

《爱上比萨》

图书基本信息

书名：《爱上比萨》

13位ISBN编号：9787534139581

10位ISBN编号：7534139589

出版时间：2010-11

出版社：浙江科学技术出版社

作者：三宅郁美

页数：95

译者：崔珊珊

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

《爱上比萨》

内容概要

《爱上比萨:我的甜蜜烘焙厨房》内容简介：轻松烘焙，享受美味！日本著名料理专家三宅郁美在书中详细介绍了番茄乳酪比萨、茄子香肠比萨、双色芦笋比萨等30多种不同口味的比萨的配料和制作方法，并首次公开了各种水果塔，如草莓塔、蓝莓塔、苹果塔等，以及各种口味的蛋塔的制作方法。无论是比萨，水果塔还是蛋塔，制作过程都非常简单，并且充满了乐趣。您可根据自己的喜好选用配料，甚至连冰箱里吃剩的东西也可以派上用场。

只要掌握了基本的制作方法，花样的创新就任你自由发挥了。小小的比萨、水果塔和蛋塔，在特别的日子里可以用来装点气氛，馈赠亲友。即使在午餐或是下午茶的时间，您也可以轻松体验。

《爱上比萨》

作者简介

三宅郁美

日本著名料理专家。从1985年开始在法国蓝带厨艺学校、丽池-艾丝高菲耶厨艺学校学习糕点料理。1990年移居美国，之后的两年里，三宅郁美除了主持美食沙龙之外，还在曼哈顿的文化学校担任美食讲师。回国后，在东京目白的家中，创办了兼授糕点制作与桌面装饰的三宅郁美美食沙龙“雪白的围裙”。她为人热情大方，而且讲解简单易懂，是一位深受广大喜爱的料理专家。著有《爱上比萨：我的甜蜜烘焙厨房》、《爱上蛋糕：我的甜蜜烘焙厨房》等。

《爱上比萨》

书籍目录

前言Part 1 轻松烘焙 美味坯身 坯身的制作方法 比萨 菠菜腊肉比萨 派 蓝莓派 各种各样的坯身 缤纷多彩的花边装饰 保鲜妙招Part 2 迷你比萨 乳蛋风味 洋葱味比萨 鲜海胆四季豆比萨 竹笋叉烧肉比萨 鳗鱼意大利烩饭比萨 扇贝芥菜花比萨 双色芦笋比萨 番茄风味 番茄乳酪比萨 油浸沙丁鱼比萨 茄子香肠比萨 法式杂菜烩比萨 咖喱风味 螃蟹牛油果比萨 猪肉辣白菜比萨 奶油风味 鸡胸肉芥蓝菜比萨 芋头奶酪比萨 通心粉牛肉比萨 蛋黄酱风味 虾仁花椰菜比萨 金枪鱼西兰花比萨 芝士风味 水果生火腿比萨 黄瓜熏鲑鱼比萨 马铃薯干酪比萨 苹果午餐肉比萨 适合过敏体质的比萨 鲑鱼青葱比萨 金枪鱼山药比萨 土豆烧牛肉比萨 沙拉比萨 白菜腊肉比萨 无需造型的比萨 红椒香肠比萨 以面包为坯身的比萨 肉丸口味比萨 牛肉口味比萨 牛排口味比萨 巧妙利用边角料Part 3 轻松挑战水果塔 水果风味 苹果塔 草莓塔 蓝莓塔 樱桃蛋塔 柠檬蛋塔 菠萝蛋塔 巧克力风味 巧克力蛋塔 核桃仁蛋塔 蛋奶酱风味 橙子蛋塔 原味蛋塔 果粒蛋塔 杏仁奶油风味 洋梨蛋塔 板栗蛋塔 奶酪风味 冻芝士蛋塔 适合过敏体质的蛋塔 纳豆抹茶蛋塔 圣女果蛋塔 南瓜奶油蛋塔 无需特殊造型的蛋塔 桂皮蛋塔 巧妙利用边角料做小饼干 椰仁饼干 棉花糖夹心饼干 手指状条型饼干 烘焙工具

《爱上比萨》

章节摘录

插图：

《爱上比萨》

编辑推荐

《爱上比萨:我的甜蜜烘焙厨房》编辑推荐：1. 轻松比萨、蛋塔烘焙魔法书。2. 简单、实用、可口。3. 50种比萨、蛋塔制作方法大公开！带给你最完美、最成功的比萨、蛋塔烘焙新体验。

《爱上比萨》

精彩短评

- 1、大概看了看，图片很诱人，看着就有味道。
- 2、还不错,可以跟着学学
- 3、正在实施中。。。。。
- 4、喜欢比萨，但感觉更像派，都喜欢~
- 5、菜谱不是很健康，似乎是改良了的日式pizza
- 6、非常实用的烘焙书
- 7、买回来很久还没有试过做，但是感觉这本书还是值得买的
- 8、爱吃比萨的人有福了~
- 9、操作很简单 图拍的很美 就是不太像一般的pizza 比较偏向派的做法
- 10、其实介绍的都是派，有很多款咸的，看着很容易上手
- 11、很不错，特别是水果塔部分，我觉得很实用，基本上有一种清晰的文风，另外我看了看原料也讲的很简单！
- 12、“我的甜蜜烘焙厨房”系列图书一共拥有三本，分别是《爱上比萨》、《爱上面包》和《爱上蛋糕》，三本书几乎把烤箱可以烘焙的美食都涵盖了进来，并且每一种美食都提供了50多种不同的制作方法，附赠了海量的彩图信息，介绍的制作方法也非常简单、实用。可以说这一系列图书，给读者带来的是长久的收获，非常超值。

