

做披萨其实很简单 教你在家DIY

说起披萨,大家总会想起必胜客,越来越多朋友厌倦了厚厚的饼底。如今祖庙商圈里的披萨店都纷纷推出了薄底披萨,厚厚的肉、薄薄的饼底,大大地满足大家的口腹之欲。如果你爱下厨房,做披萨其实很简单,不妨自己在家试试,今天小编来教大家在家DIY披萨。



材料:
饼底(9寸2个):高筋面粉150克、低筋面粉50克、黄油15克、细砂糖12克、温水110克(克非毫升)、酵母3克。
配料:黄椒、红椒、洋葱各半个,虾仁、培根、蘑菇、牛肉丸(以及根据自身口味准备食材),番茄酱,马苏里拉芝士。

制作步骤



和面团制作饼底。

第一步:做饼底

- 1、将两种面粉混合过筛;
- 2、在面粉中划出圆圈,倒入细砂糖、酵母;
- 3、将温水逐点倒入圆圈之中;
- 4、用手将酵母砂糖搅融;
- 5、将面粉与融液混匀,揉面团;
- 6、面粉揉成团以后,放入软化黄油,继续揉;
- 7、直到变成光滑的面团。用碗盖住发酵。

第二步:处理配料

- 1、彩椒、洋葱切成丁
- 2、加入少许油、黑胡椒,放入烤盘烘烤180度,15分钟。(这是为了烘干蔬菜当中的水分)



烤制彩椒。

第三步:组装烘烤

- 1、在烤盘上刷一层薄油;
- 2、将一半面团放进盘中,用手碾压覆盖烤盘;用叉子戳洞(为了给面团放气);
- 3、饼底上刷番茄酱;
- 4、加入铺上已经烘烤过的彩椒、洋葱,以及虾仁、培根、蘑菇、牛肉丸等各种配料(自己爱吃什么,放什么配料),最后撒上马苏里拉芝士。放入烤箱烘烤,180度20分钟,观察披萨颜色控制温度时间。



铺上食材及芝士。

撰文/摄影 黄佩雯



香喷喷的披萨。

在祖庙开启舌尖上的异国旅行

土耳其莎瓦玛、日本抹茶、南亚烤馕、越南春卷、印度咖喱、英式下午茶……祖庙街道和周边片区聚集了一众充满异国特色的国际餐馆,一出门都能尝到无数来自世界各地的地道美食。公信君不时都会收到粉丝们的异国美食推荐。

本期《祖庙笋嘢》,等祖庙街坊带大家来一场“舌尖上的旅行”。

Grand Trunk 餐厅

烤馕汉堡、古杰兰瓦拉羊肉、阿格拉烤鸡块……在Grand Trunk餐厅你可以吃到各种地道的南亚传统食物。有巴基斯坦传统食物,也有印度菜和美式餐点。据了解,第一家Grand Trunk开在了了华盛顿中心最老的商业大楼,后来餐厅主人看到了古色古香的岭南天地,又在这里开多一家。Grand Trunk的香料都是来自家传秘方,从餐厅主人太公那代流传下来。最推荐的是古杰兰瓦拉羊肉。用番茄汁、洋葱、青椒、烘烤过的茴香慢炖出口感细腻的羊肉,撒上香菜,独特的香味缠绕舌尖。

地址:岭南天地祖庙大街04-05号铺

推荐人:芭拉同学



经典的意大利口味。

小小意大利

在意大利旅行过一个月,相当怀念那里的披萨。没想到佛山也有一家正宗的意大利餐厅。这家店开得挺久的了,环境很优雅。它就在凌宇书屋附近,看完书可以顺便来吃饭。不少外国人喜欢来这里聚餐。老板是意大利人,菜品相当地道。超爱这里的牛角披萨,让我找到了意大利的味道。还有四喜土豆球、柠檬雪糕、提拉米苏等等。

地址:汾江中路132号

推荐人:Wendy & Rose & 黄欣婷

曼陀罗印度餐厅

佛山最早的印度菜是曼陀罗印度餐厅,开了大概有十年。以前经过一直以为是没有开门营业的,原来只是灯光比较暗啦!它是迪拜的连锁店,推开门,你会看到红墙、手工刺绣、印度厨师……整座餐厅充满了神秘的异域风情。鸡肉酸辣汤、炭烧金鲳鱼、印式香料虾等都是招牌菜。还有各种各样的印度小吃。好多肉都会用酸奶来辅助腌制,再放入印度的馕炉烤熟,可以直接用手拿起吃。

地址:汾江南路57号

推荐人:这里有一棵大椰子树啊



曼陀罗印度餐厅的印度菜。

西贡小铺

几年前在越南的旅行,总是让我回味无穷,它的文化、美食以及风光深深刻入我的脑海中。祖庙也有一家地道的越南餐厅——西贡小铺。老板娘是生在越南,长在美国的清秀越南姑娘。越式三文治、四味檬粉、滴漏咖啡等都是这里的特色美食。河粉和檬粉是越南的主食,在喜欢越南菜的文艺青年中流传这么一句话:在越南,吃Pho才是正经事。西贡特色果冻奶昔咖啡,则是在奶昔咖啡的基础上,加入了咖啡果冻,融入了美式元素。这也是西贡小铺的自创饮品。

地址:铂顿城负一层

推荐人:小小是个好同志

莎瓦玛土耳其餐厅

莎瓦玛是土耳其的传统小吃。用土耳其风味的旋转烤肉配上皮塔饼和烤饼面包等,制作成类似于三文治的盘餐。来自阿塞拜疆的两兄弟在创意产业园开了家莎瓦玛土耳其餐厅。这里的环境和餐具都很复古,除了能吃到地道的土耳其菜和汽水,还有阿塞拜疆酸奶。正宗的阿塞拜疆酸奶是咸的,不过为了适应中国客人的口味,莎瓦玛餐厅特意改良成甜的。

地址:创意产业园20号楼101

推荐人:Barbara

本版统筹/谭碧韵