

百变大厨系列

CONJURING

SERIES

COOKER

时尚比萨

孟爽 主编

365天完美生活，从百变大厨开始

海鲜总汇比萨，波尔多大虾比萨，黑椒牛肉比萨，三文鱼比萨，
培根比萨，金银蛋比萨，宫爆鸡丁比萨，烤鸭比萨，巧克力比萨，
苹果比萨



化学工业出版社



百变大厨系列 CONJURING
COOKER SERIES

时尚比萨

孟爽 主编

365天完美生活，从百变大厨开始

海鲜总汇比萨，波尔多大虾比萨，黑椒牛肉比萨，三文鱼比萨，
培根比萨，金银蛋比萨，宫爆鸡丁比萨，烤鸭比萨，巧克力比萨，
苹果比萨



化学工业出版社

·北京·

本书介绍了四十余款比萨饼的制作方法,包括经典意大利比萨、中式风格比萨及各式创新品种。

本书内容丰富,可操作性强,可为广大读者提供较为完整和详细的指导与参考。

图书在版编目(CIP)数据

时尚比萨/孟爽主编. —北京:化学工业出版社,
2007.9

(百变大厨系列)

ISBN 978-7-122-00925-8

I.时… II.孟… III.面食—食谱—意大利 IV.TS972.132

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第128333号

责任编辑:张彦 王蔚霞
责任校对:宋夏

装帧设计:3A艺术工作室

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)

印刷:北京彩云龙印刷有限公司

装订:三河市万龙印装有限公司

889mm×1194mm 1/32 印张 2 $\frac{1}{4}$ 2008年1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:19.00元

版权所有 违者必究

现代比萨饼起源于意大利的那不勒斯。当时，那不勒斯人制作比萨饼的主要馅料是番茄、莫扎里拉（Mozzarella）奶酪及香料罗勒（Basil）。有趣的是，它们的颜色正好与意大利国旗的颜色吻合：罗勒的绿色、奶酪的白色和番茄的红色。1830年，在那不勒斯开设了世界上第一家比萨店（Pizzeria），至今它仍在营业。随后，比萨饼成为意大利人最喜爱的食物，被称为意大利餐桌上的珠宝。迄今，最好的比萨饼仍出自于那不勒斯——这座被誉为世界比萨之都的城市。

比萨饼在19世纪后期由意大利人带到了美国。最初，意大利人在美国经营他们自己的饼店，出售意大利烘焙食品，这其中就包括比萨饼。1905年，在纽约由意大利人开设了美国的第一家比萨店。第二次世界大战后，比萨饼开始在美国逐渐流行，被认为是仅次于汉堡包的第二大快餐食品。

我校将多年海外实践经验结合中国特有的烹饪原料，融入了中餐饮食文化，将四十余款经典比萨介绍给读者，希望能让更多的人了解比萨，让广大比萨烹饪爱好者学习借鉴。本书由孟爽主编，刁立军、裴娟娟等参与了编写制作工作，欢迎广大读者批评、指导。

孟 爽

2008年1月



目 录

工具原料	6
海鲜总汇比萨	9
波尔多大虾比萨	11
黑椒牛肉比萨	12
红鲑鱼比萨	13
培根鸡卷比萨	14
红肠比萨	15
孜然羊肉比萨	17
青豆玉米粒比萨	18
百里香菠菜比萨	19
巧克力比萨	20
苹果比萨	21
虾肉比萨	22
三文鱼比萨	23
烤鸭比萨	24
鱼籽酱鸡蛋比萨	25
烧汁鳗鱼比萨	26
土豆生蚝比萨	27
杂香肉碎比萨	28
沙拉蜜比萨	29
培根比萨	30
红酒羊肉比萨	31
蟹柳比萨	32
金银蛋比萨	33
日式目鱼比萨	34
火腿虾肉比萨	35