《爱上比萨》这本书从最初的坯身制作方法开始教导起，事无巨细的介绍了从准备材料，到搅拌、揉面、定型以及烘焙的全过程。光这一部分，作者就提供了几十副详细制作照片供读者学习，因为坯身是比萨制作的基础，也是美味馅料的载体，只有坯身制作好了，才能使比萨成品拥有更美丽的外观和更美味的口感。

介绍完坯身制作工艺，下面就进入了丰富多彩的50种比萨制作方法介绍上。原来在比萨店里被每月推出的新品比萨所诱惑，喜欢那种甜腻的香味、浓郁的口感和大快朵颐的享受，看完书后才体会到，原来什么都可以用来制作比萨的馅料，我想这也就是为什么意大利人如此钟爱比萨这一种食品而一直不厌烦的缘故吧。中国美食博大精深，分为多个派系，每个派系都有着自己的口味和工艺，而比萨却以其强大的包容性一直屹立于国际美食之列，也是有一定道理的。

本书中我们就可以看到肉类、蔬菜、鱼类和水果经过巧妙的搭配和烹制，都可以做成比萨，我对其中法式杂菜烩比萨非常感兴趣，茄子、胡萝卜、洋葱、西葫芦、红辣椒等食材加上大蒜泥、橄榄油、白葡萄酒、盐和胡椒粉等调味料炒制后放入坯身进行烘制，就能得出美味健康美味的好食物，真的是很令人动心。

“我的甜蜜烘焙厨房”系列图书因其介绍详尽、通俗易懂，让我们这些读者感觉即使是很难的食物也很容易自己上手制作，信心得到了极大的提升。迫不及待的打开烤箱开始新的美食之旅了，是时候考验手艺的时候了，想想家人对着热腾腾的比萨，绽放幸福微笑的场景，真的是很幸福、很幸福啊！

- 13、既然夜路我恶露我饿里去他咯五他我
- 14、印刷很好，图文并茂，操控性强
- 15、好书，简单、实用、操作性强、印刷精美是我想要的。
- 16、图片看着很有食欲，文字说明简单，把看着复杂话的配方，弄的很简单，只要按作者说的，记下来就可以随心所欲的创作了，这几天忙着尝试做月饼，等过两天就尝试一下，书看着很精美，喜欢
- 17、我买食谱类的书都是看过书才再**当买的，当当折扣比较给力。很不错的一本书，可操作性比较强
- 18、马马虎虎吧，不值得特别购买。而且这本根本不是披萨的书，正确的说应该是塔、派！买书看看是什么出版社还是很重要的一个方面~
- 19、已经看了这本书，感觉还可以。
- 20、图片精美，纸质很好，最近迷上烘焙，所以买了很多书

《爱上比萨》

21、翻阅着本书有点吃力，因为有的地方交代得不及《巧厨娘》细致，但还是可以的。

22、《爱上披萨；我的甜蜜烘焙厨房》与《爱上蛋糕：我的甜蜜烘焙厨房》及《爱上面包：我的甜蜜烘焙厨房》并称为“我的甜蜜烘焙厨房”三部曲，是日本料理专家“三宅郁美”所写。“三宅郁美”这个名字我看到都乐了，写这样的书的人，还真得具备“宅”的特性。不过据说这个三宅郁美还真不是炒作出来的，是有真材实料的，先在法国蓝带厨艺学校、丽池-艾丝高菲耶厨艺学校学习糕点料理，移居美国呆过几年，然后又回日本，所以对于蛋糕、面包、披萨这类西点很在行。说实在的，买过看过那么多的烹饪类书籍，还是这套书更胜一筹，不是我崇洋媚外哈。，且听我慢慢道来-----

拿到书翻看了一下，纸张质量很好，制作精良，色彩鲜明，尤其是画面效果非常的好，比如那本《比蛋糕店里的宣传册还诱人，让平时很少当煮妇（夫）的饮食男女们食指大动，禁不住要照着实践一下。

再一看价格，每一本都是29.8元，当当上还打折出售，与类似质量的书相比，这价钱真不贵啊，同志们，将近100页一本的书，具备这样的质量，很少这个价钱，如果是畅销书，那可不止，比如我买的那本《奢侈品》，标价150多块钱，打完折也心疼啊。

再者内容上很专业啊，感觉不到炒作的味道，书名和内容名副其实，简练有力。比如：《爱上比萨：我的甜蜜烘焙厨房（轻松比萨、蛋塔烘焙魔法书）》会在编辑推荐里面直接写：此书包括的内容有：

