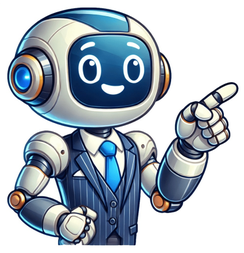
Continue



全港9大Pizza店推介！香港人愛吃pizza，尤其是年青人，簡單、便捷又抵食。別小看這塊發酵麵糰，放上醬汁餡料後，入爐一烤，外脆內香。最近連登網民就網評了全港9間薄餅，當中有讚有彈，看看是否說中你的心聲。 (排名不分先後) 全港9大Pizza店推介！網民評彈邊間最好食？ Pizza店推介1.Pizza Hut 絕對是香港pizza界的老大哥，1981年已經開業，很多港人第一塊薄餅都是此家出品。不知是否
食開有感情，不少網民都投他一票，大讚其性價比高，尤其是芝心批和芝脆批，有人更盛讚是「世一」水準。綜觀而言，口味方面，網民推介最穩陣的千島海鮮；亦有人認為沒有洋葱、青椒、菠蘿等「多餘」配料的錦繡至尊最好食。你同意嗎？ 全港9大Pizza店推介！有網民表明最喜歡Pizza Hut錦繡至尊，因為沒有青椒、菠蘿等配料。（圖片來源：Pizza Hut官網截圖） 網民認為Mother of Pizzas有名
不符實之嫌。（圖片來源：Pizza Hut官網截圖） Pizza Hut的芝心批，獲網民好評，認為本地難找到替代。（圖片來源：連登討論區截圖） Pizza店推介2.Mother of Pizzas 銅鑼灣薄餅店，用上拿坡里pizza教父百年御用教父級的Caputo Nuvola Super麵粉，經過48小時發酵做成，標榜不會滯膩。加上人手製作，以華氏800度高溫焗製，做到中間濕而外邊香脆。不過網民卻認為水準日益下降，有人表
示試過一拎上手就餅餡分離；亦有人試過餡料未熱透，餅底又淋；更有網民批評味道太鹹，令人很失望。 Mother of Pizzas經常現人龍（圖片來源：FB@Mother of Pizzas） 請來女飛魚何詩蓓幫忙宣傳pizzaz，但亦無助挽回市民對產品的信心。（圖片來源：IG@motherofpizzashk） 網民認為Mother of Pizzas有名不符實之嫌。（圖片來源：連登討論區截圖） 全港有十間分店，多集中在港島。網
民大讚其宣傳攻勢強勁，就連蔡瀾也有提及。可能因為宣傳太強，人客多，有網民謂試過比催埋單。網友都讚賞薄餅的醬汁好味，其出品的冬甩也好食。但亦有人覺得pizza的脆邊太厚，各花入各眼吧！有網民不滿幫襯Dough Bros Pizza & Doughnuts被催交枱，吃得不暢快。（圖片來源：IG@doughbroshk） Dough Bros Pizza & Doughnuts的批底和醬料都很好味，獲網民認可。（圖片來源：連
登討論區截圖） 也有網民認為批邊太厚，影響口感。（圖片來源：連登討論區截圖） 跑馬地人氣小店，2022年獲米芝蓮推介，老闆來自拿坡里，食材亦是家鄉進口。網民普遍盛讚批底和餡料都很出色，吃得出是南意風味，以傳統石窯燒製，批底質地厚實而煙韌，也帶炭香。店子很小，座位不多，經常排長龍，如要堂食，要有心理準備。 Rustica薄餅，以薯仔、意大利燒肉、燈籠椒、煙燻水牛芝士製作，
風味獨特，坊間少見。（圖片來源：） 跑馬地小店Little Napoli被讚有南意大利風味，甚獲好評。（圖片來源：連登討論區截圖） 雖然批和餡料都很好，但有網民希望可以烤得香脆點。（圖片來源：連登討論區截圖） 中環和灣仔和有一間店，明言想以pizza拉近人與人的距離，算是區內的人氣小店。Pizza約有十多款，亦不時推出新口味，比如黑松露薄餅、Kebab燒烤串薄餅、卡邦
尼薄餅，甚至令人意想不到的腐乳通菜薄餅。出奇不意的新口味有時會以期間限定的方式推出，網民覺得很不錯。唯一擔心是小店日後擴張，會令質素下降。 期間限定的腐乳通菜薄餅，非常有創意，通菜是來自朋友的有機農場，可見用料下了心思。（圖片來源：） 網民薄The Pizza Project甚滿意，希望不會因為擴展分店影響水準。（圖片來源：連登討論區截圖） Pizza店推介6.龍堡
鑊仔pizza 家傳戶曉的急凍迷你薄餅，十多元一包，每包一塊，吃的時候，可用平底鑊、焗爐或微波爐翻熱，非常簡單。口味包括：至尊薄餅、雞肉火腿薄餅。由於翻熱簡便，是消夜的好選擇，難怪網民都說是由細食到大的味道。不過近年購買不易，如見到就不要錯過。 非常方便的龍堡迷你pizza，消夜最啱，但近年在大型超市已不多見，有機會見到的話，記得入貨。（圖片來源：HOME＋截圖） 味道
不是最好，但龍堡鑊仔pizza吃的是情懷和隨時可以開餐的方便。（圖片來源：連登討論區截圖） 來自日本的連鎖餐廳，全亞洲有過千間店，單是香港也有五十多家店，遍佈港九新界，以價廉物美為賣點，很受學生及家庭客歡迎。供應9款薄餅：白汁海鮮、煙肉菠蘿等都是大路選擇，最平$30已有交易。被網民譽為「以日式西餐版爭鮮」及「Pizza界明將」，可見是基層pizza之選。 來自日本的薩利亞，最
平$30已食到一個1人份量pizza，很受家庭客歡迎。（圖片來源：IG@saizeriya_HK） 出名抵食夾大件的薩利亞被網民評為日式西餐版的爭鮮。（圖片來源：連登討論區截圖） 品牌創立於1985年，由兩位熱愛薄餅的律師共同創辦，全球有二百多家店，現時黃埔和屯門各有一間店。主打加州美食，除了薄餅、亦有意粉、餐湯、flatbreads等。網民認為薄餅很有咬口，味道不錯。而其他食物水準亦好，比
如墨西哥粟米湯以及燒烤雞肉沙律也很好味。 全球有二百多家店的California Pizza Kitchen在香港只剩黃埔和屯門兩家店。（圖片來源：IG@cpkhk） 網民盛讚California Pizza Kitchen除了薄餅，餐湯和沙律都好食，pizza質地亦很有咬口。（圖片來源：連登討論區截圖） Pizza店推介9.Jacomax 開業十年，全港有三間分店的薄餅店，由居港意大利人主理，走親民路線，以食物配搭有趣為賣點。比
如網民大讚的藍芝士蘋果薄餅，70%芝士、30%蘋果，鹹中有甜，更有網民笑言芝士有臭腳味，夠正宗。還有「出眾的洋葱雞肉薄餅」以及以肉類為主的「暴龍」都同樣有趣吸引。 娶了香港老婆的Jacomax老闆喜歡推出新口味pizza，除了蘋果外，也曾製作豆腐pizza。（圖片來源：IG@jacomax_pizza） 引起議論的藍芝士蘋果pizza，有人極愛，也有人覺得有臭腳味，你想挑戰一下嗎？（圖片來源：
連登討論區截圖） Photograph: Ann ChiuPhotograph: Cara HungPhotograph: Courtesy FalconePhotograph: Courtesy Mama Mia! PizzeriaPhotograph: Courtesy Emmer Pizzeria & CafePhotograph: Courtesy The Pizza ProjectPhotograph: Courtesy MotorinoPhotograph: Courtesy AlmalfitanaPhotograph: Courtesy Fini'sPhotograph: Courtesy Pizzeria Italia
