

พิชซ่า 11 อิตาลีเลียนพิชซ่าเครื่องแน่นหน้าลอง



พิชซ่า 11 อิตาลีเลียนพิชซ่าเครื่องแน่นหน้าลอง

พิชซ่า ไม่ได้เป็นสมบัติประจำชาติของประเทศอิตาลี ประเทศเดียวต่อไปแล้วนะคะ จะเห็นได้ว่าทั่วโลกก็ทานพิชซ่า กันฮิตเป็นพลูแตกไปเลยคะ ไม่ว่าจะเป็น นิวยอร์กพิชซ่า นิวออลีนพิชซ่า หรือแม้กระทั่ง พิชซ่าสไตล์ไทยๆ พิชซ่าหน้าตัมยำกุ้ง การจะลิ้มชิมรสทุกหน้าของพิชซ่านั้น ตระเวนชิมไปชั่วชีวิตก็ไม่มีทางหมดหรอกคะ แต่วันนี้รสรินทร์จะพานั่งเครื่องบินไปลองลิ้มชิมรส 11 หน้าพิชซ่าสไตล์อิตาลีกันทีเดียวไปกันเลยคะ



อิตาลีพิชซ่าต้นฉบับเป็นอย่างไร

หากต้องให้คำจำกัดความ เราจะบอกว่าพิชซ่าอิตาลีแท้เป็นพิชซ่าที่แบ่งบาง โดยมีครีกรูปกรอบ อบในเตาไม้ ซอสมะเขือเทศ และชีสชนิดต่างๆ แต่พิชซ่าอิตาลีที่สมบูรณ์แบบจะประกอบด้วยห้าองค์ประกอบที่แตกต่างกัน ฐานแป้งพิชซ่า, ซอส, ชีส, หน้าพิชซ่า และสุดท้ายคือเครื่องทำพิชซ่า

ฐานพิชซ่า อันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ ต่างจากแป้งที่แพร่หลายทั่วไป ฐานแป้งพิชซ่าอิตาลีที่ดี จะต้องบางกรอบ และอร่อยกว่า คุณจะเห็นคนทำพิชซ่า กลางกรุงโรม หรือในเนเปิล โยนแป้งพิชซ่าไปในอากาศ และหมุนๆ แผ่แป้งไปได้ด้วยนิ้วเดียว แป้งที่พวกเขาทำนั้นมีเอกลักษณ์เฉพาะและเป็นคุณสมบัติของพิชซ่าอิตาลีแท้ๆ

ซอส เป็นส่วนประกอบสำคัญอีกอย่างหนึ่ง ทำจากมะเขือเทศซานมาร์ซาโนที่ปลูกเปลือกออกมาบดละเอียด ปรุงด้วยเกลือ ผสมด้วยใบโหระพาสด และน้ำมันมะกอก นี่เป็นซอสพื้นฐานสุดอร่อย กินที่ไหนก็ไม่เคยเบื่อเลยล่ะ

ชีส อิตาลีถือเป็นแหล่งกำเนิดชีสชั้นดี แต่ไม่มีอะไรที่จะดีไปกว่า ชีส ที่ทำจากนมควายสดๆ ชีสที่ได้จะมีโปรตีนสูง ประโยชน์แน่นๆ ที่มากกว่ารับประทานเนื้อสดๆ เสียอีก ชีสเป็นกุญแจสำคัญของพิชซ่าอิตาลี จึงได้รสชาติอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยเฉพาะกลิ่นและรสสัมผัส ใครจะจืดจางกับชีสเยิ้มๆ หอมๆ ได้จริงไหมคะ

เมื่อสามองค์ประกอบก่อนหน้านี้ได้รับการคัดสรร ก็ถึงเวลาสำหรับ **หน้าพิชซ่าหรือท็อปปิง** พิชซ่าของอิตาลีแท้ๆ ที่จะเป็นสิ่งที่กำหนดสไตล์ของพิชซ่า **แล้วรู้หรือยังคะว่าพิชซ่าอิตาลีมี 11 แบบ**



พิชซ่าอิตาลี 11 สไตล์

เมื่อเราเข้าร้านพิชซ่าสไตล์อิตาลี และเปิดเมนูออกมา คุณอาจต้องใช้เวลาซักพักสำหรับการตัดสินใจเลือกพิชซ่า แต่อย่ากระนั้นเลยรสสิริให้ได้คิด พิชซ่าอิตาลีสไตล์แท้ๆ ที่ต้องอยู่ในลิ้นที่ห้ามพลาด

