



美國比薩 — 傳統和趨勢

By Regi Hise

Developed by foodtrends

在短短幾十年間，比薩已經成為深受美國人喜愛的食品之一，並由此造就了一個幾十億美元的產業。吃比薩其實就是吃乳酪，從二十世紀70年代初開始美國人對比薩的喜愛積極推動著美國乳酪的消費。事實上，最受歡迎的兩種比薩用料 (topping) 是乳酪和加量乳酪 (Extra Cheese)。

像蘋果派一樣有美國風味 (AMERICAN AS APPLE PIE)

在美國，有一句諺語將一些真正有美國特色的東西形容為“像蘋果派一樣有美國風味”。從消費的角度看，比薩要比諺語上講的“蘋果派”更具美國特色。或許現在這句諺語應改為“像比薩一樣有美國風味 (As American as Pizza)”。在過去的30年，美國人繼續談著他們和比薩之間的“戀愛”，大多數消費者第一次品嚐時，就會對比薩一“嚐”鍾情。在

短短的幾十年間，美國人對比薩的喜愛使其成為午餐、晚餐和速食中的寵兒。每一天美國人吃掉的比薩加起來幾乎有175英畝大小。而一年就是64,000英畝或100平方英里，這足夠覆蓋整個墨西哥城。



比薩是個很大的市場

比薩業已經成長為一個多面性的產業，年銷售額達到250億美元。現在從東海岸到西海岸，有超過60,000個專營比薩的餐館和小店，還有數以千計的餐館菜單上有比薩這道菜。隨著食品加工技術的進步，近年來比薩零售業務也快速增長。無論是即時可作（ready to make）、即時可烤（ready to bake）的產品，還是新鮮或冷凍的產品，總之在美國任何一個超級市場都能買到比薩。

比薩來到美國

美國是一個移民國家，許多的烹調傳統來自早期移民。在19世紀末和20世紀初，許多義大利人通過紐約的愛麗斯島移民到美國。在早期，在許多社區如紐約著名的“小義大利”，義大利人創造了豐富的美國-義大利文化。這些義大利移民也帶來了他們家鄉的飲食和製作方法。很自然地，比薩也來到了美國。

美國士兵在義大利發現比薩

比薩的流行不光是因為義大利人移民到美國，還歸功於美國人去到義大利。在二戰期間，美國士兵來到義大利，許多人第一次嚐到了美味的比薩。當這些士兵們返回祖國，他們仍念念不忘比薩，造成了義大利餐廳某一定程度的盛行。

他們會帶著家人和朋友來到小義大利這樣的地方吃比薩，造成義大利餐廳和比薩店的快速增長。



方便、美味的比薩

美國比薩消費的真正起飛是在上世紀後25年，當時美國人的生活節奏開始加快，人們在家烹飪越來越少，都希望能為三餐找到一個方便的解決方案。因為比薩能很方便送到家，它順理成章地成為快速、省事的一餐，及休閒或聚會時的餐點。

全國性的連鎖店通過大力推廣和開發，能滿足忙碌家庭價值需要的產品，推動了比薩的流行。同時，加工技術的改進使得食品製造商能生產出與外賣產品品質差不多的冷凍比薩，方便消費者在家中貯藏和製作。

美國比薩的流行和美國人對乳酪的喜愛有很大的關係。美國的飲食基本上是以乳酪為特色的。消費者選擇食物時，風味是最重要的考量之一。許多年來，比薩中的乳酪是深受消費者喜愛的味道。直至今日，在所有的用料中，最受歡迎的是乳酪，第二受歡迎的是加量乳酪（Extra cheese）。

莫扎拉乳酪（MOZZARELLA）產量激增

莫扎拉乳酪的受歡迎和比薩的流行有直接的關係。比薩餅銷售使得莫扎拉乳酪生產超越乳酪產業，自成一個獨立產業。莫扎拉乳酪現在僅次於切達乳酪（Cheddar）成為美國第二受歡迎的乳酪。

2001年，為滿足需求，美國乳酪生產者製造了26億磅的莫扎拉乳酪，相當於20年前的3倍。

乳酪生產的革新

美國乳酪生產者的不斷創新與研發幫助了比薩工業的成長，並成就了今天的比薩。首先，他們發展了低水分含量莫扎拉乳酪的生產（美國原產的保質期最長的產品）。他們還帶頭進行訂做乳酪的生產，生產一些具有特定功能、高產量、品質穩定的頂級乳酪。