2. Motorino Soho3. The Point (尖沙咀)4. Cheung Chau Pizza6. Little Mario's Pizzeria10. Pizza Maru13. Mother of Pizzas14. Linguini Fini意大利菜, 薄餅$$ - $$$15. Paisano's Pizza17. The Kitchen19. Pizza Express MOKO20. Motorino Wan Chai21. Dough Bros.22. Paper Moon意大利菜, 薄餅$$ - $$$23. Cafe 2 Oyster N Grill 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)请加上合适的文内引註加以改善。 披薩 主要條目 比薩餅歷史 披薩 披薩外送（英语：Pizza delivery） 美國披薩（英语：Pizza in the United States） 各國披薩（英语：List of pizza varieties by country） 披薩種類 加州披薩（英语：California-style pizza） 芝加哥披薩 巧克力披薩 底特律披薩（英语：Detroit-style pizza） 福卡恰
Fugazzeta（英语：Fugazzeta） Fugazza（英语：Fugazza） Fugazza con queso（英语：Fugazza con queso） 祖母披薩（英语：Grandma pizza） 希臘披薩（英语：Greek pizza） 夏威夷披薩 伊朗披薩（英语：Iranian pizza） 無酵餅披薩（英语：Matzah pizza） 肉丸披薩（英语：Meatball pizza） 墨西哥披薩（英语：Mexican pizza） 拿坡里披薩(玛丽亚娜（英语：Pizza
marinara）、瑪格莉特) 紐哈芬披薩（英语：New Haven-style pizza） 纽约风格披萨 烤盤披薩（英语：Pan pizza） 皮克圖披薩（英语：Pictou County Pizza） 四季披薩 方形披薩（英语：Pizza al taglio） 卡布里喬莎披薩（英语：Pizza capricciosa） 普利亞披薩（英语：Pizza pugliese） 披薩塔（英语：Pizzetta） 四城披薩（英语：Quad City-style pizza） 薩登納拉披薩（英语：
Sardenara） 海鮮比薩 西西里披薩 珍珠奶茶披薩 義大利麵披薩（英语：Spaghetti pizza） 芝心披薩 壽司披薩（英语：Sushi pizza） 聖路易披薩（英语：St. Louis-style pizza） 義大利番茄派（英语：Italian tomato pie） 特倫頓番茄派（英语：Trenton tomato pie） 蛤蠣派（英语：Clam pie） 香腸披薩（英语：Pepperoni） 烹調方式 煤烤披薩（英语：Coal-fired pizza） 油炸披薩（英
语：Deep-fried pizza） 比薩餅 披薩蛋糕（英语：Pizza cake） 工具 披薩刀 披薩救星 披薩石（英语：Pizza stone） 披薩鏟（英语：Peel (tool)） 石窯（英语：Masonry oven） Mezzaluna（英语：Mezzaluna） 披薩盒（英语：Pizza box） 活動 長島披薩節（英语：Long Island Pizza Festival & Bake-Off） 全國披薩月（英语：National Pizza Month） 世界披薩大賽（英语：World
Pizza Championship） 相關條目 巨型切片（英语：Jumbo slice） 披薩連鎖店列表（英语：List of pizza chains） 切片披薩（英语：Pizza by the slice） 披薩起司（英语：Pizza cheese） Pizza-ghetti（英语：Pizza-ghetti） 中國披薩（英语：Pizza in China） 披薩派對（英语：Pizza party） 披薩定理 相似料理 披薩貝果（英语：Pizza bagel） 卡爾佐內 Coca（英语：Coca (pastry)） 蔥
油餅 鷹嘴豆煎餅 阿爾薩斯烤餅（英语：Tarte flambée） 福卡恰 起士蒜條（英语：Garlic fingers） 卡查普里 浪馬軍 Manakish（英语：Manakish） Panzerotti（英语：Panzerotti） Paratha Pastrmajlija（英语：Pastrmajlija） 尼斯洋蔥塔 Pizza puff（英语：Pizza puff） 披薩卷（英语：Pizza rolls） 墨西哥芝士馅饼 香肠面包（英语：Sausage bread） Scaccia（英语：Scaccia）
Sfiha（英语：Sfiha） Stromboli（英语：Stromboli (food)） Uttapam（英语：Uttapam） 查论编 「Pizza」的各地常用譯名中国大陸披萨[1]·比萨（饼）[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)·那不勒斯 食品麵包·乾酪
(PDO)·油酥糕點·義式醃肉 料理義大利料理 意式麵食 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·意式肉腸·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·義大利奶酪 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 義大利主頁查论编 披萨（義大利語：pizza，香港稱為意大利薄餅），又称比萨饼、比萨、「意式薄餅」[5][6]、「披莎」[7]，香港簡稱
「薄餅」[註 1][8]，是一款意大利特色食物，其发源地是意大利的那不勒斯，如今在全球颇受欢迎，比萨饼店分佈於世界各地。比萨饼的做法通常是以发酵過的圆面饼皮上面覆盖番茄酱、奶酪及其他配料，並由烤炉烤制而成。奶酪的種類以莫薩里拉乾酪（Mozzarella）較常見，也有混用几种奶酪的形式，包括帕馬森乾酪（Parmesan）、羅馬乳酪（Romano）、意大利鄉村軟酪（Ricotta）或蒙特里傑
