

# 意大利面

(日) 西口大辅、小池教之、杉原一禎 著  
王婷婷 译

# 意大利面

(日) 西口大辅、小池教之、杉原一禎 著  
王婷婷 译

煤炭工业出版社  
· 北 京 ·

TITLE: [ プロのためのパスタ事典 ]

BY: [ 西口大輔、小池教之、杉原一禎 ]

Copyright © Daisuke Nishiguchi, Noriyuki Koike, Kazuyoshi Sugihara 2014

Original Japanese language edition published by Shibata Publishing Co., Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with Shibata Publishing Co., Ltd., Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc., Tokyo

本书由日本株式会社柴田书店授权北京书中缘图书有限公司出品并由煤炭工业出版社在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

著作权合同登记号：01-2016-2430

### 图书在版编目 ( CIP ) 数据

意大利面 / (日) 西口大輔, (日) 小池教之, (日) 杉原一禎著; 王婷婷译. -- 北京: 煤炭工业出版社, 2016

ISBN 978-7-5020-5286-7

I. ①意… II. ①西… ②小… ③杉… ④王… III. ①面条—食谱—意大利 IV. ①TS972.132

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第102521号

### 意大利面



著 者 (日) 西口大輔、小池教之、杉原一禎 译 者 王婷婷  
策划制作 北京书锦缘咨询有限公司 ( www.booklink.com.cn )  
总 策 划 陈 庆 策 划 李 伟  
责任编辑 马明仁 特约编辑 郭浩亮  
设计制作 王 青

出版发行 煤炭工业出版社 (北京市朝阳区芍药居 35 号 100029)

电 话 010-84657898 (总编室)

010-64018321 (发行部) 010-84657880 (读者服务部)

电子信箱 cciph612@126.com

网 址 www.cciph.com.cn

印 刷 北京画中画印刷有限责任公司

经 销 全国新华书店

开 本 787mm × 1092mm<sup>1</sup>/<sub>16</sub> 印张 16 字数 500 千字

版 次 2016 年 8 月第 1 版 2016 年 8 月第 1 次印刷

社内编号 8143 定价 98.00 元

版权所有 违者必究

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题, 本社负责调换, 电话: 010-84657880

# 目录

序言	3
意大利行政规划	9
意面一览	10
写在阅读之前	16

## 第一章

### 3 位主厨的意面理论

意面与我	西口大辅	18
	小池教之	20
	杉原一禎	22

#### 意面分论

1. 对配料的要求。	24
2. 煮面时盐水的浓度。	28
3. 什么是“al dente”？	29
4. 意面和沙司拌制时的要领	30
5. 我所钟爱的干面	31

