

<<意大利面制作大全>>

图书基本信息

书名：<<意大利面制作大全>>

13位ISBN编号：9787512203259

10位ISBN编号：751220325X

出版时间：2013-1

出版时间：中国民族摄影艺术出版社

作者：真中阳宙

页数：175

字数：250000

译者：于春佳

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>

## <<意大利面制作大全>>

### 前言

万能的意大利面学习过法国料理的人都知道，一道菜如果您之前没有做过、没有尝试过，就很难做成功。

而意大利面却与之不同。

即使没有任何烹饪基础，您也可以做出美味的意大利面。

即便不会调制酱汁，也没有关系，只需在刚刚煮好的面条上均匀撒上适量的食盐，再加上一点特级初榨橄榄油，一份美味的意大利面就做好了。

如此简单，您没有想到吧？

这就是万能的意大利面。

如果再加上一点帕尔马干酪的话，那就更美味了。

建议您做好后立即食用，不然会影响面条的风味。

这种转瞬即逝的美味也是意大利面的一大特点。

现在，众多的意大利面食谱都是以煮好后的美味意面为基础，再添加各种美味的食材和酱料，教您做出有各种酱汁风味的意大利面。

可以添加到意大利面上的食材种类繁多，神奇的一点是，各种食材都能与意大利面很好地融合，烹调出特有的美味。

有时候，即使食谱上记载的食材没有备齐，或者错过了最佳的食用时间，也没有关系，只需一点小技巧就能将美味重新调制出来啦。

当您心血来潮，想要亲手做一份大爱的意大利面的时候，无论发生怎样意外的状况，万能的意大利面都能帮您“解决”，那还等什么，一起来学学如何做出美味的意大利面吧！

需要注意的是，“这里需要注意！

”是告诉您的几个能做好意大利面的小诀窍，请牢记在心。

做料理最重要的是要用心。

但是，作为一直追求精致味道的我们，追求的不仅仅是用心，还要注意一些技巧的灵活运用。

本书就将这些技巧综合起来，为您详细讲解如何做出美味的意大利面。

充分调动您的感官来试试吧，做出餐厅水准的意面，您也一样可以！

只需按照食谱所教要领，轻松做出美味的意大利面原来竟是如此简单！

本书主要介绍的是意大利面的100种不同做法，同时也教给您100种烹饪方面的小技巧，轻松易学。

按照书上所教方法，亲手做一份，感受一下自己亲手烹制的美味吧！

谁能抵挡住那香气扑鼻的美食诱惑而不跃跃欲试呢？

让我们从这里开始，变换不同方法做出或简单、或复杂，充满四季不同风味的意大利面吧！

本书得以出版，感谢您的厚爱！

## <<意大利面制作大全>>

### 内容概要

本书介绍了100款美味可口的意面和意粉的制作方法。从经典款式到独特口味的品种都进行了详细的介绍。此外还介绍前菜、沙拉、主菜、餐后甜点以及各种食材等基础知识。您在家中就能做出与意大利餐厅媲美的美味意大利面。

全部采用精美照片图解方式，为读者提供了熟练掌握制作技巧的清晰指导。一书在手，就可以使您的厨艺不动声色地变厉害，真正做到高手升级，新手零失败！

## <<意大利面制作大全>>

### 作者简介

真中阳宙

1976年出生于日本埼玉县北本市。

真中阳宙在日本著名餐饮连锁Queenalice中学习了料理基础，然后在Cotedor（东京?三田）店学习了法国料理，后来喜欢上意大利面料理而转向烹调意式料理，开始了意式料理的学习。

