

<<简单易做的意大利餐>>

图书基本信息

书名：<<简单易做的意大利餐>>

13位ISBN编号：9787515804521

10位ISBN编号：7515804521

出版时间：美食新时尚 中华工商联合出版社 (2013-05出版)

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>

<<简单易做的意大利餐>>

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 玛格丽塔披萨 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 香草烩牛肉 牛尾汤配蒸饭 烤兔肝配醋渍甜椒 鳀鱼炖牛肉配蔬菜 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

<<简单易做的意大利餐>>

章节摘录

版权页： 插图： 高根左拉乳酪意大利面 材料 意大利面200克，洋葱、大蒜各30克。

酱料 法香、黑胡椒碎、淡奶油、食盐、高根左拉乳酪、橄榄油各适量。

零失败窍门 选购洋葱的时候，表皮越干越好，包卷度越紧越好，最好可以看出透明表皮中带有茶色的纹理。

制作 1.锅内添水烧开，放意大利面、油、食盐煮七成熟，沥干，加油拌匀。

2.将法香洗净切碎；洋葱、大蒜分别去皮洗净，切碎。

3.锅内注橄榄油烧热，放入洋葱碎、大蒜碎炒香。

4.加入煮好的意大利面翻炒。

5.加淡奶油翻炒，撒法香碎、黑胡椒碎、食盐、高根左拉乳酪。

6.盛出装盘，装饰即成。

罗勒什锦菇意大利面 材料 口蘑、蟹味菇、白玉菇各100克，意大利面200克，洋葱、大蒜各30克。

酱料 罗勒、食盐、黑胡椒碎、淡奶油、橄榄油各适量。

制作 1.锅内添水烧开，放意大利面、油、食盐煮七成熟，沥干，加油拌匀。

2.口蘑切片，蟹味菇、白玉菇洗净；洋葱、大蒜、罗勒切碎。

3.锅内注油，爆香洋葱碎、大蒜碎，放各种蘑菇、淡奶油炒匀。

4.加入煮熟的意大利面、食盐、黑胡椒碎炒匀。

5.盛出装盘，用罗勒碎装饰即成。

<<简单易做的意大利餐>>

编辑推荐

《简单易做的意大利餐》就汇聚了许多意大利餐制作详解和食材选购等知识，一起来看看吧！以佛罗伦萨城为首的王公贵族们，纷纷用研究开发烹调技艺及拥有厨艺精湛的厨师来展现自己的实力与权力，并以此为荣耀。因此，当时一般的平民百姓认为只要能成为烹调料理的高手，就有置身贵族圈的机会，以至全国上下沉浸在烹调技艺的研发乐趣之中，顺势将餐饮业发展推向鼎盛时期，进而奠定了意大利餐“西餐之母”的神圣地位，并影响了欧洲的大部分地区，被誉为“欧洲大陆烹饪之始祖”。

<<简单易做的意大利餐>>

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>