

日本烘焙师的专业配方

岛本美由纪的咸披萨和甜披萨

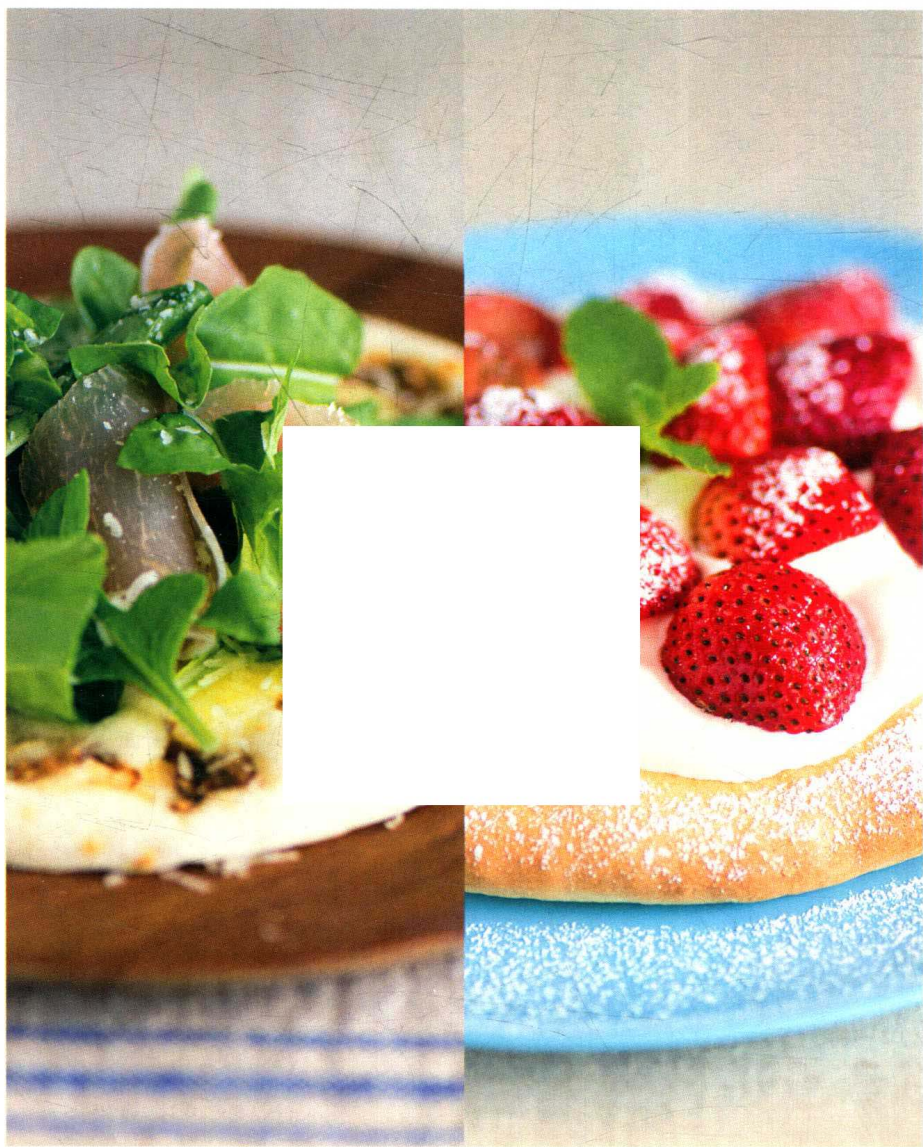
[日] 岛本美由纪 著 钱海澎 译



美食家

日本烘焙师的专业配方

岛本美由纪的咸披萨和甜披萨



[日] 岛本美由纪 著 钱海澎 译

图书在版编目 (CIP) 数据

岛本美由纪的咸披萨和甜披萨 / (日) 岛本美由纪著;
钱海澎译. — 杭州: 浙江科学技术出版社, 2013.12
ISBN 978-7-5341-5813-1

I. ① 岛… II. ① 岛… ② 钱… III. ① 面食—制作
IV. ① TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 248398 号

著作权合同登记号 图字: 11-2013-215号

原书名: ピザ & デザートピザ

Pizza & Dessert pizza © Miyuki Shimamoto 2010

Original Japanese edition published in 2010 by Nitto Shoin Honsha Co., Ltd.

