

图解西点技艺丛书



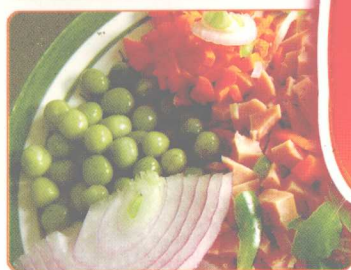
B S D G

烘焙 西点

比萨

大观

主编 马玉贵 徐雁鸣



黑龙江科学技术出版社

MYC

图解西点技艺丛书



M B Z X



萨

比

大观

Bisa daguan

主编 马玉贵 徐雁鸣

TS972.158
MYG



黑龙江科学技术出版社

中国·哈尔滨

图书在版编目(CIP)数据

比萨大观/马玉贵,徐雁鸣编. —哈尔滨:黑龙江科学技术出版社,2005.1

(图解西点技艺丛书)

ISBN 7-5388-4812-6

I. 比... II. ①马... ②徐... III. 面食-食谱-意大利
IV. TS972.132

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 002877 号

责任编辑 赵春雁

封面设计 孙振杰

比萨大观

BISA DAGUAN

主编 马玉贵 徐雁鸣

出 版 黑龙江科学技术出版社

(150001 哈尔滨市南岗区建设街 41 号)

电话(0451)53642106 电传 53642143(发行部)

印 刷 哈尔滨市工大节能印刷厂

发 行 全国新华书店

开 本 787×1092 1/16

印 张 4

字 数 80 000

版 次 2005 年 3 月第 1 版·2005 年 3 月第 1 次印刷

印 数 1-3 000

书 号 ISBN 7-5388-4812-6/TS·353

定 价 24.00 元

前言

随着改革开放的不断深入,人们思想意识的改变,从事个体劳动的群体越来越多,这在一定的程度上缓解了社会的就业的压力,同时,也开辟了一条使广大人民群众发家致富的道路。其中以西式点心制作为主的作坊,就是从事个体经营的一个非常好的渠道,它不但投资少,见效快,而且还具有非常广阔的市场。

西式点心的制作不但是一项技术,更是一门艺术,它在给人们果腹之余,还能给人们带来视觉上的美感,心灵上的一种满足。制作西式点心不但需要精巧的技艺,同时还需要制作者有充分的想像力和创造能力,使小小的西式点心,在方寸之间给人以美感的同时,还能充分体现出对人们的美好祝愿。这就要求制作者要有扎实的基本功、充分的想像力和创造力。

本书的作者马玉贵,是哈尔滨铁路职业技术高级中学的高级教师,从事专业课教学二十几年,教学经验非常丰富,技艺水平高,多次被评为黑龙江省教学能手。在教学中他善于总结,勤于归纳,根据多年的教学经验以及对初学者的了解,编写了《图解西点技艺丛书》。该系列丛书在西式点心的制作、面团及造型的变化上下了很大功夫。本系列丛书由浅入深,贴近生活,易于制作,便于掌握,并且配有过程图,能够使初学者开阔眼界,利于模仿制作,从而帮助读者更快更好地掌握西式点心的制作技艺,本套书是制作西式点心不可多得的系列丛书。

本系列丛书由《蛋糕裱花》《面包造型》《西饼百变》《比萨大观》四本书组成,其中《比萨大观》由马玉贵、徐雁鸣编辑制作。



目 录

玫瑰比萨	1	香菇素比萨	27
菠萝比萨	2	蒜茸比萨	28
黑枣比萨	2	土豆比萨	29
苹果比萨	3	小比萨	30
黄李子比萨	3	丹麦小比萨	31
黄桃比萨	4	番茄比萨	32
香蕉比萨	4	酸黄瓜比萨	33
香梨比萨	5	西葫芦比萨	34
什锦果脯比萨	6	三蔬鲜比萨	35
白兰瓜比萨	6	番茄炒蛋比萨	36
提子比萨	7	鸭肉粒比萨	37
乌梅比萨	8	鲜笋鸡丝比萨	38
新鲜杂果比萨	9	鸭脯比萨	39
哈密瓜比萨	10	鸡肉肠比萨	40
花生果比萨	10	芙蓉鸡片比萨	41
瓜条比萨	11	鸡腿比萨	42
腰果比萨	12	方火腿比萨	43
五仁干果比萨	13	香肠比萨	44
桃仁比萨	14	渍菜白肉比萨	45
榛子比萨	15	意大利大啤酒火腿比萨	46
杏仁比萨	15	马可波罗火腿肠比萨	47
时蔬比萨	16	盐水火腿比萨	48
洋葱比萨	17	干肠比萨	49
土司素比萨	18	啤酒肚比萨	50
粟米鲜蔬比萨	19	玉米热狗肠比萨	51
口蘑比萨	20	丹麦肠比萨	52
青椒鲜蔬比萨	20	叉烧比萨	53
黄蘑比萨	21	薰火腿比萨	54
鲜波比萨	22	意大利火腿比萨	55
素什锦比萨	22	自制鸡腿肠比萨	56
粟米素比萨	23	盐水虾仁比萨	57
贡菜素比萨	24	蛋黄虾仁比萨	58
紫甘蓝比萨	25	扇贝海鲜比萨	59
松仁玉米比萨	26	清炒虾仁比萨	60