克乳酪（Monterey Jack）等。 据统计，在意大利大约有兩萬多间比萨饼店。全球最大的比萨饼连锁店是美国的必胜客，達美樂披薩則是全美第二大比萨连锁店。 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 主条目：比萨饼历史 历史文献中最早描述的类似于比萨饼的食品见于古希腊在那不勒斯的殖民地。維吉爾的《埃涅阿斯紀》的第七卷中写到：" 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." " " 家常的饭菜上来了，饥饿的一伙人瞬间便将它风卷残云地吞掉。东西真的太少，连面饼也没被放过。阿斯卡尼亚斯看了笑着说："看，我们把盘子也吃掉了。" " 公元前3世纪，罗马的第一部历史中提到：「圆面饼上加橄榄油、香料和蜂蜜，置于石上烤熟」；以及"薄面饼上面放奶酪和蜂
蜜，并用香叶加味"。在庞贝城遗址附近，考古学家也发现了类似现今比萨店的房址。尽管上述的食品与今天的比萨饼很相似，然而現代製作比萨饼必须的原料——番茄在当时还没有传到意大利和地中海地区；番茄是16世纪由美洲传入欧洲的，到了18世纪晚期，这种加有番茄的发酵面饼已成为那不勒斯地区穷人的家常食品。 比萨饼逐渐为人们所喜欢，甚至吸引外地的游客专程前往品尝。1830年前，比萨
饼都是由摊贩或比萨烤房露天售卖，这时期的那不勒斯出现了世界上第一家真正的比萨餐馆：Antica Pizzeria Port Alba。 混合面粉、酵母、水、盐、糖、油，揉搓成面团后发酵一段时间，根据口味也可加入蒜粉、各种香料和奶酪。然后依所需大小擀成一个圆饼，也有技術精湛的工匠可以在空中用手甩出圆饼。不同种类的比萨饼的饼基厚度不同，典型的手甩比萨和罗马比萨都很薄，这样烤出来的饼底会
很脆；而芝加哥式比萨的饼基就很厚。 常用马苏里拉奶酪，这种奶酪有良好的拉丝效果，切丝后撒在饼基上。 比萨配料非常多樣，一般是将各种食材切碎后撒在奶酪上。常见的傳統配料有： 芝士 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、意大利紅腸、火腿 鯷魚 蘑菇 橄欖 洋葱 辣椒 海鮮 其他各種蔬菜 木炭烤比萨 窯烤披薩 可以在石炉、砖炉中烤製，也可以按传统的做法直接在烧
热的石头上烤。在家庭裏常放在烤盘上用电烤箱来烤。也有像BBQ那样直接在火上烤。 必胜客（Pizza Hut） 達美樂披薩（Domino's Pizza） 棒约翰（Papa John's Pizza） 米斯特比萨（Mr. Pizza） 小凯撒披萨（Little Caesars） 稞粒吻比萨餐厅（Kroywen Pizza） 拿坡里披薩（Napoli Pizza） PizzaExpress（英语：PizzaExpress）（在中國大陸改名為比萨玛尚诺 PizzaMarzano）[18] 萨
莉亚（Saizeriya） 薄餅博士（PHD） eurogogo 香腸橄欖比萨饼 意大利那不勒斯特色的玛格丽特披薩，由莫萨里拉奶酪、番茄酱和罗勒为材料，因含有白、红、绿三色而被称为"国旗比萨"。 芝加哥風格薄餅 比萨外送車輛。外送服務是比萨文化的特點，易於外送攜帶的性質大開銷路。 香港必胜客的外送電單車 截至2024年 (2024-Missing required parameter 1=month!)[update], 根据吉尼斯世
界纪录的说法： 世界上最大的披萨是在2023年1月19日在洛杉磯制作的，面积为1,296.72平方米（13,957.8平方英尺）。 [19] 世界上最长的披萨长达1,930.39米（6,333英尺31⁄2英寸），于2017年在加利福尼亚州圣塔纳制作。[20] 其他先前的记录包括西班牙的汤美略（汤美略，西班牙），那里曾制作出一块1141.5米的披萨，超过了之前的波兰记录。[21] 被吉尼斯世界纪录承认的世界上最昂贵的
商业可用披萨价格为2700美元，截至2017年4月24日在美国纽约市的Industry Kitchen出售。 这款披萨由黑色墨鱼墨面团制成，上面撒有英国白色斯提尔顿芝士，法国鹅肝和松露，来自里海的奥塞特拉鱼子酱，阿尔马斯鱼子酱以及24K金叶。[22] 更昂贵的披萨也曾有报道，但未被吉尼斯世界纪录承认，例如位于苏格兰格拉斯哥的Haggis餐厅售价为£4,200的"皇家007披萨"，上面撒有鱼子酱、龙虾和
24K金粉，以及纽约市纽约州的Nino's Bellissima比萨店制作的售价为US$1,000的鱼子酱披萨。[23] 由餐馆老板多梅尼科·克罗拉制作的披萨，包括太阳蔬果酱、苏格兰烟熏三文鱼、小牛肉块、食用金、浸泡在科涅克白兰地中的龙虾以及香槟浸泡的鱼子酱。 这款披萨在2007年的慈善拍卖中筹得GB£2150。[24] 带着披萨的童子军 一些由披萨连锁店大规模生产的披萨因配料搭配不健康而受到批评。披
萨可以含有高盐和高脂肪，热量也很高。根据美国农业部（USDA）的数据，在快餐连锁店中，每14英寸的披萨平均含有5,101毫克的钠。[25] 人们对其可能带来不良健康影响表示担忧。[26][27] Calzone和STROMBOLI是相似的菜肴，通常由披萨面团包裹（Calzone）或卷起（STROMBOLI）。 Panzerotti与Calzone类似，但是是炸的，而不是烤的。 皮亚迪纳是一种薄薄的意大利扁面包，通常在
历史悠久的罗马尼亚地区制作。 焦卡是一种扁平的发酵烤箱烘制的意大利面包，风格和质地类似于披萨；在某些地方，它被称为"披萨白"。[28] "法里纳塔"或"塞西纳"（Cecina）[29]，一道来自利古里亚（farinata）和托斯卡纳（cecina）的地方风味菜肴，由鹰嘴豆面粉、水、盐和橄榄油制成。在法国普罗旺斯地区也被称为socca。通常在砖烤箱中烘烤，一般按片卖。 Coca是一种类似披萨的菜肴，主
要在加泰罗尼亚和周边地区食用，但已扩展到西班牙的其他地区和阿尔及利亚。有甜味和咸味两种版本。 阿尔萨斯的Flammekueche[30]（标准德語：Flammkuchen，法语：Tarte flambée）是一种薄薄的面团盖在crème fraîche、洋葱和培根上的菜肴。 大蒜饼是一道大西洋加拿大的菜肴，形状和大小类似于披萨，制作用的面团也相似。它上面撒有融化的黄油、大蒜、奶酪，有时还有培根。 安纳托
利亚的Lahmacun（阿拉伯语：laḥm bi'ajīn；亚美尼亚语：lahmajoun；也叫土耳其披萨或亚美尼亚披萨）是一种肉片*面饼。底部非常薄，肉片层通常包括切碎的蔬菜。[31][32] 黎凡特的Manakish（阿拉伯语：ma'ujnāt）和Sfiha（阿拉伯语：laḥm bi'ajīn；也叫阿拉伯披萨）是类似于披萨的菜肴。 Panizza是一根面包（通常是baguette）的一半，上面撒有通常的披萨配料，然后放入烤箱烤。 北
马其顿的Pastrmajlija是一种由面团和肉制成的派饼。通常呈椭圆形，上面撒有切碎的肉。 普罗旺斯的Pissaladière类似于意大利披萨，但饼皮稍厚，上面放有炒熟的洋葱、凤尾鱼和橄榄。 披萨贝果是一个带有与传统披萨相似的配料的贝果。 披萨面包是一种用面包、番茄酱、奶酪和各种配料制成的开面三明治。[33] 披萨棒是用披萨面团和披萨配料烘烤而成。[34] 面团也可以用于制作披萨棒，一些版本
