

<<我的義大利麵 EASY PASTA>>

图书基本信息

书名：<<我的義大利麵 EASY PASTA>>

13位ISBN编号：9789866210136

10位ISBN编号：9866210138

出版时间：2011-11

出版时间：西北國際

作者：松露玫瑰

页数：112

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>

<<我的義大利麵 EASY PASTA>>

前言

作者序：我的義大利麵 EASY PASTA 平日居家，無論單身時代或是和阿莫先生兩人世界，義大利麵是餐桌常客，而宴客時，菜單一定會有義大利麵當中間菜，我貪愛它好食用好表現的特點；度假時，在租賃小屋下廚，無法耗時烹調，端上桌十之八九是義大利麵，因為它備料簡單，做好醬料煮好麵，合體後再搭個沙拉就是一餐；在義大利旅行時，無論大小餐館，都會點義大利麵，原因無他 - - 它是在地料理。

因為愛吃義大利麵所以想寫這本書，然而愛吃並不足以成為本書唯一內容，怎麼吃？如何煮？

料理前要注意什麼？

料理時不要忘了啥？

衍生而至的問題有：這麵叫什麼？

適合搭配哪一種麵醬？

一定要這樣搭嗎？

除了努力拾起在義大利大口吃麵時的記憶，閱讀書籍上網找資料，我還分別跟居住羅馬和米蘭的義大利好友以及原籍薩丁尼亞在台夫特開業的義大利餐館老闆討教，光是培根蛋麵（Pasta alla Carbonara）就有三種說法：薩丁尼亞先生說：煎完培根加入麵，灑點白酒，熄火後直接在鍋裡拌入起司、蛋和大量黑胡椒粉 - - 鮮奶油？

我們南部人不用這玩意兒。

羅馬先生說：誰說要加酒和鮮奶油？

只要培根、起司和蛋，還有大量黑胡椒粉就可以了。

米蘭先生說：在容器裡把煎好的培根和起司、蛋拌勻，再拌入麵和黑胡椒粉 - - 加鮮奶油？

那是給外國人吃的吧！

這還只是南中北3位義大利人的分歧喔，再翻閱義大利、英國、荷蘭、日本和台灣的義大利麵介紹或食譜書，有那麼一刻，我反問自己：幹嘛給自己找這個碴？

儘管頭痛欲裂、思緒混亂，至少，愛吃給我力量，讓我堅持下去。

我找到了莎瑪妹妹*，台灣女孩嫁入義大利10餘年，專職翻譯(英、義皆有)，且愛好美食，她除了開書單給我閱讀，還幫我找網頁學習，她說：義大利這麼大，翻個山頭許多料裡名稱和定義都變了，即使是義大利人出版的麵書，南和北也會吵不停，道不道地誰說的算？

這番話算是我的定心丸，我終於可以安靜下來思考這本書的樣子。

從品嚐經驗和食譜閱讀中我得知，義大利麵的主材料是橄欖油、番茄和四季蔬菜，葷類食材則以肉醬、肉丸為主，其他尚有海鮮麵，至於醃漬鯷魚和沙丁魚一般來說是南部菜色；義大利人將麵視為一餐中的一道，天天吃番茄麵撒起司也不會膩，因為整餐還有鮮蔬做的沙拉當前菜，和烤牛排燉肉腸等主菜，就好似我們吃白飯或蛋炒飯，然後搭配炒青菜和滷排骨一樣。

但因國人將義大利麵視為主食甚至是一餐中的唯一，要有葷有素，這個習性，決定了我編寫本書食譜的方向。

每一道流傳的料裡必有其歷史、地理和文化背景，我絕對尊重，但日常飲食變數太多，無法一一遵循。

以前總怕自己的料理沾上”很台”的形容詞，吃多做多看多以後，反而畏懼道地或正宗這類字眼。

食物經過國際旅行，一定會因著當地的飲食習慣、農產品和料理手法調整，日本人早已大派地將移植過的西式料理稱為和風洋食，荷蘭人飲食充滿印尼和摩洛哥氣味，甚至連驕傲的義大利人都開始使用醬油做菜 - - 而我是台灣人呀，流著台灣人的血液有著台灣人的胃（味），我只想在掌握料理精髓之下，寫出適合國人飲食的義大利麵食譜書。

