

<<Mamma Foca教做意大利餐>>

图书基本信息

书名：<<Mamma Foca教做意大利餐>>

13位ISBN编号：9787543656093

10位ISBN编号：7543656094

出版时间：2009-8

出版时间：青岛出版社

作者：王晓辉 编著

页数：119

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>

<<Mamma Foca教做意大利餐>>

内容概要

民以食为天，这个哲理在全世界都是适用的。

意大利美食拥有悠久的历史，崇尚质朴、烹饪工艺简洁，注重原汁原味，具有浓浓的家庭风味，被认为充满着浓浓的“妈妈味道”，Mamma Foca愿带着你一起走进意大利美食天地，让充满异国浪漫风情的美食也能进入你的生活，带给你新的气息、新的感觉。

<<Mamma Foca教做意大利餐>>

作者简介

Mamma Foca（王晓辉），1971年出生于青岛，毕业于中国海洋大学外语系，曾在英国牛津大学留学。她1996年定居意大利，从事翻译、顾问工作，曾应邀为意大利著名杂志《意大利比萨&面》（Pizza&Pasta Italiana）做翻译，并在《世界博览》上发表过文章，现为意大利传统美食学会会员

<<Mamma Foca教做意大利餐>>

书籍目录

充满浪漫异域风情的意大利美食意大利传统餐桌及用餐礼仪头盘开胃菜 彩鼓 经典蔬菜沙拉 番茄
填馅 多彩美味小吃 生肉伴哈密瓜 番茄蒜香面包片 菠菜松子蒜香面包片 金黄玉米扇贝 酸奶
黄瓜虾 香炸米橙 香草醋熘茭瓜第一道经典意大利主食 南瓜米汤 热那亚蔬菜浓汤 天堂美味蛋
汤 虾仁菜花粥 鸡肉芦笋浓汤 四季豆酱面汤 米兰藏红花烩饭 豌豆烩饭 激情意大利面条 墨
鱼黑汁面 青酱拌条面 西西里岛五彩面 博罗尼亚风味肉酱千层饼 经典王后比萨第二道经典意大
利菜 洋葱醋酱沙丁鱼 菠菜夹心鱼饼 鱿鱼卷填馅 地中海风味烤鱼 柠檬煎鸡片 香脆烤羊腿
那不勒斯风味肉排 金枪鱼酱牛肉 烤肉卷 番茄起司 牛奶胡萝卜 威尼斯风味土豆 农妈煮滨
豆 撒丁岛风味烤茄餐后甜点 酸奶蛋糕 咖啡蛋糕 水果蛋奶夹心蛋糕 沙漠玫瑰 巧克力香肠
狂欢节炸球 炸南瓜球 提拉米苏 香脆水果沙拉 红葡萄酒水果沙拉

<<Mamma Foca教做意大利餐>>

章节摘录

插图：意大利北靠白雪皑皑的阿尔卑斯山脉，南北纵伸的是亚平宁山脉，境内有河流、湖泊、丘陵、平原，也有火山，各地气候差异较大，北部为温带大陆性气候，南部的半岛和岛屿属于亚热带地中海式气候。

意大利降水量丰富，优越的地理环境，使得意大利物产丰富，这也为意大利菜的多样性提供了得天独厚的物质基础。

根据地理位置的不同，人们把意大利菜系笼统地分为四个派系——北系、中系、南系和小岛系。

但想要彻底把意大利菜系分清，那可不是一件简单的事。

这个难题连意大利人自己也搞不清楚，也不想弄明白，他们更习惯以地名来称呼美味佳肴，比如说，威尼斯墨鱼黑汁面、米兰藏红花烩饭、博罗尼亚肉末面、热那亚青酱拌条面，等等。

意大利美食种类多样，五花八门。

美食图书也很多。

从古罗马人编撰了意大利第一本美食著作《论烹饪》，到19世纪中期，Artesia（阿图西）出版了被后人称为美食圣经的《进食科学和美食艺术》，直到今天，时常随报纸、期刊一起发行的美食系列图书，家家都收藏与美食相关的书籍……由此可见，意大利人都以在烹调方面卓有建树为荣。

这个民族爱吃、会吃，积极追求生活品质的本性是由来已久的。

从古罗马帝国开始，王公贵族在吃上就十分讲究，烹调方法也相当复杂，食材来源更是多样化，比如动物的内脏、野鸡等。

精选的山珍海味配上最昂贵的香料，用高超的烹调技术制作出来精妙绝伦的佳肴，贵宾们一边谈天说地，一边尽情分享美食，品尝醇香的葡萄酒，这也成为当时社交的一种重要的方式。

古罗马帝国很重视水利、道路等基础建设，还修建了四通八达的道路，为各地区的文化、物产、美食的交流创造了优越条件。

在古罗马帝国全盛时期，那个时期的“流行”美食就是以古罗马为中心传播开来的。

古罗马文明影响了欧洲的历史发展，意大利烹饪技术和美食也成为大多数西方国家效仿的对象。

<<Mamma Foca教做意大利餐>>

编辑推荐

《Mamma Foca教做意大利餐》：她是一位留学英国的中国女性，远嫁意大利，先生给了她一个Mamma Foca的爱称。

Mamma Foca热爱美食，更爱烹制美食，她将带着我们一起走进意大利美食天地，教会你做出一道道经典美味的意大利餐。

<<Mamma Foca教做意大利餐>>

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>