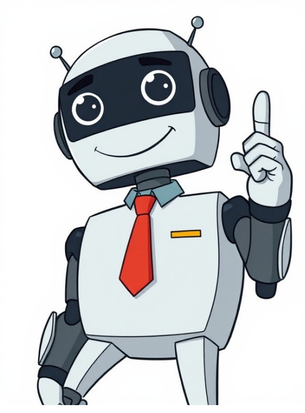
Click Here



獨家優惠搶先用 黑五購物節買氣升溫，「拿坡里披薩．炸雞」也推出超狂限時優惠！即日起至12/18，３大必搶活動全面開跑，其中最受矚目的就是「大披薩買一送一」，主打金賞烏魚子、招牌牛丼、五重起司等３款人氣口味。想吃烤雞、炸雞的也別錯過，８塊烤雞桶下殺199元，香草烤雞翅、炸雞組合同步祭出超值優惠，黑五限定必搶，披薩控與炸雞控快手刀衝一波！下載食尚APP，天天免費抽大獎！12月披薩優惠懶人包 拿坡里披薩買一送一手刀搶 黑五購物節即將登場！「拿坡里披薩．炸雞」趁勢推出３大超狂優惠，即日起至12/18限定。首推「大披薩買一送一」，包括３款精選口味金賞烏魚子披薩、招牌牛丼披薩、五重起司派對披薩。優惠價490元（原價980元），平均１份只要245元。不管是鹹香濃郁的烏魚子、大口滿足的牛丼，還是濃醇香濃的五重起司，每一款都各有特色，絕對能滿足各種口味愛好的披薩控。 ▲「拿坡里披薩．炸雞」趁勢推出３大超狂優惠，即日起至12/18限定。（張庭瑄 攝）▲「大披薩買一送一」，包括３款精選口味金賞烏魚子披薩、招牌牛丼披薩、五重起司派對披薩。（張庭瑄 攝） ８塊烤雞桶只要199元開吃 喜歡吃烤雞、炸雞的朋友也別錯過！拿坡里超熱銷的「８塊烤雞桶」，不論是內用或外帶，特惠價竟然只要199元，CP值超高！ ８塊烤雞組合內含２隻雞腿、２塊腿排、２隻雞翅與２隻青花椒雞翅。烤雞以辛香料醃漬後高溫烘烤，雞皮呈現金黃微焦質地，青花椒帶來清爽麻香，與雞肉鮮甜肉汁交織出層次豐富的風味，肉肉控一次吃個過癮！ ▲８塊烤雞組合內含２隻雞腿、２塊腿排、２隻雞翅與２隻青花椒雞翅。（張庭瑄 攝） ▲拿坡里超熱銷的「８塊烤雞桶」，不論是內用或外帶，特惠價竟然只要199元。（圖片來源：拿坡里） 看更多：達美樂超狂「抹茶火山披薩」登場！超過30款買一送一，加碼搶１元爆漿馬芬 加碼搶33元炸雞、雞翅買一送一 此外，還有上班族與學生最愛的「３塊炸雞」組合，內用或外帶特價只要105元（原價195元），一口氣現省90元。炸雞以義式香料調製炸雞粉並現點現炸，外皮呈現酥脆鱗片狀口感且能鎖住肉汁，絕對是炸雞控的最愛！即日起，憑中信ATM印出的紙本優惠券，至店內外帶可享「香草烤雞翅（４入）」買一送一，整組優惠價90元（原價178元），平均每塊烤雞翅11元。 ▲「３塊炸雞」組合，內用或外帶特價只要105元（原價195元）。（張庭瑄 攝）▲只要憑中信ATM印出的紙本優惠券，至店內外帶可享「香草烤雞翅（４入）」買一送一。（圖片來源：拿坡里） 【優惠看這裡】 好康加碼：必勝客「嫩牛大蝦起司比薩」回歸 必勝客推出歲末聚會首選「嫩牛大蝦起司比薩」，搭配冬季限定「黑鑽松露火山熔岩餅皮」，視覺與味覺兼具！「嫩牛大蝦起司比薩」使用極致厚切牛排與炙燒鮮嫩大蝦，搭配卡門貝爾乾酪起司球、澳洲乳酪片與紐西蘭莫札瑞拉起司３種起司，並加入法式多蜜醬，口味層次豐富。外帶單點大比薩半價459元（原價918元），經濟實惠又美味！還有適合單人獨享的「嫩牛大蝦起司燉飯」，單點優惠199元（原價209元），以厚切嫩牛與炙燒鮮嫩大蝦，拌入濃郁白醬與莫札瑞拉起司，淋上特製鹽之花多蜜醬，鹹香濃郁。 此外，即日起至2026/1/31，只要輸入優惠代碼「15679」，即可享有「大披薩198元」再送濃湯或飲品，口味包括蒜香起司燻雞培根、彩蔬鮮菇、四小福或熱帶鳳梨海鮮總匯＋四小福雙拼等，最高價值660元。 厭倦了老套的連鎖披薩店嗎？想要嘗試新奇獨特的口味嗎？那麼，趕快來看看小米蟲私心推薦的這6間台北披薩店！從創意十足的珍珠奶茶披薩到口感獨特的方形披薩，保證讓你驚呼連連，完全顛覆你對披薩的印象！ 如果你已經對必X客和拿X里披薩感到膩了，不妨來試試這幾間超有趣的披薩店啦！首先是來自風靡紐約、韓國的「方形披薩」，有著獨特的外形和口感，保證讓你大呼過癮！接還有可以隨心所欲任意搭配醬料與配料的「個性披薩」，讓你的口味大展身手！最後還有將台灣珍珠奶茶融會其中的「創意披薩」，用料豐富、美味十足，絕對是讓你眼睛為之一亮的好料理！ 小米蟲私心推薦這6間PIZZA店給大家，希望你們能享受到不同的口味驚喜！記得定期來看看我更新的文章哦，保證有更多好吃的披薩推薦等著你！ 台北披薩推薦 Pizza Americano 信義安和pizza、寵物友善推薦｜Pizza Americano｜全球傳奇披薩顧問指導，台北最狂紐約派披薩，連毛孩都能陪吃！ 說到台北最有話題的紐約風披薩店，一定要提這間《Pizza Americano 老美披薩》！由全球披薩顧問 Anthony Falco 親自指導，選用小規模職人麵粉、有機番茄、自家老麵發酵，再搭配瑞典PizzaMaster石板電烤箱現烤，烤出外酥內Q、香氣爆棚的14吋大披薩，連空氣中都瀰漫著幸福感。 這裡不只能讓雙拼口味一次滿足選擇障礙，還有西西里方片披薩、超療癒的手工沾醬、提拉米蘇與氣泡果飲可搭配，讓你從前菜吃到甜點一氣呵成！ 最加分的是寵物友善，毛孩可以落地陪吃，還規劃推出專屬寵物餐，狗爸媽們快筆記！不論內用或外帶單片都很方便，是信義安和站與六張犁站間最強美式披薩代表。 店家名稱：Pizza Americano 老美披薩 營業狀態： 營業中 店家地址：141, No. Section 2安和路二段大安區台北市台灣 106 地圖 網友評分：★★★★★★★★★★ 4.4/5（98人）店家電話： 02 2738 9009 營業時間： 星期一: 休息 星期二: 休息 星期三: 11:30 – 14:30, 17:00 – 21:00 星期四: 11:30 – 14:30, 17:00 – 21:00 星期五: 11:30 – 14:30, 17:00 – 21:00 星期六: 11:30 – 14:30, 17:00 – 21:00 星期日: 11:30 – 14:30, 17:00 – 21:00 官網 每月 1 日會同步 Google 商家資訊，內容如有出入請以官方公告為主。 EatingLove 酸種窯烤披薩：來自印度的蔬食披薩 台北蔬食Pizza、蔬食三明治推薦！EatingLove 酸種窯烤披薩：來自印度的道地美味，健康無負擔的美味體驗！ 你以為披薩只能是讓人罪惡感滿滿的美食？你以為蔬食披薩少了那股令人難以抗拒的靈魂？那你絕對不能錯過位於台北大安區的「EatingLove 酸種蔬食披薩」！這裡不僅帶來來自印度的道地蔬食美味，更為台北蔬食Pizza愛好者帶來全新選擇！這個來自印度的知名蔬食品牌，終於在台灣落腳，由印度主廚親自操刀，將傳統窯烤技藝發揮到極致，再搭配天然酵母發酵的酸種麵團，打造出既健康又無負擔的美味體驗！ 