牛肉火腿卷比萨	37
香辣羊肉比萨	38
香菇鱼肉比萨	39
火炬比萨	40
巨无霸比萨	41
腊肉比萨	42
火腿青豆比萨	43
目鱼花鸡柳比萨	44
菠萝比萨	45
三色比萨	47
菠萝蜜比萨	49
宫爆鸡丁比萨	50
吞拿鱼比萨	51
泥肠比萨	53
鱼肉紫甘蓝比萨	55
俄罗斯红肠比萨	56
法式黑橄榄沙拉蜜比萨	57
金奶酪得克萨斯比萨	58
蛋黄奶酪沙拉蜜比萨	59
日本目鱼花奶酪比萨	60
桑椹比萨	61
手抛鱼籽酱比萨	62
杂奶酪比萨	63
蒜蓉海鲜比萨	64

工具原料



阿姆斯特丹奶酪



法国黄波奶酪



法式萨拉蜜肠



美国黑椒奶酪



奶酪



奶酪条



干果仁



荷兰萨拉蜜



黄油



鸡蛋



酵母



口蘑



辣椒仔



罗勒叶



鳗鱼肉



面粉



墨鱼仔



牛奶



牛肉



牛油至尊



培根



培根段



比萨草



青红椒



清酒



肉馅



沙司



生蚝



熟鸡蛋



洋葱



土豆



土豆丝



虾



蟹柳



吉士粉



走针



秤



搅拌机



面粉500克，糖30克，盐5克，酵母10克，奶油40克，水约250克。先将面团擀成比萨盘大小。



将面皮上抹上比萨酱，待用。



虾从背部片开，洗净。



蟹棒切成小段，加少许盐拌匀。

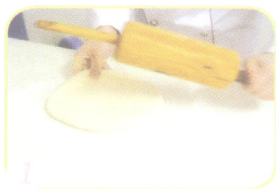


把鲷鱼去骨片片，加盐腌制10分钟。把较不易熟的配料放在上面位置，最后铺上奶酪丝，放进烤箱烘焙即可。



海鲜总汇比萨

Pizza



面粉500克，酵母10克，牛油香精适量，黄油30克，盐2克，牛奶50克，水约200克。先将粉性原料拌匀，再加牛奶、水一起和面。成团后加入黄油和盐，和匀后擀圆。



把面皮放入比萨盘里，用剪刀剪花边。放入饹发箱饹发半小时。



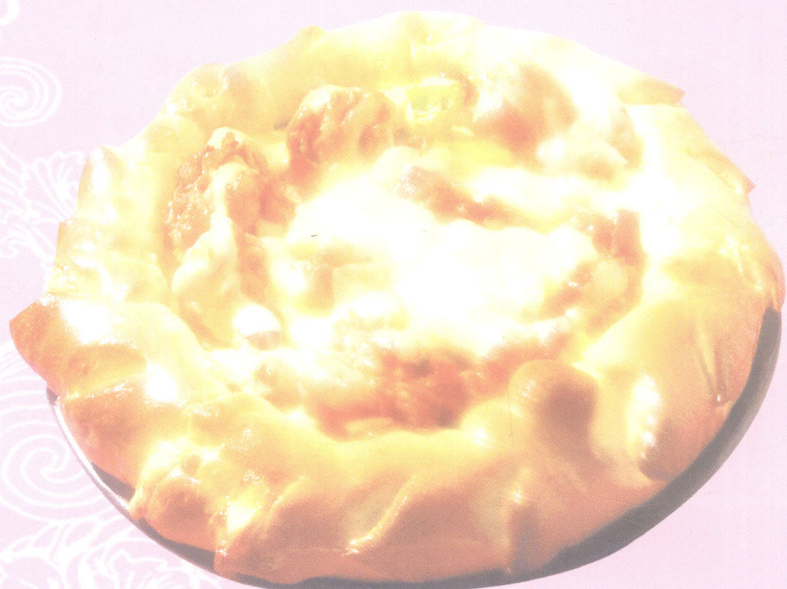
青红椒、洋葱切粒，加入比萨草、盐、味精拌匀。



虾从背部用刀片开，加清酒泡制10分钟，泡好后，卷入青红椒洋葱粒。



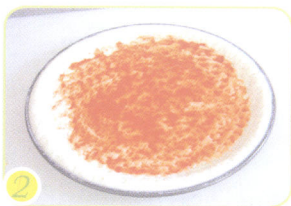
把饹好的面皮拿出，放入馅料，洒上奶酪。入烤箱烤制10分钟即可。



波尔多大虾比萨



