

《意大利面制作大全》

图书基本信息

书名：《意大利面制作大全》

13位ISBN编号：9787512203259

10位ISBN编号：751220325X

出版时间：2013-1

出版社：中国民族摄影艺术出版社

作者：真中阳宙

页数：175

译者：于春佳

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

《意大利面制作大全》

前言

万能的意大利面学习过法国料理的人都知道，一道菜如果您之前没有做过、没有尝试过，就很难做成功。而意大利面却与之不同。即使没有任何烹饪基础，您也可以做出美味的意大利面。即便不会调制酱汁，也没有关系，只需在刚刚煮好的面条上均匀撒上适量的食盐，再加上一点特级初榨橄榄油，一份美味的意大利面就做好了。如此简单，您没有想到吧？这就是万能的意大利面。如果再加上一点帕尔马干酪的话，那就更美味了。建议您做好后立即食用，不然会影响面条的风味。这种转瞬即逝的美味也是意大利面的一大特点。现在，众多的意大利面食谱都是以煮好后的美味意面为基础，再添加上各种美味的食材和酱料，教您做出有各种酱汁风味的意大利面。可以添加到意大利面上的食材种类繁多，神奇的一点是，各种食材都能与意大利面很好地融合，烹调出特有的美味。有时候，即使食谱上记载的食材没有备齐，或者错过了最佳的食用时间，也没有关系，只需一点小技巧就能将美味重新调制出来啦。当您心血来潮，想要亲手做一份大爱的意大利面的时候，无论发生怎样意外的状况，万能的意大利面都能帮您“解决”，那还等什么，一起来学学如何做出美味的意大利面吧！需要注意的是，“这里需要注意！”是告诉您的几个能做好意大利面的小诀窍，请牢记在心。做料理最重要的是要用心。但是，作为一直追求精致味道的我们，追求的不仅仅是用心，还要注意一些技巧的灵活运用。本书就将这些技巧综合起来，为您详细讲解如何做出美味的意大利面。充分调动您的感官来试试吧，做出餐厅水准的意面，您也一样可以！只需按照食谱所教要领，轻松做出美味的意大利面原来竟是如此简单！本书主要介绍的是意大利面的100种不同做法，同时也教给您100种烹饪方面的小技巧，轻松易学。按照书上所教方法，亲手做一份，感受一下自己亲手烹制的美味吧！谁能抵挡住那香气扑鼻的美食诱惑而不跃跃欲试呢？让我们从这里开始，变换不同方法做出或简单、或复杂，充满四季不同风味的意大利面吧！本书得以出版，感谢您的厚爱！

《意大利面制作大全》

内容概要

《意大利面制作大全》介绍了100款美味可口的意面和意粉的制作方法。从经典款式到独特口味的品种都进行了详细的介绍。此外还介绍前菜、沙拉、主菜、餐后甜点以及各种食材等基础知识。您在家中就能做出与意大利餐厅媲美的美味意大利面。