1*轻松比萨、蛋塔烘焙魔法书。
2*简单、实用、可口。
3*50种比萨、蛋塔制作方法大公开！
再打开书相应的去看就可以找到喜欢的内容了。
所以是给人好感的工具书。

最后是细节上的了，我想一般人看着烹饪书做饭，最头疼的是，书上要求的食材很难搞到，用的工具太过专业，买过，用不着几次，不买吧，做不出人家那专业的效果。而本书的作者很人性化，不像有些烹饪大家，极尽专业之极来展现烹饪的奢华，完全把跃跃欲试的普通大众的尝试欲望给扼杀啦。

比如：书中说道，做披萨“可以自由选择磨具及容器”，然后在选项里面列出的器材都是生活中常见的、常用的废弃的东西，你家里没有这样，肯定也有那样，感觉真是不错啊。

再比如：书中说道一些“略施小计就可以使美味升级”这样的小技巧，真是智慧啊，不注意、不琢磨还真是不知道，很适合平时做饭不多的新新人类。

我本人爱吃披萨，也就先从披萨开始做起，很喜欢书中的大型号和小型号，大家庭和小家庭不同尺寸的说明，以及书中关于披萨边缘的不同制作方法的说明，能够让我从0知识快速升级到专业水准啊（尽管是貌似），不过说起来外人就会听着很专业啦。

原谅我三本书只写一个评论，实在是因为这里书籍应该用来照着实践，不管成功还是失败，只要体会到烹饪的乐趣，都是对作者最大的敬意了。

仅以此序，献给我的甜蜜烘焙厨房三部曲。

23、喜欢做咸派或者是咸类糕点的这套书都非常不错。

24、日本做的美食书比较精细，很有情调，喜欢，买了一套

25、步骤纯文字，不适合烘焙新手

26、一下子把浙江科技社的这三本书都买了。

之前买了南海的《面包新语》1、2
就此爱上了日本烘焙书

《爱上比萨》

总之 东西做得很好看 很生活 很温柔

我喜欢~

27、姑且叫做有奶酪的塔。。

28、感觉过简单，需要一定时间去搞清楚。

29、内容很多，不太适合新手

30、希望可以如图片那样做好披萨吧；担心老婆妊娠反应影响吃饭，买些图片丰富的菜谱等，希望可以看见有食欲，希望看见这些图片可以想吃饭，话说好多其实在外面店里买不到的，自己做也不太可能，就是看看吧，实用性一般。

31、很田园风的一本书，内容很丰富，图文很精美，非常喜欢

32、太喜欢吃了 各种吃吃动手做来

33、最喜欢这本，多学点花样。值得拥有。

34、没想到可以这样，日本人真是有趣又可爱

35、披萨的馅料，派的皮，是似是而非。烹饪版的《画皮》。后悔.....

36、和好的一本制作派的书！印数、纸张都很棒！值得买！

37、书中介绍的方法很简便，充分为初学者考虑，做出的披萨美味可口而且好看。

38、以前以为制作比萨是一件很难的事，买了这本书以后，发现制作比萨是很简单的过程，而且家里冰箱有的食材，随手拿来都可以用。按照书上指导的方法，用心去做，自由发挥，享受生活的乐趣。

39、书中可以有借鉴的，还没试过，感觉是比较平民化的食谱。

40、这系列中我最喜欢的一本。

41、书还是精美的，只是内容很少。

42、挺清楚的，

43、拿到书后，爱不释手

44、里面介绍的披萨，更像是派，仅仅适合家庭自己看看。

45、操作简单。很实用。

46、开眼界，光披萨皮就看的直流口水，这下有口福了。

47、没几样可做，勉强看看

48、还好吧，步骤也挺详细的

49、以派为底的披萨吧，看着不错，还没试过呢。

50、送货速度真快，赞！君之烘焙确实详细指导性强，赞！慢慢按照书上操作步骤开始烘焙啰，呵呵！

51、书是买来送给老爸的，一些基础入门的比萨做法以及升级花样书中均有介绍。他退休在家闲着，学着做了不少比萨给大家吃。

52、书上介绍了很多pizza跟派的的做法及材料，暂时没有实践，不过看起来蛮不错的。

53、图文并茂，十分丰富，看了想有马上制造的冲动

54、《爱上比萨》的作者和《爱上蛋糕》的作者一样，都是三宅郁美，我发现我还是喜欢感性一些的料理者，比如这位三宅郁美就是一位，果然法国的留学不只是取得了手艺上的精进，更沾染了法国人的浪漫，随性。在她两本关于烘焙制作的书里面有两点统一处，就是简单和随性。

这本叫做《爱上比萨》的书，实际上是一本关于制作比萨和水里塔的作品，前者占了三分之二，后者有三分之一。在全书里，她的讲解多轻简，就如同一般的食谱，反而是美仑美奂的食物图片占了大部分的页面，在视觉上相当的挑逗人。这样会否喧宾夺主？我倒觉得还好，很喜欢这种清晰，明确，没有太多累赘的介绍，总觉得看三宅郁美的讲解，会觉得好简单，好轻松，不知道是否是错觉，不过她自己也一再强调简单这件事，应该说确实引出了在动手上不那么勤快的我的跃跃欲试。

