第一图书网, tushu007.com

<<情迷意大利美食：一学就会的意大利餐招牌 >

图书基本信息

书名：<<情迷意大利美食：一学就会的意大利餐招牌菜>>

13位ISBN编号：9787538180336

10位ISBN编号：7538180338

出版时间：2013-9

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：（日）小林幸司

译者：王婷婷

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

内容概要

北京书中缘金牌产品优佳生活书系：《情迷意大利美食：一学就会的意大利餐招牌菜》
意大利餐有着悠久的历史，也有着璀璨的文化，因其味浓香烂、原汁原味，加上炒、煎、炸、红焖等烹调方法，多年来已经深得人们的喜爱。
作者小林幸司在日本开设了一家名叫Antica Trattoria Nostalgica的意大利餐馆。
在本书中，作者小林幸司与妻子根据从事多年意大利餐研究和创作的经验，从中选择出了一系列广受好评的招牌菜，将意大利料理的色香味发挥到极致，并通过精美的照片和详细的过程解说呈现在大家面前，绝对能够引起喜欢美食和意大利料理爱好者的共鸣。

作者简介

小林幸司1958年生于爱知县名古屋市。
大学期间考取厨师资格证书，一直从事饮食业。
26岁时在当地开设了一家意大利餐厅，由于一直对自己的料理持怀疑态度，3年后将餐厅关闭。
于1989年去意大利留学，就读于锡耶纳的一所烹饪学校。
之后在翁布里亚州的名店“ Ristorante vissani ”学习，师从于有“ 烹饪界鬼才 ”之称、影响了一个时代的Gianfranco Vissani 先生，学习独创性料理，后半期在店中就任厨师长。
1991年回国。
在就任多家意大利餐厅的厨师长之后，于2002年和同为厨师的妻子小林叶子一起在东京中目黑开设了名为“ Fogliolina della Porta Fortuna ”的意大利餐厅。
用一日一组的方式提供菜品，以10盘料理和甜点、5种葡萄酒、3~4种面包为一组，做出本店的特色,凭借纤细和细致的味道吸引顾客。
2009年6月，将店改名为“ Antica Trattoria Nostalgica ”，推出技术娴熟的“ trattoria料理 ”，得到顾客的一致好评。
2011年1月在长野县轻井泽町重新开设了名为“ Fogliolina della Porta Fortuna ”的意大利餐厅，并且在阳台经营仅在夏季营业的“ alberini ”小酒馆。
著有《Fogliolina della Porta Fortuna—小林幸司的料理》（日本YOUMEDIA出版）。

书籍目录

前言 3Trattoria的魅力——传统中的个性和包容 8Trattoria菜 味道的决定性因素 12前菜茄子番茄炖菜 18油制茄片 20意式甜椒 21洋蓟沙拉 22老葱沙拉 23烧烤蘑菇沙拉 26翁布里亚风味面包沙拉 28西葫芦鸡蛋饼 40油炸米丸子 42醋腌油炸鱼 44肝泥酱 46内脏炒洋葱 48主食干意面意大利番茄实心面 52烟花女面 58热那亚风味意式青面酱拌面 59干酪酱汁细面条 60 手擀意面手擀鸡蛋面 62白芦笋意面 64猪脸肉烩意面 72章鱼烩意面 73贻贝酱汁烩面粉团子 76牛肝菌杂烩土豆团子 77汤类蔬菜意面汤 80托斯卡纳番茄面包汤 88撒丁奶酪面包汤 90肉汁烩饭藏红花汁烩饭 92那不勒斯风味烩饭 94野生芦笋烩饭 95意面的煮制方法、调拌酱汁方法 96主菜鱼贝料理裹面炸鱼 100鳗鱼番茄煮 101海鲜鱼杂浓汤 102油炸沙丁鱼 104肉料理铁板烧鹌鹑 106珍珠鸡烧 108幼兔烧 111铁板烧雷鸟 114猎人烩羊仔肉 124铁板烧羊仔背肉 126柠檬风味牛肉煮 134猪脸肉煮 136威尼斯风味羊仔肝 138羊仔内脏煮 140野猪煮 142配菜玉米糊 146炸土豆 146炒青菜 151烤蔬菜 151自制面包 154甜点柿子风味利口酒冰激凌 158柠檬酱冰激凌 158黑莓巧克力冰激凌 159葡萄果子冻 163香醋巧克力蛋奶冻 163马斯卡彭风味磅蛋糕 166开心果蛋奶冻蛋糕（torta） 167本书中使用的主要食材 170本店中使用的蔬菜汁和肉汤 179

编辑推荐

第一图书网, tushu007.com

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