

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

食品資訊雜誌社

TEL : (02) 7639896 (代表)

郵政劃撥11955386食品資訊帳戶

台北市南京東路5段154號9F

FAX : (02) 7651685