全部采用精美照片图解方式，为读者提供了熟练掌握制作技巧的清晰指导。一书在手，就可以使您的厨艺不动声色地变厉害，真正做到高手升级，新手零失败！

《意大利面制作大全》

作者简介

《意大利面制作大全》

书籍目录

章节摘录

版权页：插图：当您想做一份美味的意大利面时，综合考虑时间和备料的情况，番茄酱意面会是个不错的选择。本书主要选取4款番茄酱汁进行详细介绍，您可以根据其不同特点以及个人口味进行选择。最正宗、简便的酱汁只要您时常备有番茄罐头，此款酱汁随时都能轻松吃到，十分方便。酱汁的味道清淡、朴素，与任何食材都能很好地搭配。做酱汁时，您也可以根据个人口味添加鳀鱼、橄榄油等，番茄罐头与之都能烹调出您想要的味道。在平底锅里加入适量纯正橄榄油、大蒜、红辣椒，用文火炒至大蒜微微泛黄。加入切好的罐头番茄煮一下，一边煮一边用铲子将番茄捣碎，待锅中水分蒸发2成之后关火。煮酱汁的时间根据平底锅的大小和火的大小会有所不同，请根据实际情况作适当调整。加入生番茄的水润型酱汁加入生番茄能为番茄罐头那已成熟的味道增添些许新鲜的感觉，酱汁也更水润、鲜亮。与只有番茄罐头的酱汁相比，加入生番茄之后，酱汁别有一种淡淡的风味。煮的时候要边加热边将番茄捣碎。在平底锅里加入适量纯正橄榄油、大蒜、红辣椒，用文火炒至大蒜微微泛黄。此时，在锅中加入适量煮面汤汁。以防大蒜炒糊。将切好的罐头番茄和生番茄加入锅中，中火煮2~3分钟。边煮边将番茄捣碎，待番茄呈现糊状时，关火。加入各种香味蔬菜的香浓酱汁在锅内倒入适量橄榄油，将事先切好的香味蔬菜碎末用文火炒一下，这样各种香味蔬菜的香味才能释放出来。虽然会浪费一点时间，但文火慢炒能够提升整个酱汁的风味。也建议您将此种方法用于炖菜酱汁的调配上。先用橄榄油将大蒜和红辣椒文火略炒片刻，然后将香味蔬菜加入其中，用木铲搅拌，大约炒10分钟。注意炒的时候一定要用文火。蔬菜炒至如图所示即可。将番茄罐头放入锅中用中火慢慢煮。煮的过程中要不断用木铲将番茄捣碎。大约煮10分钟即可。将生番茄迅速煮透的美味酱汁此款酱汁直接采用新鲜的水果番茄为原料，充分利用新鲜番茄特有的香味和新鲜度，在极短的时间内就能让香味四溢。由于做酱汁的时候加入了很多E.V.橄榄油，所以将酱汁与意大利面混合后，不加油也能体验到面条爽口的感觉。在平底锅中加入适量E.V.橄榄油，待油热之后将蒜末、红辣椒放入锅中，用文火略炒片刻，直至大蒜呈现淡黄色。将切好的番茄放入锅中，用中火煮大约20~30秒，直至番茄中的水分充分析出后关火。

《意大利面制作大全》

编辑推荐

《意大利面制作大全》是书中缘经典美食图书“制作大全系列”（《经典面包制作大全》《西式糕点制作大全》《意大利餐制作大全》《法式西餐制作大全》）之一。100款经典美味意面的制作方法，从食材、准备工作到制作步骤以及真中老师亲授的小诀窍，让你瞬间缩短与大师的差距！所使用的材料全部在超市就能买到！真中老师送给每个人的快乐意面！家中就能做出的意大利餐厅中的美味，没有任何难度，谁都能够做得出的超级美味意面！作者真中阳宙多年担任日本高级意大利餐厅厨师长，于2008独创自己的意面派系，传统工艺中不乏创新之处，立即跟随真中老师成为意面高手吧！