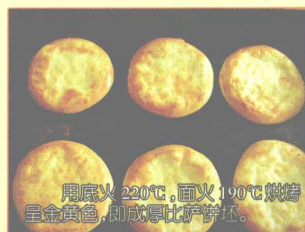
玫瑰比萨

- ①取比萨饼坯若干和适量的奶酪碎、玫瑰果酱。
- ②比萨饼上抹适量番茄沙司。
- ③上面再抹适量玫瑰果酱，撒上奶酪碎。



- ④送入烤箱，用底火 220℃，面火 250℃ 烘烤 5~7 分钟奶酪融化即成玫瑰比萨饼。

比萨饼甜面团的调制



菠萝比萨

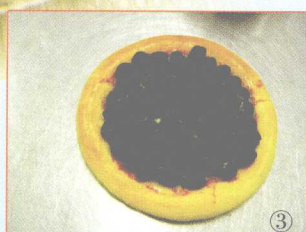
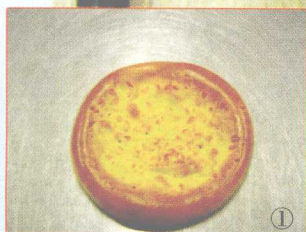


- ①取厚比萨饼坯若干。
- ②表面抹上番茄沙司和少量奶黄酱待用。
- ③取菠萝(罐头)适量,控净水分。
- ④改刀切成粒状,摆放在坯子上,上面盖一层菠萝片。
- ⑤将奶酪切成片状,覆盖在菠萝上面,表面用菠萝进行装饰即成生坯,送入烤箱,用底火 250℃,面火 220℃ 烘烤 5~7 分钟,奶酪融化即成菠萝比萨饼。

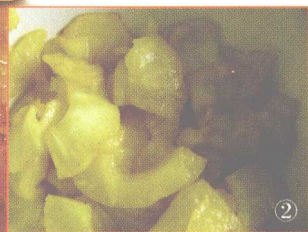
黑枣比萨



- ①取比萨饼坯若干。
- ②表面抹上番茄沙司和适量奶黄酱。
- ③摆上黑枣粒,上面用奶酪碎覆盖即成生坯。
- ④送入烤箱,用底火 220℃,面火 250℃ 烘烤 5~7 分钟,奶酪融化即成黑枣比萨饼。



苹果比萨

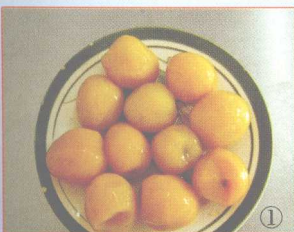


- ①取苹果 500 克,去皮、核后,切成片状,在锅中用黄油煎至成熟即成苹果馅。
- ②盛入容器中待用。
- ③取厚比萨饼坯若干。
- ④抹上番茄沙司。
- ⑤上面摆放上苹果馅。
- ⑥表面盖上奶酪片,送入烤箱,用底火 250℃,面火 220℃ 烘烤 5~7 分钟,奶酪融化即成苹果比萨饼。

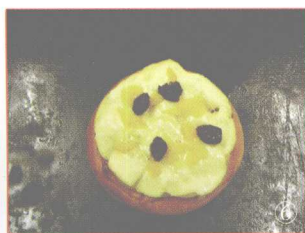


黄李子比萨

- ①取黄李子(罐头)适量,去核待用。
- ②取比萨饼坯若干。
- ③抹上适量番茄沙司。
- ④摆上黄色李子,上面覆盖奶酪片,送入烤箱,用底火 250℃,面火 220℃ 烘烤 5~7 分钟,奶酪融化即成李子比萨饼。



黄桃比萨

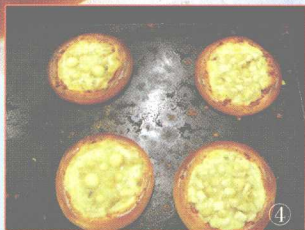


- ①取比萨饼坯若干。
- ②表面抹上番茄沙司。
- ③在上面摆放适量沥干水分的黄桃罐头切成的粒。
- ④将奶酪切成薄片，盖在黄桃上面即成生坯。
- ⑤摆入烤盘。
- ⑥上面用水果进行装饰，送入烤箱，用底火 250℃，面火 220℃ 烘烤 5~7 分钟，奶酪融化即成黄桃比萨饼。