มารีต้าพิชซ่า Pizza Margherita



มารีต้าพิชซ่า Pizza Margherita ในรายการพิชซ่าอิตาลีหน้าพิชซ่า ชื่อแรกที่วิ่งเข้ามาคือ มารีต้าพิชซ่า เป็นหน้าคลาสสิกของคลาสสิก มีต้นกำเนิดมาจากเนเปิลส์ ส่วนผสมของมันค่อนข้างเรียบง่ายที่สุด ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลล่าชีส โหระพาสด และน้ำมันมะกอก

เรื่องราวพิซซ่าชนิดนี้คือ สีของพิซซ่ามาการิต้าเป็นสีของธงชาติอิตาลี และเกี่ยวข้องกับพระราชินีมาร์กาเริตแห่งซาวอย เรื่องราวมีอยู่ว่าในปี พ.ศ. 2432 สมเด็จพระราชินีมาร์กาเริตเสด็จเยือนเมืองเนเปิลส์ ที่ซึ่งซึ่งเซฟได้เสิร์ฟพิซซ่าชนิดนี้แก่พระนาง พิซซ่าที่มีลักษณะคล้ายธงชาติอิตาลี มะเขือเทศสีแดง มอสซาเรลล่าชีสขาว และโหระพาเขียว แต่ยังไม่ดีล่ะ พระราชินีตรัสถามว่าเมนูนี้เรียกว่าอะไรนะ คราวหน้าจะได้โทรสั่งกลับบ้านซักถาดสองถาด มหาเดเล็กตอบว่าพิซซ่าชนิดนี้ยังไม่มีชื่อพระเจ้าข้า เซฟหัวไวนาม Raffaele Esposito แห่งร้าน Pizzeria Brandi จึงตอบสวนไปว่าพิซซ่านี้ชื่อ มาการิต้าพิซซ่า พระเจ้าข้า เขาตั้งเพื่อเป็นเกียรติแก่พระราชินีพระราชินีมาร์กาเริตแห่งซาวอย ซึ่งก็ได้ผลพิซซ่าชนิดนั้นเป็นที่เลื่องลือ มีชื่อเสียงมาจนตราบนานทุกวันนี้

นาโปลิตานาพิซซ่า Pizza Napoletana



พิซซ่านาโปลี หรือ นาโปลิตานาพิซซ่า Pizza Napoletana เป็นที่รู้จักกันดีทั่วโลกและเป็นพิซซ่าที่ทุกคนรู้จักว่าเป็นพิซซ่าอิตาเลียนแท้ๆ พิซซ่าเนเปิลส์หรือพิซซ่านาโปลิตานาพิซซ่า มาจากเนเปิลส์และมีสูตรที่เข้มงวดที่ไม่มีเปลี่ยนแปลงสูตรมาหลายชั่วอายุคน

เปลี่ยนไม่ได้ขนาดไหนนะเธอ ถึงขนาดได้รับการปกป้องสูตรที่แท้ทรู จากองค์กรยูเนสโก UNESCO และ the [Associazione Vera Pizza Napoletana](#) เพื่อปกป้องและส่งเสริม นาโปลิตันพิซซ่าได้รับโบราณ ว่าชั้น

การทำพิซซ่าแบบเนเปิลส์อาจดูเรียบง่าย เพียงแต่ใช้แป้งสาลี ยีสต์ เกลือ และน้ำ สำหรับแป้ง และแผ่แป้งให้แบน 2-3 มิลลิเมตร แป้งนี้ทำด้วยขอสมะเขือเทศ Roma หรือ San Marzano และท็อปด้วยมอสซาเรลล่าชีส อันเออกจากแคว้น Campania และ Lazio ของอิตาลี ในที่สุด พิซซ่าถาดนี้จะถูกวางไว้ในเตาอบไฟฟืนที่ร้อนจัด ซึ่งจะทำให้แป้งนุ่มฟูและเต็มไปด้วยความอร่อย

โฟร์ชีสพิซซ่า Pizza quattro formaggi



โฟร์ชีสพิซซ่า Pizza quattro formaggi เอาใจคนรักชีส กับการประสานรวมตัวชีสชนิดต่างๆที่ใครได้ยิ่ยนต่างน้ำลายไหล เกาด้าชีส ,มอสซาเรลล่า ,บลูชีส ,โกทชีส , โรเกฟอ์ ,พาร์เมซาน และอื่นๆ อีกมากมาย จับมารังสรรค์โรยบนหน้าพิซซ่า ให้รสชาติกลมกล่อมอร่อยเกินจะบรรยาย

