

《意大利餐》

图书基本信息

书名：《意大利餐》

13位ISBN编号：9787533548426

出版时间：2016-1-1

作者：[日] 吉川敏明

页数：528

译者：于春佳

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

《意大利餐》

内容概要

《意大利餐》从意大利各地的历史、文化、气候风土、特色食材等多方面入手，详细、科学地讲述了意大利餐的由来以及特色，并按地理位置划分，将各种不同类型、种类的意大利餐分门别类地以专业的角度进行分析，且对其的制作方法、注意事项以及操作步骤进行了翔实的讲解。《意大利餐》将意大利料理的魅力全方位地呈现在大家面前，全书配以精美丰富的图片，洋溢着浓厚的意大利美食文化气息。

*编辑推荐：想要深入地了解意大利料理，我们需要先了解一下意大利的历史以及意大利料理的历史，并通过各种意大利的地方特色料理入手，那么就需要从这本《意大利餐》开始吧！

意大利是一个美食家的民族，他们在饮食方面有着悠久历史，如同他们的艺术、时装和汽车一样，个个都是精心制作和设计的。意大利美食浓重朴实，讲究原汁原味。意大利菜系非常丰富，菜品成千上万，除了大家耳熟能详的比萨饼和意大利面，他们的海鲜与甜品也都闻名遐迩。

这本《意大利餐》共介绍了将近300种意餐料理，每款料理都配以精美的图片，并在最后几个章节对食用意餐时的注意事项、食用季节以及制作意餐的配料选择等进行了专业的解释，绝对能够让我们通过本书彻底地了解意餐、认识意餐。

《意大利餐》，一本集学习、查阅、研究、收藏于一身的不可多得的精品图书！

《意大利餐》

作者简介

书籍目录

意大利料理概论
意大利的历史和料理
历史上和料理相关的重要人物马蒂诺
巴托洛米奥·萨基
里斯多弗洛·达·梅西斯布戈
巴特鲁姆·斯嘎皮
弗朗西斯科·莱昂纳蒂
埃皮西乌斯
阿尔杜吉
奥拉其奥
马尔提阿利斯
气候、物产和料理
家常饮食、餐厅
意式小餐馆
餐厅
比萨专营店
日本人眼中的意大利料理
谷物
主要的谷物
小麦的历史
小麦的分类
意大利面
意大利面的历史
工厂生产的意大利面
手擀意大利面
基本的鲜制意大利面
干意大利面的种类
意大利面料理的基础
意大利面的煮法
大蒜和辣椒
基本的意大利酱
番茄酱
博洛尼亚风味肉酱
拿波里肉酱
白酱
基础的意大利面料理
蒜辣橄榄油意
蛤蜊意面
香辣番茄酱斜管面
戈贡佐拉干酪蝴蝶结面
意式金枪鱼番茄扁面条
鱿鱼墨汁意面
各个地方的意大利面料理
意式葡萄酒焖牛肉扁面
意式鼠尾草牛油肉饺
肉酱短裤面
南瓜大指环饺子

《意大利餐》

肉火腿全麦意面
凤尾鱼酱全麦意面
卢卡尼亚风味填馅意大利面
火腿芦笋坑纹通粉
艾米利亚风味白汁肉酱千层宽面
博洛尼亚风味肉酱宽扁面条
奶油培根意面（烧炭人风味）
博洛尼亚风味小帽子面
意式奶油大指环饺子
热那亚香蒜酱窄扁条干面条
腌番茄风味意面
胡桃酱斜管面
鸭肉酱传统宽面
诺尔恰意式特细面
马尔凯风味意大利千层面
番茄腌肉酱小孔通心面
斑条烟肉风味意式特细面
小牛肠炖酱粗管面
牛肝菌菇风味宽面条
乔恰里亚宽细面
炖酱风味吉他通心粉
芝麻菜番茄螺丝面
渔民风味意式特细面
意式龙虾番茄细直面
狂欢节千层面
索伦托风味筒面
西兰花小耳朵面
普利亚风烤小耳朵面
波坦察风味肉酱通心粉
千层面
意式洋葱拌通心粉
烤填馅式通心粉
花椰菜风味荷兰芹螺纹面
烤茄子千层面
金枪鱼卵直面
小鸡炖肉酱风味的通心粉
撒丁风小方饺
烤筒面
墨鱼汁拌长枪乌贼宽扁面条
意式汤团
基本的意式汤团
土豆意式汤团
芳提娜芝士风味土豆意式汤团
洋李（梅子）意式汤团
皮亚琴察风味意式汤团
里可塔意式汤团
特伦风意式汤团
弗留利风意式南瓜汤团
罗马风土豆意式汤团

