

《金牌意大利餐》

图书基本信息

书名：《金牌意大利餐》

13位ISBN编号：9787538175271

10位ISBN编号：753817527X

出版时间：2012-8

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：[日]片冈护

页数：223

译者：邓楚泓

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《金牌意大利餐》

前言

现在说到意大利料理，与从前只有比萨和通心粉的时代相比，制作材料变得随处都可以购买到。制作地道美味的意大利料理也不再是梦。那么，具体来说我们应该怎样制作意大利料理呢？刚刚学做的时候看菜谱照猫画虎当然是无可厚非。但是，菜谱不管怎么说也只是一个参考。照猫画虎结果还是制作不好这是非常正常的事情。所以，我非常希望大家坚持练习，制作出自己的风格，而不要浅尝即止，失败之后就气馁不学了。制作料理虽然和学习艺术有一定的区别，但是制作料理也是表现自己的一种方法，同样也是一门非常享受的艺术。注重人的感受，并使其变得快乐，这就是制作料理蕴含在生活中的艺术。从某种意义上来说，意大利料理的制作对于我来说意义非凡。随着经验的丰富以及不断地学习，我制作料理的方式也随之变化。20岁时初到意大利的新奇与感动；回到日本、对于意大利料理的继续追求，开店的回忆，还有很多很多????随时而变，永无止境的是意大利料理。我无法抗拒意大利料理的魅力，毅然成为一名制作意大利料理的厨师。所以，如果让我停止现在的工作也就可以说是剥夺了我幸福的权利！饮食作为人类活动衣、食、住、行中的一项是不可缺少的。我也非常确信，在今后的发展过程中，饮食的重要性会越来越被人们所认同。所以，我非常希望当我们每次烹饪可口饭菜的时候，不但思考如何制作可口的菜肴让人享用，还要把握未来，把营养健康的饮食观念时刻记在心头，用心来制作健康的美味佳肴！

《金牌意大利餐》

内容概要

《金牌意大利餐》介绍了134款地道美味的意大利料理的烹饪方法，涉及酱料、汤品、菜肴、面食、甜品等各个方面，这些都是我们比较熟悉的料理，更贴近我们的日常生活，便于在家中制作。我们可以招待好友和亲密伴侣，就算是料理新手，也不会烹调失败。本书详细介绍了食材及烹饪方法，并附上与讲解同步的照片，更便于我们掌握操作要领。

《金牌意大利餐》

作者简介

[日]片冈护（Kataoka Mamoru）生于1948年。1968年被选为日本大使馆总领事主厨，前住意大利米兰，之后在意大利国内的餐厅进修实习，5年后回日本。曾在日本的代官山“小川轩”、西麻布“MARIE”担任厨师，1983年4月，以主厨的身份在西麻布开创“AL PORTO”餐厅。首创以小盘子来盛装意大利料理等，成为简约意大利风格的始祖。1992年在日本三田开设意大利料理店“AL POROTO”，1993年在日本大阪担任料理节目的制作人。他还经常出现在电视、杂志、烹饪教室中，活跃于各个领域，著书颇多，是时尚意大利料理风格的开创人。

书籍目录

前言

4什么是意大利料理

6意大利料理的底料和基本制作方法番茄酱汁

10法式色拉调味汁

11意大利白酱汁

12蒜泥蛋黄酱

13红葡萄酒酱汁

14白葡萄酒酱汁

15美味牛肝菌酱汁

16热那亚风味酱汁

17荷兰芹酱汁

18大叶酱汁

19白酱汁

20英式酱汁

21墨鱼酱汁

22小牛高汤

23肉汤

24鱼肉清炖汤

26清汤

28 意式酱汁打破限制，冲向世界!