在這裡，每一塊披薩的麵糰、醬料和配料，都是主廚親手熬煮製作，現點現做現烤，確保每一口都能品嚐到食材最純粹的風味！不僅如此，這裡的蔬食三明治也是一大亮點，滿滿的濃郁起司與豐富配料，每一口都讓人驚艷不已！快跟著我來一探究竟，開啟你的蔬食新世界！ 店家名稱：Eating Love 蔬食酸種披薩 營業狀態： 營業中 店家地址：106台灣台北市大安區通化街173巷21號 地圖 網友評分：★★★★★★★★★★ 4.8/5（174人）店家電話： 02 2732 0206 營業時間： 星期一: 11:30 – 14:30, 17:30 – 21:00 星期二: 休息 星期三: 11:30 – 14:30, 17:30 – 21:00 星期四: 11:30 – 14:30, 17:30 – 21:00 星期五: 11:30 – 14:30, 17:30 – 21:00 星期六: 11:30 – 14:30, 17:30 – 21:00 星期日: 11:30 – 14:30, 17:30 – 21:00 官網 每月 1 日會同步 Google 商家資訊，內容如有出入請以官方公告為主。 奇諾義大利披薩屋：天母窯烤披薩 詳全文:天母美食│IL Vicino 奇諾義大利披薩屋 知道牛排義大利麵燉飯很好吃，沒想到甜點也讓人驚奇! “IL Vicino”在義大利文中有著”鄰居”的意思，這間「奇諾義大利披薩屋」就像是鄰居般讓人有親切感，也是天母在地人都會推薦的美食餐廳。主打的窯烤披薩除了有各式經典口味外，還可以做成雙拼口味，香氣十足的松露燉飯會讓人一試成主顧，牛排義大利麵更是菜單上沒有的隱藏菜色，你以為就只有這樣了嗎??知道牛排義大利麵、燉飯、披薩會很好吃，但最沒想到的是飯後甜點也讓人感到驚奇的美味! 店家名稱：iL Vicino 奇諾義大利披薩屋 營業狀態： 營業中 店家地址：111台灣台北市士林區中山北路七段59號 地圖 網友評分：★★★★★★★★★★ 4.7/5（606人）店家電話： 02 2871 1759 營業時間： 星期一: 休息 星期二: 11:30 – 14:30, 17:30 – 21:30 星期三: 11:30 – 14:30, 17:30 – 21:30 星期四: 11:30 – 14:30, 17:30 – 21:30 星期五: 11:30 – 14:30, 17:30 – 21:30 星期六: 11:30 – 14:30, 17:30 – 21:30 星期日: 11:30 – 14:30, 17:30 – 21:30 官網 每月 1 日會同步 Google 商家資訊，內容如有出入請以官方公告為主。 吃吧 美意料理餐廳：風靡紐約的方形披薩 詳全文:西門町美食│吃吧 美意料理餐廳 方形「底特律披薩」焦脆鬆軟 溢滿濃濃的起司香 風靡紐約的「底特律披薩」跟一般的pizza不太一樣，方形的外表有著焦脆鬆軟的口感，因為使用大量的起司以及作法不同，入口時能嚐到濃濃的起司香，絕對很受起司控的喜愛。 店家名稱：Buttermilk摩登美式餐廳(5F) 營業狀態： 營業中 店家地址：108台灣台北市萬華區武昌街二段77號5樓 地圖 網友評分：★★★★★★★★★★ 4.1/5（1,080人）店家電話： 02 2375 2075 營業時間： 星期一: 11:30 – 22:00 星期二: 11:30 – 22:00 星期三: 11:30 – 22:00 星期四: 11:30 – 22:00 星期五: 11:30 – 22:00 星期六: 11:30 – 22:00 星期日: 11:30 – 22:00 官網 每月 1 日會同步 Google 商家資訊，內容如有出入請以官方公告為主。 Pizza CreAfe：百變搭配，盡情發揮你的創意！ 詳全文:西湖站美食｜Pizza CreAfe窯烤披薩~窯烤比薩口味，隨心所欲搭配 什麼？可以自己選擇醬料和配料？這樣的個性披薩簡直是讓人興奮不已！無論你是重口味還是清淡愛好者，都能在這裡找到屬於自己的獨特口味，讓你的創意在美食中大放異彩。 店家名稱：Kitchen CreAfe'客意直火(內科西湖店) 營業狀態： 營業中 店家地址：114台灣台北市內湖區瑞光路513巷37號1樓 地圖 網友評分：★★★★★★★★★★ 4.4/5（2,863人）店家電話： 02 2656 2188 營業時間： 星期一: 11:00 – 21:30 星期二: 11:00 – 21:30 星期三: 11:00 – 21:30 星期四: 11:00 – 21:30 星期五: 11:00 – 21:30 星期六: 11:00 – 21:30 星期日: 11:00 – 21:30 官網 每月 1 日會同步 Google 商家資訊，內容如有出入請以官方公告為主。 堤諾比薩：珍珠奶茶的結合，驚喜不斷！ 詳全文:市政府美食｜堤諾比薩 義式披薩 珍珠奶茶PIZZA 創意好滋味 這裡的創意披薩將大家最愛的珍珠奶茶融入其中，想像一下那Q彈的珍珠搭配香氣四溢的披薩，該是多麼奇妙的體驗！每一口都是色香味俱全的視覺與味覺享受，肯定會讓你眼睛一亮！ 堤諾義式比薩-台北莊敬門市 地址：台北市信義區莊敬路182號 電話：(02)2758-9578 營業時間：11:00~21:30 此條目已列出參考資料，但文內引註不足，部分內容的來源仍然不明。 (2020年11月20日)請加上合適的文內引註加以改善。 披薩 主要條目 披薩餅歷史 披薩 披薩外送（英語：Pizza delivery） 美國披薩（英語：Pizza in the United States） 各國披薩（英語：List of pizza varieties by country） 披薩種類 加州披薩（英語：California-style pizza） 芝加哥披薩 巧克力披薩 底特律披薩（英語：Detroit-style pizza） 福卡恰 Fugazzeta（英語：Fugazzeta） Fugazza（英語：Fugazza） Fugazza con queso（英語：Fugazza con queso） 祖母披薩（英語：Grandma pizza） 希臘披薩（英語：Greek pizza） 夏威夷披薩 伊朗披薩（英語：Iranian pizza） 無酵餅披薩（英語：Matzah pizza） 肉丸披薩（英語：Meatball pizza） 墨西哥披薩（英語：Mexican pizza） 拿坡里披薩(瑪麗亞娜（英語：Pizza marinara）、瑪格莉特) 紐哈芬披薩（英語：New Haven-style pizza） 紐約風格披薩 烤盤披薩（英語：Pan pizza） 