

BERITA

- > Berita Utama
- > Dalam Negeri
- > Wilayah
- > Parlimen
- > Politik
- > Luar Negara
- > Sukan
- > Laporan Khas
- > Bisnes
- > Laporan Saham
- > Mahkamah
- > Jenayah
- > Rencana
- > Bicara Agama
- > Forum

GAYA HIDUP

- > Hiburan
- > Keluarga
- > Feminin
- > Rancangan TV
- > Pendidikan
- > Sains & Teknologi
- > Agrobiz
- > Kesihatan
- > Sigap
- > Polis & Tentera
- > Sastera

CAPAIAN LAIN

- > Utusan Online TV
- > Portal Pendidikan
- > Kosmo! Online
- > Mangga Online
- > Mangga TV
- > MyBooks
- > Kareer
- > Utusan Karya
- > Saji

E-PAPER



KOMUNITI

- > Waktu Solat
- > Laporan Cuaca
- > Geng Online

LAMAN KHAS

- > Liga M 2009
- > Pilihan Raya AS
- > Beijing 2008
- > Merdeka 2008
- > Euro 2008
- > MAHA 2008
- > PRU-12
- > Sharlinie
- > Salam Perantauan

KELUARGA

ARKIB : 16/01/2009

Istimewa piza pada doh

Oleh NOOR FAZRINA KAMAL

TIDAK salah kalau dikatakan piza merupakan makanan luar yang sudah sehati dengan selera orang Malaysia. Ini kerana, makanan segera tersebut sangat popular dan digemari oleh semua orang tanpa mengira tua atau muda apatah lagi kanak-kanak.



Piza klasik istimewa yang terdapat dalam empat saiz. - Gambar HAYAT SUEET

Secara umum ramai beranggapan piza berasal dari Itali, namun mengikut ensiklopedia bebas, Wikipedia, berdasarkan sejarah, masyarakat di sekitar laut tengah di Eropah telah menghasilkan roti yang bentuknya seperti bentuk roti piza. Kemudian, orang Yunani memakan roti yang dipanggil *plankuntos* bersama lauk yang diletak di atasnya.

Roti tersebut diadun daripada tepung yang diuli dengan air, kemudian dileperkan dan dibakar di atas batu yang dipanaskan. Perkataan piza juga dianggap sebagai turutan daripada perkataan Yunani iaitu *picea*.

Begitupun, penciptaan piza yang sempurna memang berlaku pada zaman Renaissance di Napoli, Itali. Para petani di sana membuat roti tawar dari gandum dan minyak zaitun. Manakala di tengah-tengahnya pula ditabur hirisan keju *mozzarella* dan campuran tomat menjadikan ia lebih lazat.

Piza Napolita dari Napoli merupakan piza paling popular di dunia sehingga bandar itu mendapat jolokan ibu kota piza.

Makanan tersebut kemudian dibawa ke Amerika Syarikat dan menjadi begitu terkenal sehingga muncul beberapa jenama popular.

Antaranya, piza Papa John's yang kini boleh dinikmati orang Malaysia berikutan pembukaan cawangan pertamanya di Berjaya Times Square, Kuala Lumpur, baru-baru ini.

Restoran ini diilhamkan oleh John Schnatter yang berasal dari Louisville, Kentucky, sejak tahun 1993 lagi.

Menyorot sejarah bagaimana Papa John's bermula, Schnatter mulanya bekerja dengan bapanya yang mempunyai sebuah bar di Jeffersonville.

Sejak dari hari pertama bekerja lagi Schnatter mengetahui yang dia boleh membuat piza yang hebat, sedap dan disukai ramai. Rahsia beliau ialah dengan menghasilkan piza tradisional menggunakan doh segar serta bahan-bahan berkualiti.

Kini di bawah sistem francais, Papa John's boleh dinikmati oleh penggemar piza di negara ini dengan penampilan 10 jenis piza pelbagai cita rasa.

Keistimewaan piza ini ialah pada adunan dohnya yang menggunakan air yang ditapis dengan tapisan khas untuk memastikan ia kekal segar dan lembut.

Menurut Pengurus Pemasaran Papa John's, Joey Lee berkata, uniknya doh ini tidak dibekukan dan semuanya dibuat setiap hari di sebuah kilang di Shah Alam, sebelum dihantar ke restoran setiap hari.

"Selain doh, kami juga menggunakan sos buatan sendiri bukannya pati tomat. Itulah keistimewaan resipi kami," jelasnya.

Piza istimewa ini kemudian diadun menggunakan ramuan Itali seperti tomat, bawang merah, cendawan, cili merah, lada hitam dan puri lada.

Pelbagai saiz piza boleh dipesan sama ada untuk seorang, berdua atau keluarga melalui hidangan *Personal Pan Pizza* atau *Family Size Pizza* pada harga berpatutan.

"Selain piza, kami turut menyediakan hidangan Itali lain seperti pasta, spaghetti juga hidangan baru seperti piza poket dan super papa," kata Lee.

Selain itu, terdapat juga bebola daging panggang berkeju, cili mexico, sos bawang putih, *pepperoni* untuk melengkapi hidangan piza.

Restoran ini dibuka setiap hari dari pukul 10 pagi hingga 10 malam. Premis seluas 1,209 kaki persegi ini, dibahagi kepada dua ruang utama, formal dan tidak formal untuk memenuhi keperluan setiap pelanggan.

TAJUK-TAJUK BERITA LAIN:

- Elektrik 'berkuasa maut' teman warga TNB
- Melahirkan suasana bilik tidur yang hebat
- 6 kesalahan besar dilakukan semasa berpacaran
- Makan banyak di Marriot Putrajaya
- Fikir positif dalam perniagaan
- Seminar tingkatkan kualiti setiausaha
- IWC Schaffhausen Kemegahan penunjuk waktu
- Anah Rais rumah panjang tertua Sarawak
- Rezeki lumayan 'abang burger' Seksyen 19
- Masakan tiga negara menjamu tetamu

IKLAN@UTUSAN



KABINET MALAYSIA 2009

Sekitar PERLANTIKAN PERDANA MENTERI KEENAM

PILIHAN RAYA KECIL Bukit Gantang Bukit Selambau Batang Ai SELASA 7 APRIL 2009

Perhimpunan Agung UMNO ke-59 Pusat Dagangan Dunia Putra, Kuala Lumpur

IKLAN@UTUSAN

Deposit **RM100** dan anda mungkin dapat **RM100,000!**

BANK ISLAM

KOMUNITI @ UTUSAN

**DI MANA SHARLINIE?**

Mencari Sharlinie

- Download poster Mencari Sharlinie.
- Ikuti perkembangan terkini pencarian Sharlinie
- Download fotofit suspek.

- Geng@Utusan -- Hantar gambar anda dan jom sertai teman-teman di Geng Online

Tanda Kasih Buat Ibu MEGA Utusan

Bengkok Bersama Usahawan MEGA Utusan

LIGA MALAYSIA 2009

IKLAN@UTUSAN

Kami dah jadi juara...! Anda juga mungkin...!!!

Tutor kampus astro

IKLAN Teks

- "RAHSIA Langsing Badan terbongkar! Klik Disini untuk Laporan PERCUMA!"
- "Pelajar skor A, kita skor RM, Program terhebat di www.bisnesjaya.com"

2,468 online Google

SHARE