

Сегодня во всем мире существует бесчисленное множество поклонников такого блюда как пицца. Она готовится с разнообразнейшими начинками: каждый подбирает для себя то, что ему больше всего по вкусу. Посещая пиццерию и просматривая меню заведения, у посетителей просто разбегаются глаза от разнообразия представленных вариантов. Для того, чтобы определиться, какой именно вид выбирать, необходимо решить некоторые основные нюансы.

Например, размеры пиццы могут быть абсолютно любыми. Поэтому для одного человека выбирается блюдо маленького размера, для двух и более, соответственно, большого. Кроме того, посетители могут отдать предпочтение пицце на толстой или тонкой основе теста. Стоит также заметить, что описанное лакомство не раскатывается обычной скалкой (это является грубым нарушением), помимо этого, в процессе приготовления должно использоваться исключительно оливковое масло.

Что касается начинок, то здесь ассортимент практически ничем не ограничивается. Помимо обязательного присутствия сыра, в составе может быть колбаса, рыба, грибы, овощи, куриное мясо, сосиски, зелень, морепродукты и т.д. Предпочтение отдается тому варианту, который соответствует вкусовым запросам конкретного потребителя. Если заказывается пицца на дом (или в офис), то клиенту стоит знать название той пиццы, которую он предпочитает.

Вообще, нужно сказать о том, что самой вкусной и правильно пиццей будет та, которая не перегружена ингредиентами. К примеру, если готовится мясной вариант, то совершенно не нужно добавлять в него три вида мяса, четыре вида колбас и т.д. Такие «лакомства» просто не будут иметь определенного аромата. Оптимальным вариантом является использование не более трех ингредиентов для начинки. Лучше съесть две разные пиццы, которые не перегружены вкусами, чем употребить один «салат оливье».

Сегодня ни для кого не является секретом тот факт, что **пицца** – это традиционное итальянское блюдо. Однако при этом, данное кушанье весьма распространено в самых разных странах мира, даже в тех, где имеются свои «ярко выраженные» кулинарные обычаи и традиции. При этом, для каждого уголка земного шара характерны свои варианты начинок, некоторые из которых у наших граждан ассоциируются с необычными и экзотическими яствами. Так, например, в Японии, где местное население не равнодушно к морепродуктам, добавляют в пиццу кальмаров, угрей и иные подобные ингредиенты. В Индии используют маринованный имбирь, соевый творог, баранину (чаще всего фарш). Жители Бразилии добавляют в пиццу такие ингредиенты как зеленый горошек, устрицы, икру, раков и даже одуванчики. А на Коста-Рике вполне можно отведать пиццу с кокосами.

В настоящее время практически невозможно найти страну, в которой бы не ели пиццу, как по классическим итальянским рецептам, так и приготовленную с использованием традиционных ингредиентов конкретной кухни. В любом случае, блюдо получается вкусным, насыщенным и оригинальным. Сейчас во многих городах различных государств

## Ингредиенты, популярные при приготовлении пиццы в разных странах мира

Автор: Алексей  
14.04.2012 20:34

---

открываются пиццерии, которые любят посещать как местные жители, так и туристы, проводящие интересно и ярко свой отпуск. При этом стоит отметить, что данное блюдо принято есть руками. Однако практически во всех заведениях посетителям подают ножи и вилки. Кроме того, данное лакомство может употребляться как отдельное блюдо, так и совместно с другими кушаньями. Это может быть суп, салат, спагетти и т.д. Запивать пиццу можно любыми напитками, которые больше всего по вкусу конкретному гурману (кофе, чай, сок, молоко, любые сорта вин и т.д.).