香蕉比萨



- ①取甜面团若干，下成 100 克的剂子，擀成圆饼，抛成边缘厚、中间薄的饼坯。
- ②表面抹上番茄沙司。
- ③撒上用香蕉切成的丁。
- ④再撒适量猕猴桃装饰。
- ⑤表面撒上奶酪碎，送入烤箱，用底火 250℃，面火 220℃ 烘烤 5~7 分钟，奶酪融化即成香蕉比萨饼。



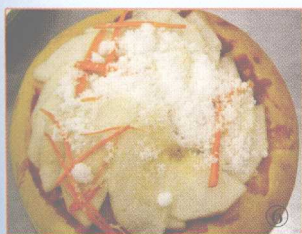


香梨比萨

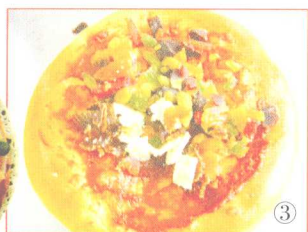
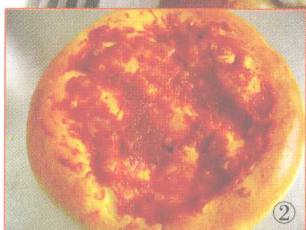
- ①取鸭梨若干去皮与核。
- ②改刀成片状待用。
- ③取比萨饼坯若干。
- ④表面抹上番茄沙司和适量奶黄酱。
- ⑤将鸭梨片摆放在饼的表面。
- ⑥撒适量白糖。
- ⑦奶酪切薄片，盖在表面。



- ⑧上面撒适量胡萝卜丝装饰，即成生坯。
- ⑨送入烤箱，用底火 250℃，面火 220℃ 烘烤 5~7 分钟，奶酪融化即成香梨比萨饼。

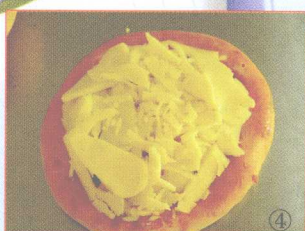


什锦果脯比萨

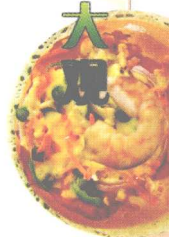


- ①取比萨饼坯和什锦果脯各适量。
- ②饼坯上抹番茄沙司。
- ③撒上适量什锦果脯。
- ④压紧压平。
- ⑤表面覆盖奶酪片,用果脯进行装饰。
- ⑥送入烤箱,用底火 220℃, 面火 250℃ 烘烤 5~7 分钟, 奶酪融化即成什锦果脯比萨饼。

白兰瓜比萨



- ①取比萨饼坯若干和适量白兰瓜。
- ②饼坯抹上番茄沙司。
- ③摆上白兰瓜球。
- ④覆盖奶酪碎。
- ⑤送入烤箱,用底火 250℃, 面火 220℃ 烘烤 5~7 分钟, 奶酪融化即成白兰瓜比萨饼。



提子比萨

- ①将提子用果酒腌渍片刻。
- ②取比萨饼坯若干，抹上番茄沙司。
- ③放入腌渍的提子，盖上奶酪碎。
- ④压严压实。

- ⑤表面用提子进行装饰。
- ⑥送入烤箱，用底火 220℃，面火 250℃ 烘烤 5~7 分钟，奶酪融化即成提子比萨饼。

比萨饼小花絮

比萨饼的起源(上):

比萨饼的起源说法比较多，其中一种说法是说比萨饼起源于中国。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葱油馅饼来。





乌梅比萨



- ①取比萨饼坯若干。
- ②抹上适量番茄沙司。
- ③加适量奶黄酱。
- ④在表面摆放去核乌梅果。

- ⑤上面再覆盖奶酪。
- ⑥送入烤箱，用底火 250℃，面火 220℃ 烘烤 5~7 分钟，奶酪融化即成乌梅比萨。

比萨饼小花絮

比萨饼的起源(下):

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奶酪和佐料，不料大受食客们的欢迎，从此“比萨”就流传开了。