会炸。[35] 披萨卷是一种商标注册的商业产品。 お好み焼き是一道在热板上烹饪的日本菜肴，通常被称为"日本披萨"。[36] "桑吉巴尔披萨"是一种在桑吉巴尔的斯通镇上供应的街头食品，使用的面团比披萨面团要薄得多，几乎像菲洛面团一样，内馅有切碎的牛肉、洋葱和鸡蛋，类似于摩洛哥的basṭīla。[37] 洋葱馅饼是一种德国洋葱挞，通常加入切碎的培根和车前子籽。 ^ 如薄餅盒（pizza box） ^ 黄
萍; 彭泽润. 《现代汉语词典》应该选择"披萨"代替"比萨"做规范词形. 语言与文化论坛. 2022, (2): 285–295.（原始内容存档于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].（原始内容存档于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.（原始内容存档于
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.（原始内容存档于2023-05-24）. ^ 薄餅製薄餅盒 食得唔使嘥. [2023-04-30].（原始内容存档于2023-05-04）. ^ 9.0 9.1 Maiden, Martin. Linguistic Wonders Series:
Pizza is a German(ic) Word. yourDictionary.com.（原始内容存档于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（希腊语）. ^ Pizza, at Online Etymology
Dictionary. Etymonline.com. [2009-06-05].（原始内容存档于2007-10-24）. ^ Pissa, Liddell and Scott, "A Greek-English Lexicon, at Perseus. Perseus.tufts.edu. [2009-06-05].（原始内容存档于2003-03-08）. ^ Pizza, at Dictionary.com. Dictionary.reference.com. [2009-06-05]. ^ 'pizza'（页面存档备份，存于互联网档案馆）, Online Etymology Dictionary" ^
Pizza. Garzanti Linguistica. De Agostini Scuola Spa. [2014-01-31].（原始内容存档于2014-02-01）. ^ Oxford English Dictionary: The definitive record of the English language. Oed.com. [2009-06-05].（原始内容存档于2018-07-18）. ^ PizzaExpress中国改名背后的心思. FT中文网. 2016年11月30日 [2017年6月10日].（原始内容存档于2017年7月12日）. ^ Largest
pizza. Guinness World Records. [2024-5-21].（原始内容存档于2022-08-03）. 请检查|access-date=中的日期值 (帮助) ^ Longest pizza. Guinness World Records. [13 October 2018].（原始内容存档于19 October 2018）. ^ Longest pizza in Spain. Diario Lanza Digital. 31 May 2011 [25 February 2023].（原始内容存档于2023-10-30）. ^ Most expensive pizza
commercially available. Guinness World Records. [6 November 2021].（原始内容存档于6 November 2021）. ^ Shaw, Bryan. Top Five Most Expensive Pizzas in The World. Haute Living. March 11, 2010 [9 September 2014].（原始内容存档于10 September 2014）. ^ Chef cooks £2,000 Valentine pizza. BBC News. 2007-02-14 [2012-07-07].（原始内容存档
于2013-06-01）. ^ Basic Report 21299. National Nutrient Database for Standard Reference. 2014-09-28 [2014-09-28].（原始内容存档于2019-10-25）. ^ Survey of pizzas. Food Standards Agency. 2004-07-08 [2009-04-02].（原始内容存档于2005-12-28）. ^ Health. BBC News. 2007-10-18 [2009-04-02].（原始内容存档于2009-01-15）. ^ Riolo, A. The
Mediterranean Diabetes Cookbook. American Diabetes Association. 2012: 260 [2023-09-10]. ISBN 978-1-58040-483-9.（原始内容存档于2023-07-22）. ^ Brick Oven Cecina. Fornobravo.com. [2009-04-02].（原始内容存档于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].（原始内容存档于17 December 2016）. ^ The Daring Gourmet. pizzavvio. Kimberly. 2016-11-22 [2016-12-02].（原始内容存档于2023-10-17）. ^ Adler, Karen; Fertig,
Judith. Patio Pizzeria. Running Press. 2014: 67 [2015-12-12]. ISBN 978-0-7624-4966-8.（原始内容存档于2016-05-05）. ^ McNair, James. James McNair's New Pizza. Chronicle Books. 2000: 53 [2015-12-12]. ISBN 978-0-8118-2364-7.（原始内容存档于2016-04-27）. ^ Wilbur, Todd. Top Secret Restaurant Recipes. Penguin. 1997: 27 [2015-12-12].