餐廳經營者最關注的事情是缺乏訓練有素的員工。美國乳酪生產者的最重要的貢獻之一就是他們可以提供操作方便的乳酪，如切絲莫扎拉乳酪。這使得餐廳經營者能夠保持產品品質，不會浪費成本，且對員工的培訓成本較少。另一個生產上重要的發展就是將個別快速冷凍技術（IQF, Individually Quick Frozen）用來冷凍切絲或切丁的乳酪。冷凍後的乳酪大大延長了產品保存期限，而且切丁分開快速冷凍乳酪在比薩表面比新鮮切絲產品更易分散均勻。

義大利比薩的傳統

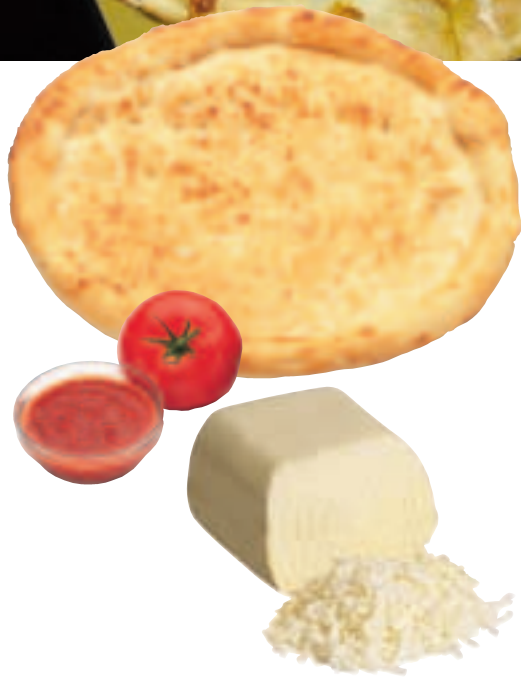
儘管義大利有許多不同種類的比薩，但大體上可分為兩大類：拿破崙（Neapolitan）型（薄）和西西里（Sicilian）型（厚）。最初的拿破崙型比薩是用薄的餅皮，上面撒上一些簡單的配料，然後在燒木材磚爐上快速烘焙而成。完成後是薄薄的、像薄餅一樣脆的餅皮。最初的比薩沒有我們今天看到的這些醬料。有一種義大利人喜愛的經典 Margherite 比薩，它的配料有蕃茄、新鮮羅勒和新鲜莫扎拉乳酪。

義大利也有厚餅皮的比薩，在義大利南部和西西里島比較盛行。



美國比薩的傳統

美國的比薩傳統因地區而異。最受歡迎的兩種是傳統紐約型和芝加哥型比薩。新口味的如特色比薩或美味比薩也越來越受歡迎，有時又稱為“加州型比薩”，這是因為它們使用當地新鮮的配料並且沿襲當地的烹飪風格。



紐約型比薩

因為許多義大利移民到美國是通過紐約市進來的，所以這裏首先產生了美式比薩。很快美國最受歡迎的比薩就和原先的義大利比薩有些不同了。紐約型比薩不可或缺的三樣配料是：比薩餅皮、比薩醬料和莫扎拉乳酪。



可折疊的紐約比薩餅皮

典型紐約型比薩的特色是：餅皮經過烘焙後，很薄，並且柔韌可折疊，不會造成破碎或裂開。當你在路邊看到一個道地的紐約人吃比薩時，他會將比薩對折，像吃三明治一樣吃。有些人從中間對折，也有人餅邊上對折。不管怎樣，大多數紐約人吃比薩時會折起來吃。這種折疊性對於今天經常買一片比薩邊走邊吃的紐約人來說非常方便。

比薩醬料

義大利是地中海型氣候，每年的大部分時間都有蕃茄和新鮮的香草料供應。因為新鮮蕃茄在義大利常年可見且味道較好，在義大利比薩上一般是使用新鮮的蕃茄而不是蕃茄醬。但是在紐約或美國的其他地方，四季分明，而且冬天很冷時間較長，從20世紀初，在紐約就不是一年四季都有蕃茄供應。因為海員式醬料和其他基於蕃茄的醬料能被裝罐保藏起來，很快地，使用比薩醬料就成為一個傳統。紐約比薩醬料使用蕃茄醬，一般比海員式醬料更甜更稠。和新鮮的蕃茄一樣，新鮮香草料也不是常年都有的，因此比薩醬料通常都是有香草料的。在紐約型醬料中最主要的香草料是乾的牛至（oregano）。