30前菜牛肉卡尔帕乔

32海鲜美味沙拉

34小鲍鱼蔬菜沙拉

36金枪鱼扇贝蛋挞

38鱼肉卡尔帕乔

39米饭沙拉

40毛蟹沙拉

42番茄和意大利白干酪

44章鱼芹菜沙拉

45白色龙须菜沙拉

46面包沙拉

48闷烧茄子沙拉

49茄子海胆奶汁烤菜

51拉涅利风格蛋卷

52香炸米橙

54土豆奶油烤菜

55鲍鱼蒜蓉奶酪

56意大利炸海鲜

57意大利风味龙虾奶汁烤菜

58墨鱼风味小菜搭配墨鱼酱汁

59意大利调味饭升级版

60意大利开胃汤鱼贝海鲜汤

62西班牙番茄冻汤

64清汤冻

65意大利蔬菜汤

66肉汤细丝面

68奶油蘑菇汤

《金牌意大利餐》

- 70意大利比萨手工制作比萨面团
- 72意大利什锦比萨
- 74牛肉卡尔帕乔比萨
- 76热那亚酱汁比萨
- 77大蒜番茄比萨
- 78蘑菇酱比萨
- 79四季比萨
- 80意大利比萨饺
- 81意大利传统三明治帕尼尼
- 82吐司比萨
- 84意大利面手工制作意大利面
- 86白肉鱼意大利饺子
- 88意大利菠菜卷
- 90红紫菊通心粉
- 92乡村风味意大利宽面
- 94奶油乳酪意大利宽面条
- 96意大利扁面条 热那亚酱汁
- 97海鲜意大利面
- 98肉酱通心粉
- 100香辣番茄酱通心粉
- 101番茄罗勒底料意大利面
- 102意大利白干酪茄子面
- 104沙丁鱼番茄酱汁意大利面
- 105番茄辣椒酱意大利面
- 106蒜蓉意大利面
- 107菜园意大利面
- 108长枪墨鱼和芝麻菜意大利面
- 110生菜和乌鱼子意大利面
- 112法式海鲜炖煮面
- 113蛤蜊海鲜意大利面
- 115鲜火腿西兰花猫耳朵
- 116香菇意大利面配松露
- 118三文鱼龙须菜意大利宽面
- 120卡波娜拉意大利面
- 121 意大利面种类
- 122意式汤团肉汁烩饭 马铃薯菠菜团子
- 124南瓜团子
- 126奶油焗饭风味
- 128罗马风味奶油焗团子
- 130牛肝菌肉汁烩饭
- 131米兰风味烩饭配鹅肝
- 132海味肉汁烩饭
- 134墨鱼酱汁烩饭
- 135芦笋肉汤烩饭
- 136鱼类料理意式水煮鲑鱼
- 138香草烧石鲈鱼
- 140香醋酱汁鲈鱼
- 142红辣椒酱汁赤鲷鱼
- 143锡纸烤鱼

- 145 咖喱风味沙丁鱼
- 148 黑橄榄酱汁鲷鱼
- 149 龙虾配生火腿
- 150 苦艾酒风味鲑鱼
- 152 汤焗日本须鲷鱼
- 155 香煎银鲳蘑菇
- 158 肉类料理青椒酱汁鸭肉
- 160 米兰风味牛排
- 161 米兰风味炖牛肉
- 162 恶魔鸡
- 165 意大利料理中不可思议的菜名
- 167 番茄红烩牛胃
- 168 炖牛尾
- 169 番茄红炖肉
- 171 威尼斯风味炖鸡肝
- 173 马尔萨拉嫩煎牛排鹅肝
- 174 牛肉薄片料理
- 175 嫩牛肉配生火腿
- 176 蘑菇酱汁牛里脊肉
- 178 装盘的建议
- 179 食材的选择方法
- 180 甜品基本海绵蛋糕
- 182 水果馅饼
- 185 苹果馅饼
- 189 萨巴里安尼和水果配山莓酱
- 190 巧克力蛋糕
- 192 蛋奶布丁
- 193 糖水桃子配格兰尼它冰糕
- 194 白兰瓜甜汤
- 196 红橙果冻和猕猴桃的格雷伯爵冰糕
- 198 白色雪山
- 199 提拉米苏
- 201 制作甜品不能缺少的材料
- 204 开胃酒餐后酒鸡尾酒
- 206 无需兑水的餐后酒
- 208 写给想要精通意大利料理的人们 熟练掌握橄榄油的使用方法
- 210 意大利料理的制作材料 蔬菜、奶酪
- 212 意大利料理的制作材料 调味料、其他
- 214 美味意大利面的煮制方法
- 216 写给享受料理的朋友们
- 218 料理心得
- 220 写给深爱意大利料理的人们
- 221