《意大利面制作大全》

精彩短评

- 1、拿到手就试着做了一次，果然是新手零失败~~非常简单仔细的教学...
- 2、非常好的书，做意面技能得到突破了。
- 3、很实用，适合有些基础的新手加强学习！
- 4、比想象中的要厚的书书.....挺详细的
- 5、种类分的很细致，有些材料不是很好买的
- 6、很好，很详细，很实用的~~~
- 7、一直对意大利面感兴趣，觉得里面内容挺简单的，应该容易上手
- 8、如题!!!还好，质量不错全彩!!!
- 9、很多种意面，很棒
- 10、真正实现了授人以渔的食谱。以前我是食谱需要什么买什么，现在是什么新鲜/打折买什么，下一步争取做到冰箱里有什么做什么.....
- 11、可以快速制作美味了
- 12、很详细 不错的书
- 13、就是爱吃意大利面啊，这本书图片配的太有食欲了，一定要挨个做一遍
- 14、很不错的，很详细
- 15、过程清晰，图片精美、可操作性强，非常喜欢。5分
- 16、有了这本书，相信再也不需要去西餐厅吃意面了。这本书里介绍了超级多的各种款式的意大利面，非常精美的图片，看了就让人垂涎欲滴。此外，还有意餐中的各种前菜、主菜、甜品的制作介绍，非常适合喜欢意面、意餐的筒子。。。。
- 17、本书专业性强，但是不会很难懂，一般人可以跟着做并且做得不错。
- 18、步骤详细，图片清晰，有关键提要，不错的书
- 19、正细细品读，看着书中的精美图片真的好有干劲学着做
- 20、以后可以试着做，挺详细的，有图片，看着就想吃。
- 21、封面就已经好喜欢了 喜欢黑色 纸质真的好好哦 图片超赞的
- 22、终于找到一本关于意大利面的好书了！
- 23、图书并茂
- 24、这是我同时购买的几本书中最满意的一本！图片精美，内容丰富，操作步骤详尽，按照食谱做出的意面也很好吃，对意面感兴趣的朋友值得入手！
- 25、几乎是工具书了！方子多，种类多，实用，经典，图片也精致！满分！价格合理，发货快！
- 26、纸质很好· ·超喜欢
- 27、不要被封面坑了。内容真的是业界良心。
- 28、介绍的很详细，很全面。非常实用
- 29、步骤内容挺详细。。。
- 30、材料难找.有条件可以可以弄
- 31、很详细的说明，煮出来的面味道更好了，面还要多煮一会儿，不然太硬
- 32、书的质量挺好，意面的种类很多，如果步骤的图片再多一点就好了。
- 33、挺不错的家庭制作料理，喜欢
- 34、买到就学做了简单的番茄意大利面！步骤超级仔细，每一个步骤都有配图~我这个第一次下厨房的人都看得懂！！真心推荐这本书啊！！！里面的意大利面好全！！最后还附赠有米饭和饮品的制作！！！！
- 35、很喜欢这封面，看上去很上档次，打算买回来摆在客厅的柜子里充门面，媳妇翻了几页，感觉制作介绍还行，她说有机会试一试，不知道能不能做出来，哈
- 36、很实用~日本人的料理书，真容易上手，下周尝试海鲜焗面和鱼子酱沙拉
- 37、还没实践 但是仔细看过了 作者把沙拉基本食材都介绍了 还给了tips 狠用心。。ps 要是快递对书不这么粗鲁就好了
- 38、这个商品不错。很精美。物流太差了，居然在北京转悠了6天才收到，神了奇了。
- 39、好，很详细，很多细小的东西都注意到了

《意大利面制作大全》

- 40、如果你是一位面条爱好者，这本书大可谓你的心头好。做法详细，可操作性强，最大的好处还在于，这本书很有启发性，可及一反三，可自己创造发明
- 41、太漂亮的书！！非常非常精美！！超美的大图！！分解步骤也是图片的，配有详细的文字解析！！大多是2人份的，很适合家庭餐哦。甜蜜二人餐！！
- 42、因宝宝喜欢吃面条，看到这本书在做特价，买到后随手先翻了几页，挺好的，很详细、可操作性强！
- 43、因为孩子喜欢吃意大利面，想多做集中花样，购买的此书，实用性强。
- 44、这本书的确不错，值得买！
- 45、这个很贴心，很实用的东西，教你如何做
- 46、头天订的，第二天就收到书了，不错。
- 47、很好，很喜欢顾城
- 48、很齐全的意大利面做法，可以折腾换花样好一阵子了。
- 49、真是名符其实的意面大全，美食，美哉！
- 50、看过后终于明白自己意面为什么做不好了
- 51、非常实用，书本也很精美
- 52、喜欢吃,所以买.但煮起来有难度.
- 53、意大利面。。一直想自己尝试一下 于是就买了这本书。还是比较适合初学者吧。。就是有些调料不太好买。。偶尔也可以参考这本书再自己发挥一下。。
- 54、图文并茂，过程也挺详细的，初学者也能看懂从未做过的同学也可以试试看，一开始多少或许也会有点点的难度，但凡事熟能生巧嘛。
- 55、很喜欢意大利面，这本书很不错，很多款面，步骤也详细。
- 56、按部就班味道超好，写得很深入，很漂亮的插图，喜欢。
- 57、非常不错，刚拿到书就流一地口水，不错
- 58、帮朋友买的，朋友觉得很不错，里面的东西很容易学习。
- 59、真得很棒，爱不释手。
- 60、很棒的一本书，出版制作摄影都是日本，内容非常之详尽，图片很精美，解说很详细，意面很诱人，整本是全彩的，从一般的红酱白酱的制作，基本香料的选择和各自的不同风味，各种食材的注意事项以及各种不同意面的种类及相对应的料理方法，连基本的煮面的注意点、搅拌的细节、失败的补救方法都有讲解到，除此之外还有一些搭配意式料理的前菜、沙拉、餐后甜点的制作方法，应有尽有，说明也通俗易懂，很推荐购买，喜欢自己动手也喜欢意大利面的朋友一定要入手这本食谱集。
- 61、很好的书！！没有失望！！对于意大利面控来说是非常的好的！！虽然有些材料买不到，但是多数还是可以做的！！强烈推荐吧！我很喜欢这书
- 62、还算不错，边角有点旧，总体满意。
- 63、绝对图文并茂，绝对值得珍藏！我老公都迫不及待的想吃到了！昨天就去买了一大堆材料！
- 64、本书质量很好，很适合初学者。内容详细，对于刚踏入这行的同事来说，确实很不错。
- 65、质量很好，内容很丰富，美死了，好喜欢
- 66、质量非常好，说的也详细，实用！
- 67、介绍的详实具体，难度也不小，得用心学习才行。
- 68、图文并茂介绍的很详细，尤其喜欢酱汁的介绍。
- 69、跟着书自己做了一下。好棒
- 70、不似其他的教书看起来复杂，很容易
- 71、制做流成不难 作成功难
- 72、无塑封，但纸张质量很好，图片也很漂亮，制作方法介绍的也比较详细，推荐给喜欢意面的朋友，可以一步步照着做。
- 73、很有诱惑力
- 74、为了丰富孩子的饮食，打算学习做意面。初学者有点难度。
- 75、书很好^全彩图&hellip;&hellip;&hellip;内容很详细&hellip;&hellip;&hellip;
- 76、正在学习中，给力，好书一本！