乳酪和用料

在義大利，最受歡迎的比薩乳酪是新鮮莫扎拉。新鮮莫扎拉乳酪保質期較短，烹煮時會出水。它通常用在乾比薩餅皮中，如經典Margherita比薩，它有很薄的新鮮蕃茄片、新鮮羅勒葉、新鮮莫扎拉乳酪和松子。

新鮮莫扎拉乳酪煮出的水分會將比薩上的蕃茄醬汁稀釋，因此紐約比薩製造者通常使用更硬的低水分莫扎拉乳酪。今天，許多用在比薩上的乳酪都是不同乳酪的混合物，最受歡迎的外加風味是少量的義大利菠蘿伏洛乳酪。

紐約型比薩用料還包括許多肉類和蔬菜，但最受歡迎的用料是乳酪和義大利臘腸（Pepperoni）。

芝加哥型比薩

芝加哥又稱為“風之城”，它是美國中心區域的繁華大都市。“Roaring Twenties”和Al Capone（二十世紀二十年代美國芝加哥的黑社會頭目）的家鄉。芝加哥有著自身的傳統，並因此發展了具有區域特色的比薩。芝加哥人以他們大而厚的比薩驕傲，芝加哥型比薩的特色是平底鍋型或深盤型（Deep-dish）。



餅皮

深盤比薩的麵團相當厚，要先在撒好調味料的深盤中進行預烤。接著將莫扎拉乳酪直接撒在麵餅上，連同麵團一起稍加預烤。麵團中會使用玉米粉或玉米麵團，產生黃黃的色澤和蛋糕狀的質地。

接著是用料

當將麵團和乳酪進行預烤後，就可撒上蔬菜和肉類用料，接著撒更多的乳酪。最為傳統的用料是義大利臘腸和香腸，此外洋蔥、蘑菇和青椒也很受歡迎。

最後是醬料

芝加哥比薩最後上的是一層豐富的蕃茄醬料。通常是含有小塊顆粒的醬料，沒有傳統比薩醬料那麼甜，它使用的蕃茄醬較少。



比薩越來越美味

義大利人在美國保持了他們的民族食物。隨著義大利菜餚越來越受歡迎，比薩也越來越流行，甚至是在一些高級飲食中。在過去的幾十年中，不僅僅在美國，義大利式小酒館和飲食店在世界各地也越來越受歡迎。儘管這些餐廳比傳統的小店層次更高，許多店的菜單中仍然有比薩。新的變化是，實際上還是走回復古路線，許多餐廳以傳統燒木材的磚爐烤比薩為特色。

比薩總是給人感覺是速食食品，在這個高級的環境中，比薩給人一個舒適、休閒的選擇。它甚至能幫助家庭重回餐館；如果媽媽和爸爸不想點比薩，他們會很高興地發現小孩子喜歡美味比薩。美味比薩對那些成熟的嬰兒潮一代也有吸引力，因為他們在尋找家庭口味的新變化。許多餐廳發現比薩是菜單上最暢銷的，是他們生意的支柱。好幾個連鎖店推出了“磚爐”、“美味”和“民族風比薩”的概念組合。

比薩是有民族性的

通過旅行和交流，美國人接觸了世界各地的烹調口味，加速了一些民族菜餚如墨西哥菜、泰國菜、印度菜等的流行。為抓住這些流行趨勢，廚師們和比薩餐廳經營者很快就作出了反應，他們在菜單中加上了特色或民族風比薩。從傳統餐館到 Wolfgang Puck，用料為北京烤鴨、泰國烤雞和印度烤肉的比薩成為暢銷品。而使用當地的新鮮原料更可增加比薩的美味感覺。

地方特色

許多美國本土最流行的地方菜餚也反映到比薩菜單上了。各個地方的比薩都反映當地的飲食傳統。在波士頓，你會發現新英格蘭蚌類和白乳酪比薩。在奧爾良，可能有 Etouffe 比薩和什錦比薩 (pizza jambalaya)。在芝加哥，有切達乳酪肉餅比薩。

