

<<美呀美呀意大利>>

图书基本信息

书名：<<美呀美呀意大利>>

13位ISBN编号：9787500653622

10位ISBN编号：750065362X

出版时间：2003-9-1

出版时间：中国青年出版社

作者：尹齐,细毛

页数：399

字数：130000

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>

<<美呀美呀意大利>>

内容概要

意大利的咖啡、热巧克力，都很地道，价格也不贵。

在意大利泡咖啡馆。

完全可以是“一种仪式，一种宗教，一种与人交往的需要。

”其实不是节日正餐什么的，意大利人也很少一二三四五的吃饭。

旅游就更不必讲什么所谓规矩，挑自己喜欢吃的就是。

不过不用太担心减肥的事情，因为意大利人虽然吃很多面食和冰激凌，却是欧洲人中最瘦的，游客就更不可能因为在意大利吃而长胖了。

<<美呀美呀意大利>>

书籍目录

美呀美呀威尼斯 威尼斯 水上威尼斯 雨中威尼斯 威尼斯小城 San Marco 北部五岛 Mazzorbo 南部两岛
Chioggia记忆 威尼斯的桥 Le Pont du Rialto Gondola 小巷门窗人家 夜 威尼斯双年展 威尼斯商人 家庭旅
馆 Trattoria da Ignazio Ristorante Ai Barbacani 迷失的手工业 威尼斯的污染 闲情威尼斯 博物馆中的教学 露
天电影 无题 瑞士警察 威尼斯游荡 旅行小贴士那不勒斯西西里萨利纳岛佛罗伦萨 锡耶纳比萨米兰罗马
意大利吃住行出游的快乐

<<美呀美呀意大利>>

媒体关注与评论

书评从最简单的做法开始，可以有各种方式做意大利比萨饼，直到最复杂的。好的比萨饼是在烧木头的大炉里面烤的，面皮是专门的比萨饼面师做出来的，有人专门负责放料和烤制时间，十分讲究。不过有趣的是，在意大利最有名的比萨饼大师多半是埃及人和黎巴嫩人。

<<美呀美呀意大利>>

编辑推荐

从最简单的做法开始，可以有各种方式做意大利比萨饼，直到最复杂的。
好的比萨饼是在烧木头的大炉里面烤的，面皮是专门的比萨饼面师做出来的，有人专门负责放料和烤制时间，十分讲究。
不过有趣的是，在意大利最有名的比萨饼大师多半是埃及人和黎巴嫩人。
详细内容尽在《美呀美呀意大利》。

<<美呀美呀意大利>>

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>