## 第二章

### 制作意面的基本技巧

面坯的基本组合方式	34
面坯的基本和法	35
用面条机压面	36
用擀面杖擀面	36
储存方法	37
各式各样的意面成型方法	39

## 第三章

### 手工长意面

#### 意大利细宽面

# 001 小牛腿肉洋葱意大利细宽面（西口）	56、58
# 002 鲍鱼沙司番红花意大利细宽面（杉原）	56、58
# 003 红菊苣酱拌红菊苣意大利细宽面（西口）	57、59

#### 马克龙其尼面

# 004 坎波菲洛内风味手切马克龙其尼面（小池）	57、59
---------------------------	-------

#### 塔佳琳意面

# 005 白松露塔佳琳意面（西口）	60、62
# 006 白芦笋西葫芦塔佳琳意面（西口）	60、62

#### 吉他面

# 007 辣味肉酱吉他面（小池）	61、63
-------------------	-------

#### 意大利细长面

# 008 番茄墨鱼沙司意面（西口）	61、63
--------------------	-------

#### 鞋带面

# 009 牛肝菌沙司鞋带面（西口）	64、66
--------------------	-------

#### 意式干面

# 010 肉糜沙司粗面粉意式干面（小池）	64、66
-----------------------	-------

#### 意式扁平面

# 011 贝类海鲜意式扁平面（杉原）	65、67
# 012 墨鱼汁沙司意式扁平面（小池）	65、67

#### 意大利宽面片

# 013 青豆火腿蘑菇沙司拌意大利宽面片（小池）	68、70
---------------------------	-------

#### 意大利长宽面

# 014 青椒沙丁鱼沙司拌意大利长宽面（杉原）	68、70
--------------------------	-------

#### 意大利宽面

# 015 带鱼沙司拌意大利宽面（杉原）	69、71
# 016 金乌贼豌豆沙司拌意大利宽面（杉原）	69、71

#### 拉格耐勒面

# 017 鸡蛋番茄拉格耐勒面（小池）	72、74
---------------------	-------

#### 皮卡哥面

# 018 野猪肉板栗粉皮卡哥面（小池）	72、74
----------------------	-------

## 传统宽面

- # 019 黑甘蓝野鸡肉传统宽面(小池) ..... 73、75
- # 020 野猪肉牛肝菌传统宽面(西口) ..... 73、75

## 特洛克里面

- # 021 香肠芜菁特洛克里面(小池) ..... 76、78
- # 022 金乌贼蔬菜特洛克里面(杉原) ..... 76、78

## 意大利扁平细面

- # 023 鲜香毛甲蟹全麦面意大利扁平细面(西口) ... 77、79

## 鸡肠面

- # 024 马郁兰风味香菇番茄鸡肠面(小池) ..... 77、79

## 意大利直身面

- # 025 蛋香海胆咸鱼子干意面(杉原) ..... 80、82
- # 026 鲜蘑意大利直身面(杉原) ..... 80、82

## 尖头梭面

- # 027 洋蓍蒜末尖头梭面(小池) ..... 81、83
- # 028 蒜香风味尖头梭面(西口) ..... 81、83

## 手卷意粉

- # 029 桑托酒风味仔牛内脏手卷意粉(小池) ... 84、86
- # 030 奶酪蚕豆手卷意粉(小池) ..... 84、86

## 奇伦托螺旋面

- # 031 羊肉豌豆蛋奶奇伦托螺旋面(杉原) ..... 85、87

## 长螺旋形意面

- # 032 伊斯基亚风味兔肉长螺旋意面(杉原) ... 88、89

## 长卷意面

- # 033 萨伦托风味番茄芝麻菜长卷意面(小池) 88、89

## 第四章

### 手工通心粉

#### 意大利水管面

- # 034 黑松露野鸭肉意大利水管面(西口) ..... 92、94
- # 035 珍珠鸡腿肉夹心面饼(西口) ..... 92、94

#### 马克龙其尼面

- # 036 白芦笋竹蛭马克龙其尼面(西口) ..... 93、95

- # 037 珍珠鸡肉马克龙其尼面沙拉(西口) ..... 93、95

#### 小指面

- # 038 鹰嘴豆八带鱼意面汤(西口) ..... 96、98

#### 意大利水管面

- # 039 红酒焖乳鸽意大利水管面(杉原) ..... 96、98

#### 水管卷面

- # 040 金乌贼橄榄酱水管卷面(小池) ..... 97、99

#### 费力亚面

- # 041 特罗佩阿风味洋葱肉末辣酱费力亚面(小池) ... 97、99

#### 顶针儿面

- # 042 牛肚蔬菜意面蛋花汤(杉原) ..... 100、102

#### 帕克里面

- # 043 浓香野猪肉手工帕克里面(杉原) ..... 100、102
- # 044 鲜香海鲜炒帕克里面(杉原) ..... 101、103

#### 卡瓦特利面

- # 045 贻贝香菇卡瓦特利面(西口) ..... 104、106

#### 切卡鲁克里面

- # 046 腌鳕鱼鹰嘴豆番茄切卡鲁克里面(小池) ... 104、106

#### 卷边海螺面

- # 047 卡塔尔亚风味青花鱼卷边海螺面(小池) ... 105、107

#### 卷边手搓面

- # 048 洋蓍黑橄榄核桃卷边手搓面(杉原) ... 105、107

#### 耳朵面

- # 049 芜菁叶鸡蛋耳朵面(杉原) ..... 108、110
- # 050 番茄香肠耳朵面(杉原) ..... 108、110
- # 051 香辣猪肉脏耳朵面(小池) ..... 109、111