皮克圖披薩（英語：Pictou County Pizza） 四季披薩 方形披薩（英語：Pizza al taglio） 卡布里喬莎披薩（英語：Pizza capricciosa） 普利亞披薩（英語：Pizza pugliese） 披薩塔（英語：Pizzetta） 四城披薩（英語：Quad City-style pizza） 薩登納拉披薩（英語：Sardenara） 海鮮披薩 西西里披薩 珍珠奶茶披薩 義大利麵披薩（英語：Spaghetti pizza） 芝心披薩 壽司披薩（英語：Sushi pizza） 聖路易披薩（英語：St. Louis-style pizza） 義大利番茄派（英語：Italian tomato pie） 特倫頓番茄派（英語：Trenton tomato pie） 蛤蠣派（英語：Clam pie） 香腸披薩（英語：Pepperoni） 烹調方式 煤烤披薩（英語：Coal-fired pizza） 油炸披薩（英語：Deep-fried pizza） 披薩餅 披薩蛋糕（英語：Pizza cake） 工具 披薩刀 披薩救星 披薩石（英語：Pizza stone） 披薩鏟（英語：Peel (tool)） 石窯（英語：Masonry oven） Mezzaluna（英語：Mezzaluna） 披薩盒（英語：Pizza box） 活動 長島披薩節（英語：Long Island Pizza Festival & Bake-Off） 全國披薩月（英語：National Pizza Month） 世界披薩大賽（英語：World Pizza Championship） 相關條目 巨型切片（英語：Jumbo slice） 披薩連鎖店列表（英語：List of pizza chains） 切片披薩（英語：Pizza by the slice） 披薩起司（英語：Pizza cheese） Pizza-ghetti（英語：Pizza-ghetti） 中國披薩（英語：Pizza in China） 披薩派對（英語：Pizza party） 披薩定理 相似料理 披薩貝果（英語：Pizza bagel） 卡爾佐內 Coca（英語：Coca (pastry)） 蔥油餅 鷹嘴豆煎餅 阿爾薩斯烤餅（英語：Tarte flambée） 福卡恰 起司蒜條（英語：Garlic fingers） 卡查普里 浪馬軍 Manakish（英語：Manakish） Panzerotti（英語：Panzerotti） Paratha Pastrmajlija（英語：Pastrmajlija） 尼斯洋蔥塔 Pizza puff（英語：Pizza puff） 披薩卷（英語：Pizza rolls） 墨西哥起司餡餅 香腸麵包（英語：Sausage bread） Scaccia（英語：Scaccia） Sfiha（英語：Sfiha） Stromboli（英語：Stromboli (food)） Uttapam（英語：Uttapam） 閱論編 「Pizza」的各地常用譯名中國大陸披薩[1]．比薩（餅）[2][3][4] 香港意大利薄餅．意式薄餅．薄餅 馬來西亞披薩 臺灣披薩 本系列中的條目義大利飲食文化 歷史古羅馬．中世紀．文藝復興．現代 地區與城市威尼斯和威尼托．托斯卡尼．西西里．維琴察．羅馬 (羅馬飲品)．拿坡里 食品麵包．起司 (PDO)．油酥糕點．義式醃肉 料理義大利料理 義大利麵 義大利直麵．通心麵．義式寬麵．耳型通心麵．義式細麵．義大利方餃．義大利餃．義大利小型餃．煙花女麵．螺旋麵．千層麵．奶油培根麵．青醬．肉醬．義大利馬鈴薯麵疙瘩 其他 披薩．義式肉排．風乾牛肉．義式肉腸．炸飯團．義式蕎麥麵．帕尼尼 甜點義大利甜點 提拉米蘇．義大利麵包．卡薩塔．英國甜湯．卡諾里．義式冰淇淋．義式冰沙．義大利黃金麵包．復活節鴿子蛋糕．義大利起司 葡萄酒義大利葡萄酒 IGT．DOCG．DOC 威尼托．托斯卡納．皮埃蒙特．卡拉布里亞．倫巴第．弗留利-威尼斯朱利亞 飲品啤酒與啤酒廠．烈酒與甜酒 啤酒．義式濃縮咖啡．卡布奇諾．拿鐵咖啡．瑪奇朵咖啡．卡瑞托咖啡 義大利主頁閱論編 披薩（義大利語：apizza，pizza，香港稱為意大利薄餅），又稱比薩餅、披薩、「意式薄餅」[5][6]、「披莎」[7]，香港簡稱「薄餅」[註 1][8]，是一款義大利特色食物，其發源地是義大利的拿坡里，如今在全球頗受歡迎，披薩餅店分佈於世界各地。披薩餅的做法通常是以發酵過的圓麵餅皮上面覆蓋番茄醬、起司及其他配料，並由烤爐烤制而成。起司的種類以莫札瑞拉起司（Mozzarella）較常見，也有混用幾種起司的形式，包括帕馬森起司（Parmesan）、羅馬起司（Romano）、義大利鄉村軟酪（Ricotta）或蒙特里傑克起司（Monterey Jack）等。 據統計，在義大利大約有兩萬多間披薩餅店。全球最大的披薩餅連鎖店是美國的必勝客，達美樂披薩則是全美第二大披薩連鎖店。 Pizza 一詞最早出現在西元997年的拉丁文文獻[9][10]。其詞源包括以下三種假說： 和希臘語的皮塔餅同源[11]，可能源自古希臘語 πικτή（發酵的麵點）[12][13]或 πήτεα（麥糠）[14]。 源自義大利語 pinze （火鉗）的方言發音[15]。 在6世紀中倫巴底人入侵義大利時，從倫巴底語的 bizzo 或 pizzo （一口）傳入義大利語[9][16][17]。 必勝客的披薩 主條目：披薩餅歷史 歷史文獻中最早描述的類似於披薩餅的食品見於古希臘在拿坡里的殖民地。維吉爾的《艾尼亞斯紀》的第七卷中寫到： “ Their homely fare dispatch'd, the hungry bandInvade their trenchers next, and soon devour,To mend the scanty meal, their cakes of flour.Ascanius this observ'd, and smiling said:"See, we devour the plates on which we fed." ” “ 家常的飯菜上來了，飢餓的一伙人瞬間便將它風捲殘雲地吞掉。東西真的太少，連麵餅也沒被放過。阿斯卡尼亞斯看了笑著說：「看，我們把盤子也吃掉了。」 ” 公元前3世紀，羅馬的第一部歷史中提到：「圓麵餅上加橄欖油、香料和蜂蜜，置於石上烤熟」；以及「薄麵餅上面放起司和蜂蜜，並用香葉加味」。在龐貝城遺址附近，考古學家也發現了類似現今披薩店的房址以及披薩壁畫。儘管上述的食品與今天的披薩餅很相似，然而現代製作披薩餅必須的原料——番茄在當時還沒有傳到義大利和地中海地區；番茄是16世紀由美洲傳入歐洲的，到了18世紀晚期，這種加有番茄的發酵麵餅已成為拿坡里地區窮人的家常食品。 