



U.S. Dairy  
Export Council®

专题文章  
美国比萨饼

## 美国比萨饼 — 传统和趋势

Regi Hise

Developed by foodtrends

在短短几十年间，比萨饼已经成为深受美国人喜爱的食品之一，并由此造就了一个几十亿美元的产业。吃比萨饼其实就是吃干酪，从二十世纪70年代初开始美国人对比萨饼的喜爱对促进美国干酪的消费发挥着重要角色。事实上，最受欢迎的两种比萨饼顶料(*topping*)是干酪和外加干酪(Extra Cheese)。

### 像苹果派一样有美国风味

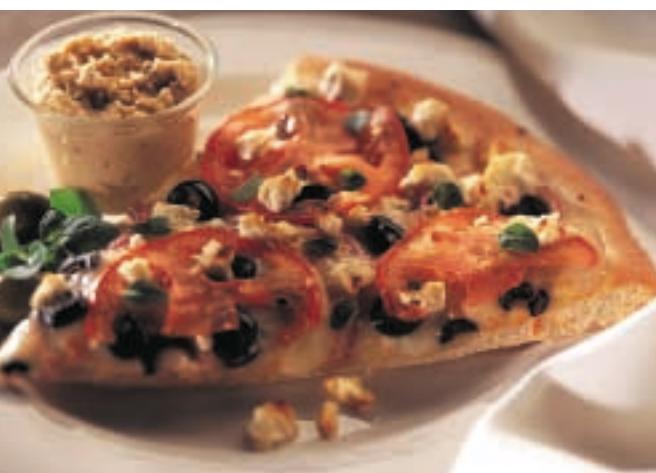
在美国，有一句谚语将一些真正有美国特色的东西形容为“像苹果派一样有美国风味”。从消费的角度看，比萨饼要比谚语上讲的“苹果派”更具美国特色。或许现在这句谚语应改为“像比萨饼一样有美国风味(As American as Pizza)”。在过去的30年，美国人继续着他们对比萨饼的“爱情”，大多数消费者第一次品尝时，就会对比萨饼一“尝”钟情。在短

短的几十年间，美国人对比萨饼的喜爱使其成为午餐、晚餐和闲暇时光的宠儿。每一天美国人吃掉的比萨饼加起来几乎有175英亩大小。而一年就是64,000英亩或259平方公里，这足够覆盖整个墨西哥城。



## 比萨饼商机无限

比萨饼已经成为一个多面性的产业，年销售额达到250亿美元。现在从东海岸到西海岸，有超过60,000个专营比萨饼的餐馆和小店，还有数以千计的餐馆菜单上有比萨饼这道菜。随着食品加工技术的进步，近年来比萨饼零售业务也快速增长。无论是即时可作（ready to make）、即时可烤（ready to bake）的产品，还是新鲜或冷冻的产品，总之在美国任何一个超级市场都能买到比萨饼。



## 比萨饼来到美国

美国是一个移民国家，许多的烹调传统来自早期移民。在19世纪末和20世纪初，许多意大利人通过纽约的Ellis岛移民到美国。在早期，在许多社区如纽约著名的“小意大利”，意大利人创造了丰富的美国-意大利文化。这些意大利移民也带来了他们家乡的饮食和制作方法。很自然，比萨饼来到了美国。

## 美国士兵在意大利发现比萨饼

比萨饼的流行不光是因为意大利人移民到美国，还得益于美国人到意大利去。在二战期间，美国士兵来到意大利，许多人第一次尝到了美味的比萨饼。当这些士兵们返回祖国，他们仍念念不忘比萨饼，一定程度上推动了意大利餐厅的盛行。

他们带着家人和朋友来到小意大利这样的地方吃比萨饼，使得意大利餐厅和比萨饼店快速增长。



## 方便、美味的比萨饼

美国比萨饼消费的真正腾飞是在上世纪后25年，当时美国人的生活节奏开始加快，人们在家烹饪越来越少，都希望能为一日三餐找到一个方便的解决方案。因为比萨饼很方便送货上门，它顺理成章地成为快速、方便餐食，休闲或聚会时的理想食品。

全国性的连锁店通过大力推广和开发能满足忙碌家庭所需要的高价值产品，推动了比萨饼的流行。同时，加工技术的改进使得食品制造商能生产出同外卖产品质量差不多的冷冻比萨饼，方便消费者在家中贮藏和制作。

美国比萨饼的流行在很大程度上和美国人对干酪的喜爱有关系。美国的菜单基本上是以干酪为特色的。消费者选择食物时，味道是最重要的标准之一。许多年来，比萨饼中的干酪是消费者喜爱的味道。直至今天，在所有的项料中，最受欢迎的是干酪，第二受欢迎的是外加干酪（Extra cheese）。

