

<<顶级意大利面.披萨技术教本>>

图书基本信息

书名：<<顶级意大利面.披萨技术教本>>

13位ISBN编号：9787538165043

10位ISBN编号：7538165045

出版时间：2010-9

出版时间：永濑正人、杨鸿儒 辽宁科学技术出版社 (2010-09出版)

作者：永濑正人

页数：96

译者：杨鸿儒

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>

<<顶级意大利面.披萨技术教本>>

内容概要

《顶级意大利面·披萨技术教本》由人气店的厨师教授，获高评价的顶级意大利面和披萨料理制做法！

从意大利面的做法，到意大利面的基本酱料、顶级意大利面配方，所有美味秘诀都将完整大公开！蒜味蔬菜油、罐头蕃茄酱、肉酱、热那亚酱、克林姆酱、其他酱料等，《顶级意大利面·披萨技术教本》介绍了不同风味的酱料和包含各种食材的意大利面。

只要学会基础，再运用巧思加以搭配，就能体会变化菜单的乐趣。

另外，《顶级意大利面·披萨技术教本》还介绍了披萨的面皮做法及意大利、美国披萨人气店的配方

。

<<顶级意大利面.披萨技术教本>>

作者简介

作者：（日本）永濑正人 译者：杨鸿儒

<<顶级意大利面.披萨技术教本>>

书籍目录

意大利面的做法6使用制面机来制作6使用擀面杖和菜刀来制作8新鲜意大利面9干燥意大利面10用具11意大利面的基本酱料12意式高汤做法12蔬菜意式高汤/鱼的意式高汤/鸡的意式高汤Column·意式高汤的简易保存法蒜味蔬菜油14Column·鳀鱼与便利的加工品鳀鱼和高丽菜的意大利细圆直面15罐头番茄酱16Column·酱料的保存法番茄和罗勒的塔利阿帖雷扁面17新鲜番茄酱18新鲜番茄和海胆的冷制天使发19肉酱20奶香肉酱塔利阿帖雷扁面21热那亚酱22热那亚酱特飞短面23克林姆酱24牛肝菌克林姆酱拌直纹笔尖面25其他的酱料与调味油26葡萄酒醋酱/洋菇糊/天堂酱/香草油/意大利辣油Column·酱料与调味油的巧妙用法人气餐厅的Pasta配方蒜味蔬菜油蒜味蔬菜油的辣椒面28软口蔬菜和帕马乳酪的关多利面29拌和多种蔬菜的意大利扁直面30菠菜的塔利阿帖雷扁面31乌贼墨汁的意大利圆直面32海瓜子和番茄的冷制意大利圆直面33罐头番茄酱番茄酱帕帕尔帝雷宽面34番茄、摩捷雷拉乳酪意大利圆直面35茄酱管状面36力可达乳酪的指环饺37加新鲜番茄和生姜的意大利细圆直面38菜园风的吉他面39渔夫意大利圆直面40新鲜茄酱贝壳面帕马乳酪风味41土鸡、牛肝菌的番茄酱料帕帕尔帝雷宽面42肉酱波隆那风肉酱塔利阿帖雷扁面43多斯卡尼风直纹笔尖面44和牛里脊肉的肉酱意大利圆直面45仔羊+石川芋+金麦豌豆的肉酱司多拉奇爹拉宽面46波隆那风的千层面47虾味肉酱缎带面48沙丁鱼小茴香的塔利阿帖雷扁面49热那亚酱新鲜番茄和摩捷雷拉乳酪的意大利冷面罗勒酱料拌菠菜缎带面50长臂虾酱热那亚风的意大利扁直面51克林姆酱芝麻菜的缎带面52斑节虾和新鲜番茄的淡味克林姆酱塔利阿帖雷扁面53菠菜缎带面芳提那克林姆酱54哥冈卓拉乳酪直纹笔尖面55柠檬卡波那拉塔利阿帖雷扁面56番茄克林姆酱土鸡茄子塔利阿帖雷扁面57牛肝菌的帕帕尔帝雷宽面58含当季马铃薯的意大利方饺塔雷基欧克林姆酱59马铃薯的意大利面疙瘩4种乳酪的乳酪酱料60南瓜的意大利面疙瘩61其他的酱料鳕鱼子意大利圆直面62高菜和酥脆小鱼干的意大利圆直面63甜椒缎带面64鼠尾草鳀鱼奶油酱缎带面65CHIANTI餐厅的不朽名作罗勒意大利圆直面67茄酱意大利圆直面67波隆那风肉酱意大利圆直面68蟹肉大通心面69维奈欧拉意大利圆直面70披萨面皮的做法72制作意大利风的披萨面皮72意大利风的披萨酱73制作美国风的披萨面皮74美国风的披萨酱75面皮的杆法76手的擀法76擀面棍的擀法/派盘的擀法77人气店的Pizza配方意大利风的披萨马格丽特79热那亚/四种白乳酪80培根披萨/烟熏火腿81渔夫披萨82拿波里披萨/烟熏鲑鱼披萨83总汇披萨84奥多兰那/四色拼盘85古典风味披萨/迷迭香薄饼86美国风的披萨尼可拉斯的招牌披萨87披萨饺/水果披萨88意大利面与披萨的食材基础知识面粉89橄榄油90乳酪91香草料与香辛料92意式新鲜火腿与意式培根94番茄95

<<顶级意大利面.披萨技术教本>>

章节摘录

插图：

<<顶级意大利面.披萨技术教本>>

编辑推荐

《顶级意大利面·披萨技术教本》由辽宁科学技术出版社出版。

<<顶级意大利面.披萨技术教本>>

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>