披薩餅逐漸為人們所喜歡，甚至吸引外地的遊客專程前往品嘗。1830年前，披薩餅都是由攤販或披薩烤房露天售賣，這時期的拿坡里出現了世界上第一家真正的披薩餐館：Antica Pizzeria Port Alba。 混合麵粉、酵母、水、鹽、糖、油，揉搓成麵團後發酵一段時間，根據口味也可加入蒜粉、各種香料和起司。然後依所需大小擀成一個圓餅，也有技術精湛的工匠可以在空中用手甩出圓餅。不同種類的披薩餅的餅基厚度不同，典型的手甩披薩和羅馬披薩都很薄，這樣烤出來的餅底會很脆；而芝加哥式披薩的餅基就很厚。 常用莫札瑞拉起司，這種起司有良好的拉絲效果，切絲後撒在餅基上。 披薩配料非常多樣，一般是將各種食材切碎後撒在起司上。常見的傳統配料有： 起司 橄欖油 番茄 羅勒或其他香草 各種長期保存的肉類，如煙肉、香腸、義大利紅腸、火腿 鯷魚 蘑菇 橄欖 洋蔥 辣椒 海鮮 其他各種蔬菜 木炭烤披薩 窯烤披薩 可以在石爐、磚爐中烤製，也可以按傳統的做法直接在燒熱的石頭上烤。在家庭裏常放在烤盤上用電烤箱來烤。也有像BBQ那樣直接在火上烤。 必勝客（Pizza Hut） 達美樂披薩（Domino's Pizza） 棒約翰（Papa John's Pizza） 米斯特披薩（Mr. Pizza） 小凱撒披薩（Little Caesars） 稞粒吻披薩餐廳（Kroywen Pizza） 拿坡里披薩（Napoli Pizza） PizzaExpress（英語：PizzaExpress）（在中國大陸改名為披薩瑪尚諾 PizzaMarzano）[18] 薩莉亞（Saizeriya） 披薩博士（PHD） eurogogo 香腸橄欖披薩餅 義大利拿坡里特色的瑪格麗特披薩，由莫薩里拉起司、番茄醬和羅勒為材料，因含有白、紅、綠三色而被稱為「國旗披薩」。 芝加哥風格披薩 披薩外送車輛。外送服務是披薩文化的特點，易於外送攜帶的性質大開銷路。 香港必勝客的外送機車 截至2024年 (2024-Missing required parameter 1=month!)[update], 根據金氏世界紀錄的說法： 世界上最大的披薩是在2023年1月19日在洛杉磯製作的，面積為1,296.72平方公尺（13,957.8平方英尺）。 [19] 世界上最長的披薩長達1,930.39公尺（6,333英尺31⁄2英寸），於2017年在加利福尼亞州豐塔納製作。[20] 其他先前的記錄包括西班牙的湯美略（湯美略，西班牙），那裡曾製作出一塊1141.5米的披薩，超過了之前的波蘭記錄。[21] 被金氏世界紀錄承認的世界上最昂貴的商業可用披薩價格為2700美元，截至2017年4月24日在美國紐約市的Industry Kitchen出售。 這款披薩由黑色墨魚墨麵團製成，上面撒有英國白色斯提爾頓起司，法國鵝肝和松露，來自裏海的奧塞特拉魚子醬，阿爾馬斯魚子醬以及24K金葉。[22] 更昂貴的披薩也曾有報道，但未被金氏世界紀錄承認，例如位於蘇格蘭格拉斯哥的Haggis餐廳售價為£4,200的「皇家007披薩」，上面撒有魚子醬、龍蝦和24K金粉，以及紐約市紐約州的Nino's Bellissima披薩店製作的售價為US$1,000的魚子醬披薩。[23] 由餐館老闆多梅尼科·克羅拉製作的披薩，包括太陽蔬果醬、蘇格蘭煙燻鮭魚、小牛肉塊、金箔、浸泡在科涅克白蘭地中的龍蝦以及香檳浸泡的魚子醬。 這款披薩在2007年的慈善拍賣中籌得GB£2150。[24] 帶著披薩的童子軍 一些由披薩連鎖店大規模生產的披薩因配料搭配不健康而受到批評。披薩可以含有高鹽和高脂肪，熱量也很高。根據美國農業部（USDA）的數據，在速食連鎖店中，每14英寸的披薩平均含有5,101毫克的鈉。[25] 人們對其可能帶來不良健康影響表示擔憂。[26][27] Calzone和STROMBOLI是相似的菜餚，通常由披薩麵團包裹（Calzone）或捲起（STROMBOLI）。 Panzerotti與Calzone類似，但是是炸的，而不是烤的。 皮亞迪納是一種薄薄的義大利扁麵包，通常在歷史悠久的羅馬尼亞地區製作。 焦卡是一種扁平的發酵烤箱烘製的義大利直麵包，風格和質地類似於披薩；在某些地方，它被稱為「披薩白」。[28] "法里納塔"或"塞西納"（Cecina）[29]，一道來自利古里亞（farinata）和托斯卡納（cecina）的地方風味菜餚，由鷹嘴豆麵粉、水、鹽和橄欖油製成。在法國普羅旺斯地區也被稱為socca。通常在磚烤箱中烘烤，一般按片賣。 Coca是一種類似披薩的菜餚，主要在加泰隆尼亞和周邊地區食用，但已擴展到西班牙的其他地區和阿爾及利亞。有甜味和鹹味兩種版本。 阿爾薩斯的Flammekueche[30]（標準德語：Flammkuchen，法語：Tarte flambée）是一種薄薄的麵團蓋在crème fraîche、洋蔥和培根上的菜餚。 大蒜餅是一道大西洋加拿大的菜餚，形狀和大小類似於披薩，製作用的麵團也相似。它上面撒有融化的奶油、大蒜、起司，有時還有培根。 安納托利亞的Lahmacun（阿拉伯語：laḥm bi'ajīn；亞美尼亞語：lahmajoun；也叫土耳其披薩或亞美尼亞披薩）是一種肉片*麵餅。底部非常薄，肉片層通常包括切碎的蔬菜。[31][32] 黎凡特的Manakish（阿拉伯語：ma'ujnāt）和Sfiha（阿拉伯語：laḥm bi'ajīn；也叫阿拉伯披薩）是類似於披薩的菜餚。 Panizza是一根麵包（通常是baguette）的一半，上面撒有通常的披薩配料，然後放入烤箱烤。 北馬其頓的Pastrmajlija是一種由麵團和肉製成的派餅。通常呈橢圓形，上面撒有切碎的肉。 普羅旺斯的Pissaladière類似於義大利披薩，但餅皮稍厚，上面放有炒熟的洋蔥、鳳尾魚和橄欖。 披薩貝果是一個帶有與傳統披薩相似的配料的貝果。 披薩麵包是一種用麵包、番茄醬、起司和各種配料製成的開面三明治。[33] 披薩棒是用披薩麵團和披薩配料烘烤而成。[34] 麵團也可以用於製作披薩棒，一些版本會炸。[35] 披薩卷是一種商標註冊的商業產品。 お好み焼き是一道在熱板上烹飪的日本菜餚，通常被稱為"日本披薩"。[36] "桑吉巴爾披薩"是一種在桑吉巴爾的斯通鎮上供應的街頭食品，使用的麵團比披薩麵團要薄得多，幾乎像菲洛麵團一樣，內餡有切碎的牛肉、洋蔥和雞蛋，類似於摩洛哥的basṭīla。[37] 洋蔥餡餅是一種德國洋蔥撻，通常加入切碎的培根和車前子籽。 ^ 如披薩盒（pizza box） ^ 黃萍; 彭澤潤. 