

《意大利面》

图书基本信息

书名：《意大利面》

13位ISBN编号：9787543314757

10位ISBN编号：7543314754

出版时间：2003-1

出版社：天津科技翻译出版公司

作者：Cornelia Adam

页数：35

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

《意大利面》

内容概要

意大利面最重要的是酱料，本书不仅有传统的，也有别出心裁的做法。罗勒酱意大利面高根左拉乳酪酱意大利面奶油意大利面意大利肉酱面鲍鱼菇酱意大利面番茄酱意大利面羊酪甜椒意大利面鲑鱼鲜奶油意大利面洋葱洋苏叶酱意大利面冷鲑鱼酱意大利面虾仁菠菜酱意大利面蒜油酱意大利面黄花南芥菜小牛肉酱意大利面蔬菜乳酪酱意大利面

本书前言

特色及评论

文章节选

《意大利面》

书籍目录

- 一 罗勒酱意大利面
- 二 高根左拉乳酪酱意大利面
- 三 奶油意大利面
- 四 意大利肉酱面
- 五 鲍鱼菇酱意大利面
- 六 番茄酱意大利面
- 七 羊酪甜椒意大利面
- 八 鲑鱼鲜奶油意大利面
- 九 洋葱洋苏叶酱意大利面
- 十 冷鲑鱼酱意大利面
- 十一 虾仁菠菜酱意大利面
- 十二 蒜油酱意大利面
- 十三 黄花南芥菜小牛肉酱意大利面
- 十四 蔬菜乳酪酱意大利面

《意大利面》

精彩书评

1、从本质上说，意粉与中国的麻汁凉面其实是一回事：都是把面条煮熟，晾凉，再拌上调味酱吃。但是因为一个是海归派，一个是本土派，所以无论在品位和价格上，意粉都处于绝对的优势。与目前职场上海归派高开低走的形势不同，饮食界里的海归派依旧是香饽饽。关于谁是面条的老祖宗，中国跟意大利还有过一段文字官司。意大利人坚称，早在古罗马时代，他们的祖先就掌握了制作面条的高超工艺，罗马帝国遗留下来的文书中，就有一位老人将一桶意大利面留给儿子作为家族宝贵遗产的记载。中国人向来不怕别人跟自己比历史，直接搬出了“4000年前面条”的出土新发现。被逼急了意大利人甚至连神话传说都翻了出来：希腊罗马神话中的火神有一个机器，可以制造长长的、像意大利面的细线状面食。这段争论后来无疾而终，其实我们本可以声称孙悟空那可长可短的如意金箍棒就是受到西北拉面的启发而设计出来的，而那时尚是“混沌未分天地乱，茫茫渺渺无人见”的远古时代。抛开意大利人的民族自尊心不说，目前普遍认同的说法是，面条是由马可·波罗在十三世纪时从中国传到意大利的，因为其容易烹调，可以配上各种佐料，很快就风行全国。不过那时没有刀叉可用，因此吃的都是无汤汁的实心意粉，便于用手抓送入口，吃完后还意犹未尽地把蘸着汁水的十指舔净。中世纪时，一些上层人士觉得这样终究吃相不雅，绞尽脑汁发明了餐叉，可以把面条卷在四个叉齿上送进嘴里。餐叉的发明被认为是西方饮食进入文明时代的标志，从这个意义上讲，意大利面功不可没。现在的肉汁意粉，是后来才出现的吃法。当然，马可波罗当年在中国也吃过我们的牛肉汤面或者排骨汤面，但是有汤的意粉是后来才出现的吃法。意粉与中国的面条相比，不仅做法不尽相同，口味上亦有差别。地道的意大利面都很有咬劲，也就是煮得半生不熟，咬起来感觉有点硬的状态，对于习惯了吃阳春面的中国人而言，第一次吃或许都不太适应。在煮意大利面时，一定要先加入一小匙的盐，分量约占水量的1%，若少了这个动作，面条吃起来就只有外表有口味，而咬到里头时就会觉得没有味道。当然，加入盐还可以让面的质地更紧实有弹性。面煮好后，若想让面条保持筋道，千万别用过冷水这个方法，而是要拌少许橄榄油。同时若煮好的面没用完，也可拌好橄榄油让它稍微风干后拿去冷藏。加菲猫说：世界上再没有比意粉更好吃的食物了。但对一个对饮食稍有讲究的人士而言，其实再没有比意粉更乏味的食物了。撇开意粉与面条的诸多相异之处，二者在本质上并无分别。在西方，一个刚刚大学毕业的单身汉，每日的自做食谱一定离不开意粉。一大锅水煮好各式意粉，浇上超市里买回来的酱或自己炒的酱，早午晚餐就此打发，比什么三文治汉堡包精致多了。意粉于西方人之意义，正如同方便面之于东方人。为什么无论中西，横亘欧亚，面条几乎成为古往今来统一性最强的一种主食呢？众口一词的“简单”是唯一答案。在中国，因有村上春树等一干有钱有闲之士的推动，庸常的意粉被贴以“孤独”、“小资”、“浪漫”等名不副实标签，再加上其作为“海归派”的独特身份，因而才变得五迷三道起来。至于广东人或香港人发明的诸如黑椒牛柳炒意粉、木瓜肉酱意粉，对不起，它们已经是中餐了，与快餐店里所卖的代表“本土派”势力的拉面、炒面、刀削面并无实质区别。杀猪网<http://shazhude.net/>

《意大利面》

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