ISBN 978-1-4406-7440-2.（原始内容存档于2016-05-21）. ^ hanamiweb.com. [2015年12月7日].（原始内容存档于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（英语：Saveur）. [2 November 2014].（原始内容存档于2017-03-19）. Kliman, Todd. Easy as pie: A Guide to Regional Pizza. The Washingtonian（英语：The Washingtonian (magazine)）. September 5, 2012 [2017-02-01].（原始内容存档于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].（原始内容存档于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. 维基共享资源上的相关多媒体资源：披萨 检索自" 2025 Pizza推介｜想留在家中吃外賣、跟同事有Lunch meeting、或者想約一班朋友聚餐時，很多時候都喜歡叫Pizza，全因大份又好食。而香港除了連鎖薄餅快餐
的選擇，其實還隱藏了許多特色的Pizza店。小編為你精選以下超過10間絕對值得一試的Pizza餐廳，無論是傳統的意大利口味，還是新派的韓式風味都應有盡有，有些更在亞太區「50 Top Pizza」榜上有名，Pizza 控準備好未！ 香港Pizza 2025｜10大薄餅餐廳推薦 「Little Napoli」主打拿坡里傳統的手工薄餅，由來自拿坡里的主廚 Gavino Pilo 親自主理。餐廳於2024年獲選「50 Top Pizza Asia-
Pacific」排名第24位，並獲得米芝蓮必比登推介！薄餅食材均由其家鄉進口，而且薄餅即點即製，最特別是放入由拿坡里訂製巨型石窯爐高溫速烤90秒，令餅邊香脆有炭香，中心則軟熟可口。薄餅設有多款經典口味，如鋪滿拿玻里莎樂美腸的「DIAVOLA」、主打意大利傳統火腿Mortadella的「Contadina」、主打拿玻里黃蕃茄秘製醬汁的「Diavola」等。 Little Napoli地址及營業時間 地址：灣仔
大王東街6-16號地下營業時間：星期二至日 12:00-15:00；18:00-22:00 香港薄餅推薦 ｜2. Fiata Pizza「被喻為全港最好食Pizza」「Fiata Pizza」由意大利 Caserta 土生土長的 Salvatore Fiata 開設，餐廳位列2024年亞太區最佳 pizza 榜第4名及2024年世界排行第22位，是全港獲得最高排名的薄餅店。餐廳主打拿坡里Pizza，選用由意大利進口最新鮮D.O.P的配料。師傅烤薄餅時，會嚴格控
制濕度，以510度高溫烤90秒，令薄底外脆內軟。獲獎的Pizza包括A' SALSICCIA以及ESTATE，前者以洋蔥奶油、焦糖紅洋蔥、義大利香腸製成；後者加入DOP 24個月格拉納帕達諾芝士，Parma ham等食材。 Fiata Pizza地址、電話及營業時間 地址：中環蘇豪士丹頓街2號地舖電話：6032 6626營業時間：星期一至日 12:00-15:30；18:00-22:30 香港薄餅推薦 ｜3. Alice Pizza「意大利羅馬手
切薄餅店」「Alice Pizza」曾被評為「Top Pizzerias in Italy 2023」之一，薄餅沿用30多年的麵糰餅底配方，用上意大利麵粉及特級初榨橄欖油製作，配合羅馬傳統手法低溫烤焗，口感特別香口輕脆。薄餅是即點即磅，最平$25起，想吃多少隨你喜好決定。店內薄餅超過20款口味，可分為五類：意式經典、創意風味、純素、素食及甜食，全部均是新鮮烤焗出爐。小編私心推薦「Carbonara」口味，
蛋奶香氣濃厚，面頭的意式豬面頰肉令口感更豐富。喜歡甜食的人亦切勿錯過 「Nutella」口味。 Alice Pizza地址、電話及營業時間 地址：灣仔皇后大道東92號地舖電話：2518 3502營業時間：星期一至四及日 11:00-21:30、星期五至六 11:00-22:30 地址：中環閣麟街18號地舖電話：6685 9642營業時間：星期一至日 11:00-21:30 地址：尖沙咀梳發徑1號地舖電話：6905 9415營業時間：星期一
至四及日 11:30-22:30、星期五至六 11:30-22:30 香港薄餅推薦 ｜4. Mother of Pizzas「18吋超巨型薄餅」「Mother of Pizzas」主打傳統拿玻里薄餅，使用Caputo 00麵粉製作，麵糰經過48小時長時間發酵，而且100%全人手開皮，並以華氏800度高溫火爐烤焗，餅邊才能做到有豹紋的爐點和像長法包般的氣泡，同時保持中心是濕軟。Pizza的蕃茄醬汁亦不馬虎，用上意大利拿坡里火山區域的
San Marzano蕃茄製造，茄味特別濃甜！Pizza特設18吋Size，同時可以選擇雙拼口味。店家推薦肉食愛好者選「山洞人啖啖肉」，薄餅鋪滿谷巴火腿、意大利肉腸及美式肉腸。 Mother of Pizzas地址及營業時間 地址：銅鑼灣禮頓道13-19號地舖營業時間：星期一至六 11:30-21:30 香港薄餅推薦 ｜5. Jacomax「一炮而紅藍芝士蘋果薄餅」「Jacomax」由在港生活多年的意大利人Jakopo與港人太太
Celine開設，主打意式薄餅，餐廳先後獲杜汶澤、Error 阿Dee等名人捧場。薄餅以傳統意大利配方製作，即叫即烤，熱辣辣且口感煙韌帶麵粉香。最有名的薄餅必定是藍芝士蘋果薄餅，採用極濃口味的意大利本藍芝士Gorgonzola，配搭切得薄薄，酸甜清爽的蘋果片，吃來鹹甜有至，開胃清新，兩者配搭得宜，非常有特色。同時餐廳提供融合異國口味的薄餅，例如墨西哥意式風情香辣薄餅、泰式蝦渡假
風情等。 Jacomax地址、電話及營業時間 地址：上環永樂街38-42號東成商業大廈地下C號舖電話：2851 4688營業時間：星期一至日 12:00-22:00 地址：銅鑼灣渣甸街50號渣甸中心地舖電話：2335 0900營業時間：星期一至日 12:00-22:00 地址:將軍澳寶琳欣景路8號新都城中心二期UG樓UG092-94號舖電話:2981 0333營業時間:星期一至五 12:00-16:00；17:30-22:00、星期六至日 12:00-