## 莫泽瑞拉干酪（Mozzarella）产量激增

莫泽瑞拉干酪的受欢迎和比萨饼的流行有直接的关系。比萨饼消费使得莫泽瑞拉干酪生产超越其自身成为一个工业。莫泽瑞拉干酪现在仅次于切达干酪（Cheddar）成为美国第二受欢迎的干酪。

2001年，为满足需求，美国干酪生产者制造了26亿磅的莫泽瑞拉干酪，相当于20年前的3倍。



## 干酪生产的革新

美国干酪生产者的许多革新措施支持了比萨饼工业的增长，并成就了今天的比萨饼。首先，他们培育了低水分含量莫泽瑞拉干酪的生产（美国原产的保质期最长的产品）。他们还带头进行定制干酪的生产，生产一些具有特定功能、高生产效率、品质稳定的顶级干酪。

餐厅经营者最关注的事情是缺乏训练有素的员工。美国干酪生产者的最重要的贡献之一就是他们可以提供操作方便的干酪，如切丝莫泽瑞拉干酪。这使得餐厅经营者能够保持产品品质，不会浪费且员工的培训成本较少。另一个生产上重要的发展就是切丝或切丁的单体速冻（IQF, Individually Quick Frozen）干酪。冷冻形式的干酪大大延长了产品的保质期，而且切丁单体速冻干酪在比萨饼表面比新鲜切丝产品更易分散均匀。

## 意大利比萨饼传统

尽管意大利有许多不同种类的比萨饼，但大体上可分为两大类：那不勒斯（Neapolitan）型（薄）和西西里（Sicilian）型（厚）。最初的那不勒斯型比萨饼是用薄的面饼，上面撒上一些简单的配料，然后在烧木材砖炉上快速焙烤而成。得到是薄薄的、象巧克力架一样脆的面饼。最初的比萨饼没有我们今天看到的这些沙司。有一种意大利人喜爱的经典玛格汉瑞特（Margherite）比萨饼，它的配料有切片西红柿、新鲜罗勒和新鲜莫泽瑞拉干酪。

意大利也有厚面饼的比萨，在意大利南部和西西里岛比较盛行。



## 美国比萨饼传统

美国的比萨饼传统因地区而异。最受欢迎的两种是传统的纽约型和芝加哥型比萨饼。新的流行趋势如特色比萨饼或美味比萨饼也越来越受欢迎，有时又称为“加利福尼亚型比萨饼”，这是因为它们使用当地新鲜的配料来烹制这种比萨饼。

### 纽约型比萨饼

因为许多意大利移民到美国是通过纽约市进来的，所以这里首先产生了美式比萨饼。很快美国最受欢迎的比萨饼就和最初的意大利比萨饼有些不同了。纽约型比萨饼必不可少的三样配料是：比萨面饼、比萨饼沙司和莫泽瑞拉干酪。

### 比萨饼沙司

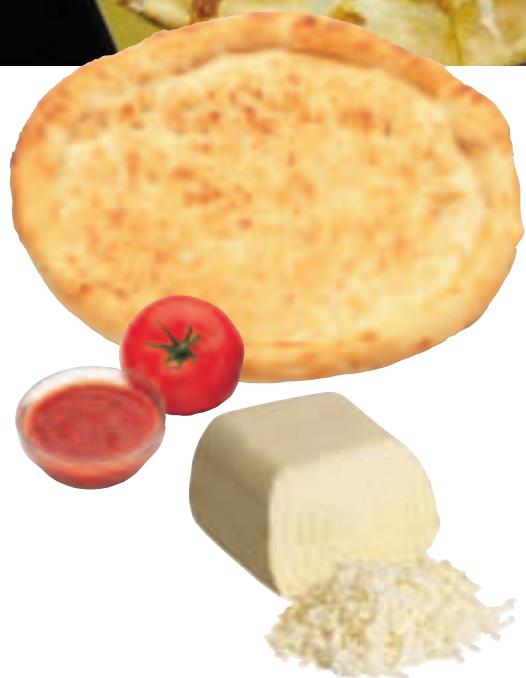
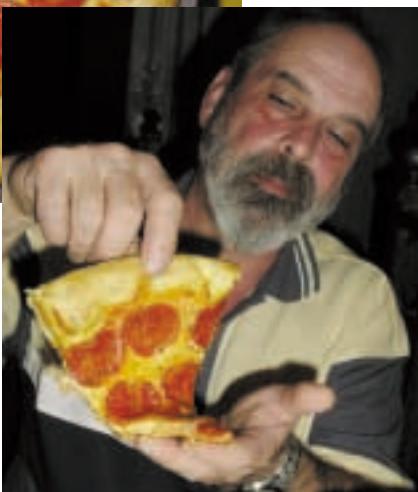
意大利是地中海气候，每年的大部分时间都有西红柿和新鲜的香草料供应。因为新鲜西红柿在意大利常年可供且味道较好，在意大利比萨饼上一般是使用新鲜的西红柿而不是番茄沙司。但是在纽约或美国的其他地方，四季分明，而且冬天很冷时间较长，20世纪初，纽约不是一年四季都有西红柿供应。因为海员式沙司和其他基于番茄的沙司能被装罐保藏起来，很快使用比萨饼沙司就成为一个传统。纽约比萨饼沙司使用番茄酱，一般比海员式沙司更甜更稠。和新鲜的西红柿一样，新鲜香草料也不是常年都有的，而比萨饼沙司通常都是有香草料的，因此在纽约型沙司中最主要的香草料是干的牛至。

