

图书基本信息

书名：<<義大利菜教科書:67種道地料理700張豐富步驟圖解,讓你零失敗!>>

13位ISBN编号：9789570410723

10位ISBN编号：9570410728

出版时间：2008

出版人：大境文化事業有限公司

作者：川上文代,Chao, Toku

译者：胡家齊

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>

<<義大利菜教科書:67種道地料理700>>

內容概要

700個豐富的步驟圖解，新手入門必讀！
高手進階必學訣竅！

這本書，從薄切片（Carpaccio）和蕃茄燉菜（Capunata）等開胃菜（開胃前菜）開始，至義大利麵、燉飯等第一道菜、使用燉牛肚（trippa）或小牛肉的第二道肉類主菜（主食）、提拉米蘇、義式布丁等甜點（dolce）都在此一應介紹。

為了讓初次學作義大利料理的人也可以安心地學習烹調，因此食譜上很仔細地寫下了訣竅、注意之處以及烹調過程的照片。

另外，也擷取附上有缺陷或容易失敗的例子等照片，請大家參考使用。

特別是燉飯及義大利麵的火候加減，是非常重要的。

儘可能地附上詳細的照片及說明，也清楚地記下量匙的分量。

即使失敗了大家也不要太沮喪，應該要再思考找出失敗的原因，試著再次嘗試挑戰看看。

平常總是使用市售的義大利麵肉醬或蕃茄醬汁，一旦試著用手做做看，就可以吃出市售品所沒有的美妙滋味，受到成功的鼓勵而會有「再來做做看吧！

」的心情。

義大利麵或比薩一般都是「在外面餐廳享用」的印象，但參考本書也希望大家務必試著挑戰看看。

雖然稍稍多花一點時間，但只要多下一點工夫，就可以讓家裡變成義大利餐廳了。

請大家朝著製作活潑、愉悅、美味義大利菜的目標前進吧！

開胃前菜：香蒜鯉魚熱沾醬、牛肉薄切片、雜穀米沙拉、義式乳酪焗茄餅、香料麵包粉、冷醃油醋竹筴魚、蔬菜烘煎蛋、蔬菜格狀鹹派...等23道

義大利麵：千層麵、海鮮義大利麵、香蒜辣椒麵、培根蛋麵、墨魚義大利麵、南瓜麵疙瘩、肉醬拌馬鈴薯麵疙瘩、羅勒醬拌義大利麵...等21種

湯 & 比薩 & 燉飯：什錦蔬菜麵湯、蕈菇燉飯、海鮮湯、厚片比薩...等6種

主菜：獵人式燴雞肉、酥炸魚貝海鮮、鮮填花枝、網烤小羊排...等7種

甜點：提拉米蘇、義式蛋奶盅、西西里香炸起司捲、義式鮮奶酪...等10種

義大利菜製作的訣竅與重點42個專欄：將成功料理與失敗案例圖解，Q&A解除困惑零失敗

基本的9大項目、各種高湯的製作、義大利麵的煮法及材料的準備...等基礎知識

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>