เมื่อพูดถึงโฟร์ชีสพิซซ่า เป็นหนึ่งในพิซซ่าอิตาเลียนที่มีฮิตติดลมบนทั้งในอิตาลีและทั่วโลก ในบรรดาชีสหลากหลายชนิด มีเพียงสี่ชนิดเท่านั้นจะถูกเลือกใส่บนหน้าพิซซ่า และโดยทั่วไปชีส ที่ถูกสงวนไว้ว่าต้องมีคือมอสซาเรลล่าชีส ส่วนอีกสามชนิดนั้นเป็นชีสตามชอบ หรือชีสในท้องถิ่นขึ้นอยู่กับภูมิภาคของอิตาลีที่ร้านนั้นตั้งอยู่

พิซซ่าคาปริซิโอซ่า Capricciosa pizza



พิซซ่าคาปริซิโอซ่า Capricciosa pizza ชื่อพิซซ่าที่แปลว่าแปลกในภาษาสเปน บอกทุกสิ่งทุกอย่างเกี่ยวกับพิซซ่าหน้านี้ ส่วนผสมมีแล้วแต่เซฟจะรังสรรค์และนี่ก็ออกจะแตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาค

พิซซ่านี้ทำมาจากส่วนผสมที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา เช่น มะเขือเทศ มอสซาเรลล่าชีส เห็ด อาร์ติโชก แฮม มะกอก และไข่วกหั่นฝอย ในตอนกลางและตอนเหนือของอิตาลีสามารถเพิ่มเคเปอร์ ไล้กรอก และเอนโชวีก็ย่อมได้ แปลกจริงๆด้วยค่ะ

พิซซ่าคัลโซนเน่ Pizza calzone



พิซซ่าคัลโซนเน่ Pizza calzone ในบรรดาพิซซ่าหลากหลายประเภท นี่คือนิยามพิซซ่าที่มีหน้าตาแตกต่างจากเพื่อนมากที่สุด พิชซ่านี้อาจมีลักษณะเป็นรูปครึ่งวงกลมซึ่งทำจากแป้งพิซซ่าขนาดเต็มพับครึ่ง

คัลโซนเน่ ถือกำเนิดขึ้นในศตวรรษที่ 18 ในเนเปิลส์ และมีความหมายตามตัวอักษรว่า ขากางเกง เนื่องจากจุดประสงค์ดั้งเดิมของมันคือการทำพิซซ่าที่สามารถรับประทานได้ในขณะเดินหรือยืน โดยทั่วไป คัลโซนเน่จะเต็มไปด้วยไส้ไปด้วยเนื้อสัตว์ เช่น ซาลามี่ ,แฮม และชีส เช่น มอสซาเรลล่าอันสุดคลาสสิก หรือจะเป็น ริดอตต้า พาร์เมซาน และเปโคริโน ก็ได้เช่นกัน

พิซซ่าซิซิลี Sicilian pizza



พิซซ่าซิซิลี Sicilian pizza ไม่ใช่พิซซ่าทุกหน้าจะมาจากเนเปิลส์ มีพิซซ่าอื่นๆ ที่อร่อยมากพอๆ กันและเราหาพิซซ่าเหล่านี้ในซิซิลี กับพิซซ่าที่เรียกว่า *Sfincione* โดยเฉพาะอย่างยิ่งในพื้นที่ปาแลร์โม และเป็นที่รู้จักกันอย่างดีด้วยรูปทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัส แป้งที่หนากว่า และชีสที่เสิร์ฟในปริมาณที่พอเหมาะ มีหลากหลายชนิด แต่ที่พลาดไปไม่ได้เลยคือ แอนโชวีและ ชีสเพโคริโน

พิซซ่าอัลตาเลียโอ Pizza al taglio



พิซซ่าอัลตาเลียโอ Pizza al taglio พิชซ่าประเภทนี้เป็นรูปแบบพิซซ่าที่อบในถาดสี่เหลี่ยม และขายเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม เราสามารถจะดูการทำเครื่องหมายด้วยส่วนหรือตามน้ำหนัก