Simplified Chinese Character rights arranged with Nitto Shoin Honsha Co., Ltd.

Through Beijing GW Culture Communications Co., Ltd.

岛本美由纪的咸披萨和甜披萨

责任编辑: 刘 丹 梁 峥 李骁睿	特约编辑: 张 丽 徐艳硕
责任校对: 王 群 王巧玲	特约美编: 王秋成
责任美编: 金 晖	封面设计: 刘潇然
责任印务: 徐忠雷	版式设计: 孙阳阳

出版发行: 浙江科学技术出版社

地址: 杭州市体育场路347号

邮政编码: 310006

联系电话: 0571-85058048

制 作:  (www.rzbook.com)

印 刷: 北京艺堂印刷有限公司

经 销: 全国各地新华书店

开 本: 710 × 1000 1/16

字 数: 100千

印 张: 7

版 次: 2013年12月第1版

印 次: 2013年12月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5341-5813-1

定 价: 39.00元

◎如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与出版社联系调换。



前言

大家对于披萨都会有这样的印象：
它是一种既能在餐厅吃到，也能在专卖店买到的特色食品。
但是实际上，披萨的制作方法很简单，随时都可以制作。

我自己就是一个在尝试制作各种披萨的过程中，
痴迷于为它添加各种独特美味馅料的人。
为了将披萨的这种魅力传达给更多的人，
本书所介绍的披萨从材料到操作顺序都力图简单，
但同时又做到了让口味的变化丰富而多样。

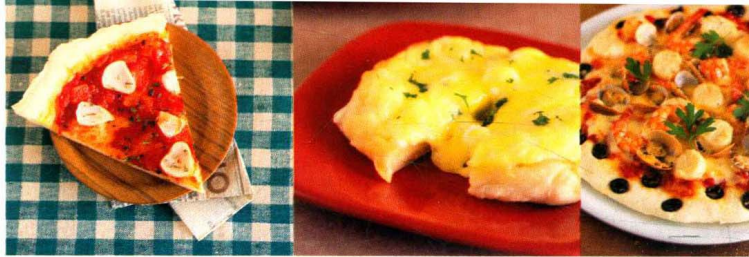
基础的饼皮制作，只需要将材料放入一个盆中充分搅拌即可，不需要发酵。
本书还教你如何保存剩余的饼皮，
你可以一次性做很多，想吃的时候立即就能满足味蕾哦。
制作基础的披萨饼皮，只要放到自己喜欢的盛器中烘焙即可。

素饼皮的味道很单纯，当然需要搭配传统的番茄沙司或奶酪，
此外也适合配食日式家常菜和沙拉等。

最近我开始更多地思考制作广受关注的甜品披萨。
将水果和奶油装饰在味道微甜的饼皮上，
它就变身为华丽的甜品。

书中会向你介绍日式点心类披萨，以及希望搭配清酒的下酒菜披萨。
此外还可以将面包或饺子皮作为饼皮，用平底锅烘烤披萨。
请你多多关注更简单的创意披萨。

聚会时，吃腻了家常菜时，想要换换口味时，
你可以在各种场合尝试创意披萨的制作。
本书的食谱，将让你每天的生活更加快乐多彩。



Part 1
掌握基础饼皮的制作方法

基础饼皮的制作方法.....8

基础咸披萨

玛格丽塔披萨.....14

基础甜披萨

肉桂砂糖披萨.....18

各种各样的美味坯身.....20

美味披萨的食用方法.....22

Part 2
简单！咸披萨

番茄沙司披萨

船运式酥脆披萨.....24

金枪鱼洋葱披萨.....26

什锦披萨.....27

传统披萨

洋葱樱花虾披萨.....28

双味奶酪披萨.....30

凤尾鱼披萨.....31

法式热三明治披萨.....32

照烧鸡蛋黄酱披萨.....34

渔夫披萨.....36

战舰披萨.....38



健康披萨

- 尼斯沙拉披萨钵·····40
- 生火腿芝麻菜披萨·····42
- 什锦蔬菜披萨·····43
- 浓香蘑菇披萨·····44
- 熏鲑鱼水芹沙拉披萨·····46

