

《義大利麵: 50道傳統義式輕痢》

图书基本信息

书名：《義大利麵: 50道傳統義式輕料理》

13位ISBN编号：9789865918347

10位ISBN编号：986591834X

出版时间：2013-12-1

出版社：大石國際文化有限公司

作者：百味來廚藝學院 Academia Barilla

页数：128

译者：林潔盈

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.tushu111.com

《義大利麵: 50道傳統義式輕痢》

內容概要

內容簡介

有什麼比一盤熱氣蒸騰的義大利麵更誘人？

有什麼比餡料軟嫩的義大利餛飩更美味？

有什麼比滿是小星星麵的肉湯更能溫暖慰藉人心？

義大利麵確實有其獨樹一幟的烹飪之道。

義大利麵，最常被端上義大利餐桌的菜餚，時至今日在義大利許多地區仍然用手工製作麵條，Piedmont Langhe地區的塔佳琳義麵(tajarin)、托斯卡尼的波浪寬條麵(pappardelle)、Romagna區的帕沙特里麵(passatelli)、撒丁島(Sardinia)的通心粉，從義大利南端的巴西利卡塔(Basilicata)到義大利東北部的費拉拉(Ferrara)，從最熟悉的形狀的直條麵到螺絲麵，從南到北義大利半島上超過一百種類型的麵食，義大利麵的製作已經是一門真正的藝術。

義大利麵正如同所有歷史上最成功的發明，沒人真的知道它的發明到底該歸功給誰。然而可以確定的是，義大利麵並不是馬可波羅在1295年從中國帶回西方的，當時義大利麵已為人所知且存在好一段時間了。事實上，我們也有證據證明早在1萬年前，一種義大利麵的遙遠前身已普遍存在於歐亞大陸。打從人類開始種植穀物，就會把穀物磨碎、與水混合，並加以搓揉，然後烘烤或放在太陽底下曬乾，以保存這些調製好的成品。

本書為致力推廣義式料理百味來廚藝學院主廚盧卡·尚加(Luca Zanga)、馬力歐·格拉西亞(Mario Grazia)及瑪麗亞·格拉西亞·威拉(Mariagrazia Villa)協力完成，書中分門別類介紹義大利麵食與各種常見食材的搭配，包括蔬菜、海鮮、肉類、起士等，精選50道義大利麵食食譜，從食材準備到烹調方法，透過簡單明瞭的文字佐以令人食指大動的圖片，絕對是義式麵食愛好者的必備書。

最後，請感謝義大利麵不同的形狀、顏色、款式以及口味，讓義大利麵食料理成為一場美味之旅！

《義大利麵: 50道傳統義式輕痢》

書籍目錄

《義大利麵: 50道傳統義式輕痢

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.tushu111.com