



# 一文带你吃遍世界最美味的披萨

虽然这是个段子,但足以证明披萨是全民皆知的美食。没错,风靡全球的披萨就是在意大利那不勒斯(Naples)诞生的!不过,当它被意大利移民带去美国后,竟被改良成为了美式代表美食,并逐渐扩散到了全世界。

## 披萨的起源

披萨这东西在我们国人看来有种关公面前耍大刀的既视感,我们中华美食纷繁复杂,什么好东西没有,要吃一个馅儿都没包进去的半成品馅饼?这披萨不就是马克·波罗从中国偷学去的嘛~

这个呀,真只是个段子,大家听个乐呵就好了。真正的披萨,可不是「大人物」会吃的东西呢!

真正的披萨,起源于18世纪。当时的那不勒斯是欧洲最大的城市,发展非常迅速。不断有外来人口涌入,想在这里寻得一线生机。然而,随着经济增长放缓,大批居民陷入贫穷。他们在忙于谋生的间隙,急需便宜又方便食用的食物来填饱肚子。

为了满足大家的需求,街头小贩便将当时最易找到又廉价的奶酪、银鱼、罗勒叶和被美食家鄙视的番茄放在面团上,制作出了披萨的雏形「Lazzaroni」。在随后的几个世纪中,披萨一直与贫穷联系在一起,被美食家嘲笑,连意大利在1891年出版的第1本烹饪书《L'Artusi》中都将它完全忽略。

直到意大利统一,披萨受到了当时玛格丽特皇后的喜爱,由穷人的食物升级成为皇室可以享用的美食,这才慢慢翻身成为最能代表意大利特色的美食之一。

## 披萨都有哪些种类?

披萨这东西扩散到世界各地后,被改到面目全非。如今的披萨与当年的Lazzaroni相去甚远。不管什么千奇百怪的食材,只要你想得到,都能往上放。至于好不好吃嘛,就看个人口味了。

按大小,披萨的尺寸有9-12寸不等;按饼皮,披萨有铁盘披萨(Pan Pizza)和手抛披萨(Hand-tossed Style Pizza);按饼皮工艺,可分为机械制作和手工制作;按烘烤器械,又有电烤、燃气烤和木材炉烤的区别。不过,总体来说,披萨可以分为意式披萨和美式披萨2种。

## 意式披萨

通常,意式披萨上层的食材(又称顶料)不会太多,通常在4种左右,其中肉类不会超过1种。意大利人偏爱食材本身的味道,不会对顶料做过多加工,使用的酱汁也通常是用新鲜食材制作而成。因此,意式披萨的风味都相当清爽、自然。除了馅料,意式披萨的饼皮也全部是手工制作,因此「薄」成为它们与其他披萨最明显的区别。

## 经典意式披萨

### 那不勒斯披萨

那不勒斯披萨(Neapolitan Pizza)就是最原始的比萨,其最核心的顶料就是番茄、奶酪、新鲜罗勒叶和特级初榨橄榄油。1984年,意大利成立了那不勒斯比萨协会(Associazione Verace Pizza Napoletana,简称VPN),该协会是那那不勒斯比萨的权威认证机构,会为那些使用正宗传统工艺,符合条件的比萨店授予VPN认证。

### 如今的那那不勒斯披萨有3种分型:

玛利亚娜比萨(Pizza Marinara):顶料由番茄、大蒜、牛至叶、特级初榨橄榄油构成。

### 牛至叶

玛格丽特比萨(Pizza Margherita):顶料由番茄、新鲜马苏里拉奶酪切片、新鲜罗勒叶、特级初榨橄榄油构成。

### 罗勒叶

特制玛格丽特比萨(Pizza Margherita Extra):顶料由番茄、水牛马苏里拉奶酪切片、新鲜罗勒、特级初榨橄榄油构成。

### 蔬菜披萨

蔬菜披萨(Pizza Ortolana/Vegetariana)可以说是素食主义者的最爱,它的顶料通常有甜椒、小南瓜、茄子、小番茄、马苏里拉奶酪或番茄酱构成。

### 辣香肠披萨

辣香肠披萨(Pizza Salami Piccanti)的顶料有番茄酱、马苏里拉奶酪和辣味香肠。对于无辣不欢的人来说,这种披萨比传统的那那不勒斯披萨更美味。

### 4种奶酪披萨

4种奶酪披萨(Quattro formaggi)的顶料有贡左拉奶酪、马苏里拉奶酪、帕尔马奶酪和斯卡摩拉扎奶酪4种。如果你嗜奶酪如命,那么这款就一定不能错过。

### 罗马披萨

罗马披萨(Pizza romana)与那不勒斯披

萨的饼皮有些区别,它的饼皮中会加入少许橄榄油,口感更加的酥脆松软,吃的时候很有可能会掉渣渣。这种披萨几乎没有厚厚的披萨边,还会故意烤焦一点。顶料各式各样,通常也会被叫做切片披萨(Pizza al taglio)。

## 西西里披萨

西西里披萨(Sicilian Pizza)也称为「Sfincione」,它与美式深盘披萨(deep-dish Pizza)相似,有着厚厚的饼皮,但饼皮非常松软,像面包一样。它的顶料通常使用番茄、洋葱、凤尾鱼、香草和西西里特有奶酪「Caciocavallo」。