具有地方特色的比薩現在已是全國流行，其中西南風味和烤肉口味最為流行。烤肉是美國最為傳統的食物之一，烤雞和煙燻高達 (Gouda) 比薩已成為最為流行的特色比薩之一。





混合乳酪 — 風味和利潤

如同有些食譜將食品混合使用以呈現不同的風味和口感，美國比薩廚師也擅長於將不同乳酪混合在一起以獲得不同風味和質地。混合乳酪是將比薩從一個速食食品轉變成特色或美味餐點的一個好方法。在過去的十年裏，最成功的是混合四種乳酪的作法。無論是“混合乳酪義大利麵”還是“混合乳酪比薩”，“Quattro Formaggio”的概念都非常暢銷，並且利潤不錯。

菜單上的混合乳酪

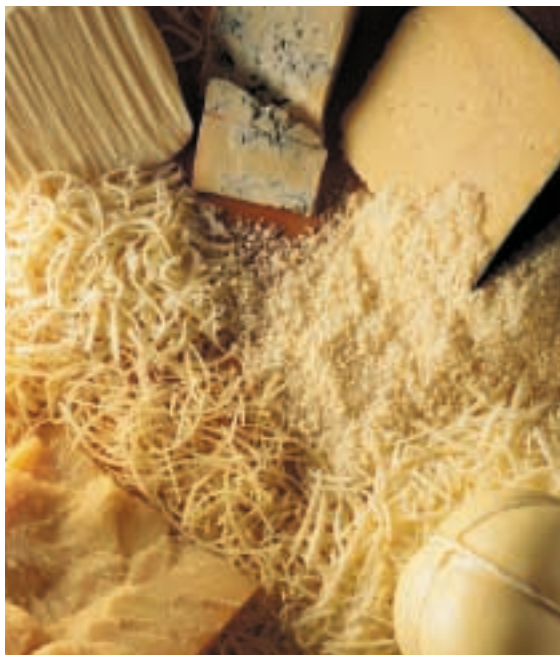
儘管有許多混合乳酪非常受歡迎，但大部分的混料包含有莫扎拉乳酪和菠蘿伏洛乳酪。它們都是帕斯塔費拉塔（Pasta Filata）乳酪家族的一種。帕斯塔費拉塔的意思是“纖維狀糊或凝乳”。這涉及到乳酪生產中的一個步驟，在這個步驟中新鮮乳酪凝塊被浸入熱水中，然後像太妃糖一樣壓延或拉伸。拉伸過程將蛋白質在平行方向上排成列，使得乳酪容易融化和流動以覆蓋整個比薩餅，同時在吃的時候有拉絲效果。

每一種乳酪都有不同的風味和功能特性。有一些風味很強有的比較溫和；有些能拉絲有的融化很快，還有些容易褐變。因此，比薩製作者應當混合不同種類的乳酪以利用它們具有不同特質的優勢，並創造想要的效果。



比薩經營者使用的最受歡迎的混合乳酪有：

- #1. 莫扎拉 (Mozzarella), 菠蘿伏洛 (Provolone)
- #2. 莫扎拉 (Mozzarella), 羅馬諾 (Romano)
- #3. 莫扎拉 (Mozzarella), 切達 (Cheddar)
- #4. 莫扎拉 (Mozzarella), 切達 (Cheddar), 菠蘿伏洛 (Provolone)
- #5. 莫扎拉 (Mozzarella), 蒙特裏傑克 (Monterey Jack), 切達 (Cheddar)
- #6. 莫扎拉 (Mozzarella), 菠蘿伏洛 (Provolone), 芳提娜 (Fontina), 埃斯阿格 (Asiago)
- #7. 莫扎拉 (Mozzarella), 帕爾梅 (Parmesan), 羅馬諾 (Romano), 埃斯阿格 (Asiago)
- #8. 莫扎拉 (Mozzarella), 裏考塔 (Ricotta), 帕爾梅 (Parmesan)
- #9. 莫扎拉 (Mozzarella), 菲特 (Feta) 羊奶乳酪
- #10. 莫扎拉 (Mozzarella), 蒙特裏傑克 (Monterey Jack)



