

92道義式主廚的私房料理



[92道義式主廚的私房料理_下载链接1](#)

著者:西口大輔

出版者:楓書坊

出版时间:2013-4-8

装帧:平装

isbn:9789865973742

蕃茄義大利麵、白酒蛤蜊義大利麵、奶油培根義大利麵……共92道義式料理

利用2種番茄醬汁、橄欖油、鮮奶油和燉煮醬汁做出各種義大利麵，

同時介紹生義大利麵、燉飯和湯品的作法

從義大利廚房筆記裡精選出的秘密食譜，在家裡就能輕鬆做出的美味料理

一個人吃什麼好呢？兩個人要怎麼準備餐點呢？想為家人換點菜色，又不知從何著手嗎？
該怎麼輕鬆準備多人的party

food呢？別擔心，就讓《義式主廚的92道私房料理》簡簡單單的為您解決「食」的煩惱！

多數人對烹調義式料理望而怯步，而大膽嚐試的人也總是被不知名的調味料、惱人的食材準備、複雜的做菜程序，弄得廚房都快爆炸了，還搞不出一道菜。但其實義式料理有許多烹飪方法，與中式有異曲同工之妙，例如麵的煮法，中式炒麵善用炒香的醬汁大火煨麵至湯汁收乾，像極了義大利麵的煮法，運用簡單的基本調味料加上新鮮蕃茄醬、蒜頭、洋蔥，拌入肉末或海鮮，大火快炒收汁，即是一盤快速又美味的「義式炒麵」。

所以其實義式料理並沒有那麼的困難，本書作者更是以深入淺出的方式，介紹一基礎義大利麵食、濃湯、前菜、主菜、甜點，總共92道，而且每道料理都不超過十步驟！讓讀者們可任意自由變化及組合並簡單的介紹歐洲的餐酒文化，讓您輕鬆下廚，享受美酒配佳餚的氛圍，不論是單身、二人世界、家庭，甚至Party food都可以輕鬆搞定，讓你「義式免煩惱」！

本書特色

- 日本亞馬遜網站讀者五顆星最高好評！
- 義式料理精髓用深入淺出的方式完整呈現
- 詳盡的烹飪手法圖解，化繁為簡，讓料理新手完全不懼廚房事。
- 主食、佐酒菜、主菜、甜食可依食用人數自由準備份量，輕鬆又簡便！

作者介绍:

西口大輔

出生於1969年，現任東京白山的義大利菜餐廳「Volo Cosi」的主廚；曾在西麻布「Capitolino」的主廚吉川敏明身邊學習做義大利菜，23歲時前往義大利在北部地區的餐廳進行了4年的修業，30歲時再度前往深造又再累積了5年的料理經驗。待2006年回到日本後就開了「Volo Cosi」，為了在日本作出道地的義大利料理而不斷熱心地進行著研究。