#### 卷边薄片面

- # 052 奶酪番茄烩卷边薄片面(杉原) ..... 109、111

#### 卷边薄片面

- # 053 干蘑大虾意面(杉原) ..... 112、114
- # 054 腌鳕鱼烤卷边薄片面(小池) ..... 112、114

#### 撒丁岛螺旋贝壳粉

- # 055 坎皮达诺风味撒丁岛螺旋贝壳粉(小池) ... 113、115

#### 撒丁岛手工面团

- # 056 羊肉奶酪撒丁岛手工面团(西口) ..... 113、115

## 通心管面

- # 057 蛙肉蔬菜通心管面(小池) ..... 116、118  
# 058 鲜蔬通心管面(西口) ..... 116、118

## 拉格耐勒面

- # 059 鹰嘴豆拉格耐勒意面汤(杉原) ..... 117、119

## 比措琪里面

- # 060 翁布里亚州风味比措琪里面(西口) ... 117、119

## 布雷克意面

- # 061 红烧牛肉烩荞麦粉布雷克意面(小池) ... 120、122

## 塔科尼面

- # 062 羊肉番茄玉米粉塔科尼面(小池) ..... 120、122

## 斯托拉奇面

- # 063 虾夷盘扇贝斯托拉奇面(西口) ..... 121、123

## 斯托拉帕塔面

- # 064 田园风味鸭肉斯托拉帕塔面(小池) ... 121、123

## 轧花圆面片

- # 065 橄榄兔肉轧花圆面片(小池) ..... 124、126  
# 066 洋葱虾肉轧花圆面片(西口) ..... 124、126  
# 067 波尔塞弗拉风味牛肉鹰嘴豆轧花圆面片(小池)  
..... 125、127

## 蝴蝶面

- # 068 火腿青豌豆奶油蝴蝶面(西口) ..... 128、130

## 蝴蝶结面

- # 069 康吉鳗香菇海鲜蝴蝶结面(小池) ..... 128、130

## 领结面

- # 070 虾肉墨鱼汁领结面(杉原) ..... 129、131

## 戒指面

- # 071 野味番茄戒指面(小池) ..... 129、131

## 特飞面

- # 072 青酱特飞面(小池) ..... 132、133

## 斯特力格力意面

- # 073 香辣海鲜斯特力格力意面(小池) ..... 132、133

## 第五章

# 手工填塞意面

## 意式面饺

- # 074 西葫芦沙司里科塔奶酪馅意式面饺(杉原) ... 136、138  
# 075 茄子烟熏奶酪馅意式面饺(西口) ..... 136、138  
# 076 油封鸭烩鹰嘴豆馅意式面饺(西口) ... 137、139  
# 077 青豌豆腌鳕鱼干馅意式面饺(西口) ... 140、142

