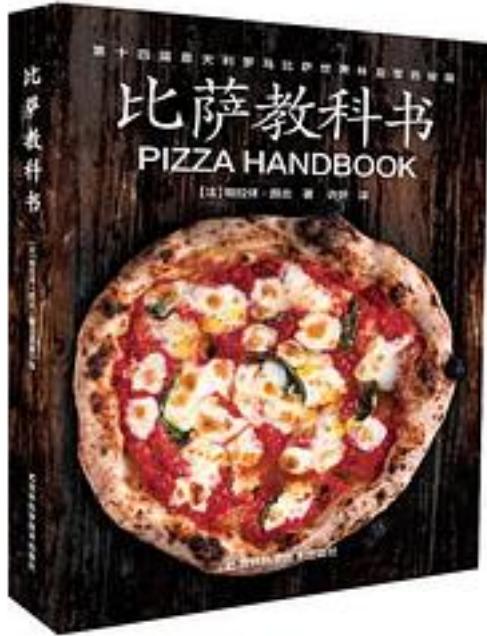


比萨教科书



[比萨教科书 下载链接1](#)

著者:[法]帕拉休·颜炎

出版者:吉林科学技术出版社有限责任公司

出版时间:2019-6

装帧:

isbn:9787557852696

这是一本正宗的比萨制作指南，全面指导你做比萨，从选择制作原料、酱汁配比、到烘烤技巧，教你做完整的、正宗的比萨。书中介绍了作者学习制作比萨的背景，以及成长过程中比萨对自己的影响。书中涵盖了不同风格、不同地域的特色比萨，包括一些经典的玛格丽特比萨、羊奶酪比萨等，还有一些创新比萨，如榛果巧克力香蕉比萨、比萨饺等。

第十四届意大利罗马比萨世界杯亚军的秘籍。

一本书带你了解真正的比萨。

一本书带你学会制作真正的比萨。

作者介绍:

帕拉休·颜炎,第十四届意大利罗马比萨世界杯亚军。法国比萨师协会成员,资深比萨培训师、咨询师。上海比萨国际大师赛指定评委。

帕拉休·颜炎热爱中国文化,在法国和中国攻读中文专业并取得中文硕士学位。在中国比萨行业创业多年,全情倾注于中国比萨行业的崛起,致力于将正宗传统比萨工艺带进来,传播出去。担任多个全国连锁比萨品牌的技术顾问。定期组织比萨专业培训课程。

?

他始终带着比萨艺术传播者的自豪和使命感,为食客奉上最美味的披萨。本书是他为国内读者量身定制的比萨教科书,既专业又务实,把正宗的比萨用最符合国人的方式展现出来。

许妍,法国保罗瓦列里大学语言文学硕士,精通中、法、日、英四门语言。旅居法国、日本多年,热爱美食、旅行和异国文化比较。从事西餐管理工作多年,对西餐特别是比萨有着深刻的理解和专业的视角。

目录: 我的故事 / 8

PART 1 颠覆你的比萨认知

比萨发展史 / 18

会有人不爱吃比萨吗? / 22

什么才是真正的比萨 / 25

比萨应该怎么吃? / 33

PART 2 好比萨的精髓都在这儿

比萨的原材料之面团的原材料 / 40

比萨的原材料之面团之外的原材料 / 54

比萨的不同风格及形式 / 72

和面 / 81

发酵 / 83

天然酵母和间接发酵 / 87

制作比萨所需的设备 / 94

比萨制作的卫生安全知识 / 98

PART 3 大师手把手,做比萨一点儿都不难

面团的制作及比萨制作的基本流程 / 105

比萨烤制的火候掌握 / 129

经典比萨

玛格丽特比萨的西红柿底酱 / 134

经典西红柿底酱 / 135

法国经典比萨的西红柿底酱 / 135

纽约比萨的西红柿底酱 / 136

牛肉饼 / 137

意大利青酱 / 138

烤茄子 / 139

意大利巴萨米克黑醋调味汁 / 139

肉丸 / 140

罗克弗芝士底酱 / 141

甜洋葱酱 / 142

香葱底酱 / 143

汉堡酱汁 (美食家比萨) / 143

海鲜 / 144
腌渍三文鱼 / 145
玛格丽特比萨STG / 146
马丽娜拉比萨STG / 148
泰品比萨——世界亚军获奖比萨 / 150
青酱圣女果比萨 / 153
生火腿芝麻菜比萨 / 154
西班牙比萨 / 156
甜瓜&西瓜罗勒比萨 / 158
烤鸡肉墨西哥辣椒比萨 / 160
汉堡比萨 / 162
海鲜比萨 / 164
纽约式玛格丽特比萨 / 166
肉丸西蓝花比萨 / 167
贝贝罗尼墨西哥辣椒比萨 / 168
百里香小酸豆(刺山柑花蕾)吞拿鱼比萨 / 170
夏威夷比萨 / 172
烤什蔬比萨 / 174
贝丝卡约拉比萨 / 176
鲜虾角瓜比萨 / 178
松露马铃薯比萨 / 180
卡布里乔莎比萨 / 182
培根茄子比萨 / 184
意大利芝士四合一比萨 / 185
吞拿鱼紫洋葱比萨 / 186
卡布纳拉比萨 / 188
戈贡佐拉香梨比萨 / 190
烟熏三文鱼芝麻菜比萨 / 192
烟熏马苏里拉芝士红叶卷心菜比萨 / 194
拿坡里比萨 / 196
肉丸福卡恰比萨 / 198
美式墨西哥比萨 / 200
希腊比萨 / 202
印度风味比萨 / 204
日本风味比萨 / 206
麻辣鸡丝比萨 / 208
北京烤鸭比萨 / 210
卡布里乔莎比萨饺 / 212
芝士四合一比萨饺 / 214
皇家比萨+鸡蛋比萨饺 / 215
法国比萨
法式玛格丽特比萨 / 218
普罗旺斯西红柿挞比萨 / 219
蜂蜜羊酪比萨 / 220
尼斯洋葱挞比萨 / 222
法国芝士四合一比萨 / 224
皇家比萨 / 226
黑松露马铃薯比萨 / 227
梦勃朗比萨 / 228
奶酪烤马铃薯比萨 / 230
萨瓦比萨 / 232
阿尔萨斯比萨 / 234
牛肉罗克弗白比萨 / 236
法国粗肠白比萨 / 238

普罗旺斯蒜泥酱鱼肉比萨 / 240
烟熏三文鱼白比萨 / 242
第戎芥末酱比萨 / 244
美食家比萨
美食家汉堡比萨 / 248
美食家芝士四合一比萨 / 250
美食家皇家比萨 / 252
伏特加腌渍三文鱼比萨 / 254

..... (收起)

[比萨教科书 下载链接1](#)

标签

自我管理

比萨

评论

对比萨新人来说故事部分比较友好，实操部分有点难，但设备和现实条件不允许

这书太棒啦！作者的精神很值得敬佩，而且还是精中hhh

[比萨教科书 下载链接1](#)

书评

[比萨教科书 下载链接1](#)