

<<意式风味料理>>

图书基本信息

书名：<<意式风味料理>>

13位ISBN编号：9787540551155

10位ISBN编号：7540551151

出版时间：2012-2

出版时间：新世纪出版社

作者：（意）玛丽娜·菲利佩利

页数：238

译者：陈程

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>

<<意式风味料理>>

内容概要

根据西餐的分类和特色，超级人气食谱“食尚达人”系列分门别类介绍二人餐、西点烘焙、意大利菜、沙拉、汤、甜品等西餐快速简便的制作方法，每道菜式都为读者列出所需的食材、用量和制作的具体步骤，所涉及到的食材和烹调工具也能在市场上找得到，每道菜式都配有一张精美的成品图，读者可以以此作为参考和对照。

作者简介

玛丽娜·菲利佩利 (Marina Filippelli)：意籍巴西人，自由撰稿人，走遍意大利的美食爱好者，成功著有《新鲜意大利菜》。

<<意式风味料理>>

书籍目录

基础课程

开胃菜与沙拉

香炸什锦蔬菜

罗勒柠檬味面糊

烤面包片配松露油牛肝菌

烤面包配奶酪菊苣牛肝菌

蒜茸芝麻菜酿烤贻贝

欧芹番茄面包渣酿烤扇贝

烤面包配辣味蚕豆

烤面包配干酪白芸豆

爽口金枪鱼片

鲜箭鱼片

醋烤无花果配火腿

薄荷甜瓜配火腿

香炸牛肉馅烩饭团

奶酪馅番茄烩饭团

烤罗勒乳清干酪

烤芝麻叶柠檬乳清干酪

咸香鳕鱼肉酱

香炸盐腌鳕鱼

橄榄油浸香蒜

罗勒辣油浸香蒜

香炸奶酪三明治

香炸奶酪三明治配火腿

火腿面包棍

奶酪火腿裹芦笋

煎烤什锦蔬菜

柠檬薄荷烤小胡瓜

红斑菜豆拌金枪鱼沙拉

什锦豆子沙拉

五彩酿柿椒

香草油浸烤柿椒

什锦海鲜沙拉

什锦海鲜米饭沙拉

什锦蔬菜拼盘配蒜味鳀

鱼酱

蒜味刺山柑花蕾蛋黄酱

通心粉、意面与比萨饼

西兰花猫耳朵面

奶汁花椰菜尖管通心粉

白汁野蘑菇千层面

蘑菇菠菜千层面

薄荷刺山柑花蕾金枪鱼螺旋面

薄荷刺山柑花蕾蔬菜通心粉

辣味蛤蜊意面

<<意式风味料理>>

培根蛤蜊番茄意面
芝麻菜番茄宽面
意式培根番茄宽面
意式培根烤番茄通心粉
培根菠菜烤番茄沙拉
奶油宽面配牛肝菌酱
白汁龙蒿蘑菇宽面
柠檬罗勒芝麻菜细扁面
菠菜奶酪馄饨配柠檬豌豆罗勒酱
牛肉丸意面
猪肉丸意面配番茄红椒酱汁
菠菜薯仔粉团
芝麻菜薯仔粉团
烤芦笋意面
奶酪芦笋通心粉沙拉
奶酪洋葱核桃比萨
奶酪土豆比萨
佛罗伦萨比萨
菠菜刺山柑花蕾鱼比萨
火腿洋葱西西里薄饼
番茄洋葱鱼薄饼
多切拉特奶酪斯贝克火腿比萨
烟熏奶酪火腿芝麻菜比萨
茄子罗勒乳清干酪比萨
小胡瓜烟熏奶酪比萨
橄榄洋葱迷迭香烤饼
罗勒番茄烤饼
樱桃番茄芝麻菜比萨
奶酪芝麻菜比萨卷
汤、米饭与玉米糊
大麦豆子牛肝菌汤
豆子红鲷通心粉汤
板栗香米培根汤
茴香米粒培根汤拌蒜味鱼酱
蒜味南瓜汤
烤帕尔玛干酪片
撒丁岛海鲜面疙瘩汤
培根土豆意面汤
香草白豆浓汤
香蒜辣椒油
番茄面包茸汤
醋味烤番茄面包汤
茴香浓汤配橄榄调味汁
茴香杏仁汤配橙皮橄榄调味汁
托斯卡纳什锦蔬菜汤
托斯卡纳春季蔬菜汤
蛤蜊小胡瓜汤