面粉500克，酵母5克，泡打粉5克，吉士粉25克，糖40克，鸡蛋50克，黄油50克，黑椒5克，水约200克。先将粉性原料拌匀，加黄油、水、鸡蛋一起和面，直接擀圆，用走针打孔。



把制好的比萨皮放入比萨盘里，抹上一层番茄酱，待用。



先将牛肉切成片，青红椒切块，然后加百里香、盐、味精、香油拌匀，放入面皮上，撒上一层奶酪，入烤箱烤制15分钟。

黑椒牛肉比萨



红 鳟 鱼 比 萨



面粉500克，酵母8克，糖40克，牛奶50克，盐5克，改良剂2克，水270克。先将粉性原料拌匀，加水 and 面，擀圆后放入比萨盘里，修出花边，放入饐发箱里饐发一小时。

红鳟鱼肉片加阿里根奴、盐、味精腌制10分钟。

青红椒、洋葱切块，和鱼肉拌匀。

把拌匀的馅料一起放入面坯里，撒上奶酪，入烤箱烤至金黄色。





1

面粉500克，酵母10克，泡打粉5克，鸡蛋2个，黄油30克，吉士粉5克，水约250克。把面和好，制成皮放入饐发箱饐20分钟；鸡肉切成小丁，加盐、酱油、红酒、百里香、香油腌制。



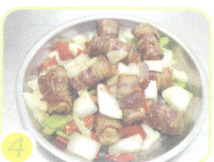
2

将腌好的鸡肉卷入培根里，放入盘中备用。



3

把卷好的培根卷放入蒸屉里，蒸制10分钟，晾凉。



4

培根卷加洋葱、青红椒入烤箱烤干，摆入面坯里，撒上吉士粉，铺上奶酪。放入烤箱里烤制12分钟即可。

培
根
鸡
卷
比
萨



红
肠
比
萨

面粉500克，酵母10克，奶粉20克，糖40克，牛奶50克，鸡蛋2只，水220克。将粉性原料拌匀，再用水性原料和面，和成团后饧发一会儿；红肠顶刀切片。

加入洋葱丝、阿里根奴、蒜头粉、盐、生抽、老抽、味精拌匀即可。

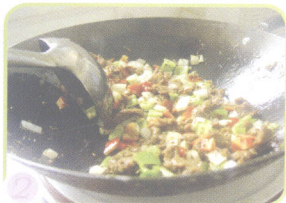
把饧好的面擀圆放入比萨盘里，抹上一层番茄酱，然后把拌好的馅料放入。

放入馅料后撒上奶酪入烤箱，烤至金黄色即可。





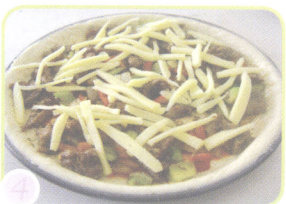
面粉500克，酵母5克，泡打粉5克，牛油至尊适量，改良剂2克，糖30克，盐5克，孜然10克，羊肉250克，水250克。羊肉切片加盐、阿里根奴、味精、料酒、香油，腌制10分钟后滑油。



锅里加少许的黄油，煸炒洋葱、青椒块，出香味即可。



面坯上抹上一层沙司，把炒制好的馅料放入面坯里，撒上吉士粉。



铺好馅料后，撒上一层奶酪即可。



入烤箱烤制10分钟即可。