《意大利餐》

粗面粉意式汤团
玉米糊
基本的玉米糊
玉米面香肠杂煮
玉米面饼烤鹌鹑
烤制玉米饼
普尔契尼香菇风味玉米饼
瓦莱达奥斯塔风味玉米饼
洋葱培根风味玉米面饼
四季豆风味玉米饼
油炸玉米饼
荞麦粉、大麦、斯佩尔特小麦
荞麦粉
大麦
斯佩尔特小麦
瓦尔泰利纳风味荞麦意面
油炸奶酪荞麦酥
米（意大利调味饭与其他的米类料理）
大米的主要产地
关于意大利调味饭
基本的意大利调味饭
帕尔马干酪风味调味饭
诺瓦拉风味调味饭
米兰风味调味饭
谄媚风情调味饭
特雷维索风味调味饭
乌贼墨风味调味饭
罗马风味大米番茄堡
罗马风味的油炸大米丸子
圆形米堡
烤米饼
西西里岛风味调味饭
西西里岛风味大米丸子
渔家风味调味饭
大米沙拉
卡尔特风味调味饭
汤类
瓦尔特林纳风味面包汤
帕维亚鸡蛋面包汤
意式番茄鱼汤（鱼肉、番茄过滤汤）
维罗纳风味意面四季豆汤
大米豌豆汤
米兰风味蔬菜汤
帕沙特里面汤
罗马风味蛋花汤
罗马风味意面豆汤
意式南瓜汤
比萨、烤薄饼、意式面包
关于意大利面包

《意大利餐》

意式烤薄饼和比萨
关于意式面包
一般的比萨（烤薄饼）面团
玛格丽特比萨
意大利烤饼
撒丁岛风味面包派
油炸奶酪饺子
迷迭香风味烤薄饼
比萨盒子
意式油炸饺子
普利亚风味比萨
卡拉布里亚风味比萨
安德烈风味比萨
鸡蛋料理
风味鸡蛋
意式洋葱风味蛋羹
索伦托风味煎蛋
萨拉米风味煎蛋饼
诺具亚风味松露蛋饭
风味意面蛋饼
海鲜风味煎蛋卷
海鲜类
海水鱼
甲壳类
乌贼、章鱼类
贝类
鳕鱼干
淡水鱼
其他类别
烤鲈鱼
锡箔纸烤鱼
水烤鲷鱼风味汤
加入红菊苣的奶油风味的牛舌鱼奶酪烤菜
锡拉库萨风味比目鱼
油炸剑鱼肉排加生番茄、芝麻菜
烤剑鱼卷
绿色鱼
马尔凯风味烤羊鱼
卡拉布里亚风味金枪鱼
烤鲭鱼土豆
油炸醋渍沙丁鱼
小沙丁鱼煎薄饼
烤制贻贝面包屑
煎烤花蛤
烤制贻贝面包屑
番茄干风味章鱼
露琪亚风味煮章鱼
嫩煎洋葱乌贼
风味墨鱼