## 意式馄饨

- # 078 南瓜馅意式馄饨(西口) ..... 141、143

## 意式饺子

- # 079 奶酪土豆馅意式饺子(小池) ..... 141、143

## 意大利手工饺子

- # 080 牛肉洋葱蔬菜馅意大利手工饺子(西口) ... 144、146

## 拉维奥落耐面饺

- # 081 奶酪西葫芦花鸡蛋馅面饺(西口) ..... 145、147

## 梅泽露娜面饺

- # 082 甜菜土豆馅梅泽露娜面饺(西口) ..... 145、147

## 帕恩索蒂面饺

- # 083 青酱沙司银鱼馅帕恩索蒂面饺(西口) ... 148、150

## 半月形意饺

- # 084 半月形意饺(小池) ..... 148、150

## 麦穗意饺

- # 085 日本龙虾麦穗意饺(小池) ..... 149、151

## 意式馄饨

- # 086 玉米黄油沙司鸡肉馅意式馄饨(小池) ... 152、154

## 三角帽面饺

- # 087 蔬菜沙司蚕豆馅三角帽面饺(西口) ... 153、155

## 糖果面饺

- # 088 里科塔奶酪馅糖果形面饺(西口) ..... 153、155

## 包袱皮意饺

- # 089 鳗鱼沙司玉米糊鹰嘴豆馅面饺(西口) ... 156、158

## 意大利千层面

- # 090 那不勒斯风味意大利千层面(杉原) ... 156、158  
# 091 毛甲蟹腌鳕鱼干千层面(西口) ..... 157、159

## 小意式千层面

# 092 鳕鱼番茄扁豆千层面(杉原) ..... 160、162

## 意大利粗管面

# 093 鸡肉甘蓝馅意面汤(杉原) ..... 160、162

# 094 鸡肝肉末沙司绿芦笋馅粗管面(西口) ... 161、163

## 意式面卷

# 095 菊苣干酪意式面卷(西口) ..... 164、166

## 特伦凯蒂面

# 096 虾夷盘扇贝特伦凯蒂面(西口) ..... 165、167

## 意式薄饼

# 097 腌猪肉方天娜奶酪夹心千层饼(西口) ... 165、167

## 意大利圆皮

# 098 意大利圆皮汤配荷包蛋(小池) ..... 168、169

## 第六章

# 面团与手工疙瘩面

## 土豆球

# 099 奶酪沙司土豆球(小池) ..... 172、174

# 100 苏莲托风味土豆球(杉原) ..... 172、174

## 大肚面饺

# 101 贻贝奶酪风味大肚面饺(杉原) ..... 173、175

## 杏子面团

# 102 杏子面团(小池) ..... 173、175

## 炖菜馅面团

# 103 牛肝菌馅面团(西口) ..... 176、178

## 粗面粉团子

# 104 牛尾沙司粗面粉团子(西口) ..... 176、178

## 玉米糊面团

# 105 黑松露风味玉米糊面团(西口) ..... 177、179

## 茄子面团

# 106 水牛乳奶酪茄子面团(西口) ..... 177、179

## 红芸豆面团

# 107 肉烩烩红芸豆面团(西口) ..... 180、182

## 面包团子

# 108 面包腌猪肉面团(西口) ..... 180、182

## 皮萨雷伊面团

# 109 皮亚琴察辣味马肉烩面团(小池) ..... 181、183

## 欧洲狮子头

# 110 荞麦粉奶酪狮子头(小池) ..... 184、186

## 意面碎

# 111 意面碎汤(小池) ..... 184、186

## 德式面疙瘩

# 112 红菊苣火腿沙司面疙瘩(小池) ..... 185、187

## 比措琪里面

# 113 基亚文纳风味比措琪里面(西口) ..... 185、187

## 疙瘩面

# 114 香炒海螺疙瘩汤(小池) ..... 188、189

## 古斯古斯面

# 115 特拉帕尼风味古斯古斯面海鲜汤(杉原) ... 188、189

## 第七章

# 长干面

## 意大利细面条

# 116 番茄意面(杉原) ..... 200、202

# 117 菲律宾蛤仔意面(杉原) ..... 201、203

# 118 洋蓍意面(杉原) ..... 201、203

# 119 烟花女酱汁意粉(杉原) ..... 204、206

# 120 卡瓦尔康蒂风味鳗鱼意面(杉原) ..... 204、206

# 121 海鲜肉糜意面(西口) ..... 205、207

# 122 海鲜沙司意面(西口) ..... 205、207

# 123 香辣蒜香意大利面(西口) ..... 208、210

# 124 山珍番茄意面(西口) ..... 208、210

## 意大利直身面

# 125 诺尔恰风味香肠松露意面(小池) ..... 209、211

## 意大利扁面条

# 126 香辣奶油鱼子干意面(杉原) ..... 212、214

# 127 鲍鱼冬菇意面 (杉原)	212、214
# 128 桑塔露琪娅风味八带鱼番茄意面 (杉原)	213、215
<b>粗条通心面</b>	
# 129 苏莲托风味核桃沙司意面 (杉原)	216、218
# 130 那不勒斯风味西葫芦意面 (杉原)	216、218
<b>细条通心粉</b>	
# 131 罗马风味辣味番茄肉酱意面 (小池)	217、219
<b>S形长意面</b>	
# 132 清香八带鱼意面 (杉原)	217、219
<b>波浪面</b>	
# 133 特拉帕尼风味香蒜波浪面 (小池)	220、222
<b>的黎波里面</b>	
# 134 墨鱼汁海鲜的黎波里面 (杉原)	220、222
<b>混合长意面</b>	
# 135 那不勒斯风味猪杂意面 (杉原)	221、223