像蛋糕一样，作者再一次毫不在意的用食材直接取名了，想想大家喜欢的必胜客，那些名字起的都好豪华，好漂亮，而这本书的比萨真是太朴实了，但是实际上它们有很大差异吗？当然不会，洋葱，番茄，乳酪，牛油果，海鲜胆，四季豆，竹笋，叉烧肉，鳗鱼，沙丁鱼，香肠，茄子，法式杂菜，螃蟹，猪肉，辣白菜，鸡胸，芥蓝，芋头，奶酪，通心粉，牛肉，虾仁，菜花，鲑鱼，金枪鱼.....，真是数不胜数，而作者告诉我们所有这些的关键是在坯身上面，坯身制作好了之后，尽可以随意搭配，也

《爱上比萨》

可以创意无限，没有那么多规矩和要求，这种随意对于向来崇尚随性的我来说尤其欣赏。

当然水果塔什么的，因为太过甜腻，一直很难心仪，但是这本书里不但做了相当详尽的介绍，还很特别，大大的吸引了我的兴趣，另外还有几款饼干的介绍，也异常可爱，带有明显的法式小点的特色，而之所以加入这些饼干的制作工艺，书里有这样一句话：巧妙利用边角料做小饼干。不难看出这是一位多贴心的老师。

比萨本来一直非我的大好，连带着看这本书的时候，并没有抱太大的希望，但是三宅郁美这位料理家，却能在这么一本关于制作美食的书里面投注下了自己的魅力，应该说所谓食物传达情感真的就神奇的发生了，不知不觉中总觉得她就像现实里的金三顺一样，不只在普及美食的制作方法，更传达出了一种个人的魅力。

55、对当当还是很满意地，对书的内容还是很失望地

56、很好看很实用的一本书

57、派皮的做法很简单独特，但试做了一下比较偏干易裂。需要继续努力

58、首先需要说明的是：我还是更习惯称披萨而不是比萨。

披萨，这种源自意大利的美味食品，如今已经在全世界的各个角落里生根发芽，而全球最大的披萨饼连锁店必胜客，也因为美味的披萨而越来越多地得到人们的关注，至少在成都的用餐时间，每家必胜客连锁店都无一例外地呈现出客满为患的繁盛景象。

《爱上披萨：我的甜蜜烘焙厨房》是《我的甜蜜烘焙厨房》中的第三部，它沿袭了前两部的统一风格，将美味披萨的照片和制作工艺完美地结合起来，让人在感受到唾液的分泌时，不好意思地悄悄吞下肚子，然而却依然无法抵挡书中那美味鲜香的诱惑。尽管相对于面包和蛋糕来说，我对披萨的喜爱要稍稍逊色一些，但我必须承认，在看到那些浮在乳酪之中的什锦杂烩时自己突然间变得胃口大开，只恨不能将它们变成现实中的美味食物。

对于披萨来说，除了作为其精髓的各色荤素菜式尤为重要以外，披萨的坯身也不容忽视，披萨之所以能够呈现出不同于中式快餐的大杂烩那种美妙震撼的视觉效果，除了菜式颜色、外观及完美的摆放和搭配以外，坯身的形状和花纹也至关重要。我原来一直好奇于披萨坯身中那些图案的制作方法，看了这本书后才明白，其实用简单的叉子、汤匙、筷子或是手指便可以制作出特别的效果。细条纹、粗条纹、蕾丝花边、西洋象棋、树叶、水珠……披萨坯身所呈现出的世界同样精彩纷呈。如果你愿意，你甚至可以别具一格地用一个简单的法式面包做为披萨的坯身。假若你苦恼于大型披萨的体积，担心自己摄入太多会导致发胖或造成浪费，那么你可以考虑制作一个迷你披萨，这个时候，洋葱、四季豆、鲜海胆会是不错的原料选择，迷你披萨的优点在于原材料更为简单，体形也不至于让人望而生畏，作为下午茶时间的点心会是不错的心情调合剂。

其实这本书并非只是传授披萨做法，在书的第二部分还介绍了水果塔的做法。认真来说，喜爱甜食的我甚至更喜欢书的第二部分，草莓、蓝莓、樱桃、菠萝、橙子、巧克力……在吃完略显油腻的披萨之后，各色诱人的水果蛋塔会是非常清爽可口的化食良品，它们将味觉的享受进一步扩散到极致，并在嘴里留下丝丝甘甜的回味。更加令人感动的是，作者还细心地为过敏性体质的人们推荐了纳豆抹茶蛋塔，让他们也可以无所顾忌地享受美味。

总的来说，真的非常喜欢这套《我的甜蜜烘焙厨房》，它们让人感受到烘焙的乐趣和魔力，只需几个小时，便可以将生硬呆板的原材料化为神奇的艺术品，有着诱人的色泽和鲜香的味道，让人由衷地赞叹这不可思议的厨房魔术。

