

台糖公司台東糖廠／吳則雄

# 台灣 比薩

一片一片托著吃  
搭配啤酒或清茶  
別有一番新滋味

比薩這玩意流傳至台灣，可說是近十年的事，其流行不若麥當勞、漢堡那般快速，就目前較有名的如：百勝客、必勝客、圓桌武士、樂樂客等美國連鎖店，最近有一家加拿大連鎖店叫柏芝比薩的，在非假日或人潮較少時，還推出180元隨你吃到飽（All You Can Eat）的，聽說生意還不錯。

目前有一家叫立基比薩，推出一系列不同口味的冷凍比薩，以迎合有烤箱的人，在家隨時即可烤食，這在美國早已流行。

就筆者幾年來在台灣吃比薩的感想，覺得在台中三民路有一家叫仕康佳餐廳，其比薩餐含小費一客為220元，內含沙拉、玉米湯、八吋比薩及咖啡，比薩做得蠻不錯，價錢可說很合理，因份量多一個人吃不下，最好三個人叫二客，如此一人負擔150元，那就更美味實惠了。

在台灣吃比薩，大部份用正規的使用刀叉，脫離不了西餐的影子，一則可能國人不太習慣用手抓食。一般言之真正道地吃法，是用手托著吃而不用刀叉，在此建議小姐、先生們下次有機會，請用手拿起分切好的比薩，一片一片托著吃，同時來杯清涼啤酒或茶，相信有一番全新的滋味。 ■

# 吃出比薩 的情趣

加上乾酪的比薩，不但增加風味與營養，烤熱之後咬起來絲絲入口，頗富吃的情趣。

比薩的原料大別分為二大部份：

一為麵餅部份—含麵粉、酵母粉、糖、鹽、玉米粉、植物油、乳油、溫水、牛乳等。

另一為餡佐料部份—含切

絲乾酪、火腿、牛肉、豬肉、雞肉、培根、海鮮、去皮番茄、洋蔥、甜椒、紅蘿蔔、香菇、芹菜、蛋、青豆、草菇及橄欖油、沙拉油、香辛料等。

上列所述二大部份原料，

最新版

1990 / 91

台灣食品工業名錄 (第六版本)

- 全國唯一食品工業工具書
- 廠商資料約5千餘家，書厚432頁
- 是您拓展市場開發產品最佳參考書



有了此名錄您就能

掌握全國食品工業資訊！

● 產品分二十一大類

- |              |               |
|--------------|---------------|
| 1. 罐頭食品      | 12. 穀物雜糧食品原料  |
| 2. 糖菓餅乾      | 13. 食品添加物     |
| 3. 調味調理食品    | 14. 食品容器      |
| 4. 脫水食品      | 15. 食品加工機械    |
| 5. 冷凍食品      | 16. 包裝材料      |
| 6. 速食點心      | 17. 包裝機械      |
| 7. 健康食品      | 18. 冷凍設備      |
| 8. 清涼飲料及嗜好飲料 | 19. 整廠設備及周邊設備 |
| 9. 畜產加工      | 20. 速食餐飲設備    |
| 10. 食用油脂     | 21. 化驗儀器及無菌設備 |
| 11. 蜜餞鹽漬物    |               |

每冊新台幣600元正

郵政劃撥11955386食品資訊帳戶

食品資訊雜誌社

台北市南京東路5段154號9F

TEL: (02) 7639896 (代表)

FAX: (02) 7651685

並不是每樣全加，可視口味而定，尤其餡佐料部份，一般只加其中四、五種材料而已。在國外，比薩以添加種類計價，即加越多越貴（乾酪不必計價），故到比薩店時，服務生通常會問你買多大的？加幾種餡佐料？

在餡佐料中，乾酪是基本且必須有的，因事實上若吃比薩而無乾酪，就像吃生魚片沒沾芥末一樣，風味差多了，加上乾酪的比薩，不但增加風味、營養，而且烤熟的乾酪，咬起來絲絲入口，增加吃的情趣。