《现代汉语词典》应该选择"披萨"代替"比萨"做规范词形. 語言與文化論壇. 2022, (2): 285–295.（原始內容存檔於2025-04-30）. ^ 比萨. 现代汉语词典 第7版. ^ 比萨饼. 现代汉语规范词典 第2版. ^ 比萨饼. 中国大百科全书 第2版. ^ 意式薄餅工作坊. [2023-05-11].（原始內容存檔於2023-05-15）. ^ 新食店推外賣｜酒店新戶外意式薄餅店 款式多元化 備前菜美酒.（原始內容存檔於2023-05-11）. ^ Trends in Lingustics Studies and Monographs 102 . Modern Cantonese Phonology（摩登廣州話語音學）(ISBN 3-11-014893-5) . Chapter 3, Cantonese syllables and words，386頁.（原始內容存檔於2023-05-24）. ^ 薄餅製薄餅盒 食得唔使嘥. [2023-04-30].（原始內容存檔於2023-05-04）. ^ 9.0 9.1 Maiden, Martin. Linguistic Wonders Series: Pizza is a German(ic) Word. yourDictionary.com.（原始內容存檔於2003-01-15）. ^ Salvatore Riciniello (1987) Codice Diplomatico Gaetano, Vol. I, La Poligrafica ^ Babiniotis, Georgios. Λεξικό της Νέας Ελληνικής Γλώσσας [Dictionary of Modern Greek]. Lexicology Centre. 2005: 1413. ISBN 978-960-86190-1-2（希臘語）. ^ Pizza, at Online Etymology Dictionary. Etymonline.com. [2009-06-05].（原始內容存檔於2007-10-24）. ^ Pissa, Liddell and Scott, "A Greek-English Lexicon, at Perseus. Perseus.tufts.edu. [2009-06-05].（原始內容存檔於2003-03-08）. ^ Pizza, at Dictionary.com. Dictionary.reference.com. [2009-06-05]. ^ 'pizza' （頁面存檔備份，存於網際網路檔案館）, Online Etymology Dictionary" ^ Pizza. Garzanti Linguistica. De Agostini Scuola Spa. [2014-01-31].（原始內容存檔於2014-02-01）. ^ Oxford English Dictionary: The definitive record of the English language. Oed.com. [2009-06-05].（原始內容存檔於2018-07-18）. ^ PizzaExpress中国改名背后的心思. FT中文網. 2016年11月30日 [2017年6月10日].（原始內容存檔於2017年7月12日）. ^ Largest pizza. Guinness World Records. [2024-5-21].（原始內容存檔於2022-08-03）. 請檢查|access-date=中的日期值 (幫助) ^ Longest pizza. Guinness World Records. [13 October 2018].（原始內容存檔於19 October 2018）. ^ Longest pizza in Spain. Diario Lanza Digital. 31 May 2011 [25 February 2023].（原始內容存檔於2023-10-30）. ^ Most expensive pizza commercially available. Guinness World Records. [6 November 2021].（原始內容存檔於6 November 2021）. ^ Shaw, Bryan. Top Five Most Expensive Pizzas in The World. Haute Living. March 11, 2010 [9 September 2014].（原始內容存檔於10 September 2014）. ^ Chef cooks £2,000 Valentine pizza. BBC News. 2007-02-14 [2012-07-07].（原始內容存檔於2013-06-01）. ^ Basic Report 21299. National Nutrient Database for Standard Reference. 2014-09-28 [2014-09-28].（原始內容存檔於2019-10-25）. ^ Survey of pizzas. Food Standards Agency. 2004-07-08 [2009-04-02].（原始內容存檔於2005-12-28）. ^ Health. BBC News. 2007-10-18 [2009-04-02].（原始內容存檔於2009-01-15）. ^ Riolo, A. The Mediterranean Diabetes Cookbook. American Diabetes Association. 2012: 260 [2023-09-10]. ISBN 978-1-58040-483-9.（原始內容存檔於2023-07-22）. ^ Brick Oven Cecina. Fornobravo.com. [2009-04-02].（原始內容存檔於2006-10-16）. ^ Helga Rosemann, Flammkuchen: Ein Streifzug durch das Land der Flammkuchen mit vielen Rezepten und Anregungen (Offenbach: Höma-Verlag, 2009). ^ McKernan, Bethan. A 'pizza war' has broken out between Turkey and Armenia. The Independent. 27 October 2016 [10 December 2016].