混合乳酪的測試

受熱表現 (Hot Performance) 是指食品受熱之後的反應方式。當測試比薩中的乳酪時，您必須特別監控以下五個指標：融化性、褐變性、拉伸（絲）性、油脂析出和凝固。



拉絲

吃比薩時最著名的情景是，當將一片比薩從盤中拿開時，熱的乳酪可以拉出一些細絲。所有的乳酪都能拉伸，最著名的是帕斯塔費拉塔乳酪家族，包括莫扎拉乳酪、菠蘿伏洛乳酪和條狀 (String) 乳酪。混合乳酪中有莫扎拉乳酪能確保混料的拉伸性能。

油脂析出

用全脂牛奶製成的乳酪含有最高的乳脂成分。在烹製過程中，乳酪融化後，一些乳脂可能會析出到乳酪的表面。乳酪融化時總會有一些脂肪析出，這是一個正常現象。但太多的油析出到表面時就成為一個問題。為了避免這個問題，通常將全脂乳酪和低脂乳酪混合使用。這樣它們能得到良好的融化特性和流動性，而且在烹製過程中油脂析出較少。

當測試一個新的混合乳酪時，首先測試醬料和乳酪同時加熱時，油脂析出的情況。而肉類如義大利臘腸和香腸也有可能油脂析出，有時你可能會誤認為是乳酪油脂析出。

當比薩從烤爐中拿出來後，測試前讓它靜置幾分鐘。在這段時間內，將比薩餅切開並放到桌面上，很多乳脂肪會被吸收到比薩餅皮中。等待的時間越長，比薩餅皮吸進的油脂越多。在外送的過程中，送到的時候油脂析出的情況明顯減少。



融化性

無論哪一種烹製時間，乳酪應當融化且流動良好，能夠覆蓋比薩。融化和流動性好的乳酪通常水分和脂肪含量也比較高。所以全脂乳酪的融化性和流動性最佳。低脂的莫扎拉乳酪融化性也不錯，但沒有全脂莫扎拉那麼好。

褐變和上色

我們談上色和褐變時指的是在烹製過程中乳酪褐變的量。一些比薩製作者喜歡無明顯褐變的乳酪，另一些則喜歡有輕度褐變的產品。有些連鎖店甚至要求比薩的部分乳酪如靠近餅皮邊緣的部分有明顯的褐色。

你在測試混合乳酪時應當考慮到乳酪的實際顏色。例如，混合乳酪中的切達乳酪會給焗烤後比薩帶來一個較金黃的色澤。

通常全脂乳酪不發生或很少發生褐變，而低脂的乳酪在烹製過程中會發生部分褐變。硬質乳酪如帕爾梅 (Parmesan) 乳酪很易褐變，然而它融化性較差。因此將它放在比薩的最上面以獲得褐色，將它放在其他乳酪下面以防止褐變。



冷卻-凝固

當比薩被靜置並冷卻後，乳酪就凝固並變硬。這個現象很自然，所有的乳酪都會有這種現象。這個反應會因乳酪混料中乳酪種類和比例的不同而變化。含大量硬質乳酪的混合乳酪凝固速度較快。



乳酪簡介

軟質新鮮乳酪 (Soft Fresh Cheese)

這個家族的乳酪是從牛奶中得到，一般新鮮食用。它們有不同的脂肪含量，風味從牛奶味到奶油味。



乳脂乳酪 (Cream Cheese)

豐潤、滑膩、可塗抹，乳脂乳酪經常用於具特色和甜食乳酪比薩。當在比薩中使用乳脂乳酪，許多製作者使用預先烤好的餅皮以減少烘焙時間。



裏考塔-乳清乳酪 (Ricotta)

Ricotta義大利語的意思是“再烹製”，裏考塔乳酪起源於義大利。在莫扎拉乳酪的生產中，會有少量的液體乳清殘留在乳酪槽中。乳酪生產者會往其中加入醋，並蒸煮直至乳清乳酪浮上表面。這就得到一個有彈性、緻密、凝塊狀乳酪。現在裏考塔乳酪的種類有全脂、低脂和乳清或脫脂幾類，它是千層麵 (Lasagna) 等菜餚的一個傳統原料。許多傳統的或特色義大利比薩通常將脫脂或乳清型裏考塔乳酪放在莫扎拉乳酪下面。乳清型裏考塔乳酪的融化性不好，給比薩餅帶來一個多塊的、不光滑的質地。

