

<<意大利菜点菜高手>>

图书基本信息

书名：<<意大利菜点菜高手>>

13位ISBN编号：9787532390625

10位ISBN编号：7532390624

出版时间：2007-11

出版时间：上海科技

作者：宋建华

页数：159

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>

<<意大利菜点菜高手>>

内容概要

意大利菜是意大利悠久历史和丰富文化的结晶，享有“西餐之母”的荣誉。现代西餐正餐和宴会的格局，都出自于意大利。

当代意大利菜仍然是当代西餐的主流，在世界各地兴盛繁荣，受到欢迎。

本书介绍了意大利菜的基本发展过程、主要特点及其对西方世界饮食文化的影响，详细介绍了意大利的点菜和用餐程序、基本菜品和著名菜品，还专章介绍了全球闻名的意大利面、意大利比萨和意大利葡萄酒。

读毕此书，您不仅对意大利菜的点菜成竹于胸，而且对意大利的饮食文化也知其大概。

书中还介绍了在意大利餐厅用餐的礼仪和注意事项，并附有北京、上海、广州主要意大利餐厅的名称和地址，为您查询和订座提供方便。

<<意大利菜点菜高手>>

书籍目录

第一章 西餐鼻祖一、意大利菜简史一、古代西餐的鼻祖 / 3二、古朴风格的领导者 / 9三、当代西餐的主流 / 11四、意大利菜在中国 / 12第二章 道地的乡土菜——意大利菜的特色一、菜系众多, 乡土风味 / 16二、面饭当菜, 比萨驰名 / 17三、崇尚质朴, 烹技简洁 / 17四、调味独特, 健康之菜 / 19第三章 四大风味——意大利菜分类一、北意菜系 / 22二、中意菜系 / 24三、南意菜系 / 25四、小岛菜系 / 27第四章 从头盘到咖啡——意大利美食的点菜一、开胃菜(Antipasto) / 501 . 开胃菜的主要种类 / 312 . 开胃菜名菜 / 323 . 开胃菜中的面包 / 37二、第一道菜(Primo Piatto) / 401 . 汤(Zuppa) / 402 . 意大利烩饭(Risotto) / 453 . 意大利面(Pasta) / 454 . 比萨(Pisa) / 46三、第二道菜(Secondo Piatto) / 461 . 意大利鱼类菜(Pesce) / 462 . 意大利肉类菜(Carne) / 493 . 蔬菜类(Verdura) / 55四、奶酪(Ortaggi) / 59五、甜点(Dolce) / 64六、咖啡(Caffe) / 69第五章 意大利民族之食——意大利面一、意大利面的历史 / 73二、意大利面的特色 / 76三、意大利面的种类 / 80第六章 通向全球的名吃——意大利比萨一、比萨的起源 / 89二、比萨的特色 / 91三、比萨的品种 / 92四、比萨文化95第七章 我的葡萄酒我做主——意大利葡萄酒一、意大利葡萄酒的起源与历史 / 98二、意大利葡萄酒主要产区 / 99三、意大利葡萄酒的等级划分 / 102四、意大利葡萄酒的种类 / 105第八章 拥有健康的味道——意大利调味品一、酒 / 110二、地中海宝石——橄榄油 / 112三、奶酪 / 115四、番茄 / 116五、意大利醋 / 117六、香草 / 118七、沙司 / 125第九章 意大利各式餐厅和用餐须知一、餐厅 / 128二、用餐须知 / 131第十章 女士优先——意大利餐桌礼仪一、正餐宴会礼仪 / 136二、冷餐会、鸡尾酒会礼仪 / 140三、家宴礼仪 / 141四、餐厅用餐礼仪 / 142五、餐具的布置与使用 / 143六、喝咖啡的礼仪 / 146附录一 北京、上海、广州的意大利餐厅一览 / 148附录二 上海领事馆的后厨房——大马可意大利餐厅小记 / 157

<<意大利菜点菜高手>>

编辑推荐

《意大利菜点菜高手》中还介绍了在意大利餐厅用餐的礼仪和注意事项，并附有北京、上海、广州主要意大利餐厅的名称和地址，为您查询和订座提供方便。

意大利菜是意大利悠久历史和丰富文化的结晶，享有“西餐之母”的荣誉。

现代西餐正餐和宴会的格局，都出自于意大利。

当代意大利菜仍然是当代西餐的主流，在世界各地兴盛繁荣，受到欢迎。

<<意大利菜点菜高手>>

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>