《意大利餐》

白葡萄酒风味煮乌贼
烤制琵琶虾
煮制琵琶虾加入无翅猪毛菜
干烤琵琶虾
加入普尔契尼香菇风味的奶油琵琶虾
油炸海鲜拼盘
海鲜面包汤
风味海鲜蒸粗麦粉
海鲜沙拉
热那亚风味海鲜蔬菜沙拉
弗留利风味鳕鱼干
干煎洋葱鳕鱼干
墨西拿风味鳕鱼干
马尔凯风味番茄鳕鱼干
特拉斯特维尔风味鳕鱼干
油炸鳕鱼丸子
阿斯蒂风味虹鳟
烤鳗鱼串
烤鳗鱼
番茄风味青豆鳗鱼
醋渍鳗鱼
风味蜗牛玉米饼
圣乔万尼节蜗牛料理
番茄风味田鸡

肉类

生畜类

家禽类

野生鸟兽类

内脏类

干酪生牛里脊肉片
干酪生牛肉片加入巴马臣奶酪、芝麻菜
蔬菜风味小牛排
佛罗伦萨牛排
加利福尼亚风味煮牛肉
皮埃蒙特风味红酒煮牛肉
那不勒斯风味煮牛肉卷
金枪鱼酱烤仔牛肉
热那亚风味牛肋肉
伦巴第风味嫩煎仔牛肉
艾米利亚风味嫩煎仔牛肉
修道院风味油煎带骨里脊肉
白葡萄酒风味油煎小牛T骨
烤仔牛肉
核桃酱汁风味小牛肩肉
卡萨勒风味烤仔牛肉
烤制夹馅仔牛肉
罗马风味烤仔牛肉
青豆番茄煮仔牛肉
四季豆煮仔牛肉卷

《意大利餐》

米兰风味孔骨仔牛肉
米兰风味炸小牛排
瓦莱达奥斯塔风味炸小牛排
小牛高汤
博尔扎诺风味煮仔牛肉
翁布里亚风味煎猪里脊肉
撒丁岛风味猪肉卷
牛奶风味煮猪肉
烤猪里脊肉
白酒风味烤肘子
弗留利风味圆白菜卷
番茄煮茄子肉卷
猎人风味羊羔肉
莫利塞风味烤小羊大腿肉
四季豆煮制阉割羊肉
白汁炖羊羔肉（加入意式洋葱）
奶酪风味煮羊羔肉
砂锅炖羊羔肉
恶魔风烤小鸡
松露风味小鸡腿
罗马风味煎小鸡
炖小鸡
罗马涅风味番茄兔肉
利古里亚风味兔肉
伊斯基亚风味兔肉
烤鸭脯肉
Peperada酱汁风味烤鸭脯肉
瓦莱达奥斯塔风味煮鹿肉
弗留利风味煮鹿肉
松露奶油风味烤野鸡
Zabaione酱汁风味山鹑
翁布里亚风味鸽子
马萨拉酒煮牛舌
罗马风味煮牛尾
威尼斯风味小牛肝
佛罗伦萨风味烤猪肝
油煎小牛肾
煮小肠
特拉斯特维尔风味煮牛胃
热那亚风味炸串
佛罗伦萨炖菜（财政家风味料理）
罗马风味油炸拼盘
皮埃蒙特风味油炸拼盘
煮肉什锦拼盘
蔬菜、菌类、野草、香草、豆类
蔬菜
菌类
野草、香草
奶酪烤韭葱

《意大利餐》

土豆风味煎饼
西西里岛风味土豆丸子
醋味茼蒿
米兰风味芦笋
罗马风味意式洋葱
犹太风味油炸洋葱
油炸意式洋葱
蒜油煎意式洋葱
帕尔马干酪烤西兰花
干炸花椰菜
那不勒斯风味花椰菜沙拉
生火腿卷茴香奶酪烤菜
醋味甘蓝香肠
混合蔬菜沙拉（加入春季蔬菜的沙拉）
菊苣沙拉
培根风味红菊苣沙拉
油炸红菊苣
红菊苣风味派
罗马风味油煎菠菜
蒜油煎猪毛菜
Mostarda风味油炸南瓜
烤番茄
烤刺菜蓟
烤茄子
炸茄盒
腌渍烤蔬菜
茄子风味丸子
西西里糖醋茄子
皮埃蒙特风味彩椒
罗马风味彩椒
杂煮蔬菜
皮埃蒙特风味夹馅彩椒
普利亚风味夹馅彩椒
油炸西葫芦
腌泡西葫芦
帕尔马干酪风味西葫芦
烤铆钉菇
番茄煮夹馅西葫芦
迷迭香风味土豆块
黄油、刺山柑风味土豆
Emanuelle（埃曼努埃菜）风味土豆
土豆泥/黄油煎菠菜
根芹泥
四季豆番茄沙拉
田园风味荷兰豆
油炸意式洋葱
黄油煎花椰菜
意式烟熏风干火腿风味球子甘蓝
烤红菊苣