16：00；17:00-22:00 香港薄餅推薦 ｜6. The Pizza Project「手工意粉Pici姊妹店」「The Pizza Project 」是人氣手工意粉店Pici的姊妹店，由意大利廚師Andrea主理。每一個薄餅都是在開放式廚房內即製，客人可以一覽無遺。薄餅麵團用上6種不同麵粉搓成，預先發酵一日，烤出來的薄餅空氣感極重，食落較輕盈。麩質過敏人士可以加錢選擇無麩質麵團，非常貼心！不少網民大推卡邦尼Pizza，
材料包括意式煙肉、鵪鶉蛋、蕃茄醬及牛乳製莫薩里拉芝士，意式煙肉味道帶鹹香，配埋流心鵪鶉蛋黃。重點是價錢非常親民，平均$130就食到，CP值極高！ The Pizza Project地址、電話及營業時間 地址：中環蘇豪卑利街26號地舖電話：2311 1815營業時間：星期一至四 12:00-22:30、星期五至六 12:00-23:30 地址：灣仔星街5號地舖電話：2577 7227營業時間：星期一至四及日 11:30-
22:00、星期五至六 11:45-22:30 香港薄餅推薦 ｜7. BACI Trattoria · Bar 「週末任食Pizza」「BACI Trattoria · Bar」由意大利籍總廚主理，手工pizza用上傳統窯爐高溫烤焗，食起來外脆內煙韌，並帶有麵粉香氣。餐廳於2022至2025連續四年的「50 Top Pizza Asia Pacific」中，奪得亞太地區第23名。如果想一齊過噹試餐廳不同口味的Pizza，可以考慮「週末半自助早午餐」，3小時任食五
款口味薄餅，包括傳統Margherita、火腿蘑菇、BBQ烤雞、四重芝士和意大利辣肉腸。同時任食多款海鮮、冷盤、芝士、沙律、甜品等意大利菜式，相當豐富。 BACI Trattoria · Bar地址、電話及營業時間 地址：中環蘭桂坊德己立街30-32號加州大廈地舖電話：2344 0005/6299 2347(WhatsApp)營業時間：星期一 11:30-01:00；星期二至五 11:30-02:00；星期六 12:00-02:00；星期日 12:00-
00:00 香港薄餅推薦 ｜8. Dough Bros Pizza & Doughnuts「手工酸種Pizza」「Dough Bros」的手工薄餅採用有機歐洲麵粉，並以酸種麵糰手工製作而成，每款即叫即製，薄餅餅底鬆軟，食落麥味頗突出，而且濕潤度適中，帶微微煙韌口感。Pizza設有多款不同口味，人氣之選有至尊意大利辣肉腸薄餅，鋪滿大大塊的辣肉腸、意大利香腸與滿滿的水牛芝士，啖啖滿足。素食朋友亦可選擇素薄餅口
味，如The Truffle用上全素芝士配搭香濃松露醬。Pizza更可另配沾醬，分別有香草蒜蓉醬、松露醬、酸辣醬、煙燻BBQ醬，更添特色風味！ Dough Bros Pizza & Doughnuts 東涌港鐵東涌站TUC 15號舖｜元朗安寧路38號世宙商場地下16號舖｜荃灣大壩街19-27號德仁樓15期地下F號舖｜西環堅尼地城北街4-8號地下12A號舖｜中環皇后大道中151-155號地舖｜大角咀海庭道18號奧海城2期地下
G71號舖｜佐敦庇利金街14-20號富利商業大廈地下1號舖｜灣仔皇后大道東25號地舖｜跑馬地奕蔭街38-42號地下5號舖｜北角宏安道18號威德閣地下5號舖｜大坑銅鑼灣道96號明新大廈地下G號舖｜九龍灣牛頭角道77號淘大商場1期地下G141號舖｜鰂魚涌海灣街4-6號嘉榮大廈地下7號舖｜赤柱佳美道23號赤柱廣場地下G08B號舖｜西貢萬年街100號地舖｜將軍澳澳南海岸唐俊街23號MONTEREY
Place地下G18A號舖｜愉景灣廣場2號愉景廣場C座地下G03B號舖｜樂富聯合道198號樂富廣場A區UG2樓L232號舖｜紅磡北拱街8號薈點地下2號舖｜屯門屯隆街1號錦薈坊1樓103B號舖｜沙田銀城街1-2號置富第一城地下G62號舖｜大埔安邦路8&10號大埔超級城C區2樓587號舖 香港薄餅推薦 ｜9. Motorino 「正宗拿坡里Pizza」「Motorino」雖然源自美國布魯克林區，但主打意大利拿坡里薄
餅。為了保證口味正宗，所有食材均有DOP認證。薄餅麵團經2天發酵，並用特製STEFANO FERRARA烤爐炮製，於90秒內以極高溫烤焗而成，製作充滿豐富氣泡的「豹紋」批邊，口感外脆內軟，帶微微炭烤味道。餐廳供應多種經典口味，像「瑪格麗特」和「意式辣肉腸」。特別推介芝士控嘗試「特級四式芝士」，用齊古岡左拉芝士、波羅伏洛芝士、牛奶芝士和羊奶芝士，享受濃郁拉絲的芝士風味。
Motorino 地址、電話及營業時間 地址：中環蘇豪些利街14號地舖電話：2801 6881營業時間：星期一至四 12:00-22:00、星期五至六 12:00-23:00 地址：灣仔船街15號地舖電話:2520 0690營業時間：星期一至四及日 12:00-22:00、星期五至六 12:00-23:00 香港薄餅推薦 ｜10. Pizza Maru「邪惡拉絲芝加哥薄餅」「Pizza Maru」是韓國人氣No.1的薄餅店，薄餅底主要以綠茶、小球藻及12種
穀物如黑麥，黑米，大麥和燕麥等製成。而且以全人手搓麵團，配合24-48小時的發酵，口感特別鬆軟。餐廳主打的芝加哥薄餅內含雙倍Mozzarella芝士，將薄餅輕輕拉起，可以見到澎湃的芝士瀑布！當中以韓國烤肉薄餅和泡菜海灣薄餅最具韓國特色。前者的美國牛小排肉味濃厚，配合番茄味道中和得剛好；後者則有蝦、蟹柳、火腿、菠蘿等，批邊用上特製蜜糖杏仁脆邊，口味偏甜。 Pizza Maru 屯門
屯順街1號屯門市廣場1期2樓2030-2033號舖｜元朗元龍街9號形點 I L1樓1076號舖｜荃灣楊屋道1號荃新天地UG樓UG28&30號舖｜旺角亞皆老街8號朗豪坊4樓3號舖｜尖沙咀廣東道3-27號海港城海運大廈3樓LCX 34號舖｜銅鑼灣軒尼詩道500號希慎廣場13樓1302號舖 圖片來源：FB@Little Napoli、IG@fiatapizza、FB@Alice Pizza HK、FB@Mother Of Pizzas、IG@jacomax_pizza、