非特 (羊奶) 乳酪 (Feta)

儘管它的質地緻密，因為水分含量高，非特乳酪仍然是一種軟質新鮮乳酪。非特乳酪通常用鹽水浸漬以保持一個較長的保質期。鹽水中的鹽能減緩乳酪的成熟反應。和裏考塔乳酪一樣，非特乳酪的融化性也不好。當用在比薩上，非特乳酪保持原有的完整性和質地。它在具地方特色的“希臘比薩”中使用最多。



藍黴乳酪 (Blue Cheese)

藍黴乳酪 (Blue) 傳統的藍黴乳酪是緻密、易碎、味道強烈的。當烹製時，它不會完全融化，但會變軟。在比薩餅中應用時，藍黴乳酪通常是在烘焙後撒在比薩餅上。

義式戈貢佐拉乳酪 (Italian Style Creamy Gorgonzola)

義式戈貢佐拉乳酪的味道沒有藍黴乳酪那麼強烈。它有一個完全、豐潤、類似大自然風味。它比藍黴乳酪軟，在醬料中或烹製過程中，它的融化性很好。



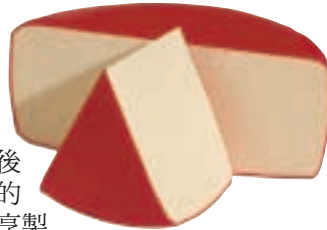
半軟質乳酪 (Semi-Soft Cheese)

這個乳酪家族是用全脂牛奶製造的，並且有著豐潤的奶油風味和質地。全脂乳酪的融化性和流動性很好，然而它的拉伸性能比帕斯塔費拉塔乳酪要差。因此它們通常用在混合乳酪中。

半軟質乳酪也包括去皮 (washed rind) 或 Monastery 乳酪如表面成熟磚樣乳酪或林堡 (Limburger) 乳酪。去皮乳酪有很濃的大自然風味，不常用在比薩中。

芳提娜 (義大利果仁羊奶) 乳酪 (Fontina)

義式芳提娜乳酪有著豐富的奶油風味，隨著成熟後有堅果風味。它的質地是軟的，在烹製時融化性好。芳提娜乳酪通常是義式四種乳酪混料中的一種。



蒙特利傑克乳酪 (Monterey Jack)

1865年由David Jacks在加州首先製作出來。蒙特利傑克乳酪是起源於美國的乳酪。它是一種融化乳酪，在墨西哥菜餚中應用廣泛。它有著溫和的奶油風味，使得它成為墨西哥和西南地區比薩的主要原料。蒙特利傑克乳酪融化性很好。現有原味產品，也有加了許多辣椒如Jalapeno, Chipotle和habanero的產品。



艾丹姆 (Edam) 和高達 (Gouda) 乳酪

艾丹姆和高達乳酪以它們濃郁的奶油和堅果風味而聞名。它們還以甜凝乳為特色，這意味著它們成熟後奶油和堅果風味不會變得更強烈。

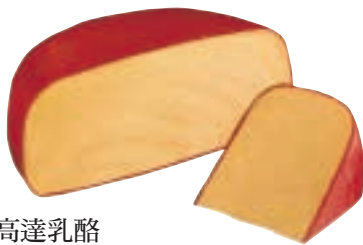


艾丹姆乳酪 (Edam)

用低脂牛奶製成，艾丹姆乳酪的質地比高達乳酪堅固。它們的風味相似，但艾丹姆乳酪的融化性比高達乳酪差，融化後有點褐色。

高達乳酪 (Gouda)

用全脂牛奶製成。高達乳酪的融化性好，有著奶油般幾乎金黃的色澤。在日本，高達乳酪是用在比薩中最受歡迎的乳酪。



煙燻高達乳酪 (Smoked Gouda)

現有天然型和加工型。煙燻高達乳酪由於其能提供外加的風味現在越來越流行。它通常用在特色或美味比薩中，在烤雞比薩中表現也不錯。



帕斯塔費拉塔乳酪 (Pasta Filata)

