第一图书网, tushu007.com

<<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

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。

第一图书网, tushu007.com

<<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
乳酪烤香茄
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

第一图书网, tushu007.com

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

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。

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。

第一图书网, tushu007.com

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