新鲜杂果比萨



- ①取杂果适量，加工成所需形状待用。
- ②取比萨饼坯若干。
- ③抹上番茄沙司。
- ④上面摆上杂果。

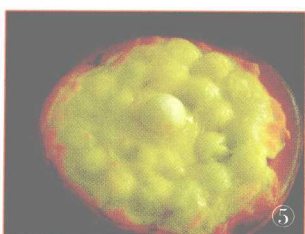
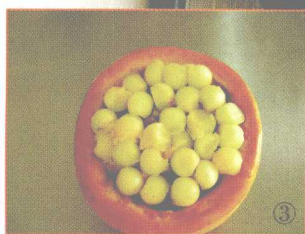
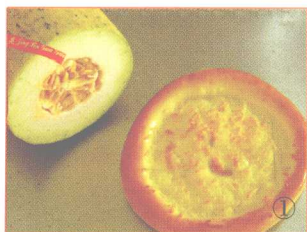
- ⑤覆盖奶酪片。
- ⑥用水果装饰表面，送入烤箱，用底火 250℃，面火 220℃ 烘烤 5~7 分钟，奶酪融化即成杂果比萨饼。

比萨饼小花梨

传统的那不勒斯比萨饼面饼很薄，很少用番茄酱。20 世纪 40 年代，芝加哥乌诺比萨饼店的艾克·苏维尔和里克·里卡多创造了“芝加哥风味”比萨饼，它的面饼厚达一英寸，是用平底锅制作的。所谓“西西里风味”比萨饼，也属松厚型面饼，也是用平底锅制作，但一般不切成扇形，而是切成长方形或正方形。根据美国全餐馆联合会的统计，薄脆型面饼占比萨饼总数的 61%，松厚型面饼占 28%，其余 11% 则是超薄型面饼。

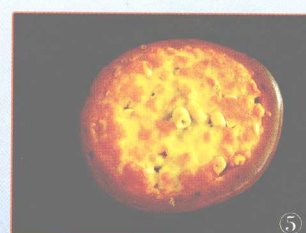
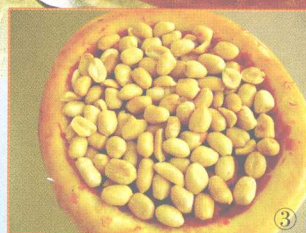


哈密瓜比萨



- ①取比萨饼坯和哈密瓜若干。
- ②饼坯上抹番茄沙司。
- ③摆上哈密瓜球。
- ④覆盖奶酪片。
- ⑤送入烤箱，用底火 250℃，面火 220℃ 烘烤 5~7 分钟，奶酪融化即成哈密瓜比萨饼。

花生果比萨



- ①取熟干花生果适量，比萨饼坯若干。
- ②饼坯上面抹上番茄沙司。
- ③摆放花生果仁。
- ④奶酪片覆盖表面。
- ⑤送入烤箱，用底火 220℃，面火 250℃ 烘烤 5~10 分钟即成花生果比萨。



瓜条比萨

- ①取适量瓜条切粒待用。
- ②取比萨饼坯若干。
- ③饼的表面抹番茄沙司。
- ④摆上瓜条粒。

- ⑤覆盖奶酪碎。
- ⑥送入烤箱，用底火 220℃，面火 250℃ 烘烤 5~7 分钟，奶酪融化即成瓜条比萨饼。

比萨饼小花絮

事实上目前来看比萨饼这种美食究竟源于何时何地，已无从考究，也许可追溯到大约 6000 年前古埃及人发现酵母并懂得让面团发酵的时候开始，说不定呢！

目前市场上各类比萨饼名目繁多，也不断在创新过程中，作为舶来品，要想在中国扎下根，开花结果，就必须结合当地口味进行各种必要的创新和改革。但创新与改革必须在原有的基础上进行，取其精华和基本特征，否则，就不叫比萨饼啦。



图解西点比萨



TUJIEXIDIANBISADAGUAN



腰果比萨



- ①腰果用油炸制成熟。
②滤干油。
③晾凉待用。
④取比萨饼坯若干。

- ⑤表面抹番茄沙司,摆放腰果压紧压实。
⑥表面覆盖奶酪片,送入烤箱,用底火 220℃,面火 250℃ 烘烤 5~10 分钟即成腰果比萨。

比萨饼小花絮

美式比萨饼的起源与发展:

92 年前,杰纳·隆巴蒂迪在纽约小意大利的斯普林街开设了美国第一家有营业执照的比萨饼店。时至今日,美国已有 6.1 万个比萨饼餐厅,数量之多超过了汉堡包店。在美国的大多数地方,只需打个电话,就能轻轻松松地吃上比萨饼,有些连锁店甚至在国际互连网上接受定餐。如今,食品杂货店里塞满了做比萨饼用的面饼和馅料,配好料的冷冻比萨饼更是琳琅满目。