59、本书是日本著名料理专家三宅郁美的三本烘焙教材《爱上比萨：我的甜蜜烘焙厨房》、《爱上蛋糕：我的甜蜜烘焙厨房》、《爱上披萨：我的甜蜜烘焙厨房》之一。作者三宅郁美是日本著名料理专家，经验丰富，深受大家喜爱，拥有粉丝无数。从1985年开始在法国蓝带厨艺学校、丽池-艾丝高菲耶厨艺学校学习糕点料理。1990年移居美国，之后的两年里，三宅郁美除了主持美食沙龙之外，还在曼

《爱上比萨》

哈顿的文化学校担任美食讲师。回国后，在东京目白的家中，创办了兼授糕点制作与桌面装饰的三宅郁美美食沙龙“雪白的围裙”。

书中详细介绍了30多种不同口味的比萨的配料和制作方法，如番茄乳酪比萨、茄子香肠比萨、双色芦笋比萨等，光是看图片就感觉嘴馋。书中还首次公开了各种水果塔，如草莓塔、蓝莓塔、苹果塔等，以及各种口味的蛋塔的制作方法。因为女儿喜欢吃蛋挞，所以我的研究重心都放在Part 3 轻松挑战水果塔上了。学会做蛋挞，告别洋**。嘿嘿，虽然做不到书上的那么好，但是把水果照样子摆在上面还是很容易实现的，做好后拿来忽悠小朋友，效果挺好的。

小小的比萨、水果塔和蛋塔，既好看又好吃，孩子大人都喜欢。而且无论是比萨、水果塔还是蛋塔，制作过程都简单易操作，只要掌握了基本的制作方法，花样的创新就任我自由发挥了，根据自己的喜好选用配料，甚至连冰箱里吃剩的东西也可以派上用场，并且制作的过程充满乐趣，披萨和蛋挞可以用钱买到，但是亲手为亲爱的人制作食物，看他们一口口吃下去时候，内心深处油然而生的那份满足感是花多少钱都买不来的。

喜欢蛋挞胜过披萨，喜欢蛋挞的小巧精致，花样繁多，更喜欢自己随心所欲的搭配，制作具有个人特色的风格蛋挞。不过，蛋挞的配料热量高油量大，不要多吃，小心发胖，切记切记！

看橘子树的小说时，我对那个爱做甜点的小女人曾经不以为然，但是现在我能体会到为心爱的人在锅台边挥洒青春的幸福。我要为你去做饭，我要为你去洗碗，我愿意为了你们天天围着锅台转，为了亲爱的他和她，我愿全心全意付出我的爱，化在甜点中，填满他们的胃，腻住他们的心。

虽然做的不好，但是心意纯粹，喜欢这本书，感谢它给了我家人献爱心的机会。

60、将披萨的制作发挥的淋漓精致，在制作披萨方面独辟蹊径，虽然还未尝试过，不过提供了披萨的很多新思路

61、这本书质量不错，很好。发货也很快

62、pizza书里非常精致的一本 推荐一下

63、很喜欢，里面的内容浅显易懂，适合初学这

64、比萨，吃过好几次，多半是同事，朋友聚会时聊起来哪里哪里新开了一家比萨店去尝尝鲜之类。

其实，对比萨，我谈不上多么的热衷，甚至说不上喜欢不上喜欢，就像比起西餐，我更中意中餐，吃比萨，吃西餐于我大概就相当于一种生活的调剂，尝鲜之类。如果可以选择，天天吃中餐要比天天吃比萨更让我欢喜。

似乎走题了再扯回来，《爱上比萨：我的甜蜜烘焙厨房》，翻阅这本书倒是让我对比萨流了许多口水，打开书，看着漂亮精美的插图。再加上听作者说制作过程还非常的简单和有趣，更让人有对照着书本尝试动手的欲望。

这本书主要是介绍各种风味的比萨以及水果塔的制作方法，迷你比萨，乳蛋风味，番茄风味，咖喱风味，奶油风味，芝士风味，蛋风酱风味等等，每种风味下又多多款比萨，像是市面常见的番茄乳酪比萨、金枪鱼西兰花比萨、双色芦笋比萨等，这么多口味总有一款你想试试。

如果你嫌比萨热量太高，或者正在减肥，那么选择尝试水果塔部分的制作会是一个很好的选择。水果塔顾名思义，是水果的大荟萃。美仑美奂的照片看得人真是想每一款都品尝一番。

常识里总是认为，食谱类的图书，三分材料，七分拍摄。反观这一本，照片拍得漂亮之余，教人如何动手的步骤也描述得比较详尽，也许作者一再强调的简单二字吧，看起来，似乎准备齐全材料，“略施小计”就可以让美味升级。真的这样吗？期待周末对照这本教材，一试身手。

说起模具主容器，我想我得去市面上再去找一些适合的有花纹的小碟子才行。这个不是什么大问题，

《爱上比萨》

看作者介绍的几个步骤，准备的材料也不难找到，都是厨房常备之物：面粉，油，鸡蛋，盐，白砂糖等。搅拌也不难，还有几个小妙招，如用食品保鲜袋法，食物处理器等。到了揉面这一步问题也不大，以前在家里，爸爸也喜欢做面食于是学会了擀面，虽然力气不够大，但是对付个小比萨之类应该没问题。最后一步，烘焙之前扎孔，透气，铺纸巾，涂巧克力或蛋黄让口感更好。