日式披萨

- 根菜味噌披萨·····48
- 海苔小沙丁鱼日式披萨·····50
- 明太鱼蛋黄酱酥脆披萨·····52
- 日式家常菜披萨·····53

各国风味披萨

- 香肠土豆德式披萨·····54
- 碎肉咖喱印度披萨·····56
- 培根菠萝夏威夷披萨·····57
- 烤猪肉中式披萨·····58
- 海鲜披萨·····60
- 猪肉辣白菜韩式披萨·····62

创意披萨

- 番茄干迷迭香橄榄油面包·····64
- 鸡肉披萨三明治·····66
- 棍形面包·····68
- 那不勒斯油炸海藻球·····69
- 春卷披萨棒·····70



Part 3

轻松完成！甜披萨

水果甜披萨

- 草莓奶油披萨.....72
- 洋梨乳酪披萨.....74
- 莓果杯披萨.....76
- 什锦水果披萨.....78
- 苹果肉桂披萨.....80
- 美式樱桃酥披萨.....82

奶油甜披萨

- 黄桃牛奶蛋糊披萨.....84
- 布丁披萨.....85
- 南瓜奶油调味披萨.....86
- 橙香酸奶沙司披萨.....88

可可坚果甜披萨

- 巧克力香蕉披萨.....90
- 白巧克力开心果披萨.....92
- 提拉米苏披萨.....94
- 椰果杏仁披萨.....96
- 香蕉花生黄油披萨.....97

日式甜披萨

- 豆馅奶油奶酪披萨.....98
- 果汁软糖红糖浓汁披萨.....100
- 甜纳豆抹茶奶油披萨.....102

下酒甜披萨

- 蓝纹奶酪核桃蜂蜜披萨.....104
- 奶酪锅酥披萨.....106
- 红糖奶酪饺子披萨.....107

宴会前菜披萨

- 开放式三明治法式长棍披萨.....108
- 豆腐奶油小蛋糕.....108

工具一览.....110

本书的操作规范

◎书中介绍的面坯材料都是便于操作的份量。每份食谱可供两人食用。

◎计量单位：1汤匙为15毫升，1茶匙为5毫升，1杯为200毫升。汤匙和茶匙的每匙都要盛装平满。

◎食谱中标明了使用电烤箱的加热温度和加热时间。如果使用燃气烤箱，温度需要下调20℃，加热时间和电烤箱相同。

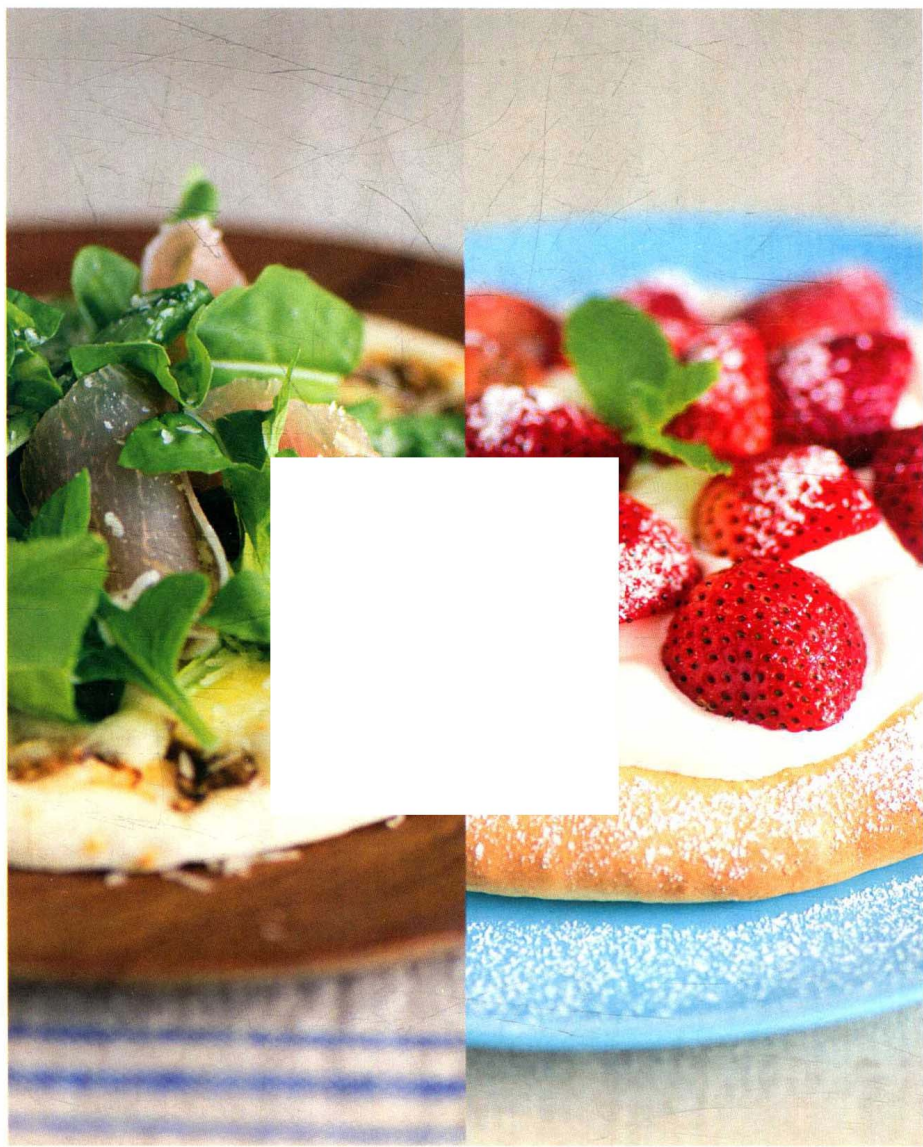
◎烤箱的加热温度、加热时间和完成时间根据机型不同有所差异。可以书中标记的时间为参考，根据实际使用的烤箱进行适当调整。

