

<<爱上比萨>>

图书基本信息

书名：<<爱上比萨>>

13位ISBN编号：9787534139581

10位ISBN编号：7534139589

出版时间：2010-11

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：三宅郁美

页数：95

译者：崔珊珊

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>

## <<爱上比萨>>

### 内容概要

轻松烘焙，享受美味！

日本著名料理专家三宅郁美在书中详细介绍了番茄乳酪比萨、茄子香肠比萨、双色芦笋比萨等30多种不同口味的比萨的配料和制作方法，并首次公开了各种水果塔，如草莓塔、蓝莓塔、苹果塔等，以及各种口味的蛋塔的制作方法。

无论是比萨，水果塔还是蛋塔，制作过程都非常简单，并且充满了乐趣。

您可根据自己的喜好选用配料，甚至连冰箱里吃剩的东西也可以派上用场。

只要掌握了基本的制作方法，花样的创新就任你自由发挥了。

小小的比萨、水果塔和蛋塔，在特别的日子里可以用来装点气氛，馈赠亲友。

即使在午餐或是下午茶的时间，您也可以轻松体验。

## <<爱上比萨>>

### 作者简介

三宅郁美，日本著名料理专家。

从1985年开始在法国蓝带厨艺学校、丽池-艾丝高菲耶厨艺学校学习糕点料理。

1990年移居美国，之后的两年里，三宅郁美除了主持美食沙龙之外，还在曼哈顿的文化学校担任美食讲师。

回国后，在东京目白的家中，创办了兼授糕点制作与桌面装饰的三宅郁美

## &lt;&lt;爱上比萨&gt;&gt;

## 书籍目录

前言Part 1 轻松烘焙美味坯身 坯身的制作方法 比萨 菠菜腊肉比萨 派 蓝莓派 各种各样的坯身 缤纷多彩的花边装饰 保鲜妙招Part 2 迷你比萨 乳蛋风味 洋葱味比萨 鲜海胆四季豆比萨 竹笋叉烧肉比萨 鳗鱼意大利烩饭比萨 扇贝芥菜花比萨 双色芦笋比萨 番茄风味 番茄乳酪比萨 油浸沙丁鱼比萨 茄子香肠比萨 法式杂菜烩比萨 咖喱风味 螃蟹牛油果比萨 猪肉辣白菜比萨 奶油风味 鸡胸肉芥蓝菜比萨 芋头奶酪比萨 通心粉牛肉比萨 蛋黄酱风味 虾仁花椰菜比萨 金枪鱼西兰花比萨 芝士风味 水果生火腿比萨 黄瓜熏鲑鱼比萨 马铃薯干酪比萨 苹果午餐肉比萨 适合过敏体质的比萨 鲑鱼青葱比萨 金枪鱼山药比萨 土豆烧牛肉比萨 沙拉比萨 白菜腊肉比萨 无需造型的比萨 红椒香肠比萨 以面包为坯身的比萨 肉丸口味比萨 牛肉口味比萨 牛排口味比萨 巧妙利用边角料Part 3 轻松挑战水果塔 水果风味 苹果塔 草莓塔 蓝莓塔 樱桃蛋塔 柠檬蛋塔 菠萝蛋塔 巧克力风味 巧克力蛋塔 核桃仁蛋塔 蛋奶酱风味 橙子蛋塔 原味蛋塔 果粒蛋塔 杏仁奶油风味 洋梨蛋塔 板栗蛋塔 奶酪风味 冻芝士蛋塔 适合过敏体质的蛋塔 纳豆抹茶蛋塔 圣女果蛋塔 南瓜奶油蛋塔 无需特殊造型的蛋塔 桂皮蛋塔 巧妙利用边角料做小饼干 椰仁饼干 棉花糖夹心饼干 手指状条型饼干 烘焙工具

<<爱上比萨>>

章节摘录

插图：

## <<爱上比萨>>

### 编辑推荐

《爱上比萨:我的甜蜜烘焙厨房》编辑推荐：1. 轻松比萨、蛋塔烘焙魔法书。  
2. 简单、实用、可口。  
3. 50种比萨、蛋塔制作方法大公开！  
带给你最完美、最成功的比萨、蛋塔烘焙新体验。

<<爱上比萨>>

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>