调味料的计量方法等。

全部采用精美照片图解方式，将成功料理与失败案例一起呈现对比，为读者提供了熟练掌握制作技巧的清晰指导。

一书在手，就可以使您的厨艺不动声色地变厉害，真正做到高手升级，新手零失败！

<<意大利餐制作大全>>

作者简介

川上文代 (FUMIYO KAWAKAMI)，她从幼年时代就对料理有着浓厚的兴趣，并于初中三年级至高中三年级的四年时间里，在池田幸惠料理教室学习料理制作。
从大阪阿倍野调理师专科学校毕业以后，曾任该校职员十二年。
在这段期间，她致力于调理师专科学校的大阪分校、法国里昂(法Lyon)

<<意大利餐制作大全>>

书籍目录

前言 2第1章 了解意大利料理 究竟什么是意大利料理呢？

10 意大利食材一览 12 各种高汤的制作方法 16 9种基本材料 20 意大利面的煮法及材料的准备 22 蔬菜
常见切法 25 调味料的计量方法 26第2章 开胃前菜 意大利餐厅的等级及菜单的构成 28 白肉鱼薄切片 29
意大利料理的诀窍与重点 32 牛肉薄切片 33 意大利料理的诀窍与重点 36 圆茄炖菜 37 意大利料理的诀窍
与重点 40 海鲜沙拉 41 意大利料理的诀窍与重点 44 3种意式面包片 45 意大利料理的诀窍与重点 48
饭团 49 意大利料理的诀窍与重点 52 酱烧章鱼 53 意大利料理的诀窍与重点 56 杂谷米沙拉 57 意大利
料理的诀窍与重点 60 蔬菜烘煎蛋 61 意大利料理的诀窍与重点 64 意式乳酪茄饼 65 意大利料理的诀窍与
点 68 2种香料面包粉的烘烤 69 意大利料理的诀窍与重点 72 3道烤箱烘烤料理 73 意大利料理的诀窍与
点 76 冷腌油醋竹鱼 77 意大利料理的诀窍与重点 80 格状蔬菜咸派 81 意大利料理的诀窍与重点 84 热
酱 85 意大利料理的诀窍与重点 88 3种配菜 89 意大利料理的诀窍与重点 92第3章 意大利面 煮意大利
的重点 94 茄汁意大利面 95 茄汁拌螺旋面搭配玛斯卡邦起司 97 蒜香番茄鱼面 98 意大利料理的诀窍与
点 100 香蒜辣椒意大利面 101 香蒜辣椒意大利面的配菜 103 意大利料理的诀窍与重点 104 意大利千层
面 105 意大利料理的诀窍与重点 108 沙拉意大利冷面 109 意大利料理的诀窍与重点 112 奶油风味宽板
面 113 意大利料理的诀窍与重点 116 鳀鱼油菜花猫耳面 117 意大利料理的诀窍与重点 120 海鲜意大利
面 121 意大利料理的诀窍与重点 124 培根蛋面 125 意大利料理的诀窍与重点 128 肉酱意大利面 129
拌马铃薯面疙瘩 131 意大利料理的诀窍与重点 132 4种起司风味的斜管面搭配橄榄油酱 133 意大利料理
的诀窍与重点 136 墨鱼意大利面 137 意大利料理的诀窍与重点 140 罗勒酱拌意大利面 141 罗勒酱拌特
面 144 意大利料理的诀窍与重点 146 南瓜面疙瘩 147 意大利料理的诀窍与重点 150第4章 汤比萨炖饭
一道菜之谜 152 意大利什锦蔬菜面汤 153 意大利什锦蔬菜面汤的小小变化 155 意大利料理的诀窍与重
点 156 烤厚片比萨 157 那不勒斯风比萨 160 意大利料理的诀窍与重点 162 蕈菇炖饭 163 意大利料理
窍与重点 166 海鲜汤 167 意大利料理的诀窍与重点 170第5章 主菜 关于意大利的酒类 172 罗马风的跳
嘴里 173 意大利料理的诀窍与重点 176 猎人式烩鸡肉 177 意大利料理的诀窍与重点 180 酥炸鱼贝海
鲜 181 意大利料理的诀窍与重点 184 烘烤石鲈 185 意大利料理的诀窍与重点 188 煎烤小羊排 189 意
料理的诀窍与重点 192 鲜镶墨鱼 193 意大利料理的诀窍与重点 196 自制手工香肠 197 意大利料理的诀
与重点 200 炖煮牛肚 201 意大利料理的诀窍与重点 204第6章 甜点 与基督教有着相当渊源的意大利点
心 206 提拉米苏 207 意大利料理的诀窍与重点 210 意式圆顶蛋糕 211 意式布丁与杏仁蛋白甜饼 214
蛋奶盅 216 西西里香炸起司卷 218 冷霜雪糕 220 2种意式咖啡饼 221 意式鲜奶酪 222 搭配碎粒杏仁饼
阿芙佳朵 223

<<意大利餐制作大全>>

章节摘录

插图：

<<意大利餐制作大全>>

编辑推荐

《意大利餐制作大全》：7种地道菜品，700张步骤图解，日本名师亲自传授，超级简单易学！意大利面、比萨、炖饭、主菜、甜点，五色缤纷，妙香飘逸，让你把最爱吃的意大利餐在家里完美呈现。

<<意大利餐制作大全>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>