《意大利面制作大全》

- 77、贝壳面，耳垂面，螺旋面
- 78、总体来说不错，将意大利面的做法充分的发挥了新的方法，推荐
- 79、家庭实用图书，值得一读。
- 80、以前自己也在家煮过意面，但味道跟店里差得好远，买了这本书才知道，煮意面也有那么多讲究。依样画葫芦之后，味道果然三级跳。看来任何事都得专业。材料不难买，进口超市或淘宝就能搞定。
- 81、爱好意面的朋友一定要买一本，非常好，我有文代的意大利料理，这个配合参考相当的棒！
- 82、主要强调了要搅合面和酱汁到白浊的状态。还没有尝试，但是和这个系列的书一样都很不错。很详细又很靠谱。
- 83、纸质非常好！摸起来很有手感。内容也很全面，各种制作方法。
- 84、因为喜欢吃意粉，特意买了这书学做！看了看感觉还行！不过试了才知道
- 85、23号晚上拍下的，24号就拿到手了，本来想着搞活动不可能这么快发货，真是没想到，发货快，物流也很给力！拿到手后先看了看书的质量，真是好的没话说，装帧精美，搭配上的图片也很精致，大爱！里面的讲解也很详细，各种细节介绍到位，很好的一本书！！好评哦！！！！
- 86、很值得一看。很有内容啊。
- 87、图片很多，只是有些材料不常见，买不到啊。纸张很好，中等厚度。
- 88、这本书超棒！！很值得看！！
- 89、很不错的商品，书的质量很好，里面意大利面的制作方法讲解也很详细，很适合初学者，不错不错！！
- 90、试着学里面的方法做了几次，味道还可以。就是需要的材料有点难买
- 91、很实用的一本书，里面步骤讲解比较详细
- 92、图文并茂，讲解的很清楚，书的质量也不错，挺喜欢的。
- 93、对于一个意面爱好者而言，此书无疑是一宝。有了这本书就可以摆脱买现成酱料的困扰。里面很多配料的搭配也很新颖，伴着诱人的图片，食欲一下就来了。初步鉴定，不适合深夜阅读，哈哈
- 94、写的非常清楚，不错~
- 95、了解西方面食的精华
- 96、实用的食谱。
- 97、原来意大利面有这么多做法，长见识了。
- 98、我觉得听好的一本书，给儿子做意大利面。买到就学做了简单的番茄意大利面！步骤超级仔细，每一个步骤都有配图~我这个第一次下厨房的人都看得懂！！真心推荐这本书啊！！！！里面的意大利面好全！！最后还附赠有米饭和饮品的制作！！
- 99、不错，还没试着做，估计很难吧。
- 100、种类好多，适合中国人的不太多啊
- 101、自从学做了意大利面，吃中国面就少了。由于面很劲道，又有好多种形状，深受小孩们的喜欢。

《意大利面制作大全》

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