◎具体操作之前，请先将烤箱预热。



日本烘焙师的专业配方

岛本美由纪的咸披萨和甜披萨



— [日] 岛本美由纪 著 钱海澎 译

PIZZA



&



DESSERT PIZZA

前言

大家对于披萨都会有这样的印象：

它是一种既能在餐厅吃到，也能在专卖店买到的特色食品。

但是实际上，披萨的制作方法很简单，随时都可以制作。

我自己就是一个在尝试制作各种披萨的过程中，

痴迷于为它添加各种独特美味馅料的人。

为了将披萨的这种魅力传达给更多的人，

本书所介绍的披萨从材料到操作顺序都力图简单，

但同时又做到了让口味的变化丰富而多样。

基础的饼皮制作，只需要将材料放入一个盆中充分搅拌即可，不需要发酵。

本书还教你如何保存剩余的饼皮，

你可以一次性做很多，想吃的时候立即就能满足味蕾哦。

制作基础的披萨饼皮，只要放到自己喜欢的盛器中烘焙即可。

素饼皮的味道很单纯，当然需要搭配传统的番茄沙司或奶酪，

此外也适合配食日式家常菜和沙拉等。

最近我开始更多地思考制作广受关注的甜品披萨。

将水果和奶油装饰在味道微甜的饼皮上，

它就变身为华丽的甜品。

书中会向你介绍日式点心类披萨，以及希望搭配清酒的下酒菜披萨。

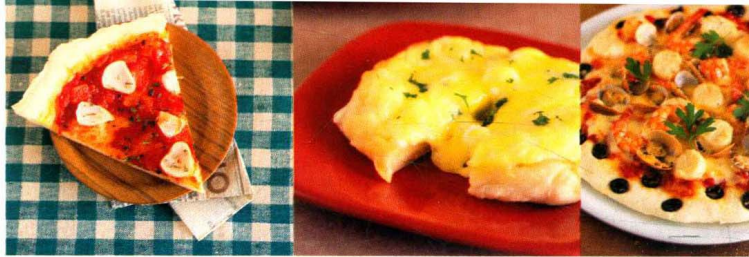
此外还可以将面包或饺子皮作为饼皮，用平底锅烘烤披萨。

请你多多关注更简单的创意披萨。

聚会时，吃腻了家常菜时，想要换换口味时，

你可以在各种场合尝试创意披萨的制作。

本书的食谱，将让你每天的 life 更加快乐多彩。



Part 1
掌握基础饼皮的制作方法

基础饼皮的制作方法.....8

基础咸披萨

玛格丽塔披萨.....14

基础甜披萨

肉桂砂糖披萨.....18

各种各样的美味坯身.....20

美味披萨的食用方法.....22

Part 2
简单！咸披萨

番茄沙司披萨

船运式酥脆披萨.....24

金枪鱼洋葱披萨.....26

什锦披萨.....27

传统披萨

洋葱樱花虾披萨.....28

双味奶酪披萨.....30

凤尾鱼披萨.....31

法式热三明治披萨.....32

照烧鸡蛋黄酱披萨.....34

渔夫披萨.....36

战舰披萨.....38



健康披萨

- 尼斯沙拉披萨钵·····40
- 生火腿芝麻菜披萨·····42
- 什锦蔬菜披萨·····43
- 浓香蘑菇披萨·····44
- 熏鲑鱼水芹沙拉披萨·····46

日式披萨

- 根菜味噌披萨·····48
- 海苔小沙丁鱼日式披萨·····50
