

《美味披萨一学就会》

图书基本信息

书名：《美味披萨一学就会》

13位ISBN编号：9787122084835

10位ISBN编号：7122084833

出版时间：2010-7

出版社：杨进书、曲松、双福、等 化学工业出版社 (2010-07出版)

页数：76

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

《美味披萨一学就会》

前言

“披萨”是一种由特殊的饼底、奶酪、酱汁和馅料做成的具有意大利风味的食品。但是这种食品已经超越语言与文化的障碍，成为全球通行的名吃，受到各国消费者的喜爱。然而这种美食究竟源于何时何地，现在却无从考究。大家都自然地认为这是400年前意大利那不勒斯的面包师傅首创的。那么到底是谁发明了披萨呢？有人认为，披萨来源于中国：当年意大利著名旅行家马可·波罗在中国旅行时最喜欢吃种北方流行的葱油馅饼。回到意大利后他一直想能够再次品尝，但却不会烤制。个星期天，他同朋友们在家中聚会，其中一位是来自那不勒斯的厨师。马可·波罗灵机一动，把那位厨师叫到身边，“如此这般”地描绘起中国北方的香葱馅饼来。那位厨师也兴致勃勃地按马可·波罗所描绘的方法制作起来。可忙了半天，仍无法将馅料放入面团中。此时已快下午两点了，大家已饥肠辘辘。于是马可·波罗提议就将馅料放在面饼上吃。大家吃后，都叫“好”。这位厨师回到那不勒斯后又做了几次，并配上了那不勒斯的奶酪和香料，大受食客们的欢迎，从此“披萨”就流传开了。

《美味披萨一学就会》

内容概要

《时尚美食馆:美味披萨一学就会》内容简介：去披萨店细细品尝或打电话叫个披萨外卖都是一种惬意的生活，其实，披萨的制作方法非常简单，所以自己动手制作美味披萨，既能满足自己的表现欲望，又能满足口腹之欲，是两者兼得的享受。

《时尚美食馆:美味披萨一学就会》精选近60款时尚流行的披萨，以精美的菜品图片、详细的步骤文字和步骤图将披萨的制作全程解析，方便读者学习和制作。蔬果类、海鲜类、肉类，种类丰富，满足您的不同口味需求，而书中的一些披萨文化介绍也会提升您的生活品位。随书赠送精美光盘，大厨全程演示美味披萨制作，实用超值。

《美味披萨一学就会》

作者简介

杨进书，真濮园行政总厨。曾任职青岛香格里拉大饭店（五星级）西餐主厨，青岛海尔洲际酒店（超五星级）洲际会、明焰单点餐厅厨师长有多年餐饮从业经验，主修西餐烹饪与管理，成功参与指导多场大型西餐宴会制作。曲松，高级烹调师，高级营养师，青岛海尔洲际酒店（超五星级）主厨房、送餐部厨房主厨。曾任职于青岛香格里拉大饭店（五星级）西餐热房。曾参与2008年奥运会、残奥会青岛分村奥运运动员的菜单菜品、沃尔沃帆船赛青岛站点的运动员团队食品、克利伯帆船赛青岛站点的运动员团队食品、加拿大外交商业司在青岛外交会议套餐制作，并为参加观看奥林匹克运动会的各国元首以及罗格先生制作西餐美食，获得广泛等赞赏。

《美味披萨一学就会》

书籍目录

缤纷多彩的披萨文化美味披萨的趣味来历制作美味披萨的常用工具制作美味披萨的材利简单的披萨进
食礼仪美味的披萨制作田园享受·美味蔬果披萨薄荷披萨彩椒披萨风干番茄披萨黑椒披萨鸡蛋披萨混
合奶酪披萨菱瓜披萨芦笋披萨玛稻瑞塔披萨美式辣味披萨什锦蔬菜披萨四季披萨苦瓜蜂蜜披萨酸黄瓜
披萨香草小葱披萨意式朝鲜蓟披萨意式紫办披萨杂菌披萨紫甘蓝披萨西兰花披萨菠萝披萨橙味披萨橄
榄披萨苹果蜂蜜披萨香蕉披萨牡蛎鸡腿菇披萨金枪鱼披萨彩椒蛤蜊披萨凤尾鱼披萨拿波里鲜虾番茄披
萨红鲷鱼披萨龙虾披萨青口披萨鳗鱼披萨墨鱼披萨三文鱼蘑菇披萨什锦海鲜披萨意式鳕鱼披萨牡蛎彩
椒披萨青口蘑菇披萨刀鲜蘑菇蔬菜披萨哈蜊杂菌披萨扇贝番茄披萨什锦贝壳披萨皮蛋肠海鲜披萨饕餮
追求·美味肉类披萨香肠蘑菇披萨风干牛肉披萨彩椒火腿披萨叉烧披萨干果火腿披萨火腿披萨鸡肉披
萨芦笋香肠披萨夏威夷鸡胸披萨肉酱披萨萨拉米披萨香草培根披萨小牛肉披萨羊肉披萨

《美味披萨一学就会》

章节摘录

插图：真濮园行政总厨。曾任职青岛香格里拉大饭店（五星级）西餐主厨，青岛海尔洲际酒店（超五星级）洲际会、明焰单点餐厅厨师长。有多年餐饮从业经验，主修西餐烹饪与管理，成功参与指导多场大型西餐宴会制作。高级烹调师、高级营养师。青岛海尔洲际酒店（超五星级）主厨房、送餐部厨房主厨。曾任职于青岛香格里拉大饭店（五星级）西餐热房。曾参与2008年奥运会·残奥会青岛分村奥运运动员的菜单菜品、沃尔沃帆船赛青岛站点的运动员团队食品、克利伯帆船赛青岛站点的运动员团队食品、加拿大外交商业司在青岛外交会议套餐制作，并为参加观看奥林匹克运动会的各国元首以及罗格先生制作西餐美食，获得广泛赞赏。

《美味披萨一学就会》

编辑推荐

《时尚美食馆:美味披萨一学就会》：最受欢迎菜品完全收录，经典菜品，高清图片，美味做法全图解最全面，最直观，最简单，最实用，传承经典美食料理，“时尚美食馆”系列丛书，将带您漫游韩国。日本，东南亚，欧洲等各处饮食胜地，解放味觉，体验尊崇享受，让您成为美食CEO，尽情享受美食带给您的快乐。美味蔬果披萨，海鲜披萨，肉类披萨，最具人气披萨，一本全收录，全方位地介绍美味披萨食料，酱料，馅料，礼仪，制作方法，经典，美味，让你足不出户，尽飨披萨美食的传奇。

《美味披萨一学就会》

精彩短评

- 1、书很好,对我很有帮助,以后还回击许购买此类书籍
- 2、没有说明所用模具的大小,我通过VCD估计是9寸的。有的口味需要先烘焙面饼,在放奶酪,馅料,再烘烤。有的口味,是把奶酪馅料放在生面饼上一起烘烤。但是,步骤里并未说明,我是看图片,通过面饼的生熟来确定,幸亏图片清晰。大部分选材比较简单,适合家庭制作。

《美味披萨一学就会》

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