



Mei Wei
Bí Sa



美味 比萨

食尚文化

组织编写

● 乌鱼蟹棒比萨
健康虾仁比萨
满口酥脆辣比萨
北京烤鸭比萨饼
.....



化学工业出版社



MEI WEI BI SA

美味比萨

食尚文化 组织编写



化学工业出版社

· 北京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

美味比萨 / 食尚文化组织编写. — 北京: 化学工业出版社, 2010.6
ISBN 978-7-122-08287-9

I. 美… II. 食… III. 面食—食谱 IV. TS972.132

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第071375号

责任编辑: 张彦
责任校对: 吴静

装帧设计: 春天书装工作室

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)
印 装: 北京外文印务有限公司
880mm×1230mm 1/24 印张4½ 字数86千字 2010年7月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899
网 址: <http://www.cip.com.cn>
凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 24.80元

版权所有 违者必究



编委会

组织策划 食尚文化

主 编 邓旭营

参编人员 郭东祥 杨秀梅 于传崇 张清优

摄 影 马传峰 (mcf139@163.com)



目录 Contents

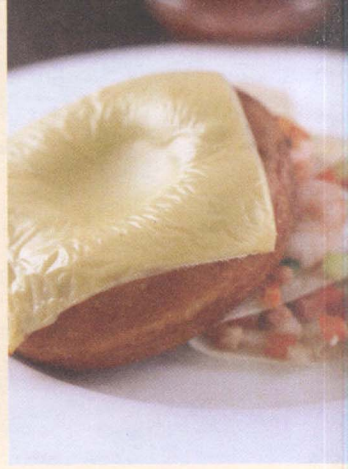
Part 1 本书特色 /1

Part 2 离不开的比萨饼底 /3

比萨饼底制作的基本流程 /3

5种不同比萨面团的配方 /4



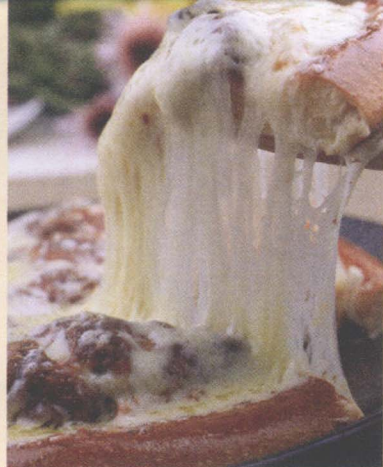


Contents

Part 3 超人气比萨 /6

- 乌鱼蟹棒比萨 /7
- 健康虾仁比萨 /8
- 满口酥脆辣比萨 /10
- 北京烤鸭比萨饼 /11
- 海鲜比萨饼 /12
- 夏威夷比萨饼 /13
- 玛格丽特比萨饼 /14
- 火腿蘑菇比萨饼 /15
- 酷派麻辣香肠比萨饼 /16
- 意大利帕尔玛火腿比萨 /17
- 印度炭火烤鸡比萨 /18
- 墨西哥风味比萨 /19