### 干酪和顶料

在意大利，比萨饼上最受欢迎的干酪是新鲜莫泽瑞拉。卤水新鲜莫泽瑞拉干酪保质期较短，烹制时会出水。它通常用在干面饼比萨中，如经典玛格汉瑞特（Margherite）比萨饼，它混合有很薄的新鲜西红柿片、新鲜罗勒叶、新鲜莫泽瑞拉干酪和松子。

新鲜莫泽瑞拉干酪煮出的水分会将比萨饼上的番茄沙司稀释，因此纽约比萨饼制造者通常使用更硬的低水分莫泽瑞拉干酪。今天，许多用在比萨饼上的干酪都是不同干酪的混合物，最受欢迎的外加风味是少量的意大利波萝伏洛干酪。

纽约型比萨饼顶料还包括许多肉类和蔬菜，但最受欢迎的顶料是干酪和意大利辣香肠（Pepperoni）。



### 可折叠的纽约比萨面饼

典型纽约型比萨面饼的特色是：面饼经过焙烤后，很薄，并且柔韧可折叠，不会造成破碎或裂开。当你在路边看到一个地道的纽约人吃比萨饼时，他会将比萨饼对折，象吃三明治一样吃。有些人从中间对折，也有人面饼边上对折。不管怎样，大多数纽约人吃比萨饼时会折起来吃。这种折叠性对于今天经常买一片比萨饼边走边吃的纽约人来说非常方便。

### 芝加哥型比萨饼

芝加哥又称为“风之城”，它是美国中心区域的繁华大都市，“Roaring Twenties”和Al Capone（二十世纪二十年代美国芝加哥的黑社会头目）的家乡。芝加哥有着自身的传统，并因此发展了具有区域特色的比萨饼。芝加哥人以他们大而厚的比萨饼骄傲，芝加哥型比萨饼的特色是平底锅型或深盘型（Deep-dish）。



#### 面饼

深盘比萨饼的面团相当厚，要先在撒好调味料的深盘中进行预烤。接着将莫泽瑞拉干酪直接撒在面饼上，并同面团一起稍加预烤。面团中会使用玉米粉或玉米面，产生黄黄的色泽和蛋糕状的质地。

#### 接着是顶料

当将面团和干酪进行预烤后，就可撒上蔬菜和肉类顶料，接着撒更多的干酪。最为传统的顶料是意大利辣香肠和香肠，此外洋葱、蘑菇和青椒也很受欢迎。

#### 最后是沙司

芝加哥比萨饼最后上的是丰富的一层番茄沙司。通常是含有小块物料的沙司，没有传统比萨饼沙司那么甜，它使用的番茄酱较少。



## 比萨饼越来越美味

意大利人在美国保持了他们的民族食物。随着意大利菜肴越来越受欢迎，比萨饼也越来越流行，甚至是在一些高级饮食中。在过去的几十年中，意大利式小酒馆和饮食店不仅仅在美国，在世界各地都越来越受欢迎。尽管这些餐厅比传统的小店档次更高，许多店的菜单中仍然有比萨饼。新的变化是，实际上还是老套路，许多餐厅以传统烧木材的砖炉烤比萨饼为特色。

比萨饼总是给人感觉是方便食品，在这个高档环境中，比萨饼给人一个舒适、休闲的选择。它甚至能帮助家庭重回餐馆；如果妈妈和爸爸不想点比萨饼，他们会很高兴地发现小孩子喜欢美味比萨饼。美味比萨饼对那些正在成熟的“婴儿潮”一代也有吸引力，因为他们在寻找家庭口味的新变化。许多餐厅发现比萨饼是菜单上最畅销的，是他们生意的支柱。好几个连锁店推出了“砖炉”、“美味”和“民族比萨饼”概念组合。