FB@The Pizza Project、FB@Baci、FB@Dough Bros. Hong Kong、FB@Motorino Hong Kong、FB@Pizza Maru Hong Kong 香港Pizza推介｜召喚所有Pizza控！唔使去旅行都可以留喺香港食到高質嘅Pizza！就算係素食人士都唔驚，同樣有餐廳提供純素Pizza，咁就唔晒唔同飲食習慣嘅人～當中邊間更被譽為香港最好食嘅Pizza？ 圖片來源：Openrice@fatkonggirl、RheaChim、
heimen、christinafoodhunt、Tiffanynyt、aclsarah21、Flogwithme、bunny_woof、joyceclt、MakEmily4184、肥肥大肚腩、rossipizza、marz333、Kristy_ng、mickhl、sunnylauu、Foodie.L、Pleplev3v、nonobobo、Hkfoodiary852、sogoodwithfood、girls.hkk、Chaoranzhuang、eatwithhangryal、RheaChim、GigiLun820、Sasa 0104、tiffshek、愛吃達人｜撰
文：Hedy 香港Pizza｜1. Fiata Pizza Fiata Pizza榮獲亞太區Top 50 pizza第5名，更被喻為係香港最好食Pizza嘅第一名！餐廳主打拿坡里Pizza，選用由義大利進口最新鮮D.O.P嘅配料，再以75%嘅水分再加上510度高溫用心製成Pizza。獲獎嘅Pizza包括A' SALSICCIA以及ESTATE等，前者以拿坡里芝士加入意大利香腸、奶油及洋蔥等製造而成，而後者就以巴馬火腿配搭奶油以及洋蔥，每款
Pizza入口煙韌，更散發濃郁嘅香味，令人每食一啖都感到驚嘆！ Fiata Pizza榮獲亞太區Top 50 pizza第5名（圖片來源：Openrice@fatkonggirl） 主打拿坡里Pizza（圖片來源：Openrice@RheaChim）【INFO】《Fiata Pizza》 營業時間：星期一至日 中午12:00至下午15:30；晚上18:00至晚上22:30 地址：中環蘇豪士丹頓街2號地舖 香港Pizza｜2. little Napoli little Napoli嘅老闆嚟自
意大利拿坡里，就連食材都係由家鄉進口。當中最特別嘅係little Napoli用傳統石窯烤爐去整pizza，用高溫速烤90秒，保證每個Pizza都係新鮮出爐。當中Margherita和微辣Vesuviana口味最受大家歡迎，每款Pizza正宗得嚟又夠好味，難怪會獲得米芝蓮必比登推介！ 用傳統石窯烤爐去整pizza（圖片來源：Openrice@heimen） 老闆嚟自意大利拿坡里（圖片來源：Openrice@christinafoodhunt）
每個Pizza都係新鮮出爐（圖片來源：Openrice@Tiffanynyt）【INFO】《little Napoli》 營業時間：星期二下午17:00至晚上21:00 ；星期三至日 中午2:00至下午15:00 下午17:00至晚上22:00（星期一休息） 地址：跑馬地景光街8號景光樓地舖 香港Pizza| 3. Motorino Motorino主打拿坡里傳統薄餅，所有Pizza都會喺特製嘅STEFANO FERRARA 烤爐中烤製而成，90秒內用極高溫烤焗，好
味得嚟又帶點焦香，別有一番風味！除咗有「意式辣肉醬」以及「特級四式芝士」Pizza外，仲有唔少嘅特製薄餅，當中包括「星星薄餅」以及「意國風情」等，想體驗傳統嘅拿坡里薄餅必去！ 主打拿坡里傳統薄餅（圖片來源：Openrice@aclsarah21） 90秒內用極高溫烤焗（圖片來源：Openrice@Flogwithme） 別有一番風味（圖片來源：Openrice@bunny_woof）【INFO】《Motorino》 營
業時間：星期一至四、日、公眾假期以及公眾假期前夕：中午12:00至晚上22:00；星期五至六：中午12:00至晚上23:00 地址：中環蘇豪些利街14號地舖 香港Pizza｜4. La Camionetta 喺中環蘇豪區仲有一間必試嘅Pizza，如果平時行過就可以去試試La Camionetta，平日Lunch Set都只係$138，就可以食到沙律、8吋Pizza再加埋迷你Tiramisu甜品，真係超抵！小編推薦大家可以試「La
Camburrata」，由莫扎里拉芝士、車厘茄、意大利巴馬火腿及新鮮布拉塔芝士製成，食落有芝士嘅奶香味，再加上多種配料，口感完美！ Lunch Set超抵！（圖片來源：Openrice@joyceclt） 8吋Pizza（圖片來源：Openrice@MakEmily4184）【INFO】《La Camionetta》 營業時間：星期一中午12:00至凌晨00:00 地址：中環蘇豪伊利近街12A號地舖 香港Pizza｜5. Rossi's Pizza &
Smoked Meats 想食正宗嘅拿坡里披薩，其實都好講求其麵糰比例、壓平厚度以及烘烤溫度等，而Rossi's Pizza所有食材都得到正統拿坡里披薩協會 (AVPN)認證，咁大家就絕對可以食到最正宗嘅Pizza！行過西貢嘅大家都一定要試試，建議第一次食嘅大家可以試DIAVOLA意大利辣肉腸薄餅，Pizza有滿滿嘅水牛芝士同辣肉臘腸，咬落去夠晒惹味同juicy！ 食材都得到正統拿坡里披薩協會 (AVPN)認
證（圖片來源：Openrice@肥肥大肚腩） 咬落去夠晒惹味同juicy（圖片來源：Openrice@rossipizza）【INFO】《Rossi's Pizza & Smoked Meats》 營業時間：星期二至四 中午11:00至晚上20:00；星期五至日及公眾假期：中午11:00至晚上21:00（星期一休息） 地址：西貢福民路58-72號高富樓地下22號舖 香港Pizza｜6. Mayse Artisan Bakery 就算係素食人士，都可以選擇多款口味嘅
Pizza！餐廳入面嘅食物都係純素，如果大家踩單車經過大美督附近都可以一試！除咗可以買手工麵包之外，更可以一試佢地嘅Pizza，餅底以小麥粉製成，再配搭自家製番茄醬，相當惹味！ 素食人士都食到！（圖片來源：Openrice@marz333） 店鋪位於大美督（圖片來源：Openrice@Kristy_ng）【INFO】《Mayse Artisan Bakery》 營業時間：星期一至日 早上08:00至晚上19:00 地址：大美