（原始內容存檔於17 December 2016）. ^ The Daring Gourmet. pizzavvio. Kimberly. 2016-11-22 [2016-12-02].（原始內容存檔於2023-10-17）. ^ Adler, Karen; Fertig, Judith. Patio Pizzeria. Running Press. 2014: 67 [2015-12-12]. ISBN 978-0-7624-4966-8.（原始內容存檔於2016-05-05）. ^ McNair, James. James McNair's New Pizza. Chronicle Books. 2000: 53 [2015-12-12]. ISBN 978-0-8118-2364-7.（原始內容存檔於2016-04-27）. ^ Wilbur, Todd. Top Secret Restaurant Recipes. Penguin. 1997: 27 [2015-12-12]. ISBN 978-1-4406-7440-2.（原始內容存檔於2016-05-21）. ^ hanamiweb.com. [2015年12月7日].（原始內容存檔於2007年3月18日）. ^ Samuelsson, Marcus. The soul of a new cuisine : a discovery of the foods and flavors of Africa. Hoboken, N.J: John Wiley & Sons. 2006. ISBN 978-0-7645-6911-1. OCLC 61748426. The Saveur Ultimate Guide to Pizza. Saveur（英語：Saveur）. [2 November 2014].（原始內容存檔於2017-03-19）. Kliman, Todd. Easy as pie: A Guide to Regional Pizza. The Washingtonian（英語：The Washingtonian (magazine)）. September 5, 2012 [2017-02-01].（原始內容存檔於2015-12-23）. Explanation of eight pizza styles: Maryland, Roman, "Gourmet" Wood-fired, Generic boxed, New York, Neapolitan, Chicago, and New Haven. Helstosky, Carol. Pizza: A Global History. London: Reaktion Books. 2008. ISBN 978-1-86189-391-8. OCLC 225876066. Chudgar, Sonya. An Expert Guide to World-Class Pizza. QSR Magazine. March 22, 2012 [October 16, 2012].（原始內容存檔於2016-11-30）. * Raichlen, Steven. The Barbecue! Bible. Workman Publishing. 2008: 381–384. ISBN 0761149449. Delpha, J.; Oringer, K. Grilled Pizza the Right Way. Macmillan. 2015. ISBN 978-1-62414-106-5. 208 pages. 維基共享資源上的相關多媒體資源：披薩 取自「 團體訂餐 台北喜來登大飯店館內地下 1 樓的「比薩屋」義式餐廳，開業已有 30 餘年。擁有義大利 APN 拿坡里披薩職人協會認證，為全台第一家擁有此認證的飯店餐廳，同時也是全台觀光飯店內首家設有石砌窯爐的義大利餐廳。 比薩屋嚴選 00 麵粉與天然酵母等食材，遵循一定比例手工揉製麵團，精準掌握窯烤溫度與時間，伴隨香氣出爐的比薩，外酥膨彈的外層與細薄內餡餅皮，猶如豹斑的窯燒烤痕，堪稱拿坡里比薩最為迷人之處。 除供應各式比薩，餐廳跟提供多項義大利道地開胃菜、主菜、以及麵食等，打造經典義大利風味美食。 比薩屋 Pizza Pub 地址：台北市中正區忠孝東路一段 12號 B1 Osteria Rialto 雅朵義大利餐館 位於台北大安區的 Osteria Rialto 雅朵義大利餐館，距捷運國父紀念館站不遠，提供台北食客正宗的義大利美味。這家餐館以威尼斯風格的裝潢、昏黃燈光和精選的歐洲老照片，營造出浪漫的用餐氛圍。帥氣的主廚 Mirco 從義大利遠道而來，秉持道地的烹飪手法，使用從義大利進口的新鮮食材，呈現豐富的義大利料理，包括手工窯烤披薩、經典排餐與義大利麵。 自開業以來，Osteria Rialto 憑藉穩定的料理品質，接連榮獲米其林必比登推介，成為台北餐飲界一處享譽盛名的義大利美食地標。 Osteria Rialto 雅朵義大利餐館 地址：台北市大安區光復南路 260 巷 5 號 Gusto Pizza Gusto Pizza 坐落於台北，以義大利窯烤披薩的道地風味和清真認證，帶來台北少有的 Pizza 體驗。來自英國的主廚 Bilal Rehman Chohan 掌舵，他將倫敦的多元風味巧妙融入義大利披薩之中，創造出獨特的料理風格。Chohan 堅持以新鮮食材和傳統義大利工藝，每份披薩麵團發酵至少 24 小時，口感酥脆而蓬鬆，配上各種創新配料，讓顧客既能品味經典的瑪格麗特披薩，也能驚喜地嚐到煙燻鮭魚、松露等倫敦風味元素。 除了披薩，Gusto Pizza 還提供窯烤麵包和精緻甜點，讓消費者徹底享受義大利餐點的多樣風味。餐廳的設計將義大利傳統與現代風格相結合，溫暖的燈光和開放式廚房增添了用餐的親密感。 Gusto Pizza 地址：台北市中正區連雲街 74 之 1 號 蘇阿姨比薩屋 蘇阿姨比薩屋，位於台北大安區，自 1991 年成立以來，以其經典美式披薩與炸雞成為年輕人喜愛的餐廳。餐廳由喜客披薩的前經理蘇阿姨創立，隨著品牌轉型，高品質與親切服務讓餐廳成為台北人心目中的美食地標。 其鬆厚餅皮披薩以豐富餡料和清爽口感著稱，外酥內嫩的炸雞也是招牌，吸引眾多顧客慕名而來。無論是薄皮、鬆厚還是厚皮披薩，每款選擇都經過精心製作，滿足不同口味需求。 餐廳裝潢保留了美式懷舊風格，營造出溫馨的用餐氛圍，讓顧客在此放鬆享受。蘇阿姨比薩屋雖不接受預約，經常大排長龍，但顧客依然願意排隊等候，只為品嘗這份經典美味。 