

这才是美味披萨的三大法宝！



一提到披萨

口中不明液体就已自觉分泌
薄脆的饼底上撒满丰富的食材
铺满纯正的马苏里拉奶酪
刚出炉的披萨更是香气四溢

挑逗着味蕾的耐性

那入口的感觉

就像电影《美食、祈祷和恋爱》中
女主伊莎贝拉所说的：

“我在恋爱，在跟我的披萨谈恋爱。”



作为一家正宗的意大利餐厅
是如何烹饪出美味披萨的呢？

当当当，敲黑板！

TAVOLA美味披萨的三大法宝就此：

法宝一



TAVOLA的燃木石窑烤炉

古人有云“工欲善其事，必先利其器”， TAVOLA意大利餐厅的披萨炉是传统的**石窑烤炉**，也被称作砖炉或石炉，由掌握意大利传统披萨炉建造技术的工匠为TAVOLA潜心个性化设计，使用水泥、石料、黏土，**纯手工垒砌而成**。其燃料使用的是纯果木，所以也可称为燃木石窑烤炉。



烤炉正在烤披萨

最早，欧洲人烤披萨或面包，都是使用燃木石窑烤炉，所以它不仅是美味的法宝，也是**最原始的烘焙工具**。它的优点是能够长时间燃木，其内部穹顶式设计，能够维持烤炉内**温度稳定**，并达到普通烤箱不能达到**的高温**。放入披萨饼时，它能够**瞬间将披萨饼底烤熟**。使用燃木烤炉烘烤，披萨也会**吸收部分果木的香味**，为披萨增添独特风味。

法宝二



TAVOLA的黑松露披萨

TAVOLA制作的披萨，饼底的部分秉承意大利传统那不勒斯风格，它**无糖无油**，面团仅由面粉、水、盐、新鲜酵母制成，面粉则一定要用质地**细腻**的意大利0号或00号面粉（两者混合也可）制作，十分讲究！



TAVOLA的鹅肝披萨

而披萨上面的馅料则突破了传统的食材，采用了上好的**黑松露酱**、**鹅肝**、**火腿**等更加丰富美味的原料。

法宝三



TAVOLA正在甩面饼的厨师

披萨起源于意大利的那不勒斯，所以要论起制作披萨的手法，当属那不勒斯披萨的传统手艺最为精湛了。TAVOLA意大利餐厅的厨师也早已习惯了这种传统的手艺，每一张披萨都是由**厨师以传统的手法甩动面饼制成**，烘烤之后呈现出外缘鼓起、中间薄脆的特殊形态和口感。

和面、擀面时**完全手工**，不会用到擀面杖或其他工具，同时还需三到五天的长时间发酵。烤制时，需要根据不同的烤炉、不同的披萨控制温度，烤制时间在1分钟左右。披萨出炉后，外壳薄且脆，内部有弹性，饼底则似豹纹，带着小斑点。



TAVOLA意大利餐厅的披萨炉从2008年6月建成并一次点火试炉成功，至今已将近9年，前来品尝珍馐的食客们坐在餐厅中，凝视熊熊的火焰，聆听干柴爆裂的脆响，闻得香气四溢的披萨，欣赏厨师娴熟的技艺，享受着视觉、听觉、嗅觉、感觉等多重感受融于一体的感觉。



TAVOLA的黑松露披萨

北京的春天即将来临，是吃披萨的最佳季节啦！

铺满黑松露的披萨，飘出独特的香气

再配上口感嫩滑的火腿，混合一些蘑菇与奶酪

切一块叠起来送入口中

再配上一口醇香的红酒

虽春风尚寒，却幸福无比！

*部分图片、文字来源于网络，未作商业用途。

北京塔沃拉意大利餐厅

北京市朝阳区东方东路19号亮马桥外交公寓会所二层

预订电话：010 8532 5068

Beijing Tavola Italian Dining

2nd Floor, The Grand Summit, Section B, Liangmaqiao Diplomatic

Mansion

No. 19, Dongfang East Road, Chaoyang District, Beijing

Reservation : 010 8532 5068



敬请关注塔沃拉

官方网站: <http://tavola.cn/>

官方微信: TAVOLA

官方微博: 塔沃拉意大利餐厅 (新浪微博)

关注方法: --查找微信公证账号--输入“TAVOLA”--点击关注

扫一扫亦可添加:



微信号: TAVOLA



微信号: TAVOLA

Better life, Better [T]AVOLA!

更好的生活, 更好的塔沃拉!