

Panadol 最喜歡 caprese 既有番茄鮮味，又加有意大利燻火腿，味道夾雜下更惹味。

全城最好味薄餅 BACI

Pizza 點至好味？



要知 pizza 點至好味，當然要請教食慣 pizza 的意大利人，根據富多年煮食經驗的著名意大利餐廳 Sabatini 主廚兼意大利人 Mr. Maffini 話，好味 pizza 必須具備以下幾點：

1. 餡料要新鮮製。
2. 正宗 pizza 多數只得番茄醬及芝士作餡，但分量要夠多。
3. Pizza 餅底要夠薄，約 2 毫米至 5 毫米之間。



Mr. Maffini 是著名意大利廚師，又是意大利人，講解點叫至正。

材料新鮮

Pizza 要好味，最緊要麵皮夠薄，要餡料勁多先至叫好味，就這點苛刻要求，惠顧 BACI 卻未曾失望過。

以 Caprese 為例，薄薄一層餅底，一層厚厚番茄醬，上面鋪有意大利芝士、意大利燻火腿、香草和橄欖材料簡單清晰可見，入口卻是清新香口，原因是番茄醬是大廚每日以新鮮番茄去核、去皮打成，味道特別鮮味。

餡料夠分量



餅邊香脆如餅乾，一叉即散！中間夾餡料卻又軟絲可口，雙重口感。

餡料雖然只得番茄醬和芝士，分量得幾乎厚過地餅底！細意咀嚼下，陣陣水牛的幽香夾着意大利燻火腿的醇味，鹹鹹地卻恰道個清的芝士番茄醬來個大調和，味道鹹、香、鮮亦多重化，啖啖惹味。

Caprese
以新鮮番茄、
意大利燻火腿、
芝士、香草及
橄欖油。

\$105

Giampaolo_MAFFINI