

《岛本美由纪的咸披萨和甜披萨》

图书基本信息

书名：《岛本美由纪的咸披萨和甜披萨》

13位ISBN编号：9787534158133

出版时间：2013-12

作者：岛本美由纪

页数：111

译者：钱澎湃

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

《岛本美由纪的咸披萨和甜披萨》

内容概要

最简单、最美味的披萨。

将材料混合后，无需发酵擀开面坯烘焙即可，随时随地都可以制作。

本书向你介绍

既适合日常餐桌也适合高雅宴会的传统披萨

和可以当作甜点享用的人气甜披萨。

最简单、最美味的披萨。

将材料混合后，无需发酵擀开面坯烘焙即可，随时随地都可以制作。

本书向你介绍

既适合日常餐桌也适合高雅宴会的传统披萨

和可以当作甜点享用的人气甜披萨。

《岛本美由纪的咸披萨和甜披萨》

作者简介

岛本美由纪，烹饪专家。她编写的食谱简单、实用，非常适合忙碌的主妇和希望在烹饪方面节省时间的人。以“轻松家务建议者”的身份开展各种活动。其实用性极强的创意广受好评，不仅应邀在电视、杂志等各类媒体中担任嘉宾，还编写书籍、开办演讲会、参与烹饪用具的策划等。著作有《小菜肴》(主妇和生活社)、《让时间和金钱增长10倍！整理冰箱冷藏室》(讲谈社)等。

《岛本美由纪的咸披萨和甜披萨》

书籍目录

Part1 掌握基础饼皮的制作方法

基础饼皮的制作方法

基础咸披萨

玛格丽塔披萨

基础甜披萨

肉桂砂糖披萨

各种各样的美味坯身

美味披萨的食用方法

Part2 简单！咸披萨

番茄沙司披萨

船运式酥脆披萨

金枪鱼洋葱披萨

什锦披萨

传统披萨

洋葱樱花虾披萨

双味奶酪披萨

凤尾鱼披萨

法式热三明治披萨

照烧鸡蛋黄酱披萨

渔夫披萨

战舰披萨

健康披萨

尼斯沙拉披萨钵

生火腿芝麻菜披萨

什锦蔬菜披萨

浓香蘑菇披萨

熏鲑鱼水芹沙拉披萨

日式披萨

根菜味噌披萨

海苔小沙丁鱼日式披萨

明太鱼蛋黄酱酥脆披萨

日式家常菜披萨

各国风味披萨

香肠土豆德式披萨

碎肉咖喱印度披萨

培根菠萝夏威夷披萨

烤猪肉中式披萨

海鲜披萨

猪肉辣白菜韩式披萨

创意披萨

番茄干迷迭香橄榄油面包

鸡肉披萨三明治

棍形面包

那不勒斯油炸海藻球

春卷披萨棒

Part3 轻松完成！甜披萨

水果甜披萨

《岛本美由纪的咸披萨和甜披萨》

草莓奶油披萨
洋梨乳酪披萨
莓果杯披萨
什锦水果披萨
苹果肉桂披萨
美式樱桃酥披萨
奶油甜披萨
黄桃牛奶蛋糊披萨
布丁披萨
南瓜奶油调味披萨
橙香酸奶沙司披萨
可可坚果甜披萨
巧克力香蕉披萨
白巧克力开心果披萨
提拉米苏披萨
椰果杏仁披萨
香蕉花生黄油披萨
日式甜披萨
豆馅奶油奶酪披萨
果汁软糖红糖浓汁披萨
甜纳豆抹茶奶油披萨
下酒甜披萨
蓝纹奶酪核桃蜂蜜披萨
奶酪锅酥披萨
红糖奶酪饺子披萨
宴会前菜披萨
开放式三明治法式长棍披萨
豆腐奶油小蛋糕
工具一览

《岛本美由纪的咸披萨和甜披萨》

精彩短评

1、虽然其中N多方子简化了不过是咸甜2味基础饼底加上各种馅料，但是照片也真是太漂亮了！平时没事翻翻提高审美，用时只要记住2种饼底配方，家中任何食材都可随意组合。

《岛本美由纪的咸披萨和甜披萨》

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