

<<一学就会的意大利美食>>

图书基本信息

书名：<<一学就会的意大利美食>>

13位ISBN编号：9787506469890

10位ISBN编号：7506469898

出版时间：2011-1

出版时间：中国纺织

作者：洪嘉妤

页数：108

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>

## <<一学就会的意大利美食>>

### 内容概要

本书内容共分成5个部分，第一部分是“新手不失败简单意大利面”，大多是15分钟以内即能完成的、步骤简单的料理，特别适合第一次学做意大利面的人。

第二部分是“天热清凉吃意大利冷面”，主要以冷食意大利面为主，让读者在夏天也能大快朵颐。

第三部分是以“呛辣重口味经典意大利面”为主，教读者灵活运用红酱、白酱和青酱，烹调出多道经典料理。

第四部分则是“浓厚乳酪味焗面和比萨”，都是易操作的焗烤料理和比萨，大人小孩都喜欢。

第五部分是以“饭前轻松吃小菜和汤”为主题，介绍了一些简单的前菜，以及经典的浓汤和清汤，让你的意式料理更完整。

本书是专为第一次尝试意式料理的人设计的，只要利用现成的材料，再学做几种基本酱汁，那么任何时候，只要想吃意式料理，就能自己烹调出美味可口的意大利面、比萨、浓汤或小菜，让大家吃得尽兴，这也是自己做菜最大的乐趣，一起来试试吧！

## <<一学就会的意大利美食>>

### 作者简介

洪嘉好,毕业于台湾辅仁大学生生活应用科学系,餐饮管理专业。  
学生时期最爱到饭店、餐厅打工,并偷偷学习做菜方法。  
多次帮助朋友规划、开办及经营不同主题的咖啡馆。  
工作之余最爱到处打听哪里有创意人气美食。  
闲来无事时喜欢发明新式健康美食给儿子吃。  
拥有多年的食谱编辑经验,经手80多本不同主题的食谱。  
有逛市集、超市时疯狂购买食材和锅碗瓢盆的癖好。  
喜欢新鲜水果、蔬菜塞满冰箱和餐具摆满厨房的充实感?

## &lt;&lt;一学就会的意大利美食&gt;&gt;

## 书籍目录

美味的意大利厨房——市售材料美味的意大利厨房——酱料制作(红酱、白酱、青酱、肉酱、橙油醋汁、蒜味橄榄油、辣味橄榄油、高汤)美味的意大利厨房——基本技巧(煮好意大利面、番茄去皮、洋葱切丁)part 1 新手不失败 简单意大利面 白葡萄酒蛤蜊意大利面 日升培根面 肉酱意大利面 腊肠意大利面 辣香油意大利面 蒜香意大利面 海鲜番茄意大利面 香煎通心粉 蔬菜意大利面 田园风味面 白葡萄酒海鲜墨鱼面 乳酪法香意大利面 青酱意大利面 什锦菇意大利面 南瓜酱意大利面 什锦汤面Part 2 天热清凉吃 意大利冷面 培根蔬菜意大利面 茵菇胡椒意大利面 柠檬香菜酱意大利面 水果冷面 果香甜味意大利面 夏威夷风意大利面 生菜沙拉意大利面 蛋香鸡丝意大利面 红椒香草意大利面 坚果风味意大利面 番茄油醋意大利面 醋香芦笋蟹脚肉意大利面 法式芥末酱意大利面 蒜香凉拌意大利面 烤蔬凉拌意大利面 干岛土豆泥通心粉 柠檬蛋汁意大利面 日式鱼子意大利面 茄汁鲜虾意大利面 酸辣金枪鱼意大利面Part 3 呛辣重口味 经典意大利面 奶油乳酪意大利面 鲑鱼红酱意大利面 番茄意大利面 辣味通心粉 奶油虾仁意大利面 蘑菇培根奶油面 番茄火腿意大利面 番茄鸡肉面 奶油芦笋意大利面 番茄甜椒意大利面 茄汁菲力面 奶油蟹脚肉意大利面 奶油培根意大利面 茄汁鲷鱼意大利面 菠菜鲜虾面 茄汁鲜虾蘑菇面Part 4 浓厚乳酪味 焗面和比萨 焗咖喱通心粉 辣味火腿鲜虾比萨 焗土豆泥通心粉面包盅 培根鸡肉比萨 肉酱干层面 五彩蔬菜干层面 南瓜焗意大利面 奶油鲜菇焗饭 海鲜焗面 牛肉焗面 夏威夷比萨 海鲜比萨 香焗乳酪面包 香焗乳酪吐司 夹心比萨 什锦蔬菜比萨 腊肠比萨 田园比萨 肉酱土豆泥 肉酱乳酪玉米脆片part 5 饭前轻松吃 小菜和汤 香渍番茄 酸奶水果沙拉 香橙醋拌墨鱼 醋拌时蔬 酥炸乳酪条 香烤土豆 奶油焗西兰花 焗培根蔬菜卷 洋葱汤 蛤蜊奶油浓汤 蔬菜浓汤 玉米浓汤 海鲜浓汤 南瓜浓汤 番茄冷汤 罗宋汤 鸡肉蔬菜清汤 香料蔬菜汤

<<一学就会的意大利美食>>

章节摘录

插图：

## <<一学就会的意大利美食>>

### 编辑推荐

《一学就会的意大利美食》：新手不失败，简单意大利面，天热清凉吃，意大利冷面，呛辣重口味，经典意大利面，浓厚奶酪味，焗面和比萨，饭前轻松吃，小菜和汤。最简单，百变的意式料理。

<<一学就会的意大利美食>>

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>