

时尚比萨



[时尚比萨\\_下载链接1](#)

著者:孟爽主编

出版者:化学工业

出版时间:2008-1

装帧:

isbn:9787122009258

《时尚比萨》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。《时尚比萨》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。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。

作者介绍:

目录:

[时尚比萨\\_下载链接1](#)

标签

美食

评论

-----  
[时尚比萨\\_下载链接1](#)

书评

