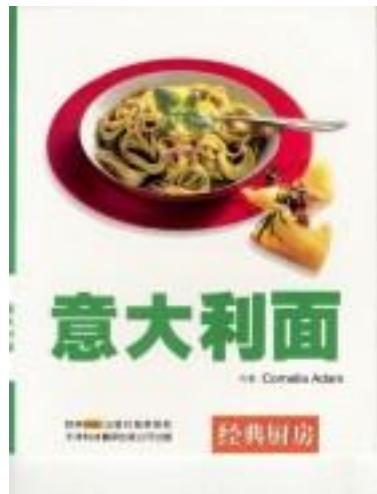


意大利面



[意大利面_下载链接1](#)

著者:Cornelia Adam

出版者:天津科技翻译出版公司

出版时间:2003-1

装帧:

isbn:9787543314757

意大利面最重要的是酱料，本书不仅有传统的，也有别出心裁的做法。罗勒酱意大利面
高根左拉乳酪酱意大利面奶油意大利面意大利肉酱面鲍鱼菇酱意大利面番茄酱意大利面
羊酪甜椒意大利面鲑鱼鲜奶油意大利面洋葱洋苏叶酱意大利面冷鲔鱼酱意大利面虾仁菠
菜酱意大利面蒜油酱意大利面黄花南芥菜小牛肉酱意大利面蔬菜乳酪酱意大利面

本书前言

特色及评论

文章节选

作者介绍:

目录: 一 罗勒酱意大利面
二 高根左拉乳酪酱意大利面
三 奶油意大利面
四 意大利肉酱面
五 鲍鱼菇酱意大利面
六 番茄酱意大利面
七 羊酪甜椒意大利面
八 鲑鱼鲜奶油意大利面
九 洋葱洋苏叶酱意大利面
十 冷鲔鱼酱意大利面
十一 虾仁菠菜酱意大利面
十二 蒜油酱意大利面
十三 黄花南芥菜小牛肉酱意大利面
十四 蔬菜乳酪酱意大利面
· · · · · (收起)

[意大利面 下载链接1](#)

标签

饮食

美食

生活

评论

[意大利面 下载链接1](#)

书评

从本质上说，意粉与中国的麻汁凉面其实是一回事：都是把面条煮熟，晾凉，再拌上调

味酱吃。但是因为一个是海归派，一个是本土派，所以无论在品位和价格上，意粉都处于绝对的优势。与目前职场上海归派高开低走的形势不同，饮食界里的海归派依旧是香饽饽。关于谁是面条...

[意大利面](#) [下载链接1](#)