拿鍋鏟不難，知味不易，本書的麵醬都是經過我試過再試，嚐到滿意才定案，絕非中西食譜稍加更動交差充數；食材氣味組合向來是我料理時小小的驕傲，希望讀者在閱讀或烹調中感受我的努力，也能用舌尖體會我精心搭配的味道。

<<我的義大利麵 EASY PASTA>>

在此介紹本書的各單元分類： 煮一鍋高湯：高湯乃料理的靈魂，介紹5種重要高湯配方及做法。

本書中的義大利麵：以圖示和文字認識本書所使用的義大利麵形體和背景。

揉出手工麵：Step by Step 示範製作手工麵步驟。

如何煮最美味的義大利麵：釐清眾多煮義大利麵時的迷思，且提綱挈領舉出煮義大利麵的要點。不可不知！

義大利嫵嫵的傳家麵16道：有歷史性和故事性且經過長輩父母口耳相傳的名麵。

15分鐘上桌！

家常義大利麵14道：製作簡單、備料方便的義大利麵。

輕鬆露一手！

犒賞自己的義大利麵10道：花點心思即可讓餐桌增色不少的義大利麵。

超人氣！

趁熱享用的焗烤義大利麵8道：烤過的食物好似灑過香水的女人，介紹風情萬種的義大利麵。

新挑戰！

手工義大利麵餃vs麵疙瘩5道：適合親子家人一起製作，增添生活情趣的手工麵。

台灣胃！

鄉愁的義大利麵7道：以隨處可買到的義大利麵和在地食材，烹調出有故鄉味道的義大利麵。

去年聖誕節過後開始動工至今，是的，從12月26日午夜到此時9月26日凌晨，足足9個月多1天，居住荷蘭的台灣煮婦寫一本義大利麵食譜書，期間波折，不知從何說起，這本書寫得辛苦，於是故，我要任性地將第一個感謝給自己；再來，感謝莎瑪妹妹，除了忙個人譯作，還得隨時接SOS呼喚，解決我的疑難雜症；還有，感謝歐菲莉亞妹妹，書裡美麗的桌巾，都是她親手為我整燙縫製而成；謝謝阿莫先生無盡的支持；我非完美，謝謝出版社耐心的等待。

我的廚房有愛和陽光，還有廣闊的天空，所以有魔法。

<<我的義大利麵 EASY PASTA>>

內容概要

Easy Pasta就是：一個人獨享可以很豐富；餵飽一群人也能輕鬆上桌 您知道嗎？台灣義大利麵店常見的培根蛋麵（Pasta alla Carbonara），對義大利人而言就有三種作法。羅馬、米蘭、薩丁尼亞...哪一種是我們熟悉的呢？

Pasta之所以廣受青睞，除了義大利麵與中式料理在烹調上有著異曲同工之妙，更因為它多樣好變化。

一個人獨享可以吃得澎湃豐富、不單調；一群人分食，也可以輕鬆Easy又快速的上桌；加上熱呼呼拔絲的焗烤麵、開胃的冷麵、撫慰人心的湯麵、手工麵餃麵疙瘩...，每一樣都能擷獲你的胃！