<<意式风味料理>>

辣味大虾小胡瓜汤
 菊苣培根烩饭
 水田芥柠檬烩饭
 香米酿番茄
 米豆鱼橄榄酿番茄
 辣味南瓜鼠尾草烩
 杏仁片南瓜烩饭
 芦笋豌豆薄荷烩饭
 培根芦笋烩饭
 藏红花烩饭
 大虾小胡瓜藏红花烩饭
 戈根索拉奶酪烤玉米糊
 香草烤玉米糊
 香炸玉米糊条
 番茄罗勒酱
 奶香蘑菇玉米糊
 奶香番茄蘑菇玉米糊
 鱼肉与海鲜
 盐焗海鲈
 盐焗香草柠檬海鲈
 烤红鲷鱼配意式绿沙司
 烟熏鲭鱼配绿沙司土豆沙拉
 蒜香烤琵琶鱼
 烤琵琶鱼配橄榄酱
 茴香酿沙丁鱼
 意面配茴香沙丁鱼酱
 琵琶鱼配橙味沙司
 鲷鱼配柠檬罗勒酱
 洋葱白葡萄干煎箭鱼
 洋葱橄榄煎金枪鱼
 烧烤虾串
 番茄洋葱面包沙拉
 干白葡萄酒烩贻贝
 干白葡萄酒烩鱿鱼
 番茄酱烩酿鱿鱼
 烧烤酿鱿鱼
 香炸鱿鱼
 香辣炸虾
 畜肉与禽
 经典香煎肉糕
 红酒酱烩肉丸子
 焦糖洋葱煎小牛肝片
 焦糖洋葱煎鸡肝
 干白酒杜松果烤小羊腿
 柠檬迷迭香烤嫩羊腿
 帕尔玛火腿煎小牛肉片
 迷迭香培根煎鸡胸

<<意式风味料理>>

奶汁炖猪排

奶汁烧羊小腿

烤羊排配红香蒜酱

牛肉三明治配红香蒜酱

辣味菲力牛排

辣味鸡胸肉

迷迭香干白烩兔肉

迷迭香橄榄烩鸡块

烤香草五花肉卷

香肠杏脯酿肉卷

红酒烩牛肉

红酒番茄烩牛尾

扁豆番茄烧香肠

扁豆番茄烧鳕鱼

米兰炸鸡排

米兰炸鸡排

蒜味香草烤鸡

鼠尾草柠檬烤鸡

蔬菜与豆

帕尔玛干酪烤茄子小胡瓜

帕尔玛干酪茴香橄榄

羊乳奶酪烤火腿菊苣

烤菊苣配核桃醋油汁

鼠尾草番茄烧白芸豆

意式培根迷迭香烧芸豆

洋蓍烩土豆

小胡瓜豌豆烩火腿

西西里岛烧茄子

红椒烧土豆

鼠尾草马斯卡彭奶酪南瓜

鼠尾草马斯卡彭奶酪茄子

蒜味烤土豆番茄

红椒橄榄烤土豆

意式焗甜椒

柠檬彩椒炖番茄

菠菜豌豆煎蛋饼

奶酪小胡瓜豌豆煎蛋饼

黑圆白菜烧豆子

松子烧菠菜

奶酪土豆四季豆

奶酪土豆橄榄红番茄

甜点

柠檬奶油布丁配覆盆子

咖啡奶油酒味布丁

甜杏果子冻馅饼

巧克力覆盆子果冻馅饼

巧克力榛仁奶油蛋冻糕

<<意式风味料理>>

巧克力杏仁西梅蛋冻糕
柠檬乳清干酪馅饼
巧克力乳清干酪馅饼
杏仁梨子蛋糕
马沙拉橙味奶酪
焦糖奶油布丁配甜杏
柑橘奶油布丁
冻松糕配咖啡酱
萨巴里安尼冻圆松糕配覆盆子酱
杏仁饼干
葡萄干蜜饯果皮饼干
巧克力雪糕
朗姆酒巧克力碎片雪糕
经典提拉米苏
黑莓柠檬提拉米苏
班拿顿水果蛋糕
坚果巧克力水果蛋糕
榛仁巧克力冰激凌
速成香脆巧克力冰激凌
甜蜜缎带酥
蜂蜜肉桂缎带酥
西瓜巧克力碎片雪糕
西瓜橙子雪糕
贝利尼鸡尾酒冰沙
草莓意式香醋冰沙
开心果松子脆饼
杏仁巧克力脆饼

<<意式风味料理>>

章节摘录

版权页：插图：将南瓜丁和蒜瓣放入烤盘，洒上2汤匙橄榄油。

烤箱预热至200（400°F）、如用煤气烤箱设置第6档，烘烤南瓜30分钟，至变稀软、变褐色后取出。

烤南瓜的同时，将剩余橄榄油倒入大平底锅中小火加热，放入洋葱、芹菜翻炒10分钟，蔬菜变色后拌入长粒米和高汤，大火煮沸后再把火调小，盖上锅盖炖15~20分钟，米粒变稀软即可。