## 第八章

### 通心粉干面

#### 斜管面

# 136 愤怒的斜管面 (小池)	226、228
-------------------	---------

#### 小斜管面

# 137 香浓猪油小斜管面 (杉原)	226、228
# 138 猪肉蛋汁小斜管面 (杉原)	227、229

#### 粗通心粉

# 139 牛小肠番茄粗通心粉 (小池)	230、232
----------------------	---------

#### 帕克里面

# 140 浓香梭子蟹帕克里面 (杉原)	230、232
# 141 老头鱼番茄帕克里面 (西口)	231、233

#### 鱿鱼圈意面

# 142 鞋匠风味鱿鱼圈意面 (小池)	231、233
----------------------	---------

#### 新郎面

# 143 奶酪香肠新郎面 (杉原)	234、236
# 144 那不勒斯风味夹心烤馅饼 (杉原)	234、236

#### 蜡烛面

# 145 那不勒斯风味炖菜奶酪意面 (杉原)	235、237
# 146 青酱风味炖菜拌面 (杉原)	235、237

#### 短意大利细面条

# 147 蔬菜奶酪意面汤 (杉原)	238、240
--------------------	---------

#### 螺旋面

# 148 生海胆沙司螺旋面 (西口)	238、240
---------------------	---------

#### 混合短意面

# 149 海鲜烩混合短意面 (杉原)	239、241
---------------------	---------

#### 塔科扎特面

# 150 八带鱼香肠配蚕豆浓汤意面 (杉原)	239、241
-------------------------	---------

#### 蜗牛壳意粉

# 151 蜗牛烩面 (小池)	242、243
-----------------	---------

#### 维苏威意面

# 152 墨鱼土豆洋蓟意面 (杉原)	242、243
---------------------	---------

意面名称小词典	190
补充菜单	244

摄影：天方晴子

设计：田岛浩行

原版书编辑：河合宽子、纲本祐子



# 意大利面

(日) 西口大辅、小池教之、杉原一禎 著  
王婷婷 译

煤炭工业出版社  
· 北 京 ·



## 序言

在本书中，3位作者分别向各位读者详细介绍了各种意面的起源、意面名称的由来、各种意面料理的地域特色、意面的背景及其详细的烹制过程。

意大利究竟有多少种意面呢？据说有成百上千种之多，也许更多。本书力求尽可能多地介绍各种意面，但又不仅仅局限于介绍意面的种类。

即使是同一种意面，在不同的主厨的手中，它的配料、成型方法以及与之搭配的沙司也不尽相同。甚至是同一位主厨，也会根据不同的实际情况而随时改变同一种意面的配料或是成型时的厚度。

此外，作为高级餐厅菜单上的料理，免不了需要在传统烹饪方法的基础上进行适当的改动和创新。当然，也少不了独具风格的新颖菜式。

到底想让他品尝到怎样的一种美味呢？又如何才能烹制出这样的美味呢？请看3位主厨各自对意面以及意面料理的所思所感，也许会对各位有所启发。

认识意面、制作意面、思考意面。将这本书送给喜爱意面的各位，希望能对各位有所帮助。

# 目录

序言	3
意大利行政规划	9
意面一览	10
写在阅读之前	16

## 第一章

### 3 位主厨的意面理论

意面与我	西口大辅	18
	小池教之	20
	杉原一祯	22

#### 意面分论

1. 对配料的要求。	24
2. 煮面时盐水的浓度。	28
3. 什么是“al dente”？	29
4. 意面和沙司拌制时的要领	30
5. 我所钟爱的干面	31

