第一图书网, tushu007.com

<<10大明星主廚的極品義大利前菜>>

图书基本信息

书名：<<10大明星主廚的極品義大利前菜>>

13位ISBN编号：9789575269999

10位ISBN编号：9575269993

出版时间：瑞昇文化事業股份有限公司

作者：旭屋出版社 著
沙子芳 译

页数：144

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

前言

序　　需求魅力新菜色的時代來臨　　長久以來，義大利麵一直是最富人氣的義大利料理。
豐富多彩的義大利麵，不但很合天生愛麵食的日本人的胃口，而且，澱粉能讓人感到充分的飽足感，
這些魅力都是義大利料理優於其他餐點的有利點。
　　不過，透過海外旅遊等風潮的盛行，現在有越來越多的人都吃過正統的義大利料理，所以餐飲界
必須補充義大利麵的內容，研發更多富魅力的新義大利菜色。
　　其中，充實開胃菜是最需受重視的部分。
　　義大利料理流行以來，競爭餐廳如雨後春筍崛起，每家店必須更有特色，以招徠顧客。
在價位合理的義大利料理店中，儘管有人只吃一盤義大利麵，不會再點第二盤，不過現在不點開胃菜
的人明顯變少了。
大多數顧客最先品嚐的開胃菜，透過菜色的內容、風味、盛盤和供應方式等，可以說最容易表現該店
的特色。
　　享受餐點與美酒是日本原有的飲食文化，而且，開胃菜的內容夠不夠充實，葡萄酒的點購率也有
明顯的差異。
　　在日本，和葡萄酒地位相當的日本酒，都被當作餐中酒。
自古以來，日本傳統的飲食文化，一直是料理與美酒同時享用。
在義大利料理隨處可見，飲食選擇更加自由、多樣化的今天，基於日本人「享受美食和美酒」的觀念
，充實開胃菜已成為明確的發展方向。
　　現在，連超市或便利商店都有賣葡萄酒，平常喝葡萄酒的人大為增加。
我們發現許多人都希望對葡萄酒有更深的認識。
這意味著葡萄酒已逐漸發展成為嗜好、興趣的層次。
　　在如此蓬勃發展的今天，仍然有不少的店家，一如過去只推出寥寥可數的幾樣老式前菜。
這種營業方式，既無法多賣葡萄酒，也不能提升顧客的單價，更別提能掌握多少回頭客。
為了順應美食時代的來臨，餐廳需要推出更多誘人的開胃菜。
　　因此，本書中，邀請了活躍於各大媒體及地區料理講習會等的10大主廚，為各位介紹義大利各地
的傳統料理、最新料理、創意料理，以及豐富多彩的開胃菜等。
另外，關於提升美味的技巧訣竅，以及食材的運用方法等，書中也有詳細的解說。
如果您參考本書，製作出更富吸引力的開胃菜，我們將感到十分榮幸。

内容概要

開胃第一道 魅惑新食感　　義大利料理流行以來，競爭餐廳如雨後春筍崛起，每家店必須更有特色，以招徠顧客。
「開胃前菜」是顧客最先品嚐的第一道菜，透過菜色的內容、風味、盛盤和供應方式等，最容易表現出該店的特色，其重要性實不亞於主菜。
因此，本書邀請了活躍於各大媒體及地區料理講習會等的10大主廚，為讀者介紹義大利各地的創意料理，以及豐富多彩的開胃前菜。
您將驚喜的發現每位主廚對於前菜都有自己獨特的看法，並落實在作法上，讓您對前菜有更深入的瞭解與更崇高的敬意。

