

Stracciatella 赛特拉奶酪 沙拉食材

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | Stracciatella 赛特拉奶酪 沙拉食材 |
| 公司名称 | 柏札莱（青岛）食品有限公司 |
| 价格 | 220.00/公斤 |
| 规格参数 | 品牌:柏札莱 产地:青岛 保质期:8天 |
| 公司地址 | 莱西市店埠镇兴店路工业园桃源五路5-1号 |
| 联系电话 | 0532-82461669 17606485668 |

产品详情

Napoli Fried Pizza& Stracciatella（拿坡里赛特拉芝士云朵炸披萨）

食材：

55克冷发酵披萨面团4个

番茄风味牛肉酱 120克

赛特拉云朵芝士 80克

帕米森芝士 适量（调味用）

风干墨鱼汁西米脆片（装饰）

橄榄油 适量

罗勒叶碎 3片

食用花草（装饰用）

做法：

- 1.冷发酵面团搓成饼状，醒发待用
- 2.番茄风味牛肉酱加热，拌入适量的帕米森芝士碎调味，离火，加入罗勒碎拌匀待用
- 3.墨鱼汁脆片用180度油温炸至涨发待用

4.把醒好的披萨面饼放入油锅炸至金黄鼓起，拿出控油。中间鼓起部分按下凹起成碗状，放入调好的番茄肉酱

5.赛特拉奶酪用夹子挑出，摆放在披萨表面，呈现自然流淌状，用墨鱼脆片和食用花草装饰，最后淋上橄榄油即可