刺激味蕾和眼球，真是美味又多彩。一定要按图索骥，尝试美味一番，争取爱上比萨。

65、还没有开始做，先赞一个

66、如果已有一定的做比萨饼的基础而想再进一步提高手艺，那这本书是不错的选择。

67、算不上是披萨，派还差不多

68、通过这本书，我烤的比萨又上一层楼，呵呵！

69、三宅郁美真是很有创意!!!这书太有趣了我妈拿去做受益匪浅TT

70、操作性不强，不太实用，配料也很诡异，总之不太理想

71、给我提醒较多

72、这次买的书很多，还没细看，大致翻看了下，很喜欢。

73、标题完全错误!!!整个书写的是派和塔。咸味派和塔尤其别致，我反复看书中配方和成品图，总结--这本书和披萨半毛钱关系也没有!!!这编书的得多外行啊~~~他们也不找个稍微懂一点的咨询，就敢出书（^）

74、图片文字都很好看~但是没实践呢

75、可操作性不强，不实用，不太理想。

76、Not try yet

77、基本可以，不如想象的好

78、当当总是有这样那样的促销活动，让我忍不住将我收藏已久的书，败回家，不过真的很超值。

79、各种各样的比萨坯身制作~打确了传统认识！喜欢不一样的一定要入一本

80、我挺喜欢吃比萨的，曾经也试着做过一只。虽然做得比较难看，但自己的孩子自己瞧着喜欢，而且自己动手的那种乐趣在买来的成品里是找不着的。

那一次做比萨参考的是一本教人怎样做面包的书，所以，里面比萨的花样不太多。而这本《爱上比萨：我的甜蜜烘焙厨房》就不同了，不仅花样多，而且说得更为详细。可以说得上是手把手地在教了，首先告诉你准备哪些材料，然后又告诉你如何搅拌面粉，面粉搅拌好了之后还需要做怎样的准备，最后再教你如何擀压面团，如何定型、如何烘焙都说到了。就连制做工具都专门辟出两页纸来加以说明。

别说吃，光看书中的图片，恐怕喉头就要开始耸动了，要说简章，它的确不复杂，也就是一张面饼上铺上各式的水果、蔬菜、肉类，然后放入烤箱中烤制就可以了。但是你要说它复杂，它也不让你失望，每一个比萨都是那么与众不同，就那么圆圆的一块竟可以变出那么多花样。有的，我在比萨店里尝过，有的却是连听都没听过。什么鲜海胆四季豆（我没有吃过海胆，所以也实在想像不出那东西和四季豆配在一起是个什么味道），什么法式杂菜烩比萨（法式杂菜的配料很常见，也就是茄子、洋葱、胡萝卜、红辣椒、西葫芦什么的，可要按照法国人的习惯将它们和在一起，怎么弄？我不知道。看调料里还有葡萄酒和橄榄油，说实话，我不感觉那东西做出来会好吃）。闲话少说，还是回到比萨上来吧，书中所教的比萨的还不仅仅只是在夹馅上要花样，就连坯身上的花样也是层出不穷，有龙虾坯身，有干番茄片和迷迭香坯身，还有咖喱坯身、五谷杂粮坯身等等。当然，坯身与夹馅的搭配还是要讲究一点的，比如说：龙虾的坯身的夹馅就是以花椰菜为主，而五谷杂粮的坯身所搭配的夹馅则是竹笋叉烧肉。至于荷兰芹坯身配上水果和火腿就比较好了。

除了比萨，我还喜欢吃蛋挞，酥脆的外皮，嫩滑的夹馅，咬一口，真的是一种享受。蛋塔夹馅原来也可以玩出多种花样，但是，它可不能像比萨那样随意地加蔬菜，加肉类，水果，才是蛋塔最好的伴侣，你可以加苹果、加橙、加草莓，水果的芳香、多汁与嫩滑的蛋液真可以说是绝配。当然，此书不是只为了让你欣赏美食图片，关于蛋塔，制作的步骤可是颇详细的，有兴趣的话不如试着自己动手做一下吧。哦，书中还附了饼干的制做方法，那可是用制做比萨和蛋塔的边角料做成的，真的一点都不浪费呢。

81、图片还精美，内容不够适合我这种初级的水平~

82、新手上路买几本书来学习学习

83、不错，省的动脑子啦

《爱上比萨》

84、翻看了一遍，发现面皮方法单一，仅仅是做派或挞的那种，没有单纯发面面皮的配方，稍觉遗憾。

85、“50种比萨，太强大了，我想都没想过。”捧着这本书，女儿惊异地叫出声来。

“只要你掌握了最基本的制作方法，花样创新就任由你发挥了。根据自己的喜好选用配料，甚至连冰箱里剩下的东西也可以派上用场，即使在午餐或者下午茶的时间你也可以轻松体验……打开烤箱的那一瞬间的怦然心动，第一时间尝到美味糕点的幸福，这无法用语言形容的一切的一切都只源于你的妙手。”我一字一顿地把如上的文字读给女儿听。“这个周末这个周末，我们一起动手吧？”女儿殷切地望着我。满脸的期待。

