

<<意大利菜>>

图书基本信息

书名：<<意大利菜>>

13位ISBN编号：9787542831897

10位ISBN编号：7542831895

出版时间：2003-8

出版时间：上海世纪出版股份有限公司科技教育出版社

作者：上海光大会展中心国际大酒店

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>

## <<意大利菜>>

### 内容概要

丰饶的意大利土地上生长着密密匝匝的香草、橄榄、柠檬、无花果和谷麦，再加上海鲜、肉类和奶制品，可以调制出各种不可名状的味道。

意大利人晚上几乎没有什么娱乐活动，大部分时间都要消磨在吃晚饭上。

从开胃菜到饭后酒，如果全程吃下来，可能就已经是半夜或凌晨了，但意大利的食客决不会脸红脖子粗地催促厨师上菜或结帐，他们总是喜欢慢慢来，以无比轻松平和的心情细细品尝美食。

美食最本质的元素是自然与艺术，而意大利美食两者兼而有之。

亚平宁半岛浓郁的风情，赐与意大利美食的自然韵味，穿越时空的文化底蕴，又使意式菜肴富于艺术灵感。

意大利美食的神奇就是把简单的食品做得美味而富有艺术。

其中，比萨和各种面食无疑是最出名的。

一个出色的意大利厨师能将普通的面团做成上千种面点，而且滋味各异，不能不叫人啧啧称奇。

本书介绍了意大利菜肴的基本制作方法，配以精美的图片，使初学者能很轻松地领会并掌握意大利的烹调技艺。

闲暇之余，自己动手，在家人团聚或朋友聚会时烹制出具有浓郁意大利风情的美味佳肴，那是我们为读者编写此书的真诚愿望。

祝您成功!

## <<意大利菜>>

### 作者简介

赖声强，曾在上海静安宾馆学习中菜烹饪，后进入上海第一家五星级酒店，为第一批中方厨师长之一，先后在意大利餐厅、宴会厅、咖啡厅的厨房任职。后又赴德国工作、学习了三年多，与意大利、瑞士、德国等国家的厨师们切磋技艺、交流经验。现任上海光大会展中心国际大酒店行

## &lt;&lt;意大利菜&gt;&gt;

## 书籍目录

冷菜 蟹肉木瓜色拉 各式肉盘 生刨牛肉色拉 番茄芝士色拉 腌桂鱼色拉 煎小明虾色拉 蔬菜色拉 海鲜色拉 风干火腿配蜜瓜 意粉色拉 肉肠色拉 煮小牛肉配金枪鱼汁汤 奶油南瓜汤 奶油番茄汤 奶油栗蓉汤 鸡肉杂菜汤 鸡肉汤配小馄饨 意大利杂菜汤 海鲜汤西 烟斗面配南瓜汁 螺旋面配番茄汁 五彩螺丝面 青口贝番茄炒宽面 手指馄饨配青红胡椒粒、奶油汁 手指馄饨配番茄黑水榄汁 海鲜宽面 蔬菜宽面 意大利方馄饨配奶油汁 海鲜贝壳面 蝴蝶面配奶油野菌汁 贝壳面配番茄尖椒汁 意大利春卷 牛肉千层面 意大利蔬菜饭 意大利海鲜饭 炒意大利粉块配番茄汁 意大利面条配烟肉奶油汁 菠菜面配奶油蘑菇汁 意大利肉酱面 意大利面条配香草蒜茸汁 意大利面条配番茄汁 耳朵面配番茄银鱼汁 素食比萨 海鲜比萨 菠菜比萨 鸡蛋香肠比萨主菜 煎牛柳配马撒拉汁 帕尔玛火腿卷肉眼配红胡椒粒汁 香草鸡肉饼 烟熏鸭胸配甜橙汁 煎三文鱼配罗勒汁 煎猪腰配红胡椒粒汁 芝士焗明虾 香草羊排 纸包银鳕鱼 烤羊排配B.B.Q汁 水煮乳猪卷 酥皮鸡卷 煎小牛柳配干葱汁

<<意大利菜>>

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>