书籍目录

ANTIPASTI Ristorant ACQUA PAZZA日高良實茄子番茄派 餐廳風味 莫札瑞拉起司和羅勒芳香《作法…11》 炸義大利餃 搭配帕瑪生火腿《作法…13》 帶魚夾蠶豆泥 外裹香草麵包粉香烤《作法…14》 烏魚子、青魚子、鮮魚的冷義大利細麵 細香蔥佐味奶油培根白蘆筍羅比歐拉起司佐鮪魚風兔肉冷盤搭配胡蘿蔔葡萄乾沙拉香烤白金豬脖子肉香煎卡丘卡巴羅起司和烤番茄起司馬鈴薯的香煎酥脆薯餅《作法…17》 白葡萄酒燉什錦菇香煎長臂蝦生火腿捲雪蓮子湯和油炸鼠尾草原　宏治柳橙風味的紅椒肉捲《作法…21》 檸檬葉烤肉丸《作法…22》 大理石兔肉派佐配巴薩米克醋凍《作法…23》 鐵板烤多明諾起司和3色馬鈴薯餅《作法…25》 香炸蝸牛和雪蓮子餅燻鮭魚酪梨沙拉義式奶酪風味的魚白低溫烹調的牛肉火腿真章魚香腸 佐義式青醬《作法…27》 白松露風味白花菜丸佐配帕瑪森起司脆片 糖醋什錦蔬菜（糖醋醬）佐竹 弘白花菜可樂餅《作法…31》 醋溜比目魚《作法…32》 毛豆、小蝦和莫札瑞拉起司沙拉豌豆和佩克里諾托斯卡納起司糊奶汁牡蠣佐配油炸韭蔥《作法…34》 牛肝菌風味的烤季節蔬菜千層派醃漬鯷魚佐配岩鹽水煮有機蔬菜什錦菇佐配水煮蛋《作法…37》 燻鮭魚和塔塔醬有機蔬菜佐配烤麵包片莫札瑞拉起司餡的油炸義大利節瓜花佐配鮪魚醬佐藤　護鹽鱈馬鈴薯泥佐無蛋黃美奶滋《作法…41》 炸什錦拼盤加入多種蝦、杏仁和開心果的古司古司佐配蝦味濃湯和北非辣醬薩丁尼亞島阿爾蓋羅特產加泰隆尼亞風味伊勢蝦番茄燉章魚白菜豆的「阿法奇朵」烏賊墨煮天使細麵佐配香煎槍烏賊《作法…44》 烤麵包粉竹筴魚、岩鹽烤洋蔥，佐配紅洋蔥調味汁《作法…45》 自製熟火腿佐配波查諾醬汁 南提洛爾料理《作法…47》 醃海膽和茄子新鮮番茄和義大利荷蘭芹醬汁 佛羅倫斯市場風味的牛肚漢堡山田直喜夏藍產 燻鴨和牛肝菌醬《作法…51》 香煎千倉產鮑魚利尻昆布橄欖醬《作法…52》 烤大原產海螺佐加紅辣椒的辣味紅醬《作法…53》 義式什錦菇蛋捲薄片牛腓力佐配2種芝麻菜醬塔塔醬白烏賊羅勒和鯷魚風味甜葡萄酒醋佐厚岸產牡蠣洋溢海鮮芬芳金谷產長臂蝦紅甜椒和戈爾根佐拉起司醬汁甜番茄凍佐蟹肉番茄泡沫《作法…57》 松露風味 冷義大利奶油培根麵《作法…58》 谷本英雄咖哩風味奶油焗酪梨和牡蠣《作法…63》 義大利麵店的沙拉 阿爾特多風味的蘆筍和生火腿 地中海風味 章魚沙拉《作法…65》 鵝肝醬布丁 佐配牛肝菌 伐木工人風味半熟蛋和義式青醬佐配白松露 醃漬紅甘佐塞浦路斯產灰鹽 鮭魚和海扇紀念章搭配菊苣 蔬食開胃菜《作法…69》 牛腓力肉和莫札瑞拉起司肉捲佐番茄乾醬料《作法…70》 竹內雅文茄子鈴鼓佐配番茄醬料《作法…73》 草莓、長臂蝦和蝦蛄沙拉 斯佩爾特小麥沙拉佐配醋漬香菇番茄鑲貝肉沙拉 2種香料凍佐味《作法…75》 黃芥末醬風味 焗烤沙丁魚清蒸龍蝦佐白菜豆糊 雞肉鵝肝捲佐黑胡椒醬汁《作法…27》 戈爾根佐拉起司和榛果慕斯《作法…78》 生牛腓力肉加蔬菜配戈爾根佐拉醬汁 香烤白蘆筍佐配烏魚子鮎田淳治 托斯卡納風味前菜拼盤2種烤麵包片（肝醬和黑松露醬）、燉煮白菜豆、豬油薄片、火腿凍…82《作法…82》 紅酒燉海鱔《作法…85》 燻烤濱燒鯖魚醃漬水果乾 雜種鴨佐石榴沙拉 章魚和綜合蔬菜沙拉 海鮮沙拉 槍烏賊鑲蔬菜 新鮮佩克里諾起司捲《作法…88》 鹽鱈醬 搭配烤玉米餅《作法…89》 炸起司球《作法…90》 今井　壽 鴨肉慕斯配馬沙拉酒凍《作法…93》 ◎胡椒麵包Pane pepe的作法 焗烤鱈魚乾《作法…94》 鮪魚慕斯干貝什錦菇糕焗烤牛肝菌 義大利節瓜花的鑲肉 帕瑪森起司布丁 仔牛胸腺肉醬 水煮海鮮 佐配佛羅倫斯水煮蛋風味醬汁《作法…99》 沙丁魚炸彈《作法…100》 奧村忠士 鯷魚熱沾醬《作法…102》 焗烤牛肚《作法…104》 蒔蘿風味生比目魚片 毛蟹和俄羅斯沙拉 仔牛鮪魚醬配烏魚子 三色風味 烤牛角江珧蛤 白葡萄酒蒸大蝦和干貝 佐紅甜椒醬汁 烏賊墨烤燉飯和燒烤《作法…107》 魚白鱈魚泥佐配起司芋泥餅《作法…109》 鮑魚茄子《作法…110》 我的開胃菜 日高良實 原　宏治 佐竹　弘 佐藤　護 山田直喜 谷本英雄 竹內雅文 鮎田淳治 今井 壽 奧村忠士 ◎材料和作法 彩色頁中未介紹的部分 人氣主廚的餐廳介紹

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