《金牌意大利餐》

章节摘录

版权页： 插图：

《金牌意大利餐》

编辑推荐

《金牌意大利餐》编辑推荐：意大利料理界巨匠片冈护亲自传授，134款地道美味的意大利料理，足不出户享受欧陆风情，从前菜到甜品，无所不包，尽享沙司、开胃菜、汤、主食、菜肴、甜品、饮品，就算是料理新手，也不会烹调失败。介绍详细食材及烹饪方法，附有与讲解同步的照片。

《金牌意大利餐》

精彩短评

- 1、首图，翻译不灵，况且太日系，还不如买本原版书靠谱.....
- 2、华丽，好吃。配方很好
- 3、非常好~
- 4、书很不错，片冈护是和风意大利料理的代表人物之一，他的作品既尊重传统，也注重和日本的实际结合，当然，有些材料在中国就比较难买。这本书中的作品起码甩川上文代1条马路，所以如果入手这本，川上文代的《意大利餐制作大全》就权当启蒙了。美中不足的是，翻译的很多食材的译法让人摸不着头脑，比如绿紫苏翻译成大叶，tabasco辣汁翻译成红辣椒酱一种类似白色红葱头的蔬菜译为青葱，实在是有些词不达意。最不能容忍的是，竟然将奶油（黄油）译作奶酪，根本是原则性的错误！幸而原作者在使用奶酪之处都有品种标示，若为表示品种的奶酪可知是奶油。
- 5、看上去很好吃。
- 6、坐在家中就能吃上正宗意大利餐，美！
- 7、日本人写的意大利菜谱。
- 8、虽然感觉不如川上文代贴心、详细、系统，但这本书的甜点部分真是太！棒！了！简直太合我的口味><我假期都要试一遍！！
- 9、看完不太喜欢扔一边了
- 10、图片拍的不好！翻译处处错误，我是做西餐的啊，你骗得了我？书刚刚让我从阳台扔出去了，不看也罢。这位日本厨师，菜做的也不怎么样，这是垃圾中的垃圾厨师。推荐大家购买川上文代的那本意大利餐。女人毕竟是女人啊，细心。呵呵。这本书不行。扔掉，也懒得退。
- 11、很详细，很全面。印象很深的是作者的一段话“不要浪费食材，在我最初学习料理的时候，那家店的垃圾桶据说到了第三天都没有给狗吃的东西。所以并不是要大家在使用的时候想着不要浪费，而是在食材中根本就不存在没有用的部分。”
- 12、感觉一般般
- 13、要实现挺难的，例如自己做意面，在中国几乎买不到要用的杜兰小麦。
- 14、香浓可口的意式焗饭 美味多料意式披萨 鲜美多汁的大块牛排 外加新鲜爽口的海鲜沙拉 鲜香味浓的上等汤品 这些多到自己的口水都会情不自禁翻涌而出 只有在高档意式餐厅能尝到的美味大餐 如果告诉你可以自己在家中就能制作出来 相信谁都不会错过！
书中例举的134款地道美味的意大利料理 用详实却不复杂的图片及文字彻底呈现在大家面前 只要用心烹饪 那飘散着意式独特美味的大餐 随时恭候着亲朋好友的大驾！
- 15、速度很快的 送货人也很客气
- 16、还不错，细节部分
- 17、金牌意大利餐

《金牌意大利餐》

精彩书评

- 1、翻译完全是外行，各种错误，各种搞笑。内页图片居然是降质过的，画质突破下限！真不知道出版社怎么想的。。。翻译完全是外行，各种错误，各种搞笑。内页图片居然是降质过的，画质突破下限！真不知道出版社怎么想的。。。
- 2、香浓可口的意式焗饭 美味多料意式披萨 鲜美多汁的大块牛排 外加新鲜爽口的海鲜沙拉 鲜香味浓的上等汤品 这些多到自己的口水都会情不自禁翻涌而出 只有在高档意式餐厅能尝到的美味大餐 如果告诉你可以自己在家中就能制作出来 相信谁都不会错过！书中列举的134款地道美味的意大利料理 用详实却不复杂的图片及文字彻底呈现在大家面前 只要用心烹饪 那飘散着意式独特美味的大餐 随时恭候着亲朋好友的大驾！

《金牌意大利餐》

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：www.tushu000.com