

托斯卡纳的厨房

30个不可错过的菜谱

Calycanthus 的厨房

19x19cm 精装本 72页

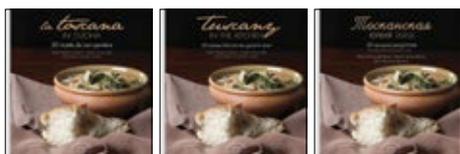
€ 12,50 - 978 88 67531 103



9 788867 531103

托斯卡那的烹调，如果你仔细研究一下，就会发现它美好得不真实，它和当地的语言状况相仿，坚定而清晰，并如此得准确，都没有任何方言的位置。这是使用农作物和面包的烹调，对盐和各种香料的运用，对烹饪火候的控制，托斯卡那的烹饪总是那么理性而且明确。正因为如此牛茄 (pomodoro costoluto) 是番茄糊的焦点，切塔尔多 Certaldo 的洋葱是洋葱汤的专属，而平淡的面包会爱上（一种不同的爱）新榨的橄榄油，茴香腊肉 finocchiona 和黑椒牛肉，牛肚会呼唤它的汤底，蒜头梭面。

比起意大利其余各地，这里的烹调似乎很简易，但是如果你较真儿起来，就发现根本不是那回事，特别是当你将烹调打上“托斯卡那”的牌子企图推广一种随便的菜式，你会完全和随便不沾边。如果说隔夜蔬菜粥在前一天还是面包粥，那么再煮开就成了一个必要的成分，但不要认为这个蔬菜粥和整个托斯卡那烹调的精髓就止于此了，它不像一个博物馆的展品说明牌那么简单。托斯卡那人的食物和对食物的热爱，我们感觉比其他任何地方都更具生命力：他们就地取材，但倾心烹制。



本书还有以下语言版本：

英语
俄语
中文

此书的作者还出版了 西西里岛的厨房 (2010)，托斯卡那的厨房 (2010)，土豆丸子 (2011) 苹果蛋糕 (2011) 以及 罗马和拉齐奥地区的特色菜 (2012)。

烹饪盒系列

同一系列作者



Guido Tommasi Editore