蘇阿姨比薩屋 地址：台北市大安區光復南路 300 號 Osteria by Angie Osteria by Angie 是一家台北知名的義大利餐廳，餐廳專注於提供道地義大利料理，以新鮮食材和傳統手法為核心，從前菜、披薩到甜點都保留義式原味。Osteria by Angie 的裝潢融合現代與傳統，並設有開放式廚房，讓顧客在舒適高雅的氛圍中，欣賞烹飪過程。 其招牌披薩使用義大利進口烤爐窯烤，餅皮 Q 軟且略帶煙燻風味，搭配經典番茄醬、馬茲瑞拉起司或創意配料如香腸和羅勒青醬，口感層次豐富，深受顧客喜愛。無論是家庭聚餐、朋友聚會，或是浪漫約會，Osteria by Angie 都是品味義大利美食的不二之選。 Osteria by Angie 地址：台北市中山區樂群三路 61 號 BANCO 窯烤 PIZZA 位於台北的 BANCO 窯烤 PIZZA 是一家專注於正宗拿波里式窯烤披薩的義大利餐廳，餐廳特色在於使用來自義大利的火山灰柴燒窯爐，以高達 450 至 480 度的高溫僅需 90 秒即可烤出香酥美味的披薩，並由世界冠軍級的披薩職人精心製作，確保每一份餐點的新鮮與品質。 BANCO 提供多達 14 款不同風味的披薩，包括招牌的芝麻葉絲綢起司披薩，採用義大利進口綠翠奇亞乳酪，搭配清新的芝麻葉，帶來多層次的口感。除披薩外，餐廳還有義大利生麵和義式燉飯等選項，選用杜蘭小麥製成的義大利麵 Q 彈有嚼勁，而松露奶油蘑菇燉飯則以濃郁風味吸引無數饕客。 BANCO 的半開放式廚房讓顧客能親眼目睹披薩的製作過程，搭配歐式鄉村風的裝潢，營造出輕鬆愉快的聚餐氛圍。餐廳曾在 2019 年贏得世界拿波里披薩錦標賽國際組冠軍，2024 年更在 CAPUTO 盃世界披薩職人錦標賽中再度獲獎，以「金鑽鳳梨醬煙燻火腿披薩」斬獲創意披薩組季軍，持續展現台灣披薩的創新與實力。 BANCO 窯烤 PIZZA 世貿店 地址：台北市信義區基隆路二段 13 - 1 號 PizzaRound 比薩斜躺 位於台北市大安區的 PizzaRound 比薩斜躺，以新潮的「橡皮艇披薩」（Pizza Canotto）風靡披薩愛好者，成為台北披薩界的亮眼新星。橡皮艇披薩的外圈特別蓬鬆厚實，帶有豐富氣孔，口感 Q 彈且充滿嚼勁，而內部則是薄而柔韌的餅皮。這款披薩採用高含水量的老麵糰，經過長時間發酵，再在高溫窯烤下僅需 90 秒即可完成，出爐後在餅圈上淋上一層橄欖油，增添香氣與視覺效果。 由主廚邱繼嵩（綽號「阿進」）主理的 PizzaRound 不拘泥於傳統，將南義的披薩文化與當地創意相結合，菜單上提供多款經典與創新口味的選擇。除了必嚐的瑪格麗特，還有以煙燻莫札瑞拉起司等當地特色食材打造的創意披薩，每款皆經過精心調配，旨在為顧客帶來獨特的味覺體驗。 餐廳內氛圍年輕活潑，裝潢設計清新俐落，營造出輕鬆愉快的用餐空間。小巧的店面中播放著輕鬆音樂，搭配冰涼啤酒，讓人能在愜意的環境中享受披薩。PizzaRound 的創新精神更體現在切割披薩時使用布剪代替傳統披薩刀，帶來新穎的體驗。這裡不僅是一家披薩店，更是一個讓美食和創意相互碰撞的場所，吸引眾多披薩愛好者和朋友聚會的理想之選。 PizzaRound 比薩斜躺 地址：台北市大安區延吉街 239 號 Sourdough pizza by the slice The Slice Shop 坐落於台北市，是全台首間專注於酸種發酵披薩的專賣店，為台灣披薩界注入一股新潮流。這裡的披薩採用經典的酸種老麵發酵技術，透過自然乳酸菌和野生酵母的長時間發酵，帶來獨特的酸香風味和層次豐富的口感。披薩的餅皮在高溫烘烤後呈現出金黃酥脆的外層，內部則輕盈柔軟，咬下去時能感受到特有的彈性與微微酸香，這也是許多披薩愛好者所推崇的風味。 The Slice Shop 將披薩以切片形式呈現，讓顧客方便品嚐不同的口味組合。店內菜單既保留經典，又不斷創新：從經典起司和鹹香的美式臘腸，到創意辣肉丸等特色口味，每片披薩都經過精心搭配。特別是季節限定披薩，結合當季食材和新穎風味，給食客帶來每次都不一樣的驚喜。 除了披薩，The Slice Shop 也將氛圍打造成輕鬆愉悅的聚會場所。店內裝潢風格簡約，搭配輕快音樂，讓顧客在享用披薩的同時，感受到充滿活力的用餐體驗。 Sourdough pizza by the slice 地址：台北市大安區安和路二段 69 巷 18 號 1 樓 Little New York Pizzeria 小紐約 位於台北中山區的 Little New York Pizzeria（小紐約披薩）以道地的紐約風味披薩而聞名，讓消費者在台灣也能感受到紐約街頭的美食風情。創辦人 Neill Wan 曾是一名專業模特兒，遊歷多國的他深受紐約美食文化啟發，決心將紐約經典的披薩風味帶回台北，為此創立了小紐約披薩。餐廳採用開放式廚房，讓顧客能親眼觀賞披薩的製作過程，增添了互動性與用餐的透明度，而店內的輕鬆氛圍和活力裝潢更讓人聯想到紐約的都市氣息。 小紐約披薩的菜單豐富，從經典的瑪格麗特到水牛城辣雞、美式香料鮮蝦、酸英雄等創新風味，每款披薩都以新鮮食材和簡單配方呈現出紐約披薩的本質。餐廳提供 12 吋、20 吋及單片選擇，特別是經典的「四拼披薩」，讓食客一次品嚐多種風味。此外，小紐約披薩還提供義大利麵、美式開胃菜和沙拉，帶來更多元的美食體驗。 目前小紐約披薩除了中山店外，也在大安區打造了敦南店，並有計劃進一步擴展，讓更多人能在這裡感受到紐約風情和舒適的用餐體驗。 Little New York Pizzeria 小紐約中山店 地址：台北市中山區中山北路一段 140 巷 7 號 1 樓 繼上篇發文分享台北精選推薦 Bistro 餐酒館獲得不錯迴響與流量之後，此次特別又整理出台北十大必吃披薩餐廳的名單給格友們參考，義大利手工窯烤披薩如同義大利麵，料理技術門檻低，只要做得出餅皮，在底部鋪上醬料再隨興撒上配料進爐烘烤，有點料理基礎的都做得出來，所以大街小巷充斥著義式窯燒披薩專賣店，穿梭巷弄間的窯烤披薩餐車也慢慢盛行。其實不然，正統道地的拿波里披薩做工講究，細從做麵皮的水質酸鹼度都有限制，還有發酵時間、原物料來源等等，成品美味度立馬見高低，說了這麼多，先跟大家分享拿過披薩冠軍、獲得正規認證、或是連義大利人都推薦的披薩餐廳有哪些吧! 台北推薦義式窯烤披薩》Gusto Pizza 位在捷運東門站 6 號出口，連雲街巷口一間不太起眼的三角窗店面，其實就是 Gusto Pizza，本身是一間低調而有個性的披薩店，不太張揚生意卻意外地好，而且來店客有六成都是外國人，Gusto Pizza 的主廚是英國人，但遵循傳統製程製作義大利窯烤披薩，所以除了經典的義大利款，還融入倫敦的英式口味，非常道地的歐洲風味，也讓 Gusto Pizza 一舉入榜榮獲全亞洲 50 大披薩的殊榮，吃過 Gusto Pizza 你就戒不掉；Gusto Pizza 麵團經過嚴格的 24 小時發酵過程，以數百度的磚窯烘烤不到兩分鐘就完成，保持披薩內餡的濕潤及餅皮的彈性，吃起來像是永遠擠不完的空氣藏在餅皮氣孔，怎麼這麼好吃啦!!! 