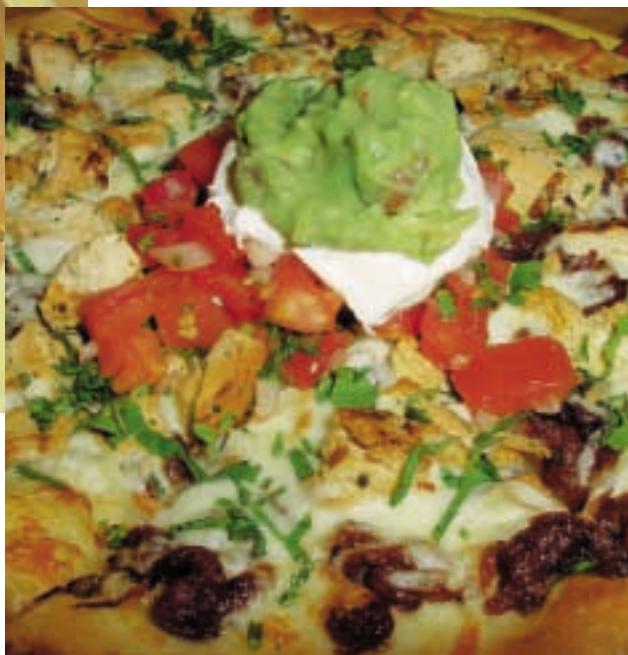
## 比萨饼是民族的

通过旅行和交流，美国人接触了世界各地的烹调口味，加速了一些民族菜肴如墨西哥菜、泰国菜、印度菜等的流行。为抓住这些流行趋势，厨师们和比萨饼经营者很快就作出了反应，他们往菜单中加上了特色或民族比萨饼。从传统餐馆到 Wolfgang Puck (一个著名餐馆名)，顶料为北京烤鸭、泰国烤鸡和印度烤肉的比萨饼成为畅销品。使用当地的新鲜原料更可增加比萨饼的美味感觉。

## 地方特色

许多美国本土最流行的地方菜肴也反映到比萨饼菜谱上了。各个地方的比萨饼都反映当地的食品传统。在波士顿，你会发现新英格兰蚌和白干酪比萨饼。在新奥尔良，可能有Etouffe比萨饼和什锦比萨饼 (Pizza Jambalaya)。在芝加哥，有切达干酪肉比萨饼。

有些地方特色比萨饼现在已是全国流行，其中西南风味和烧烤味最为流行。烧烤在美国最为传统，烤鸡和烟熏古乌达 (Gouda) 比萨饼已成为最为流行的特色比萨饼之一。





## 混合干酪-风味和利润

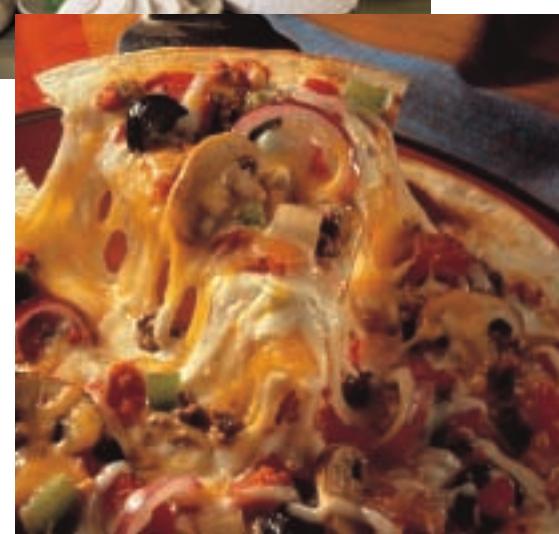
有些食谱将食品混合起来以使不同风味和质地进行补充和衬托，将不同干酪混合在一起以获得不同风味和质地已经成为美国比萨饼厨师的拿手好戏。混合干酪是将比萨饼从一个方便食品转变成特色或美味食品的一个很好的载体。在过去的十年里，四种混合干酪最为成功。无论是“四种干酪意大利面 (Pasta)”，还是“四种干酪比萨饼”，“Quattro Formaggio”概念非常畅销，并且利润不错。

