

国外常见食品—匹查饼

匹查饼(Pizza)是一种有托无盖的馅饼,匹查饼起源于意大利南部世界第三大港—那波里港。这种食品是那波里人民多年相传的传统食品,在第二次世界大战中美国兵进驻意大利以后很快被传到世界各地,顿时风靡一时,誉满全球,其制作技术也在许多国家遍地开花,并成为世界上最为流行的食品之一。

匹查饼的制法输入到美国之后,有名叫卡内的兄弟俩看到它潜在的生命力,最早开设了个专营匹查饼的小店,40年来几经惨淡经营终于成为今天拥有4千多个分号的大餐馆,这兄弟俩也已成为侧身于美国百万富翁席位的传说人物了。

匹查饼在日本和汉堡饼齐名,1945年以后,东京街头比比皆是,从有名繁华的银座和新宿的两旁弄堂到幽静的住宅区的里弄中都有汉堡饼和匹查饼的小店铺。

日本人还很欣赏冷冻匹查饼。冷冻匹查饼只要放到家用的烤炉中烤,完全可和在餐馆中制出的热气腾腾的匹查饼一样美味。如果再配上一些简单的菜肴和饮料就能和电视餐(T、V dinner)相比美,人们正因这种馅饼品种新颖、滋味可口和吃法简便才把它列入到方便食品中。

它的制作法先是制面团。面粉的最低量是250克强力粉,然后加水合成面团,再按面粉量的2~3%量加进5~7.5克的鲜酵母。为了使酵母均匀地加进去和不使酵母突然遇到温度的变动,要用15℃的水搅拌成为悬浊液后再加进去,如果用的是干酵母,那么加进的量可以减半,然后再加少许的盐和橄榄油,再象作面包时那样制成料团,然后醒发1小时,等发到1倍体后再分成100克重的4份。这时还要用两手把料团抻成直径为10厘米的皮放到涂有油的烤盘中,使皮能完全地伸到盘的边缘,再醒发10分钟。然后再在它上面涂上90毫升的蕃茄酱。这时就可通过热源把橄榄油加热,同时再

加上碎蒜,等到料团变色后再加上碎荷兰芹,然后再等到料团热到没有水气后再加进月桂树叶。这时热源要改为更微火,煮到20分钟后取出月桂树叶,然后再涂一层蕃茄汁,再撒上一些叫做“牛至”(Oregano)的调味料,再在上面铺上按各自嗜好的果料。果料一般是:意大利肠、火腿、培根和油渍沙丁鱼、青虾或文蛤等,最后还要酌量地倒进一些干酪加以烹煎。当然果料并不只限这些动物性的,还包括有蔬菜类的蘑菇、鲜蘑、红辣椒、橄榄和洋葱等。果料既可以是几种,也可用更多种,根据果料的配比和种类,匹查可分为60余种之多。近年来国外还创造了只放有水果,如香蕉、菠萝、葡萄干、梨片或橘瓣等等变为甜食的匹查饼。

制作匹查饼有两点要注意的:干酪应该有充分富裕的量,使用的干酪应该是未经加热工序而制出来的天然干酪(natural cheese)。国外考究的作法还要使用由意大利水牛的乳汁所制成的一种叫做“姆兹瑞勒”(Mozzarella)的干酪这样做得最好吃。当然这也是苛求。目前日本常用的是荷兰干酪(gouda cheese)。但不论用何者,在制作匹查饼时,每一个烤盘中的使用量不得少于60克。据说美国每年用于这方面的干酪量已达2万吨之多”。

制作匹查饼的另一个重要点是:匹查饼必须保持一种特殊的香味,这就是上面已说过的“牛至”。“牛至”在用时可用手揉碎,如果没有它,匹查饼也就不成为匹查饼。

匹查饼的制法虽然比较麻烦,可是在家庭中如果有了专门制作匹查类的食品电器厨具,那就完全可以使之简化,如果使用前述的冷冻加工品,那么10分钟之内保管你能吃到美味可口、芬香扑鼻、热腾腾的匹查饼。

世界掀起匹查热也并不是完全因为它的鲜美异常,因为比它更为可口或同等的食品还有

(下转第35页)