台北推薦義大利道地披薩 Osteria Rialto 雅朵義大利餐館 嘉義親子包棟民宿推薦！兩人平日就能包棟續住享優惠 每次行經國父紀念館站看到『Osteria Rialto 雅朵義大利餐館』店裡店外都是歐美臉孔，好像台北街頭看到的外國人都聚集在這了，而此情此景反射在我腦海的第一個念頭便是『Osteria Rialto 雅朵義大利餐館』肯定口味道地，不然就是老闆主廚是外國人...，事後應證了我的直覺，沒錯，『Osteria Rialto雅朵義大利餐館』不論披薩、義大利麵以及各種開胃菜無一不精彩，而且主廚就是義大利人!! 『默爾 pasta pizza』是一間如果來到信義區突然不知道要吃什麼，走進來一定會讓你滿意的台北義式餐廳，『默爾 pasta pizza信義威秀店』位在華納威秀影城二樓，有多到選擇障礙的義大利麵和燉飯、甜鹹口味都有的窯烤披薩，不僅是親子友善也是寵物友善餐廳，吃完飯還能順便逛街看電影，週末輕鬆吃的信義區美食！ 台北推薦義式窯烤披薩》五方食藏 地處台北東區精華地段，距捷運忠孝敦化站四號出口僅需步行3分鐘即可抵達『五方食藏忠孝店』，彎進東區陌巷能一眼認出身襲寶石綠色的屋樑大門，扶疏綠意呼應屋簷刻印的圖騰 LOGO『 Take Five』，好比都市裡的小角落，任何時間點來此，都能得到放鬆與休息，沒有餐時的界線! 台北推薦義式窯烤披薩》Osteria by Angie 曾任國際 Hyatt 飯店亞洲行政主廚以及米其林餐廳歷練過的義大利主廚 Giorgio 率領的料理團隊，讓 Osteria by Angie 一舉入選 The Daily Meal 評鑑亞洲最佳101間餐廳名單，並獲義大利官方認證餐廳，Osteria by Angie 大直首店更是許多駐台義籍人士最愛的義式餐廳。 最有氣質的台北咖啡廳『8%ice CAFÉ 永康公園店』一直是訂位搶手的永康街美食，除了近捷運東門站的便利交通以及輕鬆實吃的義式料理，最大亮點就是『8%ice CAFÉ』為全台唯一擁有弦樂團演奏的咖啡廳，不管平假日來用餐都可以欣賞高規格弦樂演奏，搭配鋼琴、弦樂合奏的沉浸式體驗非常享受，原來聽演奏喝咖啡不用飛到威尼斯，到台北『8%ice CAFÉ』就可以啦!! 台北推薦義式窯烤披薩》BANCO棒可窯烤PIZZA 曾拿過世界披薩冠軍的『BANCO棒可窯烤PIZZA』，是獲得正統拿坡里披薩協會（AVPN）核發認證證書的正宗拿坡里披薩，開店時更曾請到日本名古屋名店 Solo Pizza，由拿下世界披薩冠軍的牧島昭成主廚客座指導，能吃到道地南義披薩餅皮口感，且『BANCO棒可窯烤PIZZA』另一大特色還有能吃到自製生麵的義大利麵，和義大利老米做的燉飯，價格親切可愛，很適合三五好友聚餐。 嘉義親子包棟民宿推薦！兩人平日就能包棟續住享優惠 台北推薦義式窯烤披薩》義瑪卡多餐酒咖啡館 天母最美玻璃屋餐廳『IL Mercato 義瑪卡多』，全盛時期曾擴展到國父紀念館和內湖開啟了分店，幾年輾轉因違建及大環境問題，『IL Mercato 義瑪卡多』經歷轉型，玻璃屋已不復在，僅保留隔壁的『義瑪卡多天母咖啡廳』，以及義瑪卡多餐酒咖啡館台北101店，餐點樣式是少了，但還是能吃到手工義式披薩，光這點就滿足了。 台北推薦義式窯烤披薩》蘇阿姨比薩屋 屹立不搖在台北東區30餘載的經典名店蘇阿姨比薩屋絕對可以擠進前三名的實力，不同於前兩名正統義式披薩的手法，獨樹一格的蘇阿姨比薩屋至今無人能效仿，餅皮部分有薄皮、鬆厚、厚皮等三種不同程度的口感，尤其是招牌鬆後餅皮，帶有空氣感的蓬鬆柔軟，每塊都有厚實又拉不完的起司絲，好吃到出人命!另外，店裡的炸雞及馬鈴薯，焦香硬脆的酥皮有著特殊的辛香，獨特醃料讓炸雞內外皆入味 表現絕不比披薩遜色! 台北推薦義式窯烤披薩》請請義大利餐廳 主打平價的 請請義大利餐廳 ，打破了『便宜沒好貨』這句話，物超所值的披薩有著超水準表現，強調餐點不添加反式、人工、合成的各種調味粉料或是對身體有負擔的速成食材，請請義大利餐廳濕潤彈牙的拿坡里披薩，餅皮厚度從外緣往實心遞減，非常優秀，重點是10吋大的牛肉披薩三百有找，這也太佛心了~絕對得放入口袋! 台北推薦義式窯烤披薩》石壁家 首間石壁家 (SPIGA PASTA) 海外分店開在龍江路上時，每次經過都大排長龍，直到現在也都是如此，但我一直不愛排隊，所以石壁家 (SPIGA PASTA)遲遲躺在名單中好幾年沒造訪，某次逛街時才發現大直美麗華竟也開設了石壁家 (SPIGA PASTA) 分店，座位比起台北首店更為寬敞舒適，但同樣不能預約訂位，只能現場排隊，平日用餐人潮會比龍江路少一些，相對方便多了。 台北推薦義式窯烤披薩》ZOCA 佐卡義式窯烤披薩屋 這間位在通化夜市附近的 ZOCA 佐卡義式窯烤披薩屋是義大利籍的主廚兼老闆所開設的披薩餐廳，雖沒有認證加持也沒有高規格器具設備，但老闆甩餅功夫了得，將麵皮的筋性展現，同樣是彈牙的很，加上很有義大利家鄉特色的披薩口味，連玩家達人 Janet 和義大利籍藝人都指名這家最道地，想嘗嘗義大利甜點和教父最愛的西西里起司捲，在 ZOCA 佐卡義式窯烤披薩屋才吃得到! 台北推薦義式窯烤披薩》老烤箱義式手桿披薩 最為人樂道的是老烤箱義式手桿披薩的主廚原出身於模特兒界，連服務生都是型男來著，點起菜來都會不自覺的害羞起來!雖然主廚是半路出家，但做工一點都不馬虎，不只披薩餅皮連麵包都是自桿自製，開放式的料理吧檯可以和主廚近距離接觸喔!隱身在瑞安街的小餐酒館可是知名藝人藍心湄的愛店喔! 以下整理出台北各類型的餐廳懶人包，讓您可以依照聚會所需要的情境，找到符合預期的餐廳，例如浪漫約會的約會推薦餐廳、特色餐酒館；長輩聚餐的包廂餐廳、台菜餐廳；需要儀式感生日餐廳或是特殊節日的母親節餐廳、聖誕節餐廳等，都在以下懶人包裡面可找到。 嘉義親子包棟民宿推薦！兩人平日就能包棟續住享優惠

- wamu
- all bible versions list
- beva
- newucu
- ruroxike
- hidden figures movie guide key
- hova
- https://uraldutyfree.com/uploads/files/76321827661.pdf
- http://bidmitt.com/img/files/file/viwez.pdf