## 第二章

### 制作意面的基本技巧

面坯的基本组合方式	34
面坯的基本和法	35
用面条机压面	36
用擀面杖擀面	36
储存方法	37
各式各样的意面成型方法	39

## 第三章

### 手工长意面

#### 意大利细宽面

# 001 小牛腿肉洋蓍意大利细宽面（西口）	56、58
# 002 鲍鱼沙司番红花意大利细宽面（杉原）	56、58
# 003 红菊苣酱拌红菊苣意大利细宽面（西口）	57、59

#### 马克龙其尼面

# 004 坎波菲洛内风味手切马克龙其尼面（小池）	57、59
---------------------------	-------

#### 塔佳琳意面

# 005 白松露塔佳琳意面（西口）	60、62
# 006 白芦笋西葫芦塔佳琳意面（西口）	60、62

#### 吉他面

# 007 辣味肉酱吉他面（小池）	61、63
-------------------	-------

#### 意大利细长面

# 008 番茄墨鱼沙司意面（西口）	61、63
--------------------	-------

#### 鞋带面

# 009 牛肝菌沙司鞋带面（西口）	64、66
--------------------	-------

#### 意式干面

# 010 肉糜沙司粗面粉意式干面（小池）	64、66
-----------------------	-------

#### 意式扁平面

# 011 贝类海鲜意式扁平面（杉原）	65、67
# 012 墨鱼汁沙司意式扁平面（小池）	65、67

#### 意大利宽面片

# 013 青豆火腿蘑菇沙司拌意大利宽面片（小池）	68、70
---------------------------	-------

#### 意大利长宽面

# 014 青椒沙丁鱼沙司拌意大利长宽面（杉原）	68、70
--------------------------	-------

#### 意大利宽面

# 015 带鱼沙司拌意大利宽面（杉原）	69、71
# 016 金乌贼豌豆沙司拌意大利宽面（杉原）	69、71

#### 拉格耐勒面

# 017 鸡蛋番茄拉格耐勒面（小池）	72、74
---------------------	-------

#### 皮卡哥面

# 018 野猪肉板栗粉皮卡哥面（小池）	72、74
----------------------	-------

## 传统宽面

- # 019 黑甘蓝野鸡肉传统宽面(小池) ..... 73、75  
# 020 野猪肉牛肝菌传统宽面(西口) ..... 73、75

## 特洛克里面

- # 021 香肠芜菁特洛克里面(小池) ..... 76、78  
# 022 金乌贼蔬菜特洛克里面(杉原) ..... 76、78

## 意大利扁平细面

- # 023 鲜香毛甲蟹全麦意大利扁平细面(西口) ... 77、79

## 鸡肠面

- # 024 马郁兰风味香菇番茄鸡肠面(小池) ..... 77、79

## 意大利直身面

- # 025 蛋香海胆咸鱼子干意面(杉原) ..... 80、82  
# 026 鲜蘑意大利直身面(杉原) ..... 80、82

## 尖头梭面

- # 027 洋蓟蒜末尖头梭面(小池) ..... 81、83  
# 028 蒜香风味尖头梭面(西口) ..... 81、83

## 手卷意粉

- # 029 桑托酒风味仔牛肉脏手卷意粉(小池) ... 84、86  
# 030 奶酪蚕豆手卷意粉(小池) ..... 84、86

## 奇伦托螺旋面

- # 031 羊肉豌豆蛋奶奇伦托螺旋面(杉原) ..... 85、87

## 长螺旋形意面

- # 032 伊斯基亚风味兔肉长螺旋意面(杉原) ... 88、89

## 长卷意面

- # 033 萨伦托风味番茄芝麻菜长卷意面(小池) 88、89

## 第四章

### 手工通心粉

#### 意大利水管面

- # 034 黑松露野鸡肉意大利水管面(西口) ..... 92、94  
# 035 珍珠鸡腿肉夹心面饼(西口) ..... 92、94

#### 马克龙其尼面

- # 036 白芦笋竹蛭马克龙其尼面(西口) ..... 93、95

- # 037 珍珠鸡肉马克龙其尼面沙拉(西口) ..... 93、95

#### 小指面

- # 038 鹰嘴豆八带鱼意面汤(西口) ..... 96、98

#### 意大利水管面

- # 039 红酒焖乳鸽意大利水管面(杉原) ..... 96、98

#### 水管卷面

- # 040 金乌贼橄榄酱水管卷面(小池) ..... 97、99

#### 费力亚面

- # 041 特罗佩阿风味洋葱肉末辣酱费力亚面(小池) ... 97、99

#### 顶针儿面

- # 042 牛肚蔬菜意面蛋花汤(杉原) ..... 100、102

#### 帕克里面

- # 043 浓香野猪肉手工帕克里面(杉原) ..... 100、102  
# 044 鲜香海鲜炒帕克里面(杉原) ..... 101、103

#### 卡瓦特利面

- # 045 贻贝香菇卡瓦特利面(西口) ..... 104、106

#### 切卡鲁克里面

- # 046 腌鲑鱼鹰嘴豆番茄切卡鲁克里面(小池) ... 104、106

#### 卷边海螺面

- # 047 卡塔尼亚风味青花鱼卷边海螺面(小池) ... 105、107

#### 卷边手搓面

- # 048 洋蓟黑橄榄核桃卷边手搓面(杉原) ... 105、107

#### 耳朵面

- # 049 芜菁叶鸡蛋耳朵面(杉原) ..... 108、110  
# 050 番茄香肠耳朵面(杉原) ..... 108、110  
# 051 香辣猪肉脏耳朵面(小池) ..... 109、111

#### 卷边薄片面

- # 052 奶酪番茄烩卷边薄片面(杉原) ..... 109、111

#### 卷边薄片面

- # 053 干蘑大虾意面(杉原) ..... 112、114  
# 054 腌鲑鱼烤卷边薄片面(小池) ..... 112、114

#### 撒丁岛螺纹贝壳粉

- # 055 坎皮达诺风味撒丁岛螺纹贝壳粉(小池) ... 113、115

#### 撒丁岛手工面团

- # 056 羊肉奶酪撒丁岛手工面团(西口) ..... 113、115

## 通心管面

- # 057 蛙肉蔬菜通心管面（小池） …… 116、118
- # 058 鲜蔬通心管面（西口） …… 116、118

## 拉格耐勒面

- # 059 鹰嘴豆拉格耐勒意面汤（杉原） …… 117、119

## 比措琪里面

- # 060 翁布里亚州风味比措琪里面（西口） …… 117、119

## 布雷克意面

- # 061 红烧牛肉烩荞麦粉布雷克意面（小池） …… 120、122

## 塔科尼面

- # 062 羊肉番茄玉米粉塔科尼面（小池） …… 120、122

## 斯托拉奇面

- # 063 虾夷盘扇贝斯托拉奇面（西口） …… 121、123

## 斯托拉帕塔面

- # 064 田园风味鸭肉斯托拉帕塔面（小池） …… 121、123

## 轧花圆面片

- # 065 橄榄兔肉轧花圆面片（小池） …… 124、126
- # 066 洋蓟虾肉轧花圆面片（西口） …… 124、126
- # 067 波尔塞弗拉风味牛肉鹰嘴豆轧花圆面片（小池）  
…………… 125、127

