

<<从0开始做意大利餐>>

图书基本信息

书名：<<从0开始做意大利餐>>

13位ISBN编号：9787515801667

10位ISBN编号：7515801662

出版时间：2012-6

出版时间：中华工商联合出版社

作者：姜智耀，周学武 主编

页数：100

字数：100000

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>

<<从0开始做意大利餐>>

内容概要

姜智耀、周学武主编的《从0开始做意大利餐》精选地道的意大利餐菜品制作详解，600幅彩图制作全程关键步骤实景再现，后附特色食材选购指南及替代选择，专为中国家庭定制，将营养意大利餐料理全图解呈现，超详细制作过程一学就会。

<<从0开始做意大利餐>>

书籍目录

Part 1 了解意大利料理

“西餐之母”意大利餐

意大利餐风格特色

意大利的饮食礼仪

Part 2 口感丰富的美味披萨

玛格瑞塔披萨

什锦贝壳披萨

萨拉米披萨

杂菌披萨

拿波里鲜虾番茄披萨

意式紫苏披萨

橙味披萨

牡蛎鸡腿菇披萨

风干牛肉披萨

小牛肉披萨

蟹味菇虾仁披萨

Part 3 独具韵味的意大利面

意大利蒜香面

罗勒意大利面

什蔬蛤蜊面

意大利金枪鱼奶油面

意大利杂菌面

蔬菜乳酪酱意大利面

高根左拉乳酪意大利面

罗勒什锦菇意大利面

虾仁菠菜酱意大利面

蒜油酱意大利面

烤兔肉酱拌细螺丝面

墨鱼面配烤什锦时蔬

Part 4 特色鲜明的意大利美食

乳酪烤番茄

意式奶油烩海鲜

鸡肉奶酪芦笋沙拉

香煎鸭肉配苹果酱汁

番茄风味炖小牛肉

蔬菜火腿沙拉

萨拉米肠芦笋卷

香煎三文鱼配蛤蜊酱汁

奶油时蔬烩海鲜

小牛肉沙拉

香草煎烤鸡胸配时蔬

黑芝麻烤鱼配海鲜酱汁

意大利牛肉汤

蒸海胆配奶酪杏仁汁

胡萝卜土豆炖小牛肉

<<从0开始做意大利餐>>

香草烩牛肉
牛尾汤配蒸饭
烤兔肝配醋渍甜椒
鳗鱼炖牛肉配蔬菜
意式海鲜汤
香煎大虾配甜椒酱汁
烤小羊肉配时蔬
鱼肉茼蒿炖饭
烤稚鸽配杜松子酱汁
烤猪肋排配南瓜苹果
鸡胸土豆沙拉
烤酿蘑菇沙拉
荷包蛋配香煎南瓜
培瓦拉达炖饭
红生菜火腿卷配酸甜酱汁
香煎真鲷配番茄酱汁
羊肉沙拉
南瓜烟肉沙拉
番茄奶酪炖饭焦香奶油风味
煎鸭胸配白肝
附录：特色食材选购指南

<<从0开始做意大利餐>>

章节摘录

版权页：插图：意大利的饮食礼仪 意大利人习惯该国传统餐饮，即意式西餐，以意大利各大区的地方传统风味菜、大餐为主。

就西餐烹饪来讲，意大利应是始祖，可以与法国和其他西欧国家的大餐媲美。

因此，意大利人请客人吃意式大餐时也津津乐道，以此为骄傲。

他们一般重视晚餐，重要的请客活动往往都安排在晚上。

中午一般称为工作餐，比较简单，可在一个小时内结束。

晚餐时间就比较长，用餐时往往边喝酒，边聊天，一顿饭要吃二个多小时甚至更长时间，他们比较推崇慢餐运动，认为这是真正的饮食文化。

意大利人喜爱面食，往往放在第一道。

吃意式西餐主要用刀叉，因此，意大利在餐桌上的习惯是吃要尽可能闭嘴，吃喝尽量不发出声音，吃面条要用叉子卷好送入口中，不可吸入发出声音。

餐间谈话也宜等嘴中无食物后再交谈。

每一道菜吃完后，只要把刀叉并排放在盘内，就表示已吃完，有剩的话服务员也会撤了。

餐桌上不要起身隔着几个人去夹取较远的餐点或拿调味品，应请邻座代劳，将远处的餐点盘或调味品拿到面前，再取食物放入个人碗盘中。

意大利人喜欢喝葡萄酒，是家庭餐桌上顿顿必备的饮料，客人来了更是以酒相待。

但是，意大利人喝酒的方式比较讲究，一般在饭前喝开胃酒，又称餐前酒，能刺激胃口，增加食欲。

席间视海鲜或肉类等不同的菜，或饮白葡萄酒、或饮红葡萄酒，餐后还要喝少量甜酒或烈性酒以助消化。

席间一般不用烈性酒，更没有习惯劝酒，因此，基本没有酗酒现象。

此外，意大利人还比较喜欢在开胃的软饮料里掺点烈性酒，在冰激凌上浇点白兰地，就连最后一道咖啡也要掺上些酒，认为这样喝起来、吃起来才更有味道，与众不同。

如果意大利朋友请你到家里吃饭，客人可酌情带些小礼物，如葡萄酒、甜食或巧克力、鲜花等，也可带些有民族特色的精致典雅的小工艺品或纪念品。

意大利人在安排座位时是一男一女间隔开，有时还把丈夫与妻子分开。

客人带的酒、食物和甜点也可以马上食用。

礼物一般都习惯当场打开。

如送鲜花，切记不能送菊花，意大利忌讳菊花，因为菊花盛开的季节正是人们扫墓的时候，菊花是葬礼上用的。

送花时要注意送单数。

手帕也不能随意送人。

<<从0开始做意大利餐>>

编辑推荐

意式西餐是意大利料理中的重要组成部分，其干净卫生，清新爽口，鲜美嫩滑，荤素搭配，别具一格。

《从0开始做意大利餐》为您图解意式西餐的制作方法，图文并茂，直观精练。

品意大利美食，也要了解意大利的饮食文化。

书中为读者讲解意大利独特的饮食礼仪和饮食习惯，是您了解意大利饮食文化、学做意大利美食的最佳选择。

<<从0开始做意大利餐>>

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>