### 菜谱上的混合干酪

尽管有许多混合干酪非常受欢迎，但大部分的混料都包含有莫泽瑞拉

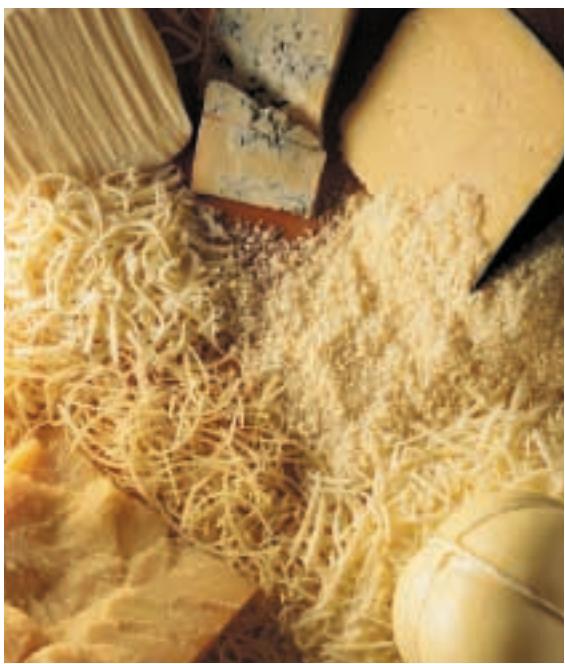
干酪和波萝伏洛干酪。它们都是帕斯塔费拉塔 (Pasta Filata) 干酪家族的一种。帕斯塔费拉塔的意思是“纤维状糊或凝乳”。这涉及到干酪生产中的一个步骤，在这个步骤中新鲜干酪凝块被浸入热水中，然后象太妃糖一样压延或拉伸。拉伸过程将蛋白质在平行方向上排列成列，使得干酪容易融化和流动以覆盖整个比萨饼，同时在吃的时候有拉丝效果。

每一种干酪都有不同的风味和功能特性。一些风味很强，另一些风味比较温和。有些能拉丝，有些融化很快，有些容易褐变。因此，比萨饼制作者应当混合不同种类的干酪以利用它们各自特征的优势，并创造想要的效果。



比萨饼经营者使用的最受欢迎的混合干酪有：

- #1. 莫泽瑞拉 (Mozzarella), 波萝伏洛 (Provolone)
- #2. 莫泽瑞拉, 罗马诺 (Romano)
- #3. 莫泽瑞拉, 切达 (Cheddar)
- #4. 莫泽瑞拉, 切达, 波萝伏洛
- #5. 莫泽瑞拉, 蒙特里杰克 (Monterey Jack), 切达
- #6. 莫泽瑞拉, 波萝伏洛, 芳提娜 (Fontina), 埃斯阿格 (Asiago)
- #7. 莫泽瑞拉, 珀尔梅 (Parmesan), 罗马诺, 埃斯阿格
- #8. 莫泽瑞拉, 力克塔 (Ricotta), 珀尔梅
- #9. 莫泽瑞拉, 费塔 (Feta)
- #10. 莫泽瑞拉, 蒙特里杰克



## 比萨饼混合干酪的测试

受热表现 (Hot Performance) 是指食品受热之后的反应方式。当测试比萨饼中的干酪时，您必须特别监控以下五个指标：融化性、褐变性、拉伸 (丝) 性、油脂析出和凝固。



### 融化性

无论哪一种烹制时间，干酪应当融化且流动良好，能够覆盖比萨饼。融化和流动性好的干酪一般水分和脂肪含量比较高。全脂干酪的融化性和流动性最佳。部分脱脂的莫泽瑞拉干酪融化性也不错，但没有全脂莫泽瑞拉那么好。

### 褐变和上色

我们谈上色和褐变时指的是在烹制过程中干酪褐变的量。一些比萨饼制作者喜欢无明显褐变的干酪，另一些则喜欢有轻度褐变的产品。有些连锁店甚至要求比萨饼的部分干酪如靠近面饼边缘的部分有明显的褐色。

你在测试混合干酪时应当考虑到干酪的实际颜色。例如，混合干酪中的切达干酪会给最终比萨饼带来一个较金黄的色泽。

通常全脂干酪不发生或很少发生褐变，而部分脱脂的干酪在烹制过程中会发生部分褐变。硬质干酪如珀尔梅 (Parmesan) 干酪很易褐变，然而它融化性较差。因此将它放在比萨饼的最上面以获得褐色，将它放在其他干酪下面以防止褐变。

### 拉丝

吃比萨饼时最著名的情景是，当将一片比萨饼从盘中拿开时，热的干酪可以拉出一些细丝。所有的干酪都能拉伸，最著名的是帕斯塔费拉塔干酪家族，包括莫泽瑞拉干酪、波萝伏洛干酪和拉丝 (String) 干酪。混合干酪中有莫泽瑞拉干酪能确保混料的拉伸性能。

### 油脂析出

用全脂牛奶制成的干酪含有最高的乳脂成分。在烹制过程中，干酪融化后，一些乳脂可能会析出到干酪的表面。干酪融化时总会有一些脂肪析出，这是一个正常现象。但太多的油析出到表面时就成为一个问题。为了避免这个问题，通常将全脂干酪和部分脱脂干酪混合使用。这样它们能得到良好的融化特性和流动性，而且在烹制过程中油脂析出较少。

