

Italian Dessert Impromptu



[Italian Dessert Impromptu_ 下载链接1](#)

著者:Gasali Giuliano

出版者:Ji Mu Wen Hua

出版时间:2000-5-1

装帧:Paperback

isbn:9789577089878

甜點，在西方世界扮演的角色是相當多元的。可以搭配咖啡或茶，擔任優雅休閒的Tea Time主角；亦可在一頓豐盛大餐即將落幕之際，現身與冰酒共舞最美的謝幕曲。長久以來，甜點以其嬌媚可人的姿態，榮耀了西方的飲食文明；對充滿文藝氣息的義大利來

說，甜點除了絢麗的外貌之外，還有豐富的故事背景，值得品嚐者一探究竟。因為許多美味的道地義式甜點，來自義大利的各角落，有民間的小抄本或母親口授女兒的傳家配方，甚至不乏來自宮廷的傳說——例如混合了馬沙拉酒及雞蛋的甜醬：沙巴雍（Sabayon），即為著名的宮廷代表作。

其實想在家中烘烤道地的義大利甜點並不難，只要掌握住烘烤的幾個黃金守則，口味道地的義大利甜點自然原味再現。本書甜點分為傳統義式甜點、冷藏類甜點、派&塔、布丁四個部分，另收取披薩數道；書中並有介紹甜點基本調醬如香草醬、巧克力醬、甜味奶油醬的製作法和細緻華麗的甜點盤飾。是目前坊間唯一可見的中文義式甜點食譜。

主廚朱利安諾．格薩里，為了製作一套能傳世的義大利食譜，將所有製作過程不厭其詳的——加以忠實記錄拍攝，以確保讀者能依照食譜重現道地的義大利風味。他以其二十五年的臨灶經驗，選擇在退休後完整出版，不但是其廚藝生涯的精彩註腳，更是學習義大利料理所不可或缺的重量級食譜。

作者介绍:

目录:

[Italian Dessert Impromptu_下载链接1](#)

标签

食譜

義大利甜點

義大利

美食

甜點

评论

[Italian Dessert Impromptu_ 下载链接1](#)

书评

[Italian Dessert Impromptu_ 下载链接1](#)