Contents

Part 4 主妇酥脆比萨 /20

烟熏三文鱼比萨 /21

知心比萨 /22

烟熏火腿比萨 /24

萨拉米比萨 /25

风干牛肉比萨 /26



Part 5 时尚水果比萨 /28

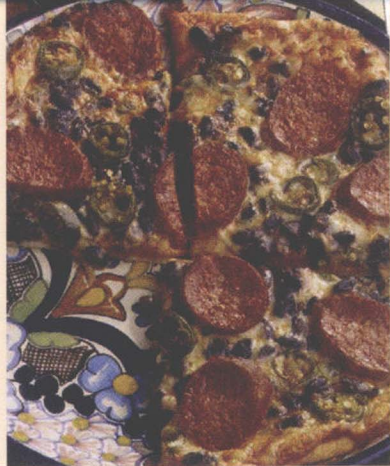
迷你香蕉比萨 /29

迷你布丁黄桃比萨 /30

蜜糖苹果比萨 /32

菠萝比萨 /33





Contents

Part 6 家庭沙拉比萨 /34

金枪鱼沙拉比萨 /35

大虾沙拉比萨 /36

香肠土豆比萨 /38

海鳗沙拉比萨 /40



Part 7 便捷咖喱比萨 /42

咖喱鸡肉比萨 /43

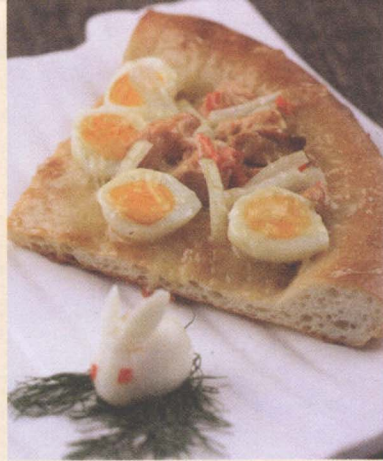
咖喱牛肉比萨 /44

咖喱海鲜比萨 /46

咖喱蔬菜比萨 /48

咖喱羊肉比萨 /50





Contents

Part 8 荤香快捷比萨 /52

萨拉米猪耳比萨 /53

火腿肠比萨 /54

腊肠比萨 /55

肉丸比萨 /56

哈尔滨红肠比萨 /58

南京盐水鸭比萨 /59



Part 9 烹饪比萨 /60

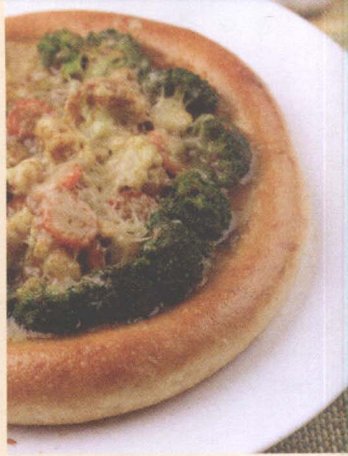
新鲜时令蔬菜比萨 /61

蛋黄焗南瓜比萨 /62

辣爆鱿鱼比萨 /64

蒜蓉蒸开边虾比萨 /65





Contents

杭椒牛柳比萨 /66

培根焗豆比萨 /68

Part 10 BBQ比萨 /70

羊肉串比萨 /71

骨肉相连比萨 /72

韩式烤肉比萨 /74

辣酱洋葱烤囊比萨 /75

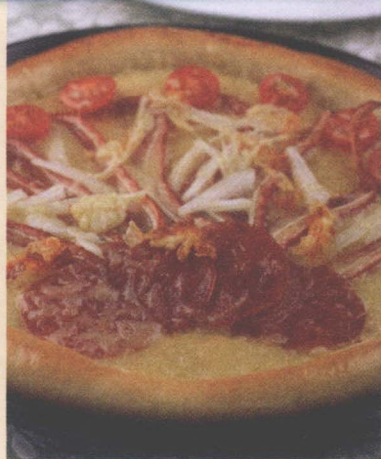
孜然烤囊比萨 /76

柚子果酱烤囊比萨 /77

烤鲷鱼肉比萨 /78

烤西冷比萨 /80





Contents

Part 11 巧手创意焗奶酪小吃 /82

蛋卷焗奶酪吐司 /83

柚子酱焗芝士吐司 /84

三文治火腿焗吐司 /85

焗北京烤鸭饼 /86

焗香肠热狗 /88

焗鸡肉饼汉堡 /89

肝酱焗牛角面包 /90

烤蛋黄印度饼 /92

焗千层印度饼 /93

焗培根油条 /94

焗法包虾 /95

蛋焗中式煎饺 /96

油炸酿馅比萨 /97

油炸焗面包圈 /98



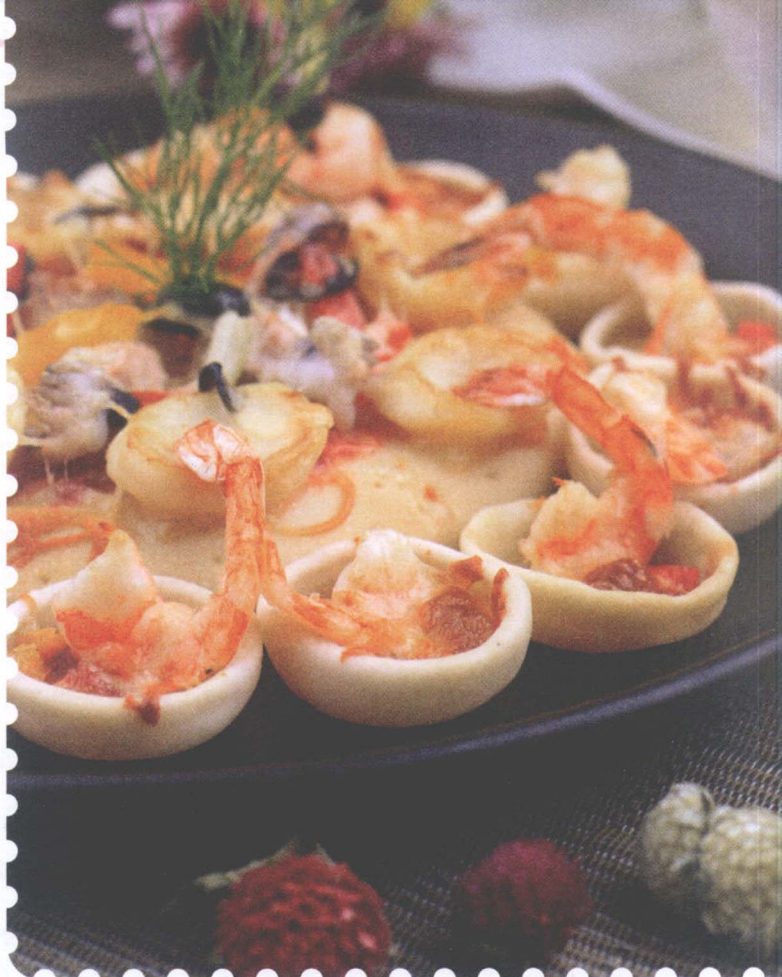


Part 1

本书特色

PIZZA “比萨”
(有的译作“批萨”)
是一种由特殊的饼底、
