

【プロのためのわかりやすいイタリア料理】目次

はじめに

イタリア全図 / 店舗の種類と業態

イタリア料理とは(概論)

出し汁

鶏の出し汁

ひね鶏の処理

鶏のがらの処理

ブロード

子牛の出し汁

子牛すね骨の処理

クールブイヨン

魚の出し汁

ソース

ヴィネグレット

マヨネーズ

ジェノヴァ風ペスト

サルサ・ヴェルデ

ベシャメル・ソース

トマト・ソース

とまと(缶詰)の処理

ミート・ソース

Antipasti 前菜

アンティパスト概論

ブルスケッタ3種

鶏肉のブルスケッタ

きのこのブルスケッタ

トマトとモッツアレラ・チーズのブルスケッタ

ガーリック・トースト

トマトの皮の湯むき

ニョッキ・フリット

ホット・サンドイッチ、ハリーズ・バー風

チーズ風味のフォカッチャ

スツプリ

海の幸のサラダ

ピーマンを直火で焼いて皮をむく(火むき)

白身魚のカルパッチョ

帆立貝とまぐろのタルタル

アボカドの種を取る

舌平目のマリネ

干だらのペースト、ポレンタ添え

いかの墨煮

いわしのグラタン、シチリア風

貝の香草パン粉焼き

貝類の処理

ムール貝の足糸を抜く

牡蠣の身を取り出す

帆立貝の貝柱を取り出す

鶏肝のパテ

鶏肝の処理

カルパッチョ

ローマ風コッパ、サラダ添え

豚足の処理

豚の耳の処理

豚の舌の処理

生ハムとメロン、桃、いちじくの盛り合わせ

子牛のツナ・ソース

鴨の燻製サラダ

カポナータ

パンのサラダ

米のサラダ

白いんげん豆のサラダ

ズッキーニとスモークサーモンのカネロニ仕立て

生トマトの冷たいパスタ

野菜のオムレツ

そら豆のピューレ、伊勢海老添え

バーニャ・カウダ

塩漬けのアンチョビーの塩抜き

Primi Piatti プリモ・ピアット

スープ

スープ概論

ミネストローネ

パッサテッリ入りスープ

かき卵のスープ、ほうれ草入り
トルテッリーニ入りコンソメ
 コンソメ
かぼちゃのスープ
大麦のスープ
米とグリーンピースのスープ
豆とパスタのスープ
アスパラガスのクリームスープ
 クルトンを作る
 アスパラガスの処理

パスタ

パスタの概論

パスタの分類

乾燥パスタ

 パスタのゆで方
にんにくと赤唐辛子のスパゲッティーニ
 にんにくの処理
 にんにくのチップを作る
オレッキエツテ、菜の花和え
いわしのパスタ
リングイーネのジェノヴァ風ペスト和え
スパゲッティのトマト・ソース和え、バジリコ風味
ペンネのブッタネスカ
ファルファッレ、野菜のラゲー・ソース
あさりのスパゲッティ
 あさりの処理
スパゲッティーニの漁師風
ブカッティーニのアマトリーチェ風
スパゲッティ、カルボナーラ
ペンネ、4種チーズ・ソース
フジッリのスモークサーモン和え
リングイーネのオマール海老ソース
 オマール海老の処理

手打ちパスタ

卵入り手打ちパスタの生地

緑の手打ちばすたの生地

いか墨入り手打ちパスタの生地

冷凍のいかの墨の処理

サフラン入り手打ちパスタの生地

タリオリーニの白トリュフ風味

タリアテッレのクリーム・ソース和え

パッパルデッレ、鴨の煮込みソース

いか墨入りタリオリーニ、甲いかとあさりのソース和え

にんにく風味のオリーブ油を作る

ピーチのそら豆とペコリーノ・チーズ和え

アンチョビー・ソースのピーゴリ

アスパラガスと鶏肉のストラッチ

海老のファッツォレッティ、ペスト和え

ガツガネッリのソーセージ・ソース和え

トローフィエのくるみソース和え

カヴァティエッティ、ルーコラとスカンピ海老のソース

チーズ入りラヴィオリ、二種ソース

詰め物入りパスタの保存

かぼちゃのトルテッリ

蛙とエスカルゴのラヴィオリ、クレソンのクリーム・ソース

アニョロッティ

ファゴッティーニ、小いかとあさりのブロッコリー・ソース

ラザーニャ

カネロニ

子牛の胸線の処理

じゃがいものニョッキ、ミート・ソース

ニョッキの保存

二色のニョッキ、セージ・ソース

ハム入りローマ風ニョッキ

Dolci ドルチェ

ドルチェ概論

牛乳のアイスクリーム
はちみつのアイスクリーム
ピスタチオナッツのアイスクリーム
チョコレートのアイスクリーム
フランボワーズのシャーベット
ティラミス
 ザバイオーネ
パンナ・コッタ、アCHEDニア添え
 マCHEDニアを作る
ピエモンテ風ボネ
ズッパ・イングレーゼ
シチリア風カッサータ
ズッコット
三色のセミブレッド、いちごのフランベ添え
シチリア風カンノーリ
カスタニャッチョ
米のトルタ
メレンゲ
アマレッティ
カントウッチ
カーニバルの揚げ菓子
シュトゥールレーデル
 クレーム・パティシエール
 スポンジ・ケーキ
 サヴォイアルディ

Pani e Pizze パンとピッツァ

パンとピッツァ概論

フォカッチャ
グリッシーニ
 ピッツァの生地

ピッツァ・マルゲリータ

ピッツァ・アツラ・マリナーラ

パンツェロッティ

イタリアの食材

チーズ

食肉加工品

野菜

きのこ

豆類

香草

香辛料

水産加工品

トマトの加工品

その他の加工品

調味料

穀類

製菓材料

酒

調理器具

パスタ用の器具