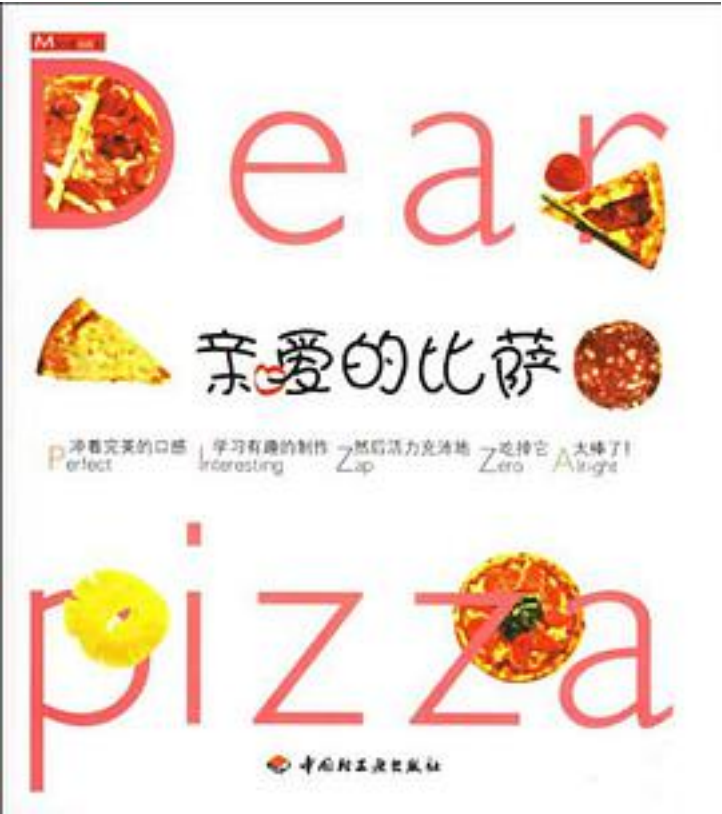


亲爱的比萨



[亲爱的比萨 下载链接1](#)

著者:华文图景企划

出版者:中国轻工

出版时间:2007-1

装帧:

isbn:9787501957286

“比萨”是比萨饼的俗称，它来源于意大利的那不勒斯，由特殊的饼底，乳酪、酱汁和各式馅料所制成。比萨早在古罗马时代就出现了，不多当时只是单一的面饼，没有丝毫的配料。那不勒斯人认为上好的比萨就是“发得好的面团再配上新鲜的番茄”，所以比萨的制作是否地道，就要看它的韧性了。做工地道的比萨饼，饼的外皮用意大利语称为“皇冠”。轻而且薄，看起来就像煎饼。比萨的饼底要每天现做，选用春冬两季的甲级上麦研磨而成的面粉，然后用内含10多种成分的专用酵母发酵，饼底才会外香脆，内松

软。

本书图文并茂地介绍了制作比萨的工具、乳酪、酱料、香料等知识，同时还详细教你如何做比萨的步骤，保证你一看就会。
垂涎欲滴的美食，还等什么，赶快跟着本书来学一学吧！

作者介绍:

目录:

[亲爱的比萨_下载链接1](#)

标签

美食

饮食

生活

披萨

其他

评论

装订不好。容易散

很可爱的一本书，让我重新复习了很多中不同的cheese~~~

做披萨最难的还是面饼。不过只是用这本书，开过一个不错的PARTY

开始看目录的时候还挺喜欢的，先是整体介绍一下披萨，然后分别介绍制作披萨的工具、奶酪、酱料、香料、面饼，最后不同馅料披萨的做法，甚至还有“中韵比萨”。可是内容太让人失望了，奶酪翻译和通用名称不同可能是因为年代有点久远就不提了，酱汁莫名其妙，讲到面皮的时候先说了基础面皮，然后又说厚皮和脆皮，但是每种材料都是基础面皮加500g高筋粉，我不知道这个高筋粉用在了哪里，两种皮的不同好像也只是发酵时间不同而已。各种馅料的搭配可能有点参考价值，但是有几个人家里的烤箱能达到300℃？最后的中韵披萨连个图片都没有。想看看是哪个大美食家写的，也没找到，不知道是电子版没有扫描那一页还是怎样。对比起来上本霓虹金的书真是良心，我不能说它简陋了

[亲爱的比萨_下载链接1](#)

书评

[亲爱的比萨_下载链接1](#)