他在日本著名的意大利餐厅RISTORANTE

HiRo（东京?表参道）中师从于山田宏巳氏，学习了意大利料理的基础和烹调方法。

先后在RISTORANTE

HiRo和Ristorante Agape中担任厨师长一职。

2008年从Queenalice中独立出来开设的自己的意大利餐厅。

## <<意大利面制作大全>>

### 书籍目录

前言 万能的意大利面

意大利面基础食材

基本准备工作

酱汁的制作

面条的搅拌

完成后的调整

意大利面的煮法

食谱的使用方法

番茄酱意面

美味的番茄酱汁，

即使不加其他食材，

那无以言表的美味总会让您惊喜不已。

番茄酱意面之意大利细面

番茄酱意面之意大利特细面

4款富有特点的番茄酱汁

蒜味番茄鳀鱼酱意面

辣味短通心粉

意大利中部风味细通心面

茄子奶酪番茄酱面

海鲜番茄酱面

特制那不勒斯细面

蛤肉番茄意面

生番茄酱汁牛肉面

羔羊肉洋葱番茄酱面

意大利焖炒辣椒特细面

Boscaiola山珍番茄酱面

梭子蟹番茄酱面

Maahiato长枪乌贼番茄酱面

沼虾番茄酱面

意式番茄奶酪烤面

特制油酱意面

“煮面汤汁”是调制出美味意式酱面的关键。

最简单的酱面，无需任何复杂食材，

煮面汤汁和橄榄油就能将美味尽情搅拌……

干煸大蒜油辣面

干煸大蒜油辣面 + 芝麻菜

干煸大蒜油辣面 + 生火腿和水菜

热那亚风味意面

罗勒叶汁的制作方法

花蛤油酱细面

甘蓝腌肉辣面

鲷鱼番茄油辣面

柚子胡椒风味细面

## <<意大利面制作大全>>

鱼子鳀鱼油酱面  
甘蓝熏肉油辣面  
葱烧油酱面  
五彩蔬菜虾仁油酱面  
蒜苗扇贝丁油酱面  
油菜花油酱面  
甘蓝鳀鱼风味面  
竹笋野菜油酱细面  
绿紫苏油酱面  
香蘑油酱面  
青菜油酱面  
长枪乌贼油酱面  
鱼子菜花油酱面  
剑鱼花蛤通心粉  
牡蛎油酱面  
洋葱蝶螺油酱面  
干炸玉米油酱细面  
盐渍干货油酱面  
葱味秋刀鱼茄子面  
炸鱼螺旋面  
萤乌贼油酱面  
干煸大蒜樱虾面  
沙丁藏红花细通心粉  
鸡蛋、奶油、奶酪意面  
一定要晃动平底锅，  
烹调出嫩滑多汁的酱汁，  
适宜的浓稠度是美味的关键，  
把握好火候才能大功告成。

蛋黄炭烧风味实心细面  
全蛋炭烧风味实心细面  
生奶油炭烧风味实心细面  
鲑鱼奶油酱汁面  
烤大虾通心粉  
白酱的制作方法  
奶酪胡椒意面  
奶油肉酱意面  
鳕鱼茄子奶油面  
戈尔贡左拉干酪笔尖面  
奶油普尔契尼香菇面  
梭子蟹奶油番茄酱面  
海胆奶油番茄酱面  
煮汁意面  
关键点是使用两次“大蒜红辣椒油”  
通过精心煮制，  
酱汁的浓稠感完美呈现。

## <<意大利面制作大全>>

- 茄子肉酱粗纹通心粉
- 肉酱的制作方法
- 烤宽面条
- 肉酱意大利特细面
- 牛肚番茄煮汁意面
- 章鱼番茄酱汁特细面
- 排骨煮汁特细面
- 鸭肉煮汁特细面
- 鸡肝煮汁特细面
- 山林风味煮汁特细面
- 猪肉番茄煮汁特细面
- 海鲜番茄煮汁贝壳面
- 乌贼墨煮汁特细面
- 蔬菜意面
  - 西兰花耳垂面
  - 特色南瓜奶油意面
  - 田园风味意式特细面
  - 青豆风味特细面
  - 红薯贝壳面
  - 风味蘑菇特细面
  - 松软蔬菜特细面
  - 花椰菜意式汤面
- 凉品意面、汤汁意面、意式肉汁烩饭、意式汤团
  - 水果番茄凉品天使细面
  - 乡村风味贝壳凉面
  - 金枪鱼番茄凉面
  - 水煮蔬菜番茄凉面
  - 生菠菜番茄冷面
  - 法国风味沙拉凉面
  - 渔家风味凉拌面
  - 虾仁柑橘风味凉面
  - 芥末风味鸡柳凉面
  - 西班牙凉汤特色冷面
  - 豆羹贝壳面
  - 意式五彩汤面
  - 鸡肉蘑菇酱汁烩饭
  - 简易肉酱烩饭
  - 花蛤鲜香烩饭
  - 帕尔马干酪风味烩饭
  - 香鱼风味烩饭
  - 意式南瓜泥汤团
  - 土豆泥肉酱汤团
- 意面配菜、意式料理菜谱
  - 前菜?沙拉
  - 生火腿无花果开胃菜/奶酪金枪鱼生鱼片/嫩煎乌贼西兰花/芳香醋泡制茄子/胡萝卜腌制沙拉/番茄乳酪沙拉/什锦蔬菜/罗勒汁拌茼蒿/炸薯片/红豆汤
  - 主菜

