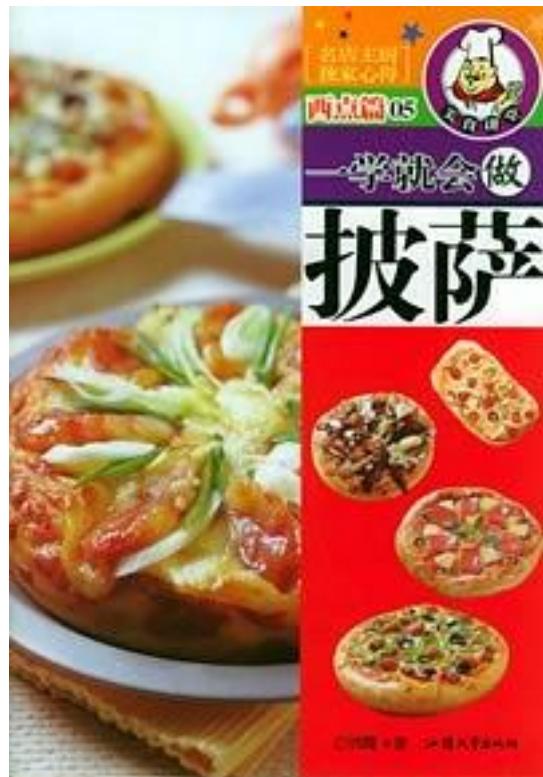


一学就会做披萨——美食讲堂系列



[一学就会做披萨——美食讲堂系列_下载链接1_](#)

著者:白锦霞

出版者:汕头大学出版社

出版时间:2005-09-01

装帧:平装

isbn:9787810369480

[注] : 《一学就会做披萨——美食讲堂系列》、《一学就会煮奶茶》、《一学就会做甜甜圈》、《一学就会做三明治》都是同一个ISBN编号，在这里用又名的形式标注出其他三本，便于大家搜索。——豆瓣团队

披萨源自意大利南部的那不勒斯，这顶闻名世界的料理来自于意大利的一种传统食物 “

“霍卡恰”面饼，所谓的“foca”就是从拉丁语演变而来的，意指“火烤的东西”。他们把面粉、酵母、盐、橄榄油等材料混合均匀的面团，直接烘烤成面饼，原来是意大利中南部的传统面食；自蕃茄从中南美洲引进之后，人们开始在披萨的面皮上涂放酱汁再烘烤，成为披萨的原型。并因种类繁多，口味多样化，成为当地历久不衰的特色料理。现在的厚皮披萨是当年远渡重洋到美国的意大利移民，利用面皮揉制出较为松厚、馅料分量较多的馅料，烘烤而成的薄皮披萨则为主流，有趣的是，你可以在意大利发现，愈往北部披萨的饼皮就愈薄，而越向南则愈厚的特殊文化喔！

作者介绍：

目录：

美味的幕后推手——工具准备不可缺少的披萨主角——奶酪线条比一比——奶酪拔丝基础篇
你家也是披萨屋基础披萨面团制作披萨酱汁简单做乳酪酱汁
那不勒斯肉酱蕃茄酱汁厚皮披萨面皮制作青蒜香肠披萨意式总汇披萨培根蔬菜披萨水果
素什锦披萨海鲜蕃茄披萨北京烤鸭披萨双层乳酪披萨脆皮披萨面皮制作帕玛火腿奶酪披萨
玛格丽特披萨鲜虾酪梨披萨熏鸡肉蘑菇披萨变化篇美味的各种方法芝心披萨面皮制作
超辣墨西哥披萨夏威夷披萨海鲜总汇披萨夹心披萨面皮制作鲜虾干贝披萨蔬食总汇披萨
叉烧百汇披萨Focaccia佛卡夏三明治PITA口袋饼冷冻披萨大变身披萨饼法国披萨
· · · · · (收起)

[一学就会做披萨——美食讲堂系列](#) [下载链接1](#)

[标签](#)

[美食](#)

[披萨](#)

[烹饪](#)

[烘焙](#)

[食谱](#)

[匹萨](#)

[自制食物书](#)

[饮食](#)

评论

一道菜搞成一本书。骗钱。

半夜看的TAT

很好学，很上手，很符合中国国情，当然，实践的前提是有钱有闲

2005

我那本是讲做pizza的，通俗的文字、养眼的美图，还算物有所值

奶茶这本书还真是可以的，但是原料有局限性。国内奶的品质太差了。

一学就会煮奶茶。

简单好做。

[一学就会做披萨——美食讲堂系列](#) [_下载链接1](#)

书评

内容、目录和书名是同一本书吗?
书名讲的是做披萨，介绍说的是怎么做三明治，这也太马虎了吧?
希望网站编辑能管管。

[一学就会做披萨——美食讲堂系列 下载链接1](#)