台糖公司台東糖廠/吳則雄

一片一片托著吃 搭配啤酒或清茶 別有一番新滋味

→ 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 美國連銷店,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 髓 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 餐含小费一客為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 此一人負担150元,那就更美 味實惠了。

在台灣吃比薩,大部份用 正规的使用刀叉,脱離不了两 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

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。

▶ 薩的原料大別分為二大部 1份:

一、為麵餅部份-含麵粉、 酵母粉、糖、塩、玉米粉、植 物油、乳油、温水、牛乳等。 另一為餡佐料部份一含切 終乾酪、火腿、牛肉、猪肉、 雞肉、培根、海鮮、去皮番茄 、洋葱、甜椒、紅蘿蔔、香菇 、芹菜、蛋、青豆、草菇及椒 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)

12. 穀物雜糧食品原料

13. 食品添加物

15.食品加工機械

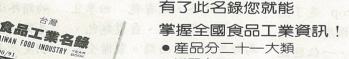
14.食品容器

16. 包裝材料

17. 包裝機械

● 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



- 罐頭食品
- 2. 糖菓餅乾
- 3. 調味調理食品
- 脱水食品
- 5. 冷凍食品
- 6. 速食點心
- 健康食品
- 清涼飲料及嗜好飲料 19.整廠設備及周邊設備
- 9. 畜産加工 10.食用油脂
- 18. 冷凍設備

 - 20. 速食餐飲設備
 - 21. 化驗儀器及無菌設備

11. 蜜餞鹽漬物

FAX: (02) 7651685

每冊新台幣600元正

TEL: (02) 7639896(代表) 食品資訊雜誌社 郵政劃撥11955386食品資訊帳戸 台北市南京東路5段154號9 F