

<<时尚比萨>>

图书基本信息

书名：<<时尚比萨>>

13位ISBN编号：9787122009258

10位ISBN编号：7122009254

出版时间：2008-1

出版时间：化学工业

作者：孟爽主编

页数：64

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>

<<时尚比萨>>

内容概要

本书介绍了四十余款比萨饼的制作方法，包括经典意大利比萨、中式风格比萨及各式创新品种。

本书内容丰富，可操作性强，可为广大读者提供较为完整和详细的指导与参考。

现代比萨饼起源于意大利的那不勒斯。

当时，那不勒斯人制作比萨饼的主要馅料是番茄、莫扎里拉（Mozzarella）奶酪及香料罗勒（Basil）。有趣的是，它们的颜色正好与意大利国旗的颜色吻合：罗勒的绿色、奶酪的白色和番茄的红色。

1830年，在那不勒斯开设了世界上第一家比萨店（Pizzeria），至今它仍在营业。

随后，比萨饼成为意大利人最喜爱的食物，被称为意大利餐桌上的珠宝。

迄今，最好的比萨饼仍出自于那不勒斯——这座被誉为世界比萨之都的城市。

比萨饼在19世纪后期由意大利人带到了美国。

最初，意大利人在美国经营他们自己的饼店，出售意大利烘焙食品，这其中就包括比萨饼。

1905年，在纽约由意大利人开设了美国的第一家比萨店。

第二次世界大战后，比萨饼开始在美国逐渐流行，被认为是仅次于汉堡包的第二大快餐食品。

<<时尚比萨>>

书籍目录

工具原料 海鲜总汇比萨 波尔多大虾比萨 黑椒牛肉比萨 红鲷鱼比萨 培根鸡卷比萨 红肠比萨 孜然羊肉比萨 青豆玉米粒比萨 百里香菠菜比萨 巧克力比萨 苹果比萨 虾肉比萨 三文鱼比萨 烤鸭比萨 鱼籽酱鸡蛋比萨 烧汁鳗鱼比萨 土豆生蚝比萨 杂香肉碎比萨 沙拉蜜比萨 培根比萨 红酒羊肉比萨 蟹柳比萨 金银蛋比萨 日式目鱼比萨 火腿虾肉比萨 牛肉火腿卷比萨 香辣羊肉比萨 香菇鱼肉比萨 火炬比萨 巨无霸比萨 腊肉比萨 火腿青豆比萨 目鱼花鸡柳比萨 菠萝比萨 三色比萨 菠萝蜜比萨 宫爆鸡丁比萨 吞拿鱼比萨 泥肠比萨 鱼肉紫甘蓝比萨 俄罗斯红肠比萨 法式黑榄沙拉蜜比萨 金奶酪得克萨斯比萨 蛋黄奶酪沙拉蜜比萨 日本目鱼花奶酪比萨 桑椹比萨 手抛鱼籽酱比萨 杂奶酪比萨 蒜蓉海鲜比萨

<<时尚比萨>>

编辑推荐

《时尚比萨》是由化学工业出版社出版的。

<<时尚比萨>>

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>