目录: PART1 融會貫通義大利麵的基礎

前言…2

義大利料理的基本教學…8

如何利用本書…12

製作義大利麵的基礎…14

利用番茄醬汁□濃厚番茄醬汁…16

番茄義大利麵…18

番茄培根義大利麵…20

辣味番茄筆尖麵…22

利用番茄醬汁□清爽番茄醬汁…24

番茄海鮮義大利麵…26

番茄鮪魚鮮菇義大利麵…28

海膽義大利麵…30

淡菜耳朵麵…32

利用橄欖油…36

香蒜辣椒義大利麵…36

白酒蛤蠣義大利麵…38

青醬細扁麵…40
鯷魚花椰菜義大利麵…42
鮪魚菠菜捲帶麵…43
利用鮮奶油…44
奶油培根義大利麵…44
起司醬筆尖麵…46
生火腿豌豆螺旋麵…48
利用燉煮醬汁…50
波隆那風味肉醬義大利麵…50
艾米利亞風味千層麵…52
燉海鮮義大利麵…54
燉蔬菜義大利麵…56
生義大利麵、燉飯、湯品…60
義大利麵糰的基礎作法…61
加入雞蛋的麵糰／不加雞蛋的麵糰
利用加入雞蛋的麵糰…62
波隆那風味寬捲麵
生火腿豌豆蝴蝶麵
燉海鮮片狀麵
利用不加雞蛋的麵糰…65
青醬特飛麵
鮪魚菠菜耳朵麵
馬鈴薯餃…66
帕瑪森起司燉飯…68
義式蔬菜湯…70
豆子湯…72
南瓜濃湯…73
大麥蔬菜湯…74
鮮菇蛤蠣湯…75
PART2 搭配葡萄酒的簡易下酒菜
輕鬆享用的派對小點心…80
烤麵包片…80
起司薄餅…82
迷你披薩…83
茄子與綠花椰菜的塔塔丸…84
威尼斯風味冷醃炸沙丁魚…86
起司餅乾…88
蔬菜類前菜…92
米沙拉…92
水煮蔬菜沙拉…94
俄式馬鈴薯沙拉…96
冷醃烤蔬菜…98
番茄燉菜…100
多餘青菜的蔬菜烘蛋…101
蔬菜與菇類的小菜…102
薄荷風味的紅蘿蔔沙拉…102
烤綠花椰菜…102
新鮮番茄與夏季蔬菜沙拉…103
花椰菜沙拉…103
香烤南瓜…104
四季豆與黑橄欖沙拉…104
迷迭香烤馬鈴薯…105
米蘭風煎蘆筍…105
鹽香洋蔥…106

麵包粉煎杏鮑菇…106
牛肝蕈與馬鈴薯的蔬菜丸子…107
涼拌蘑菇…107
海鮮類下酒菜…108
海鮮沙拉…108
炸海鮮拼盤…110
章魚臘腸…112
青醬拌章魚與馬鈴薯…114
涼拌鮪魚…115
肉類的下酒菜…116
菲力牛肉冷盤…116
鹽漬火腿…118
PART3 聚會時一起享用的主菜料理
魚類料理…130
奶油煎白肉魚佐蔬菜…130
旗魚肉卷…132
香烤金線魚…134
清蒸白肉魚…136
肉類料理…138
薄烤牛肉…138
香煎雞胸…140
香烤里肌…142
義式燉肉…144
甘藍菜絞肉卷…146
紅酒燉牛肉…148
PART4 令人期待的餐後甜點
草莓提拉米蘇…152
香蕉與杏仁的雪藏蛋糕…154
咖啡冰淇淋…157
什錦水果甜點…158
水果冰沙…159
栗粉塔…160
精緻茶點…162
讓義大利料理更有樂趣，西口主廚！請告訴我
烤出義大利風味的麵包…76
做出義大利風味的食材圖鑑…122
事先準備好就很方便的 蒜頭香油、洋蔥香油
蒜頭香油／＋迷迭香／＋百里香
洋蔥香油
如何選擇搭配料理的葡萄酒…150
喝咖啡的樂趣…165
熬出最道地的義式高湯…166
料理專欄
用新鮮番茄做出風味清爽的義大利麵…34
番茄蝴蝶麵
義大利食材店裡的義大利麵目錄…58
在正餐前品嘗的餐前酒…90
可以搭配主菜和甜點的玉米糊…120
玉米糊／烤玉米糊／炸玉米糊
迷你專欄
想更換起司的話…46
蔬菜丸子的作法…84
在餐廳也很常見的「白酒醋醬」…93
為什麼前一天要先煮好馬鈴薯？…96

在餐廳也很常見的「檸檬橄欖油醬」…109
道地的義式冷盤…117
為什麼要保持80°C的溫度來煮肉？…118
正確的卸魚方式…134
彷彿在欣賞美景般的3種醬汁…136
青醬／鯷魚醬／美乃滋醬
想增加份量的時候…139
義式生香腸／西口主廚的義式生香腸作法…144
義大利菜的小辭典…167
基本料理用語集…170
食材索引…172
義式餐廳Volo Così的簡介…175
．．．．．(收起)

[92道義式主廚的私房料理 下载链接1](#)

标签

日本

吃喝

2017

意大利

台湾

get

评论

好看！！！！ 意大利语名字好好记！！

[92道義式主廚的私房料理 下载链接1](#)

书评

[92道義式主廚的私房料理_下载链接1](#)