

马苏里拉芝士特辑

马苏里拉 (Mozzarella) 奶酪是意大利南部坎帕尼亚 (Campania) 和那布勒斯 (Naples) 地方产的一种淡味奶酪。真正的Mozzarella奶酪是用水牛奶制作的，不过现代比较常见的是普通牛奶的制品，普通牛奶的制品色泽淡黄，含乳脂约50%。马苏里拉奶酪是以牛乳或羊乳、奶油、部分脱脂乳、酪乳或这些产品的混合物为原料，加入适量乳酸菌和凝乳酶，经凝乳并分离乳清而制得的新鲜或发酵成熟的乳制品。

此商品中含有丰富的蛋白质、脂肪等有机成分和钙、磷等无机盐类，并有多种维生素和微量元素。就蛋白质和脂肪而言，等于将原料乳中的蛋白质和脂肪浓缩10倍，所含的钙、磷无机成分除能满足人体的营养外，还具有重要的生理功能。奶酪中的蛋白质经成熟发酵后极易被人体消化吸收，消化率为96%—98%；奶酪中的脂肪酸可降低血清胆固醇，并具有预防心血管病、高血压高血糖等功效；马苏里拉 (Mozzarella) 是做批萨 (Pizza) 的首选奶酪，在烹饪时，Mozzarella变得相当粘稠，能拉出很多的丝，用别的奶酪可能就没有它的效果好，正宗的西餐批萨 (Pizza) 一般都选用它，也可以用来制作沙拉，意大利热菜等。正因为奶酪富含多种营养成分又容易被消化吸收，而且不易致胖，因此被营养学家奉为理想的食品，誉之为“奶黄金”、乳制品皇冠上的“珍珠”。

◎久华世推荐相关搭配



商品名	维莉奥1L果渣橄榄油
规格	1L*12瓶



商品名	比妮卡萨去皮整番茄
规格	2.55kg/罐 × 6罐



商品名	西诺迪斯特级初榨橄榄油
规格	3L*6瓶

此商品国庆节前特卖价：
50元/kg (150元/袋)

商品名	百吉福马苏里拉奶酪
规格	3kg*4袋

★久华世推荐菜单

材料:

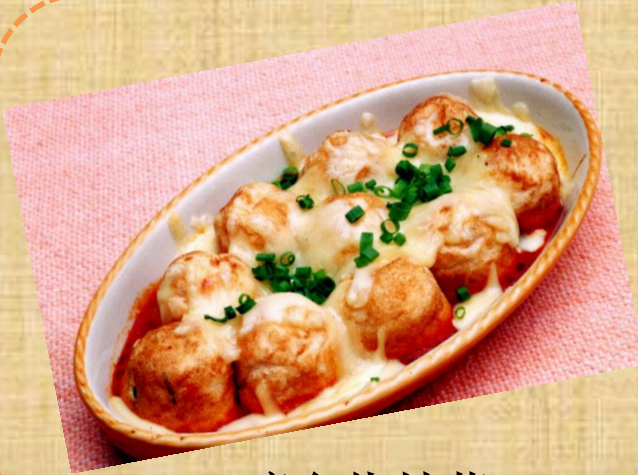
猪排 80g 多味沙司 20g 水 30ml 鸡蛋 50g 百吉福
马苏里拉芝士碎 25g 洋葱 30g 圣女果 7g 欧芹 0.1g
米 100g 奶汁1000 50g 牛奶 50ml

制作方法:

- 1.将猪排经过油炸后，切成5等分。
- 2.将多味沙司加水后点上火，将切成条状的洋葱放进去煮到稍软的状态。
- 3.将步骤1放进步骤2，淋上搅拌均匀的蛋液和百吉福马苏里拉芝士碎并且加火烤融。
- 4.将煮好的米饭装进碗里后将步骤3放在米饭上后，将切片后的圣女果和欧芹拿来装饰。
- 5.将牛奶和奶汁1000放进加过温后容器后，将步骤4放进去。



多味芝士猪排盖饭



章鱼烧披萨

材料:

章鱼丸子 10颗 披萨酱 100g 百吉福马苏里拉芝士碎 50g 小葱 5g

制作方法:

- 1.在耐热容器中涂抹上披萨酱后，将章鱼烧排列好放入容器中，然后将百吉福马苏里拉芝士碎撒在章鱼烧上后，放入烤箱中烤制。
- 2.将切好的小葱洒在步骤1上即可。

除上述菜单外我司也有下列图片菜单，如有需要请向我司销售人员咨询制作方法。



久华世（成都）商贸有限公司

地址：武侯区盛隆街9号中日友好会馆1E室

代明秀：183-8209-0806（日餐担当）

江魏洛：182-1562-3310（西餐担当）