

# پیتزا

(شامل پیش از ۵۰ دستور پخت لذیذ و خوشمزه برای دوست داران پیتزا)

کارلا باردی

سرشناسه: باردی، کارلا Bardì, Carla  
عنوان و نام پدیدآور: پیتزا شامل بیش از ۵۰ دستور پخت لذیذ  
خوشمزه برای دوستداران پیتزا/ کارلا باردی؛ مترجم پروین جاجرمی  
مشخصات نشر: تهران: جاجرمی، ۱۳۹۱.  
مشخصات ظاهری: ۱۲۸ ص.، مصور (رنگی) (۲۲/۵/۳۲/۳۲) نس. م  
شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۲۹۲۸-۶۲-۰  
وضعیت فهرست نویسی: فیا  
پادداشت: ۱ عنوان اصلی: Pizzas : how to make and bake  
more than 50 delicious homemade pizzas. C.2011.  
موضوع: پیتزا  
سبب: آشپزی ایتالیایی  
شناسه افزوده: جاجرمی، پروین، ۱۳۶۵ - مترجم  
رده بندی کنگره: ۱۳۹۱ پ ۱۸۰  
رده بندی دیویی: ۶۴۱/۸۲۴  
شماره کتابشناسی ملی: ۳۹۸۵۶۵۷

## پیتزا

شامل بیش از ۵۰ دستور پخت آسان، خوشمزه و باصرفه

نویسنده: کارلا باردی

مترجم: پروین جاجرمی

صفحه آرایشی و طرح جلد: ستاره لیلازی

چاپ: طرح و نقش

نوبت چاپ: اول - ۱۳۹۲

تیراژ: ۱۰۰۰

شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۲۹۲۸-۶۲-۰

ISBN: 978-964-2928-62-0



آدرس: خیابان انقلاب - خیابان ابوریحان

خیابان وحید نظری - پلاک ۳۰ - طبقه همکف

تلفن: ۶۶۹۷۳۸۲۰ - ۶۶۹۷۳۸۲۱ - ۶۶۹۷۴۵۰۲

# غذایی کاملاً بین المللی

## غذای ایتالیایی

تمام مواد غذایی ایتالیا، مانند: پیتزای برشته- نان خشک - گوجه فرنگی کلاسیک و پنیر موزارلا باشکوه است و در جای جای دنیا به شهرت رسیده است. پیتزا برای اولین بار در جنوب شهر ناپل در قرن ۱۸ و ۱۹ میلادی در ایتالیا درون اجاق های ذغالی پخته شد و توسط پسران دوره گرد در کوچه و خیابان های باریک شهر به فروش می رسید. مشتریان گرسنه تکه هایی از پیتزا با مواد مختلف را برای خوردن در خیابان یا بردن به خانه انتخاب می کردند و می خریدند. با گذشت زمان، غذای خواستار محیطی بهتر و راحت تر برای خوردن پیتزا شدند و پیشنهاد دادند که بهتر است در هنگام خوردن پیتزا مکانی برای نشستن وجود داشته باشد. اولین پیتزای طبخ شده بسیار شبیه پیتزاهایی است که امروزه در سراسر ایتالیا مشاهده می شود. در بسیاری از نقاط جهان نیز یک اتاق با اجاق هیزمی بزرگ و یک میز با سنگ مرمر و مواد مورد نیاز برای پخت پیتزا آماده است. آشپزان ماهر خمیر پیتزا را بر روی نوک انگشتان خود به سرعت چرخانده و به آن شکل می دهند. سپس با یک ضربه شدید خمیر را بر روی میز کار پرتاب می کنند. برخی از این آشپزان به دلیل داشتن این مهارت خاص به شهرت رسیده اند و تعدادی از آنها نیز در خانواده هایی با پیشینه آشپزی متولد شده اند. در سال ۱۸۸۹ میلادی از رافائل اسپاسایت (Raffaele Esposito) مشهورترین آشپز آن زمان، برای پخت پیتزا برای پادشاه و ملکه ایتالیا دعوت به عمل آمد. رافائل اسپاسایت سه نوع پیتزا را آماده کرد: پیتزای ماستونیکلا (Mastunicola) که با ریحان - پنیر و گوشت خوک تهیه می شد. دومین پیتزا مارینارا بود که مواد اولیه آن: گوجه، سیر روغن و پونه کوهی می باشد.

تصویر روبرو: اجتماع ناگهانی پیتزا فروش های سراسر ایالات متحده را نشان می دهد.  
پیتزا فروشی لامباردی در سال ۱۹۰۵ میلادی توسط جنارو لامباردی  
در ایتالیا کوچک، منتهن افتتاح شد و جز اولین پیتزا فروشی ها در نیویورک بود.