

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

罗克福芝士底酱 / 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](#)