当测试一个新的混合干酪时，首先测试沙司和干酪混合在一起时的油脂析出情况。肉类如意大利辣香肠和香肠也有可能析出油脂，有时你可能会误认为是干酪油脂析出。

当比萨饼从烤炉中拿出来后，测试前让它静置几分钟。在这段时间内，将比萨饼切开并放到桌面上，很多乳脂肪会收到比萨饼面饼中。等待的时间越长，收进比萨饼面饼的油脂越多。在外送的过程中，送到的时候油脂析出很明显的情况极少。



### 冷却-凝固

当比萨饼静置并冷却后，干酪就凝固并变硬。这个现象很自然，所有的干酪都会有这种现象。这个反应会因干酪混料中干酪种类和比例的不同而变化。含大量硬质干酪的混合干酪凝固速度快。



## 干酪简介

### 软质新鲜干酪 (Soft Fresh Cheese)

这个家族的干酪是从牛奶中得到，一般新鲜食用。它们有不同的脂肪含量，风味从牛奶味到奶油味。



#### 乳脂干酪 (Cream Cheese)

丰润、滑腻、可涂抹，乳脂干酪经常用于特色和甜食干酪比萨饼。当在比萨饼中使用乳脂干酪，许多制作者使用预先烤制的面饼以减少焙烤时间。



#### 力克塔干酪 (Ricotta)

Ricotta意大利语的意思是“再烹制”，力克塔干酪

酪起源于意大利。在莫泽瑞拉干酪的生产中，会有少量的液体乳清残留在干酪槽中。干酪生产者会往其中加入醋，并蒸煮直至力克塔浮上表面。这就得到一个有弹性、致密、凝块状干酪。现在力克塔干酪的种类有全脂、部分脱脂和乳清或脱脂几类，它是Lasagna等菜肴的一个传统原料。许多传统的或特色意大利比萨饼通常将脱脂或乳清力克塔放在莫泽瑞拉干酪下面。乳清力克塔的融化性不好，给比萨饼带来一个多块的、不光滑的质地。

### 费塔干酪 (Feta)

尽管它的质地致密，但因为水分含量高，费塔干酪仍然是一种软质新鲜干酪。费塔干酪通常用卤水浸

渍以保持一个较长的保质期。卤水中的盐能减缓干酪的成熟反应。和乳清力克塔干酪一样，费塔干酪的融化性也不好。当用在比萨饼上，费塔干酪保持原有的完整性和质地。它在特色“希腊比萨饼”中使用最多。



### 蓝纹干酪 (Blue Cheese)

#### 蓝纹干酪 (Blue)

传统的蓝纹干酪是致密、易碎、味道强烈的。当烹制时，它不会完全融化，但会变软。在比萨饼中应用时，蓝纹干酪通常是在焙烤后撒在比萨饼上。

#### 意式古冈佐拉干酪

#### (Italian Style Creamy Gorgonzola)

意式古冈佐拉干酪的味道没有蓝纹干酪那么强烈。它有一个完全、丰润、类似泥土 (earthy) 的风味。它比蓝纹干酪软，在沙司中或烹制过程中，它的融化性很好。



### 半软质干酪 (Semi-Soft Cheese)

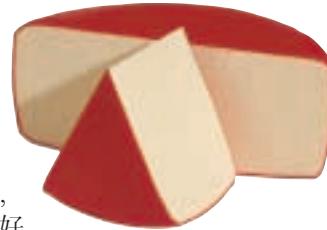
这个干酪家族是用全脂牛奶制造的，并且有着丰润的奶油风味和质地。全脂干酪的融化性和流动性很好，然而它的拉伸性能比帕斯塔费拉塔干酪要差。因此它们通常用在混合干酪中。

半软质干酪也包括去皮 (washed rind) 或表面成熟如砖样的 Monastery 干酪或林堡 (Limburger) 干酪。去皮干酪有着很强的泥土风味，不经常用在比萨饼中。

#### 芳提娜干酪

#### (Fontina)

意式芳提娜干酪有着丰郁的奶油风味，随着成熟后有坚果风味。它的质地是软的，在烹制时融化性好。



芳提娜干酪通常是意式四种干酪混料中的一种。

#### 蒙特里杰克干酪 (Monterey Jack)

1865年由David Jacks在加利福尼亚首先制作出来。蒙特里杰克干酪是起源于美国的干酪。它是一种



融化干酪，在墨西哥菜肴中应用广泛。它有着温和的奶油风味，使得它成为墨西哥和西南地区比萨饼的主要原料。蒙特里杰克干酪融化性很好。现有原味产品，也有加了许多辣椒如Jalapeno, Chipotle 和habanero的产品。



