

<<金牌意大利餐>>

图书基本信息

书名：<<金牌意大利餐>>

13位ISBN编号：9787538175271

10位ISBN编号：753817527X

出版时间：2012-8

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：[日]片冈护

页数：223

字数：200000

译者：邓楚泓

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>

## <<金牌意大利餐>>

### 前言

现在说到意大利料理，与从前只有比萨和通心粉的时代相比，制作材料变得随处都可以购买到。制作地道美味的意大利料理也不再是梦。

那么，具体来说我们应该怎样制作意大利料理呢？

刚刚学做的时候看菜谱照猫画虎当然是无可厚非。

但是，菜谱不管怎么说也只是一个参考。

照猫画虎结果还是制作不好这是非常正常的事情。

所以，我非常希望大家坚持练习，制作出自己的风格，而不要浅尝即止，失败之后就气馁不学了。

制作料理虽然和学习艺术有一定的区别，但是制作料理也是表现自己的一种方法，同样也是一门非常享受的艺术。

注重人的感受，并使其变得快乐，这就是制作料理蕴含在生活中的艺术。

从某种意义上来说，意大利料理的制作对于我来说意义非凡。

随着经验的丰富以及不断地学习，我制作料理的方式也随之变化。

20岁时候初到意大利的新奇与感动；回到日本、对于意大利料理的继续追求，开店的回忆，还有很多很多????随时而变，永无止境的是意大利料理。

我无法抗拒意大利料理的魅力，毅然成为一名制作意大利料理的厨师。

所以，如果让我停止现在的工作也就可以说是剥夺了我幸福的权利！

饮食作为人类活动衣、食、住、行中的一项是不可缺少的。

我也非常确信，在今后的发展过程中，饮食的重要性会越来越被人们所认同。

所以，我非常希望当我们每次烹饪可口饭菜的时候，不但思考如何制作可口的菜肴让人享用，还要把握未来，把营养健康的饮食观念时刻记在心头，用心来制作健康的美味佳肴！

## <<金牌意大利餐>>

### 内容概要

本书介绍了134款地道美味的意大利料理的烹饪方法，涉及酱料、汤品、菜肴、面食、甜品等各个方面，这些都是我们比较熟悉的料理，更贴近我们的日常生活，便于在家中制作。我们可以招待好友和亲密伴侣，就算是料理新手，也不会烹调失败。本书详细介绍了食材及烹饪方法，并附上与讲解同步的照片，更便于我们掌握操作要领。

<<金牌意大利餐>>

作者简介

作者：（日本）片冈护 译者：邓楚泓

<<金牌意大利餐>>

书籍目录

前言  
什么是意大利料理  
意大利料理的底料和基本制作方法  
前菜  
意大利开胃汤  
意大利比萨  
意大利面  
意式汤团肉汁烩饭  
鱼类料理  
肉类料理  
甜品  
开胃酒餐后酒  
写给想要精通意大利料理的人们

<<金牌意大利餐>>

章节摘录

版权页： 插图：

## <<金牌意大利餐>>

### 编辑推荐

《金牌意大利餐》编辑推荐：意大利料理界巨匠片冈护亲自传授，134款地道美味的意大利料理，足不出户享受欧陆风情，从前菜到甜品，无所不包，尽享沙司、开胃菜、汤、主食、菜肴、甜品、饮品，就算是料理新手，也不会烹调失败。

介绍详细食材及烹饪方法，附有与讲解同步的照片。

<<金牌意大利餐>>

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>