義大利麵，怎麼吃？

如何煮？

料理前要注意什麼？

料理時不要忘了啥？

哪種麵條適合搭配哪一種麵醬？

一定要這樣搭嗎？

答案全在這一本「我的義大利麵 EASY PASTA」！

書中介紹的60種醬汁 X 30種麵條，保證讓您的廚房飄散出無限變化的義大利風味。

超過1600萬人點閱推薦。

經得起讀者們的試作試煉 「松露玫瑰」的同名部落格，短短四年累積超過1600萬人點閱推薦。

油封鴨、義大利燉飯、蒜香烤雞、馬鈴薯煎蛋餅...網友讀者們紛紛試作傳閱，在無數家庭的餐桌上飄香。

她以每天窩在廚房中的實戰經驗，融會出最適合煮婦煮夫們的獨特義大利麵配方，60種醬汁搭配適宜的Pasta麵條，每一道都一試再試，嚐到滿意才定案，絕非中西食譜稍加更動充數，保證經得起所有讀者們的試作試煉。

『煮一鍋高湯』高湯乃料理的靈魂，介紹5種重要高湯配方及詳細做法。

『本書中的義大利麵』以圖示和文字認識本書所使用的義大利麵形體和背景。

『揉出手工麵』Step by Step 詳細示範製作手工麵的步驟。

『如何煮最美味的義大利麵』釐清眾多煮義大利麵時的迷思，且提綱挈領舉出煮義大利麵的要點。

『不可不知！

義大利嫵嫵的傳家麵16道』有歷史性和故事性且經過長輩父母口耳相傳的名麵。

『15分鐘上桌！

家常義大利麵14道』製作簡單、備料方便的義大利麵。

『輕鬆露一手！

犒賞自己的義大利麵10道』花點心思即可讓餐桌增色不少的義大利麵。

『超人氣！

趁熱享用的焗烤義大利麵8道』烤過的食物好似灑過香水的女人，介紹風情萬種的義大利麵。

『新挑戰！

手工義大利麵餃vs麵疙瘩5道』適合親子家人一起製作，增添生活情趣的手工麵。

『台灣胃！

鄉愁的義大利麵7道』以隨處可買到的義大利麵和在地食材，烹調出有故鄉味道的義大利麵。

每一道都有詳細配方、Step by Step完整步驟圖解，更仔細地註明了重點步驟與廚房筆記...等實用資訊，讓所有讀者都能在沒有絲毫困惑地情況下，輕鬆料理Easy Pasta，充分的享受下廚的樂趣。

繼暢銷熱賣的「廚房新手料理總複習--松露玫瑰的美味筆記」及「新手料理的99個秘訣--松露玫瑰的魔法廚房」之後，你絕對不能錯過的食譜書。

<<我的義大利麵 EASY PASTA>>

作者簡介

松露玫瑰 超過1600萬人點閱 單日達14萬人次 中文系畢業，卻在傳播界打滾10數年，當燃盡光與熱之後，決定移居荷蘭，為自己而活。

愛吃愛煮食，以刀具鍋鏟為經，以食物香味為緯，定位出個人廚房坐標。

出版食譜書：「廚房新手料理總複習--松露玫瑰的美味筆記」、「新手料理的99個秘訣--松露玫瑰的魔法廚房」，皆受廣大讀者喜愛。

新書「我的義大利麵 EASY PASTA--松露玫瑰的魔法廚房」熱銷中。

想要更認識她，嚐遍春夏秋冬，飲盡喜怒哀樂，請拜訪她的網站：TruffleRose.pixnet.net/blog

<<我的義大利麵 EASY PASTA>>

書籍目錄

我的義大利麵 EASY PASTA ---作者序 6本書中的義大利麵 8揉出手工麵 11煮一鍋高湯 12如何煮最美味的義大利麵 14 不可不知！

義大利嬌嬌的傳家麵16道 15蒜辣椒攪油直麵Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino 16培根蛋空心長麵Bucatini alla Carbonara18卡布里陀螺麵Trottole alla Caprese 19鮪魚子直麵Spaghetti alla Bottarga 20發脾氣的麵(彈簧麵) Fusilli Bucati all ' Arrabbiata 21煙花女麵(直麵) Spaghetti alla Puttanesca 22茄片百合麵Gigli alla Norma 23奶油起司寬麵Pappardelle all ' Alfredo 24香腸奶醬彎管麵Pipe Rigate alla Norcina 26番紅花雞湯煮義大利餛飩Tortellini in Brodo 27青醬百合麵搭香煎雞肉Gigli al Pesto Genovese 28拿坡里肉醬花邊寬麵皮Lasagna Riccia al Ragu Napoletano 30蛤蜊直麵Spaghetti alle Vongole 32節瓜蝦肉蛋餅(吸管麵) Frittata di Ziti 34波隆那肉醬千層麵Lasagne alla Bolognese 36番茄培根斜管麵Bombardini all ' Amatriciana 38 15分鐘上桌！