《意大利餐》

蒜油煎菜花
南瓜泥
普尔契尼香菇酱风味茄子
黄油风味煎蔬菜
油煎蘑菇
普尔契尼香菇酱风味油煎蘑菇
豆类
培根风味蚕豆
四季豆乌贼沙拉
油炸鹰嘴豆饼
蚕豆菊苣汤
鹰嘴豆糊
鹰嘴豆粉意式风味派
蚕豆菊苣汤
拉斯佩齐亚混合汤
福伦多风味面包汤
扁豆板栗汤
阿布鲁佐风味蔬菜通心粉汤
西西里岛风味蚕豆汤
撒丁岛风味番茄蚕豆汤
卡拉布里亚风味豆类意面汤
小鸟料理风味四季豆
黄油风味青豌豆
鹰嘴豆泥
小扁豆豆沙
畜肉加工品
上阿迪杰风味的烟熏风干火腿前菜
火腿、萨拉米腊肠拼盘
生火腿、特级巴马臣奶酪沙拉
意式摩特台拉肠三角包
猪皮肠夹馅牛肉卷
乳制品
奶酪
牛奶、生奶油、酸奶油
奶酪沙拉
戈贡佐拉奶酪、马斯卡波尼奶酪肉派添加
洋梨片
银器商人风味奶酪
马车风味马苏里拉奶酪
瓦莱达奥斯塔风味Fonduta乳化奶油
油脂、醋、食盐、香辛料、加工品
油脂
欧芹酱
西西里汁
时令蔬菜沙拉
Bagna酱汁沙拉
醋
食盐
香辛料

《意大利餐》

其他食品（加工品）

油炸填馅橄榄

水果和点心类

水果

点心

意大利各地的甜点以及传统点心

基础点心

黄油小点心

柠檬味格兰尼塔雪泥

草莓冰淇淋

巧克力酱小泡芙

提拉米苏

水果馅饼

各地点心

红酒煮洋梨

可可风味布丁

鲜奶冻

苹果派

意式圆顶蛋糕

栗子蛋糕

罗马风味鲜奶油蛋糕

圣约瑟夫油炸泡芙

那不勒斯奶酪蛋糕

意大利夹心奶酪层层酥

奶味薄饼卷奶酪

乳清干酪蛋糕

油炸奶酪卷

咖啡

蒸馏酒、利口酒

意大利各州的特点及主要料理

瓦莱达奥斯塔

皮埃蒙特

利古里亚

伦巴第

威尼托

特伦蒂诺—上阿迪杰

弗留利—威尼斯朱利亚

艾米利亚—罗马涅

托斯卡纳

翁布里亚

马尔凯大区

拉齐奥大区

阿布鲁佐

莫利塞

坎帕尼亚

普利亚

巴西利卡塔

拉卡布里亚

西西里

《意大利餐》

撒丁
一年之中主要的节日和饮食
料理用语

《意大利餐》

精彩短评

- 1、很基础很全面的一本意大利餐百科全书
- 2、一本百科全书样的存在，分门别类很细致，每一种菜配图精美，菜谱详尽。意大利人真的是蛮会吃的.....主食和肉真的很棒啊，惊讶他们也吃牛百叶之类很多的动物内脏。说意大利菜只知道pizza和pasta是太片面了。

《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