- 明太鱼蛋黄酱酥脆披萨·····52
- 日式家常菜披萨·····53

各国风味披萨

- 香肠土豆德式披萨·····54
- 碎肉咖喱印度披萨·····56
- 培根菠萝夏威夷披萨·····57
- 烤猪肉中式披萨·····58
- 海鲜披萨·····60
- 猪肉辣白菜韩式披萨·····62

创意披萨

- 番茄干迷迭香橄榄油面包·····64
- 鸡肉披萨三明治·····66
- 棍形面包·····68
- 那不勒斯油炸海藻球·····69
- 春卷披萨棒·····70



Part 3

轻松完成！甜披萨

水果甜披萨

- 草莓奶油披萨.....72
- 洋梨乳酪披萨.....74
- 莓果杯披萨.....76
- 什锦水果披萨.....78
- 苹果肉桂披萨.....80
- 美式樱桃酥披萨.....82

奶油甜披萨

- 黄桃牛奶蛋糊披萨.....84
- 布丁披萨.....85
- 南瓜奶油调味披萨.....86
- 橙香酸奶沙司披萨.....88

可可坚果甜披萨

- 巧克力香蕉披萨.....90
- 白巧克力开心果披萨.....92
- 提拉米苏披萨.....94
- 椰果杏仁披萨.....96
- 香蕉花生黄油披萨.....97

日式甜披萨

- 豆馅奶油奶酪披萨.....98
- 果汁软糖红糖浓汁披萨.....100
- 甜纳豆抹茶奶油披萨.....102

下酒甜披萨

- 蓝纹奶酪核桃蜂蜜披萨.....104
- 奶酪锅酥披萨.....106
- 红糖奶酪饺子披萨.....107

宴会前菜披萨

- 开放式三明治法式长棍披萨.....108
- 豆腐奶油小蛋糕.....108

工具一览.....110

本书的操作规范

◎书中介绍的面坯材料都是便于操作的份量。每份食谱可供两人食用。

◎计量单位：1汤匙为15毫升，1茶匙为5毫升，1杯为200毫升。汤匙和茶匙的每匙都要盛装平满。

◎食谱中标明了使用电烤箱的加热温度和加热时间。如果使用燃气烤箱，温度需要下调20℃，加热时间和电烤箱相同。

◎烤箱的加热温度、加热时间和完成时间根据机型不同有所差异。可以书中标记的时间为参考，根据实际使用的烤箱进行适当调整。

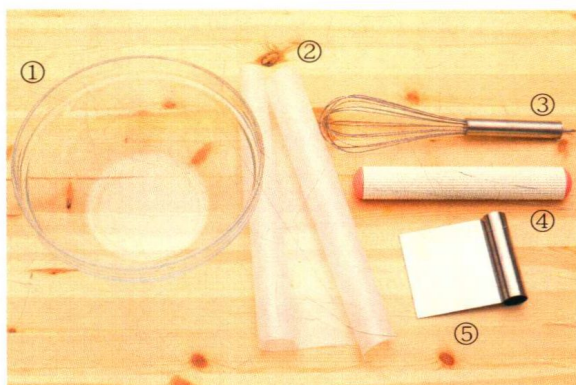
◎具体操作之前，请先将烤箱预热。

Part 1

掌握基础饼皮的 制作方法



基础饼皮的制作方法



本书介绍的是咸披萨和甜披萨的制作方法。制作时只要将材料放入容器中搅匀，揉成面团即可。因为不需要发酵，所以随时都可以制作。掌握了基础面坯的制作方法，就可以尝试各种大小和形状的创意面坯啦。

