

<<在家做天下美食>>

图书基本信息

书名：<<在家做天下美食>>

13位ISBN编号：9787538450767

10位ISBN编号：7538450769

出版时间：2011-8

出版时间：吉林科技

作者：韩国leescom编辑部

页数：159

译者：曹芳

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>

<<在家做天下美食>>

内容概要

环顾周围，我们会发现能够提供世界多国菜肴的餐厅在日渐增多。

除了我们所熟知的意大利面、牛排和越南饭团，那些炸玉米卷、印度小吃和蜗牛料理之类的菜肴到底又是什么味道呢？

有了这本《在家做天下美食》，我们就可以亲自动手做这几道超越人气的外国菜肴了。其实没有多么难做，操作的时候你就会发现比想象中容易很多——即使是初学者。

准备好了吗？

现在就尝试着做一次吧！

跟国际厨师学做菜，在家享受世界美食，感受天下美味，说不定你的收获比味道更好、更美、更出其不意。

<<在家做天下美食>>

书籍目录

你对世界菜肴知多少

通心粉的天堂

意大利

追求口感细腻

法国

海鲜料理的国家

日本

以食材多样、味道

丰富而著称

中国

用浓烈的香辛料

战胜炎热

东南亚

咖喱的国度

印度

饮食文化极具特色

墨西哥

意大利料理

法国料理

日本料理

中国料理

越南料理

印度料理

墨西哥料理

韩国料理

<<在家做天下美食>>

章节摘录

版权页：插图：用面粉制作的通心粉种类多达百余种，而且保留了地中海水产和水果蔬菜的原味，这是意大利料理的最大特点。

意大利料理根据地区的不同也各有特色。

南部多采用当地的特产——橄榄油、番茄和蒜制作料理；而作为小麦和大米产地的北部地区面食却很发达，并受法国饮食的影响而使用奶油；中部地区的味道则受罗马料理的影响。

除了通心粉，意大利还有用海产品、蘑菇等制作的意大利式炒饭，以及用菜饭、咖啡、奶酪和可可粉等制作的饭后甜点——提拉米苏。

托斯卡纳的葡萄酒更是十分出名。

饮食礼仪一般来讲，只要了解了西方的饮食礼仪就可以了。

比如，在吃意大利面之类的通心粉时，如果使用勺子，则需左手拿勺右手拿叉。

如果没有勺子，则只需用刀叉即可。

吃的时候不要把面弄断，而是要一次性地吃掉一口的量。

调味汁有剩余的情况下，最好将余料涂抹在面包上，或者把调味汁夹在面包里面吃掉。

意大利人认为，将碟子上的调味汁抹在面包上一起吃会很美味。

<<在家做天下美食>>

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>