## 艾丹姆 (Edam) 和 古乌达 (Gouda) 干酪

艾丹姆和古乌达干酪以它们丰郁的奶油和坚果风味而闻名。它们还以甜凝乳为特色，这意味着它们成熟后奶油和坚果风味不会变得更强烈。

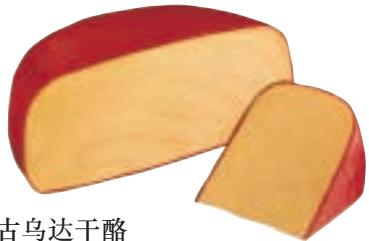


**艾丹姆干酪  
(Edam)**

用部分脱脂牛奶制成，艾丹姆干酪的质地比古乌达干酪坚固。它们的风味相似，但艾丹姆干酪的融化性比古乌达干酪差，融化后有点褐色。

### 古乌达干酪 (Gouda)

用全脂牛奶制成。古乌达干酪的融化性好，有着奶油般几乎金黄的色泽。在日本，古乌达干酪是用在比萨饼中最受欢迎的干酪。



**烟熏古乌达干酪  
(Smoked Gouda)**

现有天然型和加工型。烟熏古乌达干酪由于其能提供外加的风味现在越来越流行。它通常用在特色或美味比萨饼中，在烤鸡比萨饼中表现也不错。



## 帕斯塔费拉塔干酪 (Pasta Filata)

莫泽瑞拉干酪和波萝伏洛干酪都是帕斯塔费拉塔干酪家族的一员。帕斯塔费拉塔的意思是“纤维状糊或凝乳”。这涉及到干酪生产中的一个步骤，在这个步骤中新鲜干酪凝乳被浸入热水中，然后象太妃糖一样压延或拉伸。拉伸过程将蛋白质在平行方向上排列成列，使得干酪容易融化和流动以覆盖整个比萨饼，同时在拉的时候有拉丝效果。



**低水分莫泽  
瑞拉干酪  
(Low Moisture Mozzarella)**

美国干酪生产者生产的莫泽瑞拉干酪有多种形式，包括有低水分部分脱脂，低水分全脂以及含高水分的新鲜莫泽瑞拉干酪。低水分莫泽瑞拉干酪是美国干酪生产者的创新，它绝佳的功能性深受制造者的喜爱。它们很适合切丝，容易在比萨饼上分布均匀。它们受欢迎还因为品质一致且保质期极佳。

### 全脂牛奶莫泽瑞拉干酪 (Whole Milk Mozzarella) (低水分)

具有奶油风味和质地，全脂牛奶莫泽瑞拉干酪融化性和流动性都很好。在烹制过程中很少褐变，柔软且融化状态保持时间长。全脂莫泽瑞拉干酪经常和其他部分脱脂干酪混合使用以防止“油脂析出”。

### 部分脱脂莫泽瑞拉干酪 (Part Skim Mozzarella) (低水分)

质地致密。部分脱脂莫泽瑞拉干酪很适合切片和切丝。烹制时比全脂牛奶莫泽瑞拉干酪褐变多一点。大部分美国比萨饼使用部分脱脂和全脂牛奶莫泽瑞拉的混合干酪。



**新鲜莫泽瑞拉干酪  
(Fresh Mozzarella)**

全脂牛奶新鲜莫泽瑞拉干酪是用卤水浸渍的，它的水分含量非常高，经常被新鲜食用或直接加入色拉中。当烹制时，它通常都会析出水分。它通常用在较干的且不使用传统比萨饼沙司的面饼中。它通常和美味或特色比萨饼联系在一起。由于没有比萨饼沙司，从新鲜莫泽瑞拉干酪中出来的水分通常被面饼吸收。

### 温和波萝伏洛干酪 (Mild Provolone)

用全脂牛奶制成。温和波萝伏洛干酪融化性好，但比莫泽瑞拉干酪的风味



更强烈。波萝伏洛干酪有烟熏型和非烟熏型的产品。历史上没有对波萝伏洛干酪特意进行烟熏。这些干酪通常被挂在腌制室内，而腌制室通过燃烧木材加热，这样就给干酪带来了天然烟熏风味。

### 成熟波萝伏洛干酪 (Aged Provolone)

在美国，波萝伏洛干酪必须成熟10个月以上才能称为成熟波萝伏洛干酪。由于腌制数月甚至数年，它的风味继续增强，质地变得坚固易碎。少量的成熟波萝伏洛干酪可用在混合干酪中增加风味特性。



**切达干酪 (Cheddar)**

切达干酪不仅是美国最受欢迎的干酪，而且是世界上最受欢迎的干酪。切达干酪的种类很多，有新鲜的、温和的、中等成熟和完全成熟的产品。有些切达干酪有金黄的颜色，这是来自蔬菜食品色素的功劳，这些色素在加工干酪前就被加到原料奶中。这个传统是几个世纪前在英格兰开始的。当时农夫的妻子制作干酪并拿到市场去卖。那时，乳脂肪很珍贵，有着更多奶油色的干酪被认为乳脂肪含量高。农夫的妻子经常就会加入一些花瓣或胡萝卜汁到牛奶中来增加奶油色，以便卖个好价钱。