莫扎拉乳酪和波蘿伏洛乳酪都是帕斯塔費拉塔乳酪家族的一員。帕斯塔費拉塔的意思是“纖維狀糊或凝乳”。這涉及到乳酪生產中的一個步驟，在這個步驟中新鮮乳酪凝乳被浸入熱水中，然後像太妃糖一樣壓延或拉伸。拉伸過程將蛋白質在平行方向上排成列，使得乳酪容易融化和流動以覆蓋整個比薩，同時在拉的時候有拉絲效果。



低水分莫扎拉乳酪 (Low Moisture Mozzarella)

美國乳酪生產者生產的莫扎拉乳酪有多種形式，包括有低水分低脂，低水分全脂以及含高水分的新鮮莫扎拉乳酪。低水分莫扎拉乳酪是美國乳酪生產者研發的新產品，它絕佳的功能性深受製造者的喜愛。它們很適合切絲，容易在比薩上分佈均勻。它們會受歡迎還有一個原因是品質一致且保存性極佳。

全脂牛奶莫扎拉乳酪 (Whole Milk Mozzarella) (低水分)

具有奶油風味和質地，全脂牛奶莫扎拉乳酪融化性和流動性都很好。在烹製過程中很少褐變，柔軟且融化狀態保持時間長。全脂莫扎拉乳酪經常和其他低脂乳酪混合使用以防止“油脂析出”。

低脂莫扎拉乳酪 (Part Skim Mozzarella) (低水分)

由於質地緻密，低脂莫扎拉乳酪很適合切片和切絲。烹製時比全脂牛奶莫扎拉乳酪褐變多一點。大部分美國比薩使用低脂和全脂牛奶莫扎拉的混合乳酪。



新鮮莫扎拉乳酪 (Fresh Mozzarella)

全脂牛奶新鮮莫扎拉乳酪是用鹽水浸漬的，它的水分含量非常高，經常被新鮮食用或直接加入沙拉中。當烹製時，通常會析出水分。所以常用在較乾且不使用傳統比薩醬料的餅皮中及用在美味或特色比薩上。由於沒有比薩醬料，從新鮮莫扎拉乳酪中出來的水分通常被餅皮吸收。

溫和波蘿伏洛乳酪 (Mild Provolone)

由全脂牛奶製成。溫和波蘿伏洛乳酪融化性好，但比莫扎拉乳酪的風味更強烈。波蘿伏洛乳酪有煙燻型和非煙燻型的產品。歷史上沒有對波蘿伏洛乳酪特意進行煙燻。這些乳酪通常被掛在醃製室內，而醃製室以燃燒木材加熱，這樣就給乳酪帶來了天然煙燻風味。



成熟波蘿伏洛乳酪 (Aged Provolone)

在美國，波蘿伏洛乳酪必須成熟10個月以上才能稱為成熟波蘿伏洛乳酪。由於醃製數月甚至數年，它的風味繼續增強，質地變得堅固易碎。少量的成熟波蘿伏洛乳酪可用在混合乳酪中增加風味特性。

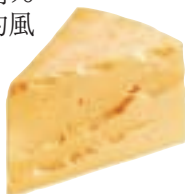


切達乳酪 (Cheddar)

切達乳酪不僅是美國最受歡迎的乳酪，而且也是世界上最受歡迎的乳酪。切達乳酪的種類很多，有新鮮的、溫和的、中度成熟和完全成熟的產品。有些切達乳酪有金黃的顏色，這是來自蔬菜的食品色素（胡蘿蔔素）的功勞，這些色素在加工乳酪前就被加到原料奶中。這個傳統源自於幾個世紀前的英格蘭。當時農夫的妻子製作乳酪並拿到市場去賣。那時，乳脂肪很珍貴，重奶油色的乳酪被認為乳脂肪含量高。因此農夫的妻子常會加入一些花瓣或胡蘿蔔汁到牛奶中來增加奶油色，以便賣個好價錢。

溫和切達乳酪 (Mild Cheddar)

通常成熟時間需60到90天。溫和切達乳酪的風味溫和，質地緻密，大部分是經過染色的金黃色產品，但也有不經染色的白色產品。在乳酪混料中加少量的切達乳酪可以帶來新的風味並使焗烤後的比薩顏色呈金黃色。



中度成熟切達乳酪 (Medium Cheddar)