其实，比萨距离我们的生活很远，即使女儿时常嚷着要去必胜客吃比萨，可是奢侈的消费和荷包的羞涩之间的矛盾还是令我们不能欣然前往。我们就另辟蹊径从超市里买回来速冻的比萨，可是自己一番忙碌与期待之后，餐桌上的比萨略显暗淡的色泽和僵硬的食相总给人一种被骗的感觉。这个时候就听到女儿的长吁短叹：“唉，爱上比萨不容易。”

听从澳洲回来的朋友说比萨在澳洲是典型的贫民食品，它在澳洲人的心里就像烧饼在国人食品中的地位一样日常，不仅物美价廉，而且平民无奇。可是在中国的境遇却出奇地好，即使走进中国这么多年过去了，可是它的身价却越来越高到，只有高校学生和职场白领以及各种高端消费人群的消费范围，而始终高傲地无法走入日常。

说实话，我仅仅在必胜客吃过有数的几种常见型的海鲜比萨、果味比萨，而且也是浅尝即止。至于其他的如烩饭比萨、沙拉比萨、杂菜比萨、叉烧肉比萨、四季豆比萨……简直闻所未闻。更别说要知悉制作比萨的工艺以及方法了。

随着一日三餐在人们心目中由裹腹到保证生活品质的不断转变，随着饮食健康越来越受到人们的重视，都市女性中热爱自己动手丰衣足食的人也越来越多，不过要说丰衣没有经过专业训练的人是绝对不能胜任的，而相对于“丰衣”，“足食”的难度可能略显低点，于是热爱自己动手满足家人的饮食需求营养配给的人越来越多，那么把西品店里面的高贵食品搬上日常餐桌也就成为热爱烘焙的人们不倦追求，那么诸如《爱上比萨——我的甜蜜烘焙厨房》这样平易的文本也就更加得到更多读者的认可，我十分珍惜作者以自己的多年实践总结的经验之谈，并珍视今天的阅读。

读过这本书以后，我要说：“爱上比萨，很容易。”

- 86、很喜欢吃披萨，但必胜客的披萨好贵的，有了这本书，足不出户就能吃到自己做的美味披萨了，感谢作者为我们写的好书，感谢当当网给我们打折
- 87、制作过程很简单，稍稍有点基础的应该都能完成，只是不知道为什么披萨里竟然都不放酵母，为什么呢？我试了一下，吃起来不像卖的披萨那样松软。难道披萨的配方有这么大区别吗？爱上面包中披萨的制作又要放酵母，不知道哪个才是对的，制作过程也很不一样。困惑！
- 88、实用所以买两本，送朋友。
- 89、爱上比萨：我的甜蜜烘焙厨房 学到烘培技术。。。。
- 90、很喜欢吃匹萨，但是外卖又不健康。所以买本书看看，自己来做。书是大开面的，全彩页。制作过程很详细，虽然看着书不厚，不过里面也有30种匹萨，相当的诱人哦。最后还有水果塔等几十种塔的制作方法。
- 还是值得一看的一本书。
- 91、做法和普通披萨不太一样，更有点象派。不太适合国内的说。
- 92、haven't tried yet
- 93、我照着做了，难呢，我水平太低
- 94、可以学到pizza和tart的好多做法啊！大爱！

《爱上比萨》

- 95、感觉主要介绍了更类似于蛋塔松塔类的比萨，创新，精美，很棒！
- 96、不错，我很喜欢，如果内容再多一点就好了！
- 97、操作很简单，但是不符合个人口感，试做了一次，太难下咽了。
- 98、很好，内容详细，步骤清晰！
- 99、看后会做比萨了，好好的一本书哦。
- 100、介绍了很多派和披萨的做法 真的很好 书里面给我最大的感觉就是 身边有的食材都可以用来做派和披萨 这是我想不到的地方 原来总觉得用来做西点的食材都是比较高级的 这完全颠覆了我的想法 很棒的书啊 插图也很棒 实在很喜欢 值得买 新手也用得到
- 101、有图有说明，实践操作起来应该也挺方便的

精彩书评

1、标题完全错误！！！整个书写的是派和塔。咸味派和塔尤其别致，我反复看书中配方和成品图，总结--这本书和披萨半毛钱关系也没有！！！这编书的得多外行啊~~~他们也不找个稍微懂一点的咨询，就敢出书（^）我是以执照中级西点师的身份来指责的！三宅郁美的作品是很赞的。鄙视出版者