但並不是任何一種乾酪皆可做比薩的材料，大部份用一種叫Mozzarella Cheese為主，該種乾酪稍有甜味、彈性、粘絲性，若要講究風味，可另加一種叫parmesan的乾酪於佐料底層，或加Romano乾酪（為由綿羊乳製成），如此可更增加風味。

最近筆者曾在台北超市看到Mozzarella Cheese售賣，若各位有興趣可前往一買，切薄片後夾在土司麵包，放在烤箱2分鐘，則乾酪與麵包粘合

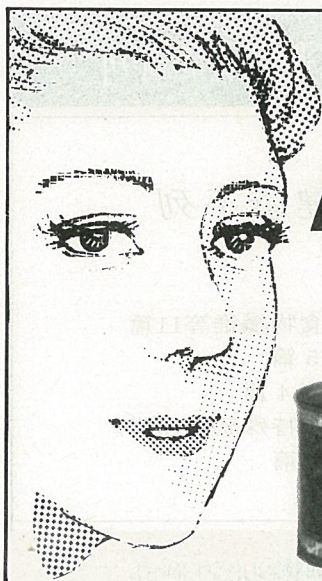
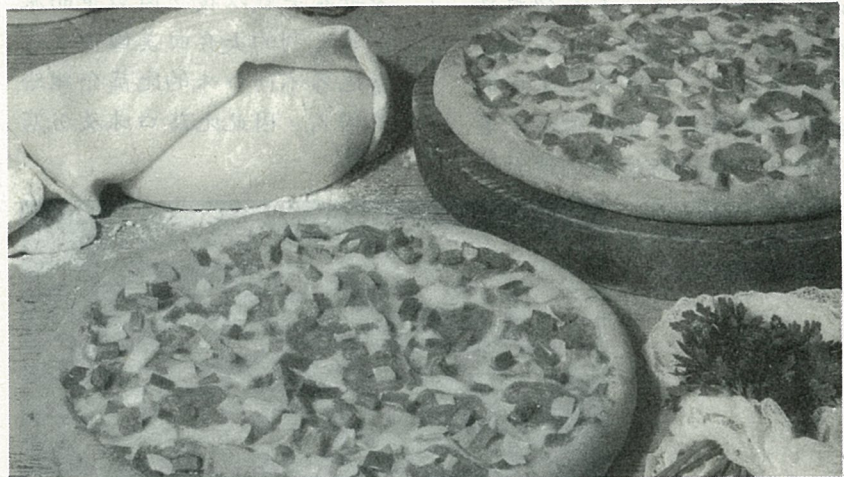
，吃起來也很不錯。

至於麵粉品質好壞也會影響比薩風味；糖一般用紅糖，但不能多；酵母不可用過期的，加在約45℃溫水中，再與生麵混合使發酵。

上述麵餅發酵後，將所要加的餡佐料分別事先切絲或切片添加於上，放置已預熱至200℃的烤箱內，約經15分鐘，當麵餅部份呈金黃色，而乾酪皆已溶化均勻時，即可取出食用，吃比薩須趁熱吃，風味才佳。

若發酵後麵餅上面不添加餡佐料，則麵餅經烘烤後會快速大膨脹，如烤麵包一樣，因此加餡佐料一則增加風味、營養、美食，再則因其有重要壓在麵餅上，使麵餅不會膨脹過度。

至於有時在比薩店裏，會看到師傅們的表演鏡頭，即將生麵擰平後，往上一丟然後用食指頂着輾轉，這手藝開始傳於西元1930年，主要在吸引顧客上門，增加吃的情趣，此與品質口味無關。 ■



“醬”出名門 傳統好滋味

花生大/麵筋Q/筋味十足

統一花生麵筋花生大、麵筋Q筋味十足，越嚼越有勁。佐餐點心，清嚐品味，統一花生麵筋讓您胃口大開。



統一  
花生麵筋

敬請愛用姊妹品：

統一醬油、天然醬油、油膏、辣椒醬、香辣瓜、蒜香露、花瓜、蔞苦瓜、蔞瓜、脆瓜、麵筋等。



創造健康的尖端食品

統一企業

台南縣永康鄉鹽行中正路301號  
電話：(062)532121(30線)