需要准备：①容器；②烘焙油纸；③打蛋器；④擀面杖；⑤刮刀

(1) 材料——用量合适，不会造成浪费

※全部材料可以制作2个直径为20厘米，或8个直径为8厘米的披萨。咸披萨为2~3人份，甜披萨为3~4人份。

pizza

咸披萨



ingredients

高筋面粉——130克

低筋面粉——70克

泡打粉——1汤匙（10克）

盐——1/2茶匙

水——140毫升

将水变为牛奶
增加1汤匙砂糖即可

dessert pizza

甜披萨



ingredients

高筋面粉——130克

低筋面粉——70克

泡打粉——1汤匙（10克）

盐——1/2茶匙

砂糖——1汤匙

牛奶——140毫升

(2) 混合——按顺序添加材料即可



1. 在容器中放入粉类和盐（如果制作甜披萨还要放入砂糖），用打蛋器搅匀，直到粉类没有结块（搅拌10次左右）即可。

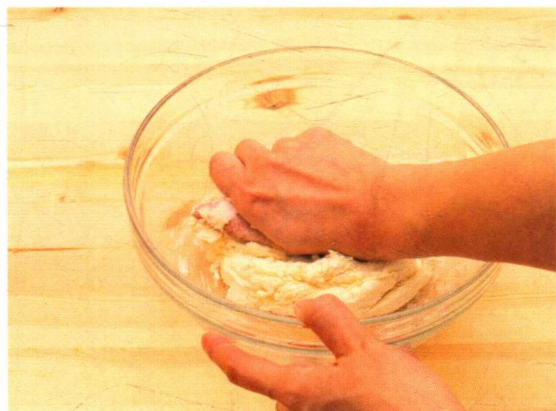


2. 在面粉的中央挖出一个小坑，一点一点地加入水（或牛奶）。

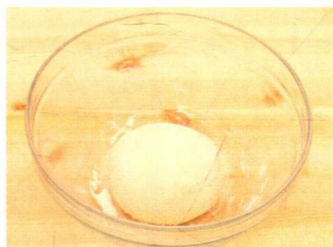


3. 用手混合均匀。

(3) 揉面——在容器中操作即可



1. 在容器中揉面。使用手心的下侧，按压盆底来操作。



2. 将容器中的面粉归拢在一起，揉成表面光滑的面团。

也可以使用塑料袋！

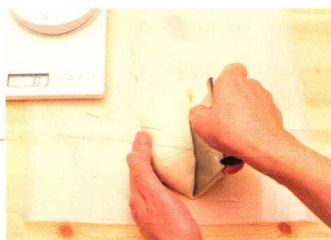


材料放入袋子中，用手揉捏成团即可。

(4) 擀面——分成需要的份数

1. 将面团等分成所需要的数量，分别揉成面团

big pizza
直径20厘米×2张



将面团分为2等份，再分别揉成面团。

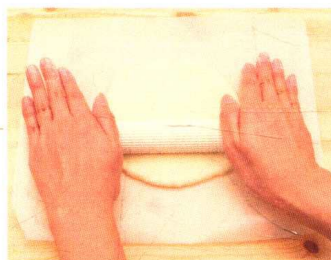
※如果想分割得更加均匀，可以使用秤进行称量。

small pizza
直径8厘米×8张

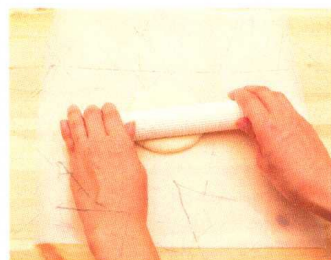


将面团分为8等份，再分别揉成面团。

2. 将面团放在烘焙油纸上，用擀面杖擀开

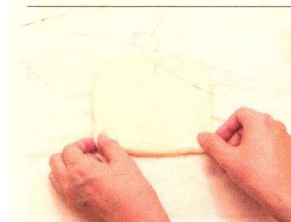


擀成直径为20厘米的饼皮。



擀成直径为8厘米的饼皮。

如果要把饼皮擀成方形



用手指将圆形饼皮拉出四角，调整成方形后，用擀面杖擀开。