成熟所需時間超過90天。中等成熟切達乳酪產生一種較強的風味，像肉湯或牛肉味。隨著成熟的進行，切達乳酪的質地會變軟和更滑膩。



硬質乳酪 (Hard cheese)

由低脂牛奶製成。硬質乳酪的成熟需要數月甚至數年。在這個過程中，它們形成一個顆粒狀質地，這也是為什麼它們有時又叫Granos。傳統上硬質乳酪是用於焗烤後比薩的用料，少量的硬質乳酪能給比薩帶來濃郁的風味和質地。硬質乳酪在烹製時會褐變。如果需要褐變，將它們放在最上層。如果不需要，將它們放在其他乳酪下面，不要放在最上層。在比薩混料中使用最多的三種硬質乳酪是帕爾梅、羅馬諾和埃斯阿格。



帕爾梅乳酪 (Parmesan)

最著名的硬質乳酪。帕爾梅乳酪具有溫和的奶油和堅果風味，風味隨成熟而增強。帕爾梅所需成熟的時間可以從10個月到超過兩年。

羅馬諾乳酪 (Romano)

最初在義大利利用是由羊奶製成。美國的羅馬諾乳酪通常是由牛奶製成。它是一種風味完全的硬質乳酪，有著非常強烈的辛辣風味。它和帕爾梅乳酪相似，但水分和脂肪較多，達到成熟只需要5個月。



埃斯阿格乳酪 (Asiago)

在義大利，埃斯阿格乳酪是最常吃的餐用乳酪。在美國，成熟過的品種更受歡迎。儘管埃斯阿格乳酪是從低脂牛奶製成的，它的脂肪和水分含量比帕爾梅乳酪高。它被認為是硬質乳酪，但它較高的脂肪含量使得質地比較滑膩，融化性較好；較高水分含量則使其具有令人愉快的強烈味道。



美國人喜愛的比薩

下面是一些美國人喜愛的比薩：

麵餅偏好—厚的還是薄的

最受歡迎的麵餅是普通手工揉製的。按喜好的順序，依次為深盤餅、厚餅、薄餅。在過去的數年間，含有乳酪的餅皮越來越受歡迎，特別是對小孩子。

普通手工揉製餅皮	63%
深盤餅 (Deep dish Pan)	13%
厚餅	12%
薄餅	8%
含有乳酪的餅皮	4%



美國乳品出口協會感謝威斯康辛乳品出口協會提供本專題論文中的圖片。

受歡迎的乳酪

乳酪是比薩越來越受歡迎的一個重要因素。比薩中使用的乳酪，毫無疑問最多的是莫扎拉乳酪。在美國銷售的96%的比薩是以莫扎拉乳酪為用料的。然而，大多數比薩會用至少一種以上，其他的乳酪如：菠蘿伏洛乳酪、切達乳酪、蒙特利傑克乳酪或某種硬質乳酪。

下表是比薩連鎖店所賣比薩含各種不同類型乳酪的百分比：

莫扎拉 (Mozzarella) *	96%
菠蘿伏洛 (Provolone)	18%
切達 (Cheddar)	16%
蒙特利傑克 (Monterey Jack)	11%
芳提娜 (Fontina)	4%
羅馬諾 (Romano)	3%
帕爾梅 (Parmesan)	2%

*包括全脂和脫脂莫扎拉。

受歡迎的比薩用料

實際上，受歡迎的用料是外加多種乳酪。接著是臘腸，緊接著下來是香腸和臘腸/香腸組合。許多蔬菜也可作為用料。

根據消費者的調查，下表是比薩最受歡迎的十個用料：

乳酪或外加乳酪 (Cheese or Extra Cheese)
義大利臘腸 (Pepperoni)
香腸 (Sausage)
青椒 (Green Peppers)
洋蔥 (Onions)
黑橄欖 (Black Olives)
蘑菇片 (Sliced Mushrooms)
綠色花椰菜 (Broccoli)
朝鮮薊 (Artichoke)
烤雞 (BBQ Chicken)



Managed by Dairy Management Inc.™

美國乳品出口協會
臺灣辦事處
地址：台北市信義路五段五號
(台北世貿中心) 7D07室

電話：886-2-87898939
傳真：886-2-27252155
電子郵件：usdec@prcon.com
網址：www.usdec.org

Copyright © 2004, USDEC. All rights reserved. Printed in U.S.A.