พิซซ่าอัลตาลิโอ จานแรกอบในโรมและในช่วงปลายทศวรรษ 1950 เมื่อราดด้วยน้ำมันมะกอกและซอสมะเขือเทศ ทุกวันนี้พิซซ่าชนิดนี้เป็นเมนูฮิต และสามารถเห็นได้ตามท้องตลาด วิธีทำค่อนข้างแตกต่างไปบ้าง ชั้นแรกให้อบแบ่ง โรยหน้าท็อปปิ้ง แล้วอบอีกครั้ง เพื่อให้ได้พิซซ่าที่สุกพอดี

พิซซ่าชิกเก้นแอนด์บาร์บีคิว Chicken and barbecue pizza



พิซซ่าชิกเก้นแอนด์บาร์บีคิว Chicken and barbecue pizza พิชซ่านี้มีผู้ชื่นชอบและบริโภคสูงในสหรัฐอเมริกา พิชซ่าหน้าเป็นที่นิยมนอกอิตาลี เราสามารถใช้ ไก่ เบคอน เห็ด หรือเนื้อสับ เป็นท็อปปิ้งหน้าพิซซ่า ไม่ต้องสงสัยเลยว่าพิซซ่าที่มีหน้าแตกต่างตามจินตนาการเชฟผู้รังสรรค์ เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละร้าน

พิซซ่าคาปริเซ่ Pizza caprese



พิซซ่าคาปริเซ่ Pizza caprese เป็นอีกหลากหลายพิซซ่าอิตาเลียนแบบดั้งเดิม โรยหน้าด้วยมะเขือเทศเชอร์รี่ มอสซาเรลล่า ดิ บูฟาลาชีส น้ำมันมะกอก และใบโหระพาสด และสำหรับเชฟบางคน จำเป็นต้องราด น้ำมันบัลซามิก ลงด้านบนเพื่อเพิ่มความอร่อย

พิซซ่าเบียงก้า Pizza bianca



พิซซ่าเบียงก้า Pizza bianca ถ้าใครคิดว่าเป็นไปไม่ได้ที่จะไม่ใส่ซอสมะเขือเทศลงบนพิซซ่า ก็ถือว่าคิดผิด Pizza bianca หรือ white pizza เป็นหนึ่งพิซซ่าจากจำนวนหลากหลายชนิด ที่ทำให้มะเขือเทศไม่อยู่ในสมการ ในโรม พิชซ่าเบียงก้าทำโดยไม่มีซอส แต่โรยด้วยเกลือ น้ำมันมะกอก หรือโรสแมรี่สับแทน พิชซ่าเบียงก้ามีหลายสูตรและส่วนผสมก็แตกต่างกันไป แต่สิ่งสำคัญที่สุดคือไม่ควรมีซอสมะเขือเทศอยู่บนหน้าเด็ดขาด

พิซซ่ามารินารา Pizza marinara



พิซซ่ามารินารา Pizza marinara ในที่สุดก็มาถึง Pizza Marinara พิชซ่าที่เราสามารถเรียกได้ว่าเป็นน้องสาวของพิซซ่านาโปลิตัน ที่ใส่ออริกาโน กระเทียม น้ำมันมะกอก และบางครั้งใส่โหระพาสด ที่มาของชื่อนี้ไม่เกี่ยวกับ

อาหารทะเล แต่ชื่อที่ได้มานี้เนื่องจากเป็นอาหารหลักของชาวประมงเมื่อกลับบ้านที่อ่าวเนเปิลส์

ต้นกำเนิดพิซซ่าชนิดนี้ที่มีคนอ้างว่า ถูกคิดค้นขึ้นในร้านพิซซ่า Port'Alba ในปี 1734 ซึ่งถือเป็นร้านพิซซ่าที่เก่าแก่ที่สุดในโลก Marinara เป็นส่วนหนึ่งของพิซซ่า Neapolitan ที่ได้รับการคุ้มครอง และมีกฎเกณฑ์เฉพาะเกี่ยวกับวิธีทำแป้ง และส่วนผสมหลักที่ใช้ทำพิซซ่าอย่างเข้มงวด เช่นเดียวกับนาโปลิตันพิซซ่า

เรื่องน่าสนใจ:

ชีสมีกี่ประเภท คนรักชีสต้องรู้จักกับอะไรอร่อย



พาสต้า Pasta ประเภทเส้นเค้าเรียกอย่างนี้เรียกให้ถูก



เคล็ดลับต้มเส้นพาสต้า สปาเก็ตตี้ แบบเชฟมิชลิน



Ref: [11 Italian Pizza Styles you need to try](#)



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)