**温和切达干酪 (Mild Cheddar)**

通常成熟60到90天。温和切达干酪的风味温和，质地致密。通常都经过染色，色泽金黄，但也有不经染色的白色产品。往干酪混料中加少量的切达干酪可以带来新的风味并使最终比萨饼颜色金黄。

**中等成熟切达干酪 (Medium Cheddar)**

成熟超过90天。中等成熟切达干酪产生一种较强的风味，象肉汤或牛味。随着成熟的进行，切达干酪的质地会变软和更滑腻。

**硬质干酪 (Hard cheese)**

由部分脱脂牛奶制成。硬质干酪的成熟需要数月甚至数年。在这个过程中，它们形成一个颗粒状质地，这也是为什么它们有时又叫碎粒干酪 (Grana)。传统上硬质干酪是用作最终比萨饼的顶料，少量的硬质干酪能给比萨饼带来浓郁的风味和质地。硬质干酪在烹制时会褐变。如果需要褐变，将它们放在最上层。如果不需要，将它们放在其它干酪下面，不要放在最上层。在比萨饼混料中使用最多的三种硬质干酪是珀尔梅、罗马诺和埃斯阿格。

**珀尔梅干酪 (Parmesan)**

最著名的硬质干酪。珀尔梅干酪具有温和的奶油和坚果风味，风味随成熟而增强。珀尔梅可成熟10个月到超过两年。

**罗马诺干酪 (Romano)**

最初是在意大利利用羊奶制得。美国的罗马诺干酪通常是由牛奶制成。它是一种风味完全的硬质干酪，有着非常强烈的辛辣风味。它和珀尔梅干酪相似，但水分和脂肪较多，成熟期只需要5个月。

**埃斯阿格干酪 (Asiago)**

在意大利，埃斯阿格干酪是最常吃的餐用干酪。在美国，成熟过的品种更受欢迎。尽管埃斯阿格干酪是从部分脱脂牛奶制成的，它的脂肪和水分含量比珀尔梅干酪高。它被认为是硬质干酪，但它较高的脂肪含量使得质地比较滑腻，融化性较好；较高水分含量则使其具有令人愉快的强烈味道。



## 美国人喜爱的比萨饼

下面是一些美国人喜爱的比萨饼：

### 面饼喜好—厚的还是薄的

最受欢迎的面饼是普通手工揉制的。按喜好的顺序，依次为深盘、厚饼、薄饼。在过去的数年间，含有干酪的面饼越来越受欢迎，特别是对小孩子。

|                    |     |
|--------------------|-----|
| 普通手工揉制面饼           | 63% |
| 深盘 (Deep dish Pan) | 13% |
| 厚饼                 | 12% |
| 薄饼                 | 8%  |
| 含有干酪的面饼            | 4%  |



美国乳品出口协会感谢威斯康星牛奶营销协会提供本专论中的图片。

### 受欢迎的干酪

干酪是比萨饼越来越受欢迎的一个重要因素。比萨饼中使用的干酪，毫无疑问最多的是莫泽瑞拉干酪。在美国销售的96%的比萨饼是以莫泽瑞拉干酪为顶料的。然而，大多数比萨饼含有至少一种其他种类的干酪，如波萝伏洛干酪、切达干酪、蒙特里杰克干酪或某种硬质干酪。

下表是比萨饼连锁店所卖比萨饼含各种不同类型干酪的百分比：

|       |     |
|-------|-----|
| 莫泽瑞拉* | 96% |
| 波萝伏洛  | 18% |
| 切达    | 16% |
| 蒙特里杰克 | 11% |
| 芳提娜   | 4%  |
| 罗马诺   | 3%  |
| 珀尔梅   | 2%  |

\*包括全脂和脱脂莫泽瑞拉。

### 受欢迎的比萨饼顶料

实际上，受欢迎的顶料是外加干酪。接着是辣香肠，紧接着下来是香肠和辣香肠/香肠组合。许多蔬菜也可作为顶料。

根据消费者的调查，下表是比萨饼最受欢迎的十个顶料：

#### 干酪或外加干酪

意大利辣香肠

香肠

青椒

洋葱

油橄榄

蘑菇片

椰菜

洋蓟

烤鸡



Managed by Dairy Management Inc.<sup>TM</sup>

美国乳品出口协会出版  
美国乳品出口协会中国办事处  
上海市南京西路1376号上海商城436室  
邮编：200040

电话：021-6279 8668  
传真：021-6279 8669  
网址：[www.usdec.org](http://www.usdec.org)

Copyright © 2002, 美国乳品出口协会版权所有，美国印刷