南瓜和蒜瓣稍冷后，将蒜瓣从蒜皮中挤出，用叉子捣碎。

往平底锅中加入南瓜和蒜，煮5分钟后小火煨煮10分钟。

将南瓜汤倒入食物加工机或搅拌机中打碎后倒回平底锅，加盐和胡椒调味。

如果太稠，可以再加高汤。

重新加热，拌入欧芹。

如有需要，搭配烤帕尔玛干酪片（见下文）食用。

烤帕尔玛干酪片作配菜食用。

在浅烤盘上放1张烘焙纸，撒上125克削成小块的帕尔玛干酪。

用勺子背部将干酪块压平，如有必要，撒上少许茴香籽和辣椒细粒。

放入烤箱烘烤3~6分钟，奶酪色泽金黄后取出。

在烘焙纸上静置2分钟，或用擀面杖滚过，从纸上或擀面杖上取下奶酪片，待其彻底冷却。

搭配南瓜汤上桌或直接数在南瓜汤里。

撒丁岛海鲜面疙瘩汤 4人份 准备时间：20分钟 烹饪时间：20分钟 鱼高汤1.5升 干撒丁岛意面250克 初榨橄榄油4汤匙 樱桃番茄150克，对切 蒜瓣2个，切片 橄榄油浸鳀鱼3条，沥干切碎 干辣椒面1/4茶匙 干白葡萄酒100毫升 贻贝500克 蛤蜊375克 鱿鱼圈300克 新鲜大虾12只，去壳 扁叶欧芹碎4汤匙 盐适量（任选） 也可选择250克其他小块带形状的干意粉。

将贻贝清洗干净，方法见P19 将蛤蜊清洗干净，方法见P19。

将鱼高汤注入平底锅中烧开，加入意面煮14~16分钟，或依照意面包装说明烹煮，至面疙瘩或意粉外表柔软仍有嚼劲时即可关火。

煮意面的同时，将橄榄油倒入大不粘锅中小火加热，加入番茄、蒜片、鳀鱼和辣椒面翻炒5分钟。

当鱼是鱼开始软化，能闻到蒜片香味时注入干白葡萄酒，大火煮沸，待酱汁翻滚1分钟，拌入所有的海鲜，烹煮并搅拌4~5分钟，至贻贝、蛤蜊开壳即可，丢弃闭合的贝壳。

把海鲜汤汁倒入意面汤锅中，加入欧芹，用盐调味，如有必要，仔细搅拌混合，趁热食用。

墙根土豆意面汤 用1.5升鸡高汤或蔬菜汤代替鱼高汤，按上述方法煮好意面。

将1汤匙橄榄油倒入另一个平底深锅中加热，加入1个切碎的洋葱、2根切片的芹菜茎和100克意式培根切丁，小火翻炒5分钟。

再加入300克去皮土豆丁和100毫升干白葡萄酒，烹煮10分钟，土豆变软后，将土豆汤汁倒入意面汤锅中混合均匀。

上桌前滴上几滴初榨橄榄油。

<<意式风味料理>>

媒体关注与评论

说起正宗的西餐美食，大家的脑海里浮现的是否就是价格昂贵、格调高雅的西式餐厅？

事实上，相对于到昂贵的西餐厅寻找西式美食，亲自下厨可能更别有一番风味。

当然，这样对于西餐烹饪达人来说，是件轻而易举的事，但西餐小白怎么办？

其实，一本适合的西餐烹饪书可以帮到很大的忙。

或许，西餐小白的你可以直接晋升为西餐达人。

然而，市面上这类型的西餐食谱书很多，要烹饪出正宗的异国风味却是比较难的。

新世纪出版社出版的“尚食达人”美食系列，正好瞄准了“正宗”、“分类细致”、“易学”。

此系列图书根据西餐的分类和特色，分门别类成册介绍二人餐、西点烘焙、意大利菜、沙拉、汤、甜品等西餐快速简便的制作方法，每道菜式都为读者列出所需的食材、用量和制作的具体步骤，所涉及到的食材和烹调工具也能在市场上找得到，每道菜式都配有一张精美的成品图，读者可以以此作为参考和对照。

这系列的西餐图书每册包含超过200道的西式美食富有创意，经济实惠，读者在家也能轻松地做出地道的西餐美食。

相对于当今市面上所谓“包罗万有”的西餐烹饪图书，“尚食达人”美食系列就突出了“分类细致”的特点了，将二人餐、西点烘焙、意大利菜、沙拉、汤、甜品等都分册成本，这样读者的选择就可以更自由一些，可以根据自己的饮食口味选择更适合的西餐食谱。

另一方面，相对于中餐烹调方法的繁复和千变万化，西餐的烹调可能就显得相对简单了。

而本系列图书更是仅仅抓住“简单易学”这一点，翻开书便可以发现，每道菜的烹调步骤简单清晰，只要按照文中的烹调步骤，烹调出色香味俱全的西餐美食并非只是空想。

当然，巧妇难为无米之炊，因此，你也要准备好所需的厨具和食材，实在没有办法找到完全一样的，至少要准备相近的替代品。

值得一提的事，“尚食达人”系列图书从英国引进，是全球总销量超过200万册的西餐烹饪手册，已翻译成14种语言版本的超级人气食谱。

而且每本都是由资深的西餐烹饪专家撰写，这就保证了“西餐达人”美食系列所包含的菜式都是地道正宗的西餐美食。

如果想要品尝原味西式美食，掌握正宗异国厨艺，也许，这样一套正宗、易学、分类细致的烹饪图书是个不错的选择。

<<意式风味料理>>

编辑推荐

《意式风味料理》是一本从英国原版引进、资深西餐烹饪专家亲自撰写的超级人气食谱。

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>