家常義大利麵14道 39花椰菜香腸肉醬粗圓麵Pici 40飛魚子優格直麵Spaghetti 41火腿洋梨起司耳朵麵Orecchiette 42鮪魚蛋沙拉(筆管麵) Penne Rigate 43鼠尾草蒜泥直麵拌漬番茄Spaghetti 44蒜辣鯷魚天使髮麵拌烤節瓜Capelli d ' Angelo 46維多利亞鱸魚千層麵Lasagna 48西班牙臘腸細扁麵拌烤甜椒Linguine 50酸牛奶肉波浪麵Mafaldine 51花椰菜貽貝直麵Spaghetti 52黃瓜芒果蝦冷麵(天使髮麵) Capelli d ' Angelo 54茄汁肉丸陀螺麵Trottole 55番茄雞肝醬寬麵Pappardelle 56奶油堅果細扁麵Linguine 58 輕鬆露一手！

犒賞自己的義大利麵10道 59龍蝦細扁麵Linguine 60檸檬奶油寬麵搭BBQ風味肋眼牛排和鮮蔬Pappardelle 62棕奶油細扁麵搭香煎干貝Linguine 64白酒洋蔥煮鯖魚細扁麵Linguine 65朝鮮薊義大利臘腸薄片麵Straccetti 66 鴨肉醬吸管麵Ziti 68生蠔寬扁麵Tagliatelle 70蘆筍牛肝菌筆管麵拌番紅花薯泥Penne Rigate 72遊戲的麵。

香料羊排佐捲心菜沙拉 74招牌肉醬波浪麵Mafaldine 76 超人氣！

趁熱享用的焗烤義大利麵8道 77茄丁牛肉末直麵Spaghetti 78甜椒雞肉螺旋麵Fusilli 80青花菜燻鮭魚蝴蝶麵Farfalle 82蘑菇火腿貝殼麵Conchiglie 83蘋果肉丸管麵Rigatoni 84雞肉起司南瓜泥筆管麵Penne Rigate 86菠菜起司麵捲Cannelloni 88酥皮牛肉湯(小麵疙瘩) Gnocchetti Sardi 90 新挑戰！

手工義大利麵餃vs麵疙瘩5道 92綜合海鮮開式麵餃Open Ravioli 93南瓜麵餃Ravioli 94蛋黃麵餃Ravioli 96馬鈴薯麵疙瘩拌球芽甘藍和香腸Gnocchi 98番茄醬起司麵疙瘩Gnudi 98 台灣胃！

鄉愁的義大利麵7道 101麻辣空心長麵Bucatini 102香辣蝴蝶麵Farfalle 103麵煎搭醃雞肝(天使髮麵) Capelli d ' Angelo 104麻油雞心麵疙瘩Gnocchi 105德國酸菜鴨肉寬麵Pappardelle 106培根地瓜泥細扁麵Linguine 108韓國辣泡菜肉絲吸管麵Ziti 109 < 食材圖解 > 鮪魚子20生蠔70 韭蔥70球莖茴香75希臘優格41洋梨42 西班牙臘腸50番紅花72海蘆筍49龍蝦61茵陳蒿61迷迭香33月桂葉33朝鮮薊67百里香40蒔蘿89肉豆蔻89鼠尾草94奧勒岡93球芽甘藍99 義大利巴西利99羅勒100細香蔥102番茄醬/糊61德國酸菜107芝麻菜53

<<我的義大利麵 EASY PASTA>>

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>