

Be Your Own Boss

努力工作但是看不到自己的未来? 利用网路小额创业自己当老板吧!
www.asiahom.com/wfoach/

如何快速减肥12公斤

要怎么瘦,就怎么瘦,健康减重每一天 小秘诀助你摆脱小腹婆,还你细小麦腰
NutritionWorks.globalWFH.com

Part Time Residual Income

Working from home part time! Making residual income \$300-\$2,000.
PeakLifestyle.com/Freedom

Google 提供的广告

加入网上书签 放大字体 缩小字体 打印新闻 推荐给友人

一流材料 一流披萨

二零零九年三月三日 上午十一时十五分

报道：郑丝尹
摄影：张日伦

Pizza Papa John's

时间：周一至周日10AM-10PM

地址：GF, Lot G07-08, Berjaya Times Square, No1, Jalan Imbi, 55100 Kuala Lumpur.

电话：03-21417272

随着Papa John's首间连锁餐厅在吉隆坡时代广场底楼开幕，这也意味着，这个美式披萨专卖店也就正式登入大马！Papa John's讲究的一流、新鲜的材料以及要求严格的服务素质，想必会在大马卷起一股披萨热潮。



Papa John's买的都是地道、新鲜的披萨，绝对能满足您的食欲。



Simply Cheese披萨

若不喜欢饼皮太厚的披萨，可以试试Simply Cheese披萨。它是一个饼皮犹如饼干般脆口，以及满满Mozzarella芝士的披萨，吃在口里，耳边却听到“喀嚓”的咬碎声，实在太满足了！



Pizza Pocket (Calzone)

这是不容错过的小食哦！Pizza Pocket则是内有肉馅的披萨，饼皮有点像蛋皮，但咬下去则很有口感。馅料则包括意大利香肠和蘑菇，或鸡肉和蘑菇，都有不错的感觉。

严管制作

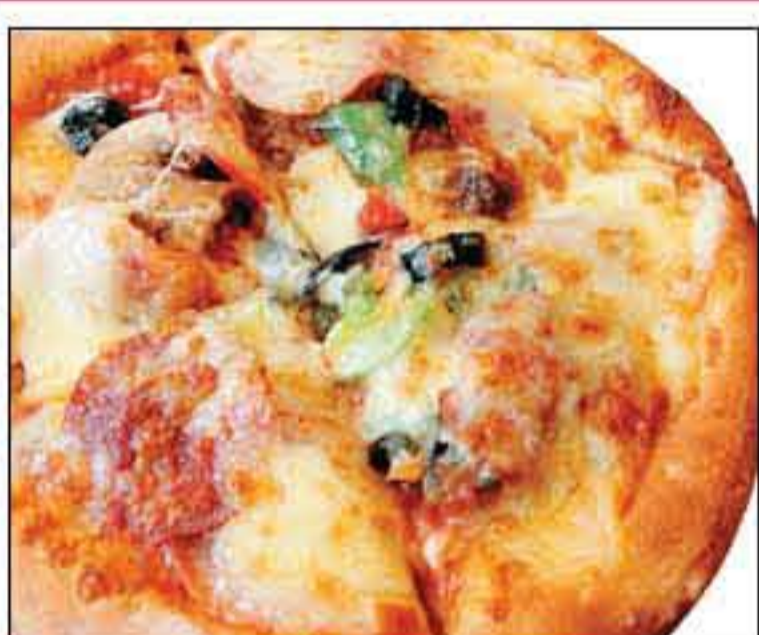
首间的Papa John's连锁餐厅在今年1月开张，2月又在蒲种IO购物广场内开设第二间分行。在未来的10年间，Papa John's的目标是在大马开设100间连锁餐厅，全面攻陷大马市场。

Papa John's在1985年3月，由创办人John Schnatter在美国Indiana州设立了全球首家披萨餐厅。至今，Papa John's在全球20多个国家和地区拥有3千多家连锁餐厅。

《光华日报》应Papa John's之约，与市场经理李秋慧共赴一场“美式披萨大餐”！

李秋慧指出，Papa John's所有披萨的制作过程都是经过严格管制的，包括从饼皮的制作、控制、甚至到材料的挑选等，Papa John's从不马虎。一个披萨从接到订单到烘焙而成，仅需11分钟；而每个饼皮都是由合格师父亲手捏制出来，所以相当新鲜。

李秋慧说，由于大马有多元种族的文化，因此Papa John's推出我国分店独有的“Chicken Super Papa's”，人人都能安心食用。



Chicken Super Papa's披萨

为了迎合大马食客的口味，Papa John's特地研制出“Chicken Super Papa's”披萨，主要材料包括烤鸡肉、鸡肉香肠、火腿、新鲜蘑菇、青椒、大葱和黑橄榄油。



Pepperoni Pizzaz披萨

表层铺满新鲜的牛肉及Mozzarella芝士，让浓郁的鲜味在口中流动，绝对是一种享受。在享用此披萨时，可以配上特制的蒜蓉酱以及莫斯科辣椒，感觉不错。莫斯科辣椒带酸甜辣味，而蒜蓉酱则带有浓郁的奶香味，再配上披萨，可说是另外一番尝试。



Super Papa's披萨

Super Papa's披萨可说是“镇店之宝”，在本地相当受欢迎。它是由特制的牛肉辣味香肠、意大利牛肉香肠、鸡肉火腿、新鲜蘑菇、青椒、大葱以及黑橄榄油烘制而成。

材料新鲜

只有新鲜的材料，才能创造出一流的披萨！Papa John's的口号为“一流的材料，一流的披萨”（Better Ingredients. Better Pizza），这是因为Papa John's相信只有用新鲜的材料，才能创造出一流的披萨，因此势必每天都要制造出新鲜、热乎乎的披萨，捧到每个食客眼前。

从不结冻，新鲜搓造面粉团：使用高蛋白面粉，以人手搓成面粉团。

美味的披萨酱：确保用于制造披萨酱的番茄，使用从采摘到制造成罐装平均不超过6个小时，以保留新鲜的番茄味道。

低卡路里的芝士：选用含蛋白质、维他命、矿物质、钙质和低卡路里的100%芝士。

采用质量好的黑橄榄：专门从世界上质量最大、最好的生产商购买黑橄榄，以确保披萨的素质良好。

新鲜蔬菜：绝对不使用罐装、事先切好的蔬菜，以免影响披萨的素质。

制作步骤



1. 使用高蛋白面粉，以人手搓成面粉团。
2. 将面粉搓成披萨形状。
3. 利用抽气工具将面粉披萨中的空气抽走，确保披萨在烘烤后会更加脆口。
4. 在搓成的面粉披萨中，铺上一层特制番茄酱。
5. 最后将所有所需的材料铺在披萨上后，放进烘烤炉中烤6分钟就可以了。