

<<簡簡單單做義式料理>>

图书基本信息

书名：<<簡簡單單做義式料理>>

13位ISBN编号：9789866326820

10位ISBN编号：9866326829

出版时间：2010-5

出版时间：楓書坊文化出版社

作者：林幸子

页数：192

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>

## <<簡簡單單做義式料理>>

### 內容概要

part 1 義大利麵 習得大家所熟知的義大利麵的美味煮法，擴大烹調的領域。依調味，可區分為油系、蕃茄醬系、蕃茄肉醬系、蔬菜高湯系、奶油&乳酪系、涼麵系，分別做介紹。此外，不會失敗親手製作的手工意大利麵條，也務必嘗試看看。

鮮奶油培根義大利麵 材料(1人份) 義大利麵.....100g 蛋.....1個 純橄欖油.....3大匙 鮮奶油.....50ml 義大利豬腹膏培根(若無，可用培根).....10g 磨碎巴馬乾酪.....2大匙 特級橄欖油.....1大匙 黑胡椒粗粒.....適量 茄子、蕃茄醬義大利麵 這是義大利南部島嶼西西里島誕生的料理。因此，被稱為「西西里納」。

油炸茄子是讓色彩、風味都變好的要訣所在。

材料(2人份) 義大利麵(使用直徑1.6mm的).....150g 茄子.....2條 番茄醬(作法參照P.22).....1杯 若有，蘿勒.....少許 鹽.....適量 炸油.....適量 本書特色 油、鹽、乳酪、蕃茄、新鮮香草.....美味的義大利料理，是以食材為命脈。

最近，超市也豐富陳列販售發祥地的道地食材，因此變得容易製作。

雖然是在家製作，但絲毫不遜於店家的風味，請在家品嚐令人感到非常滿足的高人氣風味大餐吧！

<<簡簡單單做義式料理>>

作者簡介

主婦之友社編集 料理指導 林 幸子 除了活躍於雜誌或書籍之外，也主辦義大利料理教室。

望月利一 東京・阿佐谷不做作的南義大利家庭料理餐廳Trattoria M's主廚。

<<簡簡單單做義式料理>>

書籍目錄

. part 1 義大利麵在家也能品嚐人氣店的風味鮮奶油培根義大利麵新鮮番茄蘿勒義大利麵新鮮蕃茄鯷魚義大利麵辣椒義大利麵 (peperoncino) 乳酪黑胡椒義大利麵爽口生扇貝義大利麵蝦子菠菜扁薄義大利麵戈爾根早拉乳酪尖口通心麵小蕃茄、莫札拉乳酪極細義大利麵美味義大利麵的基本煮法油系高麗菜、鯷魚義大利麵玄蛤義大利麵章魚、歐芹義大利麵蕃茄醬系蕃茄醬義大利麵Pomodoro (義大利文番茄) 海味義大利麵辣味蕃茄醬尖口通心麵茄子、蕃茄醬義大利麵鮪魚、橄欖義大利麵生海膽蕃茄醬義大利麵蕃茄肉醬系蕃茄肉醬扁平麵條米蘭風寬麵片拿波里風寬麵片蔬菜醬系熱那亞風醬汁義大利麵小蕃茄義大利麵白花椰菜通心麵芥菜花義大利麵節瓜通心麵彩色甜椒蝴蝶結義大利麵牛蒡片梅子義大利麵油漬沙丁魚、柴魚義大利麵

<<簡簡單單做義式料理>>

编辑推荐

本書特色 油、鹽、乳酪、蕃茄、新鮮香草……美味的義大意料理，是以食材為命脈。最近，超市也豐富陳列販售發祥地的道地食材，因此變得容易製作。雖然是在家製作，但絲毫不遜於店家的風味，請在家品嚐令人感到非常滿足的高人氣風味大餐吧！

<<簡簡單單做義式料理>>

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>