2、“我的甜蜜烘焙厨房”系列图书一共拥有三本，分别是《爱上比萨》、《爱上面包》和《爱上蛋糕》，三本书几乎把烤箱可以烘焙的美食都涵盖了进来，并且每一种美食都提供了50多种不同的制作方法，附赠了海量的彩图信息，介绍的制作方法也非常简单、实用。可以说这一系列图书，给读者带来的是长久的收获，非常超值。《爱上比萨》这本书从最初的坯身制作方法开始教导起，事无巨细的介绍了从准备材料，到搅拌、揉面、定型以及烘焙的全过程。光这一部分，作者就提供了几十副详细制作照片供读者学习，因为坯身是比萨制作的基础，也是美味馅料的载体，只有坯身制作好了，才能使比萨成品拥有更美丽的外观和更美味的口感。介绍完坯身制作工艺，下面就进入了丰富多彩的50种比萨制作方法介绍上。原来在比萨店里被每月推出的新品比萨所诱惑，喜欢那种甜腻的香味、浓郁的口感和大快朵颐的享受，看完书后才体会到，原来什么都可以用来制作比萨的馅料，我想这也就是为什么意大利人如此钟爱比萨这一种食品而一直不厌烦的缘故吧。中国美食博大精深，分为多个派系，每个派系都有着自己的口味和工艺，而比萨却以其强大的包容性一直屹立于国际美食之列，也是有一定道理的。本书中我们就可以看到肉类、蔬菜、鱼类和水果经过巧妙的搭配和烹制，都可以做成比萨，我对其中法式杂菜烩比萨非常感兴趣，茄子、胡萝卜、洋葱、西葫芦、红辣椒等食材加上大蒜泥、橄榄油、白葡萄酒、盐和胡椒粉等调味料炒制后放入坯身进行烘制，就能得出美味健康美味的好食物，真的是很令人动心。“我的甜蜜烘焙厨房”系列图书因其介绍详尽、通俗易懂，让我们这些读者感觉即使是很难的食物也很容易自己上手制作，信心得到了极大的提升。迫不及待的打开烤箱开始新的美食之旅了，是时候考验手艺的时候了，想想家人对着热腾腾的比萨，绽放幸福微笑的场景，真的是很幸福、很幸福啊！

3、标题完全错误！！！整个书写的是派和塔。咸味派和塔尤其别致，我反复看书中配方和成品图，总结--这本书和披萨半毛钱关系也没有！！！这编书的得多外行啊~~~他们也不找个稍微懂一点的咨询，就敢出书（^）我是以执照中级西点师的身份来指责的！三宅郁美的作品是很赞的。鄙视出版者

4、首先需要说明的是：我还是更习惯称披萨而不是比萨。披萨，这种源自意大利的美味食品，如今已经在全世界的各个角落里生根发芽，而全球最大的披萨饼连锁店必胜客，也因为美味的披萨而越来越多地得到人们的关注，至少在成都的用餐时间，每家必胜客连锁店都无一例外地呈现出客满为患的繁盛景象。《爱上披萨：我的甜蜜烘焙厨房》是《我的甜蜜烘焙厨房》中的第三部，它沿袭了前两部的统一风格，将美味披萨的照片和制作工艺完美地结合起来，让人在感受到唾液的分泌时，不好意思地悄悄吞下肚子，然而却依然无法抵挡书中那美味鲜香的诱惑。尽管相对于面包和蛋糕来说，我对披萨的喜爱要稍稍逊色一些，但我必须承认，在看到那些浮在乳酪之中的什锦杂烩时自己突然间变得胃口大开，只恨不能将它们变成现实中的美味食物。对于披萨来说，除了作为其精髓的各色荤素菜式尤为重要以外，披萨的坯身也不容忽视，披萨之所以能够呈现出不同于中式快餐的大杂烩那种美妙震撼的视觉效果，除了菜式颜色、外观及完美的摆放和搭配以外，坯身的形状和花纹也至关重要。我原来一直好奇于披萨坯身中那些图案的制作方法，看了这本书后才明白，其实用简单的叉子、汤匙、筷子或是手指便可以制作出特别的效果。细条纹、粗条纹、蕾丝花边、西洋象棋、树叶、水珠.....披萨坯身所呈现出的世界同样精彩纷呈。如果你愿意，你甚至可以别具一格地用一个简单的法式面包做为披萨的坯身。假若你苦恼于大型披萨的体积，担心自己摄入太多会导致发胖或造成浪费，那么你可以考虑制作一个迷你披萨，这个时候，洋葱、四季豆、鲜海胆会是不错的原料选择，迷你披萨的优点在于原材料更为简单，体形也不至于让人望而生畏，作为下午茶时间的点心会是不错的心情调合剂。其实这本书并非只是传授披萨做法，在书的第二部分还介绍了水果塔的做法。认真来说，喜爱甜食的我甚至更喜欢书的第二部分，草莓、蓝莓、樱桃、菠萝、橙子、巧克力.....在吃完略显油腻的披萨之后，各色诱人的水果蛋塔会是非常清爽可口的化食良品，它们将味觉的享受进一步扩散到极致，并在嘴里留下丝丝甘甜的回味。更加令人感动的是，作者还细心地为过敏性体质的人们推荐了纳豆抹茶蛋塔，让他们也可以无所顾忌地享受美味。总的来说，真的非常喜欢这套《我的甜蜜烘焙厨房》，它们让人

《爱上比萨》

感受到烘焙的乐趣和魔力，只需几个小时，便可以将生硬呆板的原材料化为神奇的艺术品，有着诱人的色泽和鲜香的味道，让人由衷地赞叹这不可思议的厨房魔术。

章节试读

1、《爱上比萨》的笔记-第1页

啊

《爱上比萨》

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