

久 华 世 通 信

NO
9

FOOD COMMUNICATIONS MAGAZINE

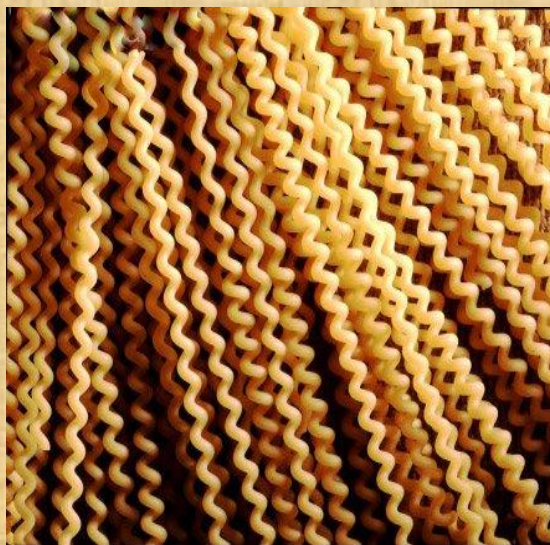
意大利面
意大利的别样名片

意大利的象征是什么？意大利政府的一项游客调查结果令人颇为意外，因为答案既不是比萨斜塔，也不是水城威尼斯，而是意大利面条。当年，罗马帝国为了解决人口多、粮食不易保存的难题，想出了把面粉揉成团、擀成薄饼再切条晒干的妙计，从而发明了名垂千古的著名美食——PASTA(意大利面)。最初的意大利面都是这样揉了切、切了晒，吃的时候和肉类、蔬菜一起放在焗炉里做，因此当年意大利半岛上许多城市的街道、广场，随处可见抻面条、晾面条的人。据说最长的面条竟有800米。

新大陆的发现开拓了人们的想象力，也给意大利面带来更多变化：两种从美洲舶来的植物——辣椒和西红柿被引入酱料。到19世纪末，意大利面著名的三大酱料体系：番茄底、鲜奶油底和橄榄油底完全形成，配以各种海鲜、蔬菜、水果、香料，形成复杂多变的酱料口味。面条本身也变化纷呈，有细长、扁平、螺旋、蝴蝶等多种形状，并通过添加南瓜、菠菜、葡萄等制成五颜六色的种类。据统计，意大利面的品种竟有563种之多。

时间会改变很多东西，古人喜爱的很多食品今天早已风光不再，但意大利面却越来越有生命力：如今全球意大利面条年产量已达1000万吨。在意大利，每人每年要吃掉至少28公斤面条。如今意大利面条已成为世界的宠儿。今天在世界100多个国家里，都可以找到意大利面的踪影，甚至在地球之外也能闻到它的香气——国际空间站的食谱里，意大利面条赫然在列。

今年夏天，我们向您隆重推荐天使面（Capellini），细长如发丝，意大利人亲切的称之“天使的发丝”，一般在炎热的夏季配以橄榄油底酱料食用。类似四川凉面。



百味来天使面#1 (Barilla Pasta-Capellini n° 1)



琦雷萨马斯卡波尼奶酪 (Ciresa Mascarpone)



百味来紫苏意粉酱 (Barilla Basilico Pasta Sauce)



百味来热那亚风味酱 (Barilla genovese Pesti Sauce)



维莉奥1L果渣橄榄油 (Luglio Olive Pomace Oil)

◆久华世推荐菜谱

番茄章鱼罗勒天使面

原材料:

可生食章鱼 40g 番茄 1个 罗勒酱 3g 马斯卡布里 15g
天使面 100g 紫苏意面酱 100g 罗勒叶 1g

做法:

- 1.将解冻后的章鱼切成丁状，将新鲜番茄也切成丁状备用。
- 2.将罗勒酱同马斯卡布里混合。
- 3.将天使面煮熟后捞出过一下冷水。
- 4.用紫苏意面酱将切成丁状备用的章鱼块和番茄块以及天使面混合后，将混合好的步骤2淋在面上，最后以罗勒叶装饰

冷制辣味番茄意大利面

原材料:

百味来天使意大利面#1 80g
橄榄油 10ml
熟鸡蛋 10g
香菜（或者罗勒） 2g
百味来番茄和罗勒风味意大利面酱料 80g

做法:

- 1.将天使面煮熟后，放入冰水冷制后取出加入橄榄油后静置。
- 2.将步骤1准备好的意面装盘，淋上百味来意面调味料后将煮鸡蛋切成块状，以及香菜或者罗勒切碎后装饰在意面酱上。



柠檬虾仁鳄梨奶油意大利面

原材料:

天使面 80g 熟虾仁 25g 鳄梨酱 80g 淡奶油 15ml
柠檬汁 7ml 鸡精 5g 水 30ml 巴马臣芝士粉 5g 橄榄油 5ml
黄椒 5g 粗黑胡椒粉 0.5g

做法:

- 1.将鳄梨酱，淡奶油，柠檬汁，鸡精放入器皿中，加入少量的水后搅拌使其完全融合。
- 2.将巴马臣芝士粉和橄榄油少量加入到步骤1中调制好的酱汁中。
- 3.将解冻好的熟虾仁，以及煮制后过了冷水的天使面加入步骤2中准备好的酱汁。
- 4.装盘，将片状黄椒轻微油炸后放在面上装饰，洒上少许粗黑胡椒粉

久华世（成都）商贸有限公司

地址：武侯区盛隆街9号中日友好会馆1E室

清水大辅：137-0806-4270（日本語）

江未洛：182-1562-3310（中国語）

菜单上涉及商品久华世均有销售，如有需要请咨询相关销售人员。