## 美式披萨

美式披萨与意大利将披萨作为正规餐厅的主菜不同,而是以快餐为主。因此,机器压制的美式披萨饼皮通常更厚,与意大利「薄饼」式的饼皮相比更像面包。食材上,美国人本着肉越多越好,顶料越丰富越好,酱料越浓郁越好的原则,在意大利披萨的基础上做出了许多改良。不过,随着现代人口味的改变,美式披萨也推出了许多薄饼披萨。

## 芝加哥披萨

芝加哥披萨(Chicago Pizza),通常也被称为深盘披萨。上世纪初期,芝加哥的意大利移民四处寻找可以缓解思乡之情的那不勒斯披萨。看到商机,艾克·瑟威尔(Ike Sewell)没有模仿那不勒斯披萨,而是创新出一种与传统那不勒斯披萨截然相反的披萨种类。芝加哥披萨不仅饼皮厚,顶料排放顺序也与传统意式披萨相反,先是奶酪、肉(香肠、碎牛肉、意大利辣香肠)、蔬菜(洋葱、青椒、蘑菇),而将厚厚的碎番茄酱铺在了最上面。

## 纽约式披萨

纽约式披萨(New York-style Pizza)是美国最著名的区域性披萨之一,也是那不勒斯披萨的变种。它的顶料与那不勒斯披萨一样,不同的是它的饼皮很薄很软,整个披萨的尺寸很大,通常都需要将披萨角对折起来吃。

## 加州披萨

加州披萨(California Pizza)又被称为美食披萨(Gourmet Pizza),以其独特的顶料闻名,只有想不到,没有做不到。这种披萨最早是80年代初由大厨埃德·拉杜(Ed

LaDou)发明的,他将意大利乳清干酪、红辣椒、芥末酱和肉酱放在了披萨上。沃尔夫冈·帕克(Wolfgang Puck)非常喜欢他的这种披萨风格,邀请他到自己新开的Spago餐厅上班。拉杜在这里又创新出上百种披萨。

## 底特律披萨

底特律披萨(Detroit-style Pizza)与深盘披萨相似,但会有一层薄薄的酥脆外壳,饼皮虽然厚实却外酥内软,顶料通常会放上番茄酱、意大利辣香肠蘑菇、橄榄和奶酪块,还会将奶酪洒在披萨边缘使其形成一圈焦香的边缘。

## 希腊披萨

希腊披萨(Greek Pizza)是由美国的希腊移民创造的,其特点是几乎油炸的皮底,饼皮耐嚼,厚度介于薄皮披萨和深盘披萨之间。顶料通常有黑橄榄、红洋葱、白色碎块菲达干酪(feta cheese)。

除了这些比较经典传统的披萨类型之外,还要许多新奇的类型。

比如,把配料放在法棍面包上就变成了法棍披萨;

把配料放在切开的贝果上就成了贝果披萨;

寿司不要卷起来,用油把米饭炸一下,就成了寿司披萨;

把披萨饼皮卷起来变成筒状,里面填满馅料就成了披萨筒;

以上就是世界范围内最最常见的披萨类型啦!什么?榴莲披萨属于什么种类?!这……

披萨虽然源自意大利,但当它遇到更会吃的中国人,已经不能算一种正宗的意大利美食了。我们国家大部分知名的披萨店也都属于美式快餐的形式,披萨的饼皮自然是机器压制的美式厚皮披萨。至于上面的顶料,为了更加迎合国人的喜好,许多口味都是我们自创的。

没错!国人最爱,风靡全国的榴莲披萨,就是我们自己的!什么香辣小龙虾披萨、水果什锦披萨、酸奶水果披萨、烤鸭披萨、新奥尔良披萨等等等等,这些披萨,可以说只有我们这才能吃到!

披萨嘛,哪里有那么规定,喜欢什么往上放什么就是了!那么你最喜欢吃的是哪种呢?

6-119 **绝对新鲜美味专业寿司料理**

各類壽司拼盤  
海鮮烏冬面  
日式鷄套餐  
鰻魚飯套餐  
牛肉刀削麵  
生魚片  
招牌龍卷  
珍珠奶茶  
咖啡,冷(熱)飲

地址:15108 Frederick Road, Rockville, MD 20850

# 稻壽司

## Inari Sushi

每晩6:30後 特價

營業時間:9:30am - 8:30 pm

電話:301-315-8818

Gift Certificate  
凡購買禮品卷\$100以上有10%優惠  
10% off on purchases above \$100

請扫码入稻壽司群

6-101 **Large Variety of American Cuisine Elegant and Upscale**

美味经典 丰富特色 品味繁多 贵宾赞许 环境优雅 绝佳选择

5902 RICHMOND HWY  
ALEXANDRIA, VA 22303  
703-329-1555

# Great American Buffet

## 经典丰富美国大型连锁自助餐厅

百种正宗美式佳肴 烧烤 牛排 海鲜

丰富健康沙拉吧  
精美甜点

生日聚会 大型团体  
周末丰富多彩的早餐

COUPON  
15% off  
65岁老人额外10%off

8365 SUDLEY ROAD  
MANASSAS, VA 20109  
703-369-6791

周一至周四 11 AM - 9 PM  
周五 11 AM - 10 PM  
周六 9 AM - 10 PM 节假日照常营业  
周日 9 AM - 9 PM (圣诞节除外)