乳酪、酱汁和馅料做成
的具有意大利风味的食
品。现在,这种食品已
受到各国消费者的喜
爱,已经超越语言与文
化的壁障,成为全球流行的名吃。

说到比萨,不得不说关于比萨来源的一个“传说”:当年意大利著名旅行家马可·波罗在中国旅行时最喜欢吃一种北方流行的葱油馅饼。回到意大利后他一直想能够再次品尝,但却不会烤制。一个星期天,他同朋友们在家中聚会,其中一位是来自那不勒斯的厨师,马可·波罗灵机一动,把那位厨师叫到身边,“如此这般”地描绘起中国北方的香葱



PIZZA



馅饼来。那位厨师也兴致勃勃地按马可·波罗所描绘的方法制作起来。但忙了半天，仍无法将馅料放入面团中。此时已快下午两点，大家已饥肠辘辘。于是马可·波罗提议就将馅料放在面饼上吃。大家吃后，都叫“好”。这位厨师回到那不勒斯后又做了几次，并配上了那不勒斯的乳酪和作料，不料大受食客们的欢迎，从此“比萨”就流传开了。

这个说法还无人考证，所以姑且先叫它传说了。

如果说比萨的起源是由于当年马可·波罗无心的画虎成猫，那么，今天当比萨再传入中国时，我们的做法又与正宗的意大利比萨有所差别，那就是入乡随俗了。比萨在中国已发展多年，已经逐渐融入了中国人的口味，进行了创新与改良。本书最大的特色，就是基于比萨制作的基本方法，对传统的比萨进行了大胆的创新，让读者在掌握比萨基本制作手法的同时，得到更多的启发，激发创造的灵感。当然，本书也有正宗的意大利比萨做法，可以满足不同的需要。





Part 2

离不开的比萨饼底

比萨饼底制作的基本流程

1. 将所需原料混合后加入水搓揉成面团，直到面团没有粉粒感，面团表面光滑，然后做成球状，盖上保鲜膜静置30分钟（图1）。

2. 将面团分割成自己需要的大小（图2），滚圆后盖上保鲜膜，醒发到面团原来的2倍大小即可（图3）。

3. 将面团擀成需要的形状。如心形、五角星形、长方形、圆形、椭圆形、三角形、长条形、月牙形、风车形等。选择合适的比萨饼盘刷上油，然后平铺在比萨盘内醒发10~15分钟，最后刷上比萨酱，添加不同馅料烤制即可（图4）。



图1



图2



图3



图4

小贴士

1. 剩余的面团，用保鲜膜包好放入冰箱冷冻，使用时取出自然解冻即可。

2. 比萨盘的尺寸有6寸、7寸、8寸、9寸、10寸、11寸、12寸；常规尺寸为8寸、10寸、12寸。



5种不同比萨面团的配方

1

■ 薄饼比萨面团

面包粉.....470克
蛋糕粉.....420克
鸡蛋.....2个
糖.....15克
色拉油.....80克
盐.....20克
酵母.....20克
牛奶.....420克