## 蝴蝶面

- # 068 火腿青豌豆奶油蝴蝶面（西口） …… 128、130

## 蝴蝶结面

- # 069 康吉鳗香菇海鲜蝴蝶结面（小池） …… 128、130

## 领结面

- # 070 虾肉墨鱼汁领结面（杉原） …… 129、131

## 戒指面

- # 071 野味番茄戒指面（小池） …… 129、131

## 特飞面

- # 072 青酱特飞面（小池） …… 132、133

## 斯特力格力意面

- # 073 香辣海鲜斯特力格力意面（小池） …… 132、133

## 第五章

# 手工填塞意面

## 意式面饺

- # 074 西葫芦沙司里科塔奶酪馅意式面饺（杉原） …… 136、138
- # 075 茄子烟熏奶酪馅意式面饺（西口） …… 136、138
- # 076 油封鸭烩鹰嘴豆馅意式面饺（西口） …… 137、139
- # 077 青豌豆腌鳕鱼干馅意式面饺（西口） …… 140、142

## 意式馄饨

- # 078 南瓜馅意式馄饨（西口） …… 141、143

## 意式饺子

- # 079 奶酪土豆馅意式饺子（小池） …… 141、143

## 意大利手工饺子

- # 080 牛肉蘑菇菜馅意大利手工饺子（西口） …… 144、146

## 拉维奥落耐面饺

- # 081 奶酪西葫芦芦花鸡蛋馅面饺（西口） …… 145、147

## 梅泽露娜面饺

- # 082 甜菜土豆馅梅泽露娜面饺（西口） …… 145、147

## 帕恩索蒂面饺

- # 083 青酱沙司银鱼馅帕恩索蒂面饺（西口） …… 148、150

## 半月形意饺

- # 084 半月形意饺（小池） …… 148、150

## 麦穗意饺

- # 085 日本龙虾麦穗意饺（小池） …… 149、151

## 意式馄饨

- # 086 玉米黄油沙司鸡肉馅意式馄饨（小池） …… 152、154

## 三角帽面饺

- # 087 蔬菜沙司蚕豆馅三角帽面饺（西口） …… 153、155

## 糖果面饺

- # 088 里科塔奶酪馅糖果形面饺（西口） …… 153、155

## 包袱皮意饺

- # 089 鳗鱼沙司玉米糊鹰嘴豆馅面饺（西口） …… 156、158

## 意大利千层面

- # 090 那不勒斯风味意大利千层面（杉原） …… 156、158
- # 091 毛甲蟹腌鳕鱼干千层面（西口） …… 157、159

## 小意式千层面

# 092 鳕鱼番茄扁豆千层面(杉原) ..... 160、162

## 意大利粗管面

# 093 鸡肝甘蓝馅意面汤(杉原) ..... 160、162

# 094 鸡肝肉末沙司绿芦笋馅粗管面(西口) ... 161、163

## 意式面卷

# 095 菊苣干酪意式面卷(西口) ..... 164、166

## 特伦凯蒂面

# 096 虾夷盘扇贝特伦凯蒂面(西口) ..... 165、167

## 意式薄饼

# 097 腌猪肉方天娜奶酪夹心千层饼(西口) ... 165、167

## 意大利圆皮

# 098 意大利圆皮汤配荷包蛋(小池) ..... 168、169

## 第六章

# 面团与手工疙瘩面

## 土豆球

# 099 奶酪沙司土豆球(小池) ..... 172、174

# 100 苏莲托风味土豆球(杉原) ..... 172、174

## 大肚面饺

# 101 贻贝奶酪风味大肚面饺(杉原) ..... 173、175

## 杏子面团

# 102 杏子面团(小池) ..... 173、175

## 炖菜馅面团

# 103 牛肝菌馅面团(西口) ..... 176、178

## 粗面粉团子

# 104 牛尾沙司粗面粉团子(西口) ..... 176、178

## 玉米糊面团

# 105 黑松露风味玉米糊面团(西口) ..... 177、179

## 茄子面团

# 106 水牛乳奶酪茄子面团(西口) ..... 177、179

## 红芸豆面团

# 107 肉肠烩红芸豆面团(西口) ..... 180、182

## 面包团子

# 108 面包腌猪肉面团(西口) ..... 180、182

## 皮萨雷伊面团

# 109 皮亚琴察辣味马肉烩面团(小池) ..... 181、183

## 欧洲狮子头

# 110 荞麦粉奶酪狮子头(小池) ..... 