

<<意大利菜制作高手>>

图书基本信息

书名：<<意大利菜制作高手>>

13位ISBN编号：9787538416831

10位ISBN编号：7538416838

出版时间：2004-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：赵玉秋

页数：138

字数：198000

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>

<<意大利菜制作高手>>

内容概要

近年以来，意大利菜肴逐渐地在社会中生根发芽，被各界人士所接受，原因之一是意大利菜肴制作方法简单而易学。

意大利菜肴极其强调保持原材料的色香味，因此烹调时尽可能地采用简单的加工方法，删除一切不必要的多余手续。

当然，原材料的鲜度和质量极大地左右着菜肴的品味，这是不言而喻的真理，但这绝不等于说，好的材料就一定要采用简单的烹调方法。

诸位切不可忘记，只有牢固地掌握原材料的特点和其特异性，并灵活运用所掌握的基本烹调技术，才是从门外汉走向职业厨师的第一步。

为此，本书特别把烹调的基础技术列为讲解的重点。

我等长期以来从事意大利烹调技术的教学，期间对年青学子经常出现的问题深有体会。

因此，本书首先重点地讲解这些关键点，并详细地解说为什么非如此不可的理由，以及解决问题的诀窍和技巧。

本书第二个讲解的重点是意大利菜肴经常使用的材料。

本书采用了全图解的讲解方式，把菜肴的制作过程层次鲜明地展示给诸位，希望能加深大家的理解。

本书介绍了四十余款意大利菜式，编写时按意大利套菜的上菜顺序进行分类，分为开胃菜(头盘)、

第一道菜(汤类、面食、米食)、第二道菜(鱼、肉菜肴)三大类。

意大利菜式是由各种地方菜肴组合而成的，在长期的历史演变过程中，意大利各地产生了种类繁多的乡土菜式，本书从众多的意大利菜式中，选择了一些有代表性的基本菜式，其中也有些是水平较高而富有时代气息的新派意菜。

如果诸位能活学活用本书的内容，并因此能帮助诸位成为一名职业厨师，则我等幸甚。

<<意大利菜制作高手>>

书籍目录

出版说明序前言彩色照片开胃菜的制作方法 海鲜色拉 番茄干酪烘蒜味面包片 西西里风味加巴纳特茄子 干蘑鸡肝酱模型糕 鞑靼鲜扇贝 卡帕奇奥比目鱼——芝麻菜风味 卡帕奇奥牛肉——墨菌汁及卡帕奇奥牛肉——硬干酪风味 夹馅鱿鱼色拉 龙虾番茄和薯块色拉 熏鸭肉色拉第一道菜的制作方法 面片的制作方法 白面片 绿面片 黑面片 虾味薄面片拌热那亚风味罗勒酱 鳕鱼馅四方大馄饨 蔬菜馅粗通心粉 面片夹薯酱蘑菇 宽面条配鸭肉调味汁 黑色窄面条配小海贝和节瓜 意大利粉拌鱼肉调味汁 曲形通心粉配牛胃调味汁 短通心粉拌4种干酪调味汁——配开心果 焗茄子片卷通心粉 意大利蚬壳粉配油菜花 扭纹粉拌熏鲑鱼风味的奶油调味汁 麦片有味饭配鹌鹑风味调味汁 黑色有味饭 节瓜花和番红花有味饭 米兰风味杂菜汤 扁豆面条汤 清炖牛肉汤式面饺 薯酱丸子配播朗那风味调味汁 菠菜绿丸子和南瓜黄丸子 披莎饼(意大利馅饼) 烤酥盒子第二道菜的制作方法 烤架烤鲷鱼——地中海风味 盘焗鱼片 油炸海鲜——番茄风味 磨坊主妇小龙虾——加莉娜风味 安考纳风味鳕鱼 红葡萄酒烩什锦海鲜 米兰风味牛仔排配色拉 烤小羊排——香草风味 牛脊肉扒配两种调味汁 煎鸭胸肉——罗勒和黑橄榄风味 烩猎人风味鸡配玉米粥 烩什锦肉配绿色香草酱汤汁和调味汁的制作方法 牛仔清炖肉汤 鱼汤 肉汤 番茄汁本书所使用的意大利食品原材料

<<意大利菜制作高手>>

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>