2

■ 酥脆比萨面团

面粉.....500克
糖.....15克
盐.....15克
鸡蛋.....1个
黄油.....35克

3

■ 油炸比萨面团

面粉.....200克
盐.....3克
白砂糖.....5克
黄油.....15克
酵母.....5克
牛奶.....100克

4. 调味比萨面团

面包粉	100克
饼粉	20克
糖	1克
盐	2克
酵母	2克
蒜粉	2克
洋葱粉	2克
色拉油	5克
黄油	6克
奥里根奴	1克

5. 厚底比萨面团

高筋面	552克
酵母	6.6克
师傅300	1.5克
奥里根奴香料	26.8克
细砂糖	48.4克
精盐	13.2克
水	300克
橄榄油	30克



小贴士

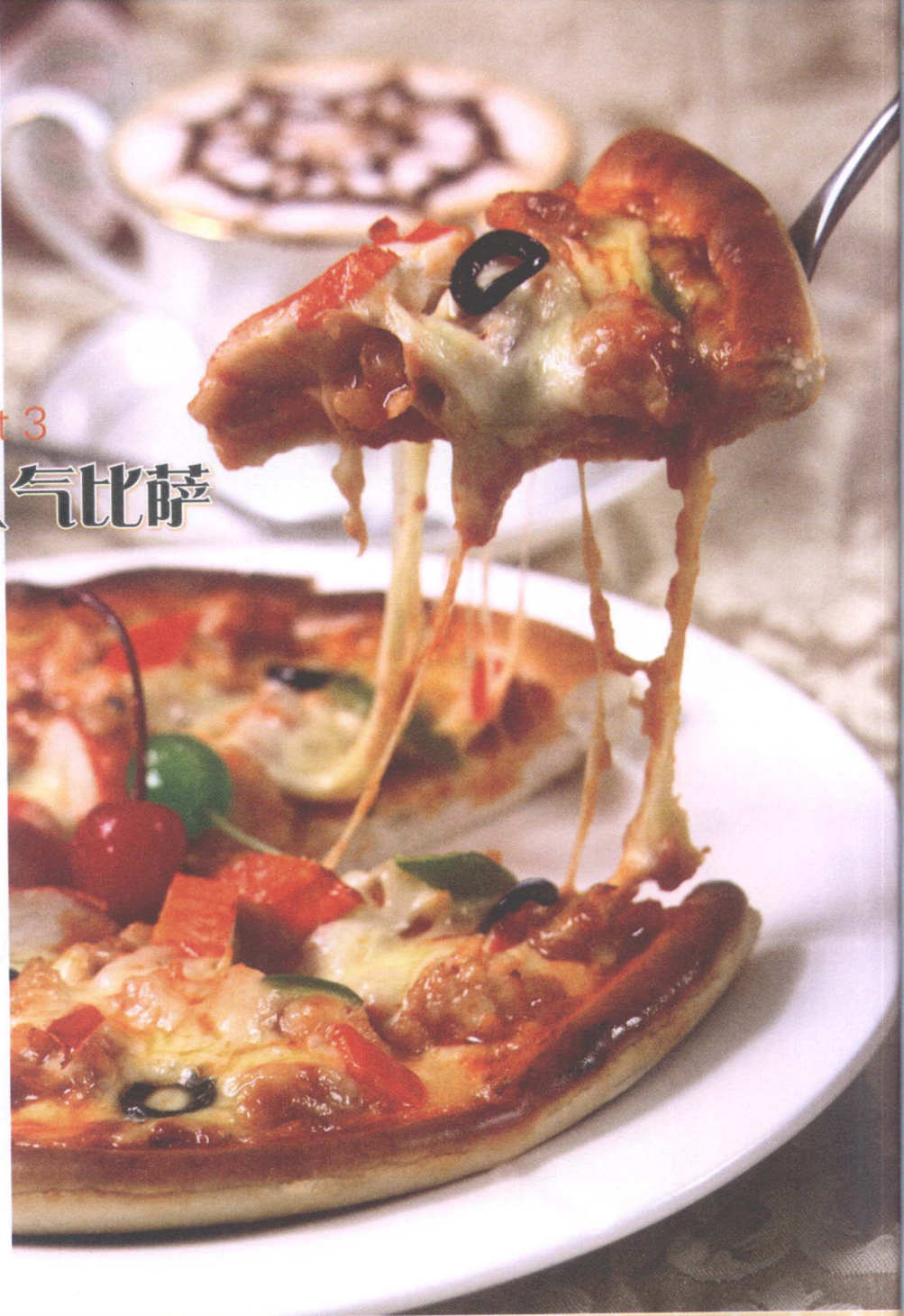
比萨饼底可以在超市购买成品，只需放上喜欢的原料，就可以快速烤出美味的比萨。另一种省时方式是：第一次面团和得多些，多余的放入冰箱，使用时取出即可。





Part 3

超人气比萨



美味比萨

6