下面是三周老鼠饲养试验:

表: 补充不同氨基酸对面包蛋白质价值的改进

试验的饮食	21天的重量增长 克	%	氮的有效价值(比例) 克/克	%
1. 基本饮食	36.7	100	8.4	100
2. 1+0.22% L-赖氨酸HCl	71.2	194	12.8	152
3. 1+0.44% L-赖氨酸HCl	102.3	278	15.3	182
4. 1+5.8% 滚筒干燥的脱脂奶	54.2	147	9.9	117
5. 1+11.6% 滚筒干燥的脱脂奶	69.6	189	10.8	128
6. 1+1.95% 鱼蛋白质	66.1	180	11.1	132
7. 1+3.9% 鱼蛋白质	97.5	265	13.2	157
8. 1+6% 大豆蛋白质	105.2	286	12.6	150

基本饮食中含 2.7% 的滚筒干燥奶粉。使用赖氨酸补充小麦蛋白质来改善蛋白质价值。

总 结

用挤压烹煮技术生产的新产品有:

1. 具有特定功能特点的各种组织状植物蛋白能用在干汤粉、调味品、香肠类、包装好的炖鱼和炖肉的人造肉, 以及在超级市场的肉柜里的汉堡饼上。

2. 用蛋白质强化小吃与谷物早餐, 以提高其营养成分。

3. 饮料粉。这些饮料粉可以速溶于冷水或热水, 并可以提供各种风味、粘度和质地。这类产品对专门团体的个人可以有特殊的配方, 粉沫饮料就可以专门配制。如小吃、谷物早餐和面团食品那样。用蛋白质来强化专门团体的总食谱以适应特殊的饮食缺陷。也就是由于年龄不同所需要的营养也不同, 如孕妇、哺乳的母亲, 手术后的病人和老年人。

4. 制作以脱水土豆颗粒或压片为基本原料的家用的与餐馆用的新方便食品。其中包括炸土豆片和土豆丝, 这些产品都是能在炉中很快(上接第36页)

许多。最主要的是因为它经济实惠, 在餐馆中能随到随吃, 在开车中也可用餐巾捂着它吃, 在家庭中利用冷冻品就更为方便, 它符合社会要求, 不耽误时间是其主要特点, 于是国外有

加热。

5. 由脱水土豆制作土豆小吃, 如土豆条、土豆球, 土豆筒、土豆片。

6. 经济的生产包括添加蛋白质或不加蛋白质的谷物早餐片。

7. 制作面包类、煎烤面包片和充填原料。其中一些是经过调味的。

8. 制作各种粘度的婴儿食品。

9. 制造一些无菌的罐头食品。

挤压烹煮还可以广泛地用于生产猫、狗食品。像一些膨化的食品、中等水分的食品或者软湿产品。预煮的鱼食、水貂食品和试验动物食品也都用挤压烹煮制造。另外, 控制淀粉的脲素也被制造出来; 经济的替换油料种子蛋白质(在反刍动物中)。全脂大豆去皮、磨碎、挤压以控制生长抑制素, 还可以用锤式磨磨成全脂大豆粉。全脂大豆粉的最终用途很广, 也用在焙烤和面团工业或部分替换小猪小牛犊的牛奶蛋白质。

挤压烹煮是相当新的加工方法, 但现在还不能被认为是一种工艺, 但是一种正在发展的一门艺术, 有些步骤已经为“工艺”提供了一些基础。

“烹煮因素”已经作为测定一个单独部件所起作用 and 烹煮作用的方法。很有希望的是第二步可以评价每个成分的反应特性(如粘度、面团拉力、拉伸比例、时间/拉伸比的关系, 持水量、各种加工状态的PH变化影响)。当所有的这些工作都完成了, 我们就可以把这个“艺术”叫做工艺了。直到这时, 挤压烹煮器无疑会继续提供食品工业所需要的新食品结构、质地和功能特点。(收稿日期80.2)

成孟秋译自美籍华人顾问博士
提供的英文资料

些“聪明人”便看中了时机, 开办了餐馆制造这种食品, 这既方便了别人, 又富了自己, 于是匹查饼便成了时代的宠儿。(收稿日期79.9)

张瑞霖