184、186

## 意面碎

# 111 意面碎汤(小池) ..... 184、186

## 德式面疙瘩

# 112 红菊苣火腿沙司面疙瘩(小池) ..... 185、187

## 比措琪里面

# 113 基亚文纳风味比措琪里面(西口) ..... 185、187

## 疙瘩面

# 114 香炒海螺疙瘩汤(小池) ..... 188、189

## 古斯古斯面

# 115 特拉帕尼风味古斯古斯面海鲜汤(杉原) ... 188、189

## 第七章

# 长干面

## 意大利细面条

# 116 番茄意面(杉原) ..... 200、202

# 117 菲律宾蛤仔意面(杉原) ..... 201、203

# 118 洋葱意面(杉原) ..... 201、203

# 119 烟花女酱汁意粉(杉原) ..... 204、206

# 120 卡瓦尔康蒂风味鳗鱼意面(杉原) ..... 204、206

# 121 海鲜肉糜意面(西口) ..... 205、207

# 122 海鲜沙司意面(西口) ..... 205、207

# 123 香辣蒜香意大利面(西口) ..... 208、210

# 124 山珍番茄意面(西口) ..... 208、210

## 意大利直身面

# 125 诺尔恰风味香肠松露意面(小池) ..... 209、211

## 意大利扁面条

# 126 香辣奶油鱼子干意面(杉原) ..... 212、214

# 127 鲍鱼冬菇意面 (杉原) ..... 212、214

# 128 桑塔露琪娅风味八带鱼番茄意面 (杉原) ... 213、215

### 粗条通心面

# 129 苏莲托风味核桃沙司意面 (杉原) ..... 216、218

# 130 那不勒斯风味西葫芦意面 (杉原) ..... 216、218

### 细条通心粉

# 131 罗马风味辣味番茄肉酱意面 (小池) ... 217、219

### S形长意面

# 132 清香八带鱼意面 (杉原) ..... 217、219

### 波浪面

# 133 特拉帕尼风味香蒜波浪面 (小池) ..... 220、222

### 的黎波里面

# 134 墨鱼汁海鲜的黎波里面 (杉原) ..... 220、222

### 混合长意面

# 135 那不勒斯风味猪杂意面 (杉原) ..... 221、223

## 第八章

## 通心粉干面

### 斜管面

# 136 愤怒的斜管面 (小池) ..... 226、228

### 小斜管面

# 137 香浓猪油小斜管面 (杉原) ..... 226、228

# 138 猪肉蛋汁小斜管面 (杉原) ..... 227、229

### 粗通心粉

# 139 牛小肠番茄粗通心粉 (小池) ..... 230、232

### 帕克里面

# 140 浓香梭子蟹帕克里面 (杉原) ..... 230、232

# 141 老头鱼番茄帕克里面 (西口) ..... 231、233

### 鱿鱼圈意面

# 142 鞋匠风味鱿鱼圈意面 (小池) ..... 231、233

### 新郎面

# 143 奶酪香肠新郎面 (杉原) ..... 234、236

# 144 那不勒斯风味夹心烤馅饼 (杉原) ..... 234、236

### 蜡烛面

# 145 那不勒斯风味炖菜奶酪意面 (杉原) ... 235、237

# 146 青酱风味炖菜拌面 (杉原) ..... 235、237

### 短意大利细面条

# 147 蔬菜奶酪意面汤 (杉原) ..... 238、240

### 螺旋面

# 148 生海胆沙司螺旋面 (西口) ..... 238、240

### 混合短意面

# 149 海鲜烩混合短意面 (杉原) ..... 239、241

### 塔科扎特面

# 150 八带鱼香肠配蚕豆浓汤意面 (杉原) ... 239、241

### 蜗牛壳意粉

# 151 蜗牛烩面 (小池) ..... 242、243

### 维苏威意面

# 152 墨鱼土豆洋蓟意面 (杉原) ..... 242、243

意面名称小词典 ..... 190

补充菜单 ..... 244

摄影：天方晴子

设计：田岛浩行

原版书编辑：河合宽子、纲本祐子



# 意大利行政规划

●为各大区的首府