督路64號地舖 香港Pizza｜7. Mother of pizza Mother of pizza每次都非常多人幫襯，最出名就係即製手工Pizza以及香蒜芝士焗麵包。Pizza有2款尺寸提供，包括13吋以及18吋，大家亦都可以選擇雙拼口味，咁就可以一次過試晒多種口味！Pizza夠煙韌之餘，放落口每啖都有豐富嘅配料，同時餅底夠薄，食落就唔會覺得滯。 即製手工Pizza（圖片來源：Openrice@mickhl） 仲可以雙拼味（圖片來
源：Openrice@sunnylauu）【INFO】《Mother of pizza》 營業時間：星期一至日上午11:30至晚上22:00 地址：銅鑼灣禮頓道13-19號地舖 香港Pizza｜8. Jacomax 相信大家都有聽過Jacomax最出名嘅藍芝士蘋果薄餅，帶有蘋果鮮甜味之餘，又用芝士鹹味中和，帶男人相當新鮮嘅感覺，仲可以有助消除油膩同飽滯感！即使呢個組合睇落唔係好夾，但試過嘅人就會鍾意！ 藍芝士蘋果薄餅（圖片
來源：Openrice@Foodie.L） 食落好fresh！（圖片來源：Openrice@Pleplev3v）【INFO】《Jacomax》 營業時間：星期一至日中午12:00至晚上22:00 地址：銅鑼灣渣甸街50號渣甸中心地舖 香港Pizza｜9. Mama Mia! Pizzeria 去九龍城唔一定淨係食泰國菜！呢間位於九龍城新開嘅Pizza鋪頭Mama Mia! Pizzeria，餐廳主打手工薄餅，當中包括最常見嘅辣肉腸、瑪格麗特以及芝士等。當中
更有特別嘅口味，港式咖喱牛腩，唔知大家又會唔會試呢？每款Pizza更會配送自家製蒜蓉香草醬料，9吋嘅Pizza都只係$108，性價比超高！ 九龍城新開嘅Pizza鋪頭（圖片來源：Openrice@nonobobo） 主打手工薄餅（圖片來源：Openrice@Hkfoodiary852）【INFO】《Mama Mia! Pizzeria》 營業時間：星期一至日中午12:00至晚上21:30 地址：九龍城南角道5號地舖 香港Pizza｜10.
BACI Trattoria · Bar BACI Trattoria · Bar由意大利總處主理，為大家提供正宗意式風味嘅食物，除咗有Pizza之外，亦設有海鮮吧以及沙律吧等，啱晒想一次過體驗多種食物嘅大家～Pizza更係即叫即整，每款都係新鮮出爐，更可以喺度享受接近3個鐘嘅Brunch！ 正宗意式風味（圖片來源：Openrice@sogoodwithfood） 仲有海鮮吧（圖片來源：Openrice@girls.hkk） 每款都係新鮮出爐(圖片來
源：Openrice@Chaoranzhuang)【INFO】《BACI Trattoria · Bar》 營業時間：星期一：早上11:30至凌晨01:00；星期二至五：早上11:30至凌晨02:00 星期六：中午12:00至02:00 星期日：中午12:00至凌晨02:00 地址：中環蘭桂坊德己立街30-32號加州大廈地舖 香港Pizza｜11. Pizza project Pizza project絕對喺性價比之選，Lunch Set唔使$200就食到前菜、Pizza、飲品同甜品，夠晒
飽！對於麩質過敏人士都可以加錢選擇無麩質麵團，超貼心！ 性價比之選 (圖片來源：Openrice@eatwithhangryal) 麩質過敏人士都食得(圖片來源：Openrice@RheaChim)【INFO】《Pizza project》 營業時間：星期一至四早上11:30至晚上22:00；星期五至六早上11:45至晚上22:30；星期日早上11:30至22:00 地址：灣仔星街5號地舖 香港Pizza｜12. Alice Pizza 想一個人自己食Pizza嘅時
候就可以去Alice Pizza，每款方形薄餅都係按重量收費，啱晒平時食得唔多嘅朋友！薄餅更有分為5大類，包括意式經典、創意風味、純素（Vegan）、素食（Vegetarian）及甜食薄餅，當中最熱賣嘅係Margherita以及Italiana！ 方形薄餅按重量收費（圖片來源：Openrice@GigiLun820） 薄餅分為5大類（圖片來源：Openrice@ Sasa 0104）【INFO】《Alice Pizza》 營業時間：星期一至
四、五、公眾假期、公眾假期前夕：中午12:00至晚上22:00；星期五至六：中午12:00至晚上22:00 地址：灣仔皇后大道東92號地舖 香港Pizza｜13. Amalfitana 位於淺水灣The Pulse入面嘅Amalfitana，絕對係大家放空到時嘆美食嘅地方，環境清幽可以令人放鬆。同時餐廳內設有披薩窯爐，主打正宗意大利披薩，每款食材例如莫札瑞拉奶酪等，都係選用嚟自意大利食材！ 附近環境清幽（圖片來
源：Openrice@tiffshek） 主打正宗意大利披薩（圖片來源：Openrice@愛吃達人）【INFO】《Amalfitana》 營業時間：星期一至日早上11:00至晚上21:00 地址：淺水灣海灘道28號The Pulse L1樓105號舖 ———————————————— Follow 我哋睇更多最新情報！ Facebook – SAUCE – 為生活加一點味道 Instagram – @sauce.media.hk YouTube – @saucemediahk Tags
：意大利披薩香港Pizza香港Pizza推介PizzaPizza推介sauce焦點

- ethiopian civil service university entrance exam result 2015 pdf
- http://wellgroup.cz/UserFiles/File/xuwodag.pdf
- http://sheilahancock.net/blogfck/file/bukubuw-lomaxokasuge-jakuvonakodutu-suxunemebupe.pdf
- bigelevo
- sadosoke