<<意大利面制作大全>>

菖鲑花蛤汤/香草风味鸡大腿肉/番茄煮五花肉/土豆烤鳕鱼/番茄煮牛肚/番茄煮鸡肉/排骨炖甘蓝/风味五花牛肉/米兰风味牛排

餐后甜点

七彩水果宾治/草莓乳清奶酪/嫩滑布丁/猕猴桃米醋果冻/意式特色烤苹果/黄油煎香蕉

制作意大利面时的注意事项 Q&A

食谱中出现的食材

按食材种类索引



## <<意大利面制作大全>>

### 章节摘录

版权页：插图：当您想做一份美味的意大利面时，综合考虑时间和备料的情况，番茄酱意面是个不错的选择。

本书主要选取4款番茄酱汁进行详细介绍，您可以根据其不同特点以及个人口味进行选择。

最正宗、简便的酱汁只要您时常备有番茄罐头，此款酱汁随时都能轻松吃到，十分方便。

酱汁的味道清淡、朴素，与任何食材都能很好地搭配。

做酱汁时，您也可以根据个人口味添加鳀鱼、橄榄油等，番茄罐头与之都能烹调出您想要的味道。

在平底锅里加入适量纯正橄榄油、大蒜、红辣椒，用文火炒至大蒜微微泛黄。

加入切好的罐头番茄煮一下，一边煮一边用铲子将番茄捣碎，待锅中水分蒸发2成之后关火。

煮酱汁的时间根据平底锅的大小和火的大小会有所不同，请结合实际情况作适当调整。

加入生番茄的水润型酱汁 加入生番茄能为番茄罐头那已成熟的味道增添些许新鲜的感觉，酱汁也更水润、鲜亮。

与只有番茄罐头的酱汁相比，加入生番茄之后，酱汁别有一种淡淡的风味。

煮的时候要边加热边将番茄捣碎。

在平底锅里加入适量纯正橄榄油、大蒜、红辣椒，用文火炒至大蒜微微泛黄。

此时，在锅中加入适量煮面汤汁。

以防大蒜炒糊。

将切好的罐头番茄和生番茄加入锅中，中火煮2~3分钟。

边煮边将番茄捣碎，待番茄呈现糊状时，关火。

加入各种香味蔬菜的香浓酱汁 在锅内倒入适量橄榄油，将事先切好的香味蔬菜碎末用文火炒一下，这样各种香味蔬菜的香味才能释放出来。

虽然会浪费一点时间，但文火慢炒能够提升整个酱汁的风味。

也建议您将此种方法用于炖菜酱汁的调配上。

先用橄榄油将大蒜和红辣椒文火略炒片刻，然后将香味蔬菜加入其中，用木铲搅拌，大约炒10分钟。

注意炒的时候一定要用文火。

蔬菜炒至如图所示即可。

将番茄罐头放入锅中用中火慢慢煮。

煮的过程中要不断用木铲将番茄捣碎。

大约煮10分钟即可。

将生番茄迅速煮透的美味酱汁此款酱汁直接采用新鲜的水果番茄为原料，充分利用新鲜番茄特有的香味和新鲜度，在极短的时间内就能让香味四溢。

由于做酱汁的时候加入了很多E.V.橄榄油，所以将酱汁与意大利面混合后，不加油也能体验到面条爽口的感觉。

在平底锅中加入适量E.V.橄榄油，待油热之后将蒜末、红辣椒放入锅中，用文火略炒片刻，直至大蒜呈现淡黄色。

将切好的番茄放入锅中，用中火煮大约20~30秒，直至番茄中的水分充分析出后关火。

## <<意大利面制作大全>>

### 编辑推荐

《意大利面制作大全》是书中缘经典美食图书“制作大全系列”（《经典面包制作大全》《西式糕点制作大全》《意大利餐制作大全》《法式西餐制作大全》）之一。

100款经典美味意面的制作方法，从食材、准备工作到制作步骤以及真中老师亲授的小诀窍，让你瞬间缩短与大师的差距！

所使用的材料全部在超市就能买到！

真中老师送给每个人的快乐意面！

家中就能做出的意大利餐厅中的美味，没有任何难度，谁都能够做得出的超级美味意面！

作者真中阳宙多年担任日本高级意大利餐厅厨师长，于2008独创自己的意面派系，传统工艺中不乏创新之处，立即跟随真中老师成为意面高手吧！

<<意大利面制作大全>>

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>