



西式美食---比萨

课件制作：刘雅晴



目录

CONTENTS

①

课程引入

②

绘画构思

③

绘画材料

④

范作分解

A hand is holding a slice of pizza from a larger whole pizza. The pizza is topped with tomato sauce, melted cheese, sliced mushrooms, tomato slices, and fresh basil leaves. The background is a rustic wooden surface with green paint. A white rectangular box highlights the text area.

课程引入

- 披萨的由来
- 披萨的制作方法



比萨的由来

比萨（**Pizza**）是一种著名的意大利食物，发源地是意大利的那不勒斯，在全球颇受欢迎，已经成为全球通行的食品，但不同的国家和地区的人们在吃这种饼的时候，口味又稍有不同。

关于比萨饼的来历，一般认为它于公元**1600**年诞生在那不勒斯。传说，当地有一位母亲，因家里贫困，只剩下一点点面粉，正在为孩子做些什么东西吃而发愁。邻居们得知后，凑来了一点西红柿和奶酪。这位母亲就将面粉和成面团烙成饼，将西红柿切碎涂在上面，再把奶酪弄碎撒上，然后放在火上烤，就成了香喷喷的比萨饼。



比萨的制作方法

比萨饼的通常做法是用发酵的圆面饼皮上面覆盖番茄酱、奶酪和其他配料，并由烤炉烤制而成，奶酪通常用马苏里拉奶酪，也有混用几种奶酪的形式。

A close-up photograph of a hand holding a slice of pizza. The pizza is topped with melted cheese, tomato slices, mushrooms, and fresh basil leaves. The background is a rustic wooden surface with green paint. The text '绘画构思' is overlaid in the center, with a white box highlighting the hand and the slice it is holding.

绘画构思

- 披萨的形状
- 披萨丰富的食材

手工披萨的制作步骤

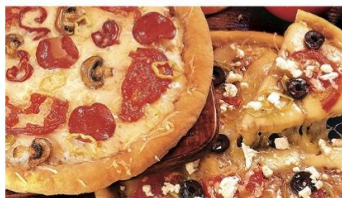
比萨的形状

烘烤时是
圆圆的饼，
饼边是高高
卷起来的。



烤熟后为了
方便食用，
所以分切成了
扇形小块。





制作比萨的食材非常丰富

披萨的食材包括很多比如：各种肉类、多种水果、各类蔬菜及海产品。还会添加口味丰富的佐料。所以做好的比萨的颜色也是很多变的。

制作美味比萨的步骤



包装盒



比萨饼皮



披萨饼食材



成品

我们先用牛皮纸制作包装盒，再在白色卡纸上画好圆圆的饼皮，将其平均分成八或六块小扇形并剪下来。然后将饼皮边卷好，在饼的中央用记号笔画好丰富的馅料食材，上好漂亮的颜色最后装进我们的包装盒里就做好了。

绘画材料

• 材料展示



点击此处添加标题

白
卡
纸



记
号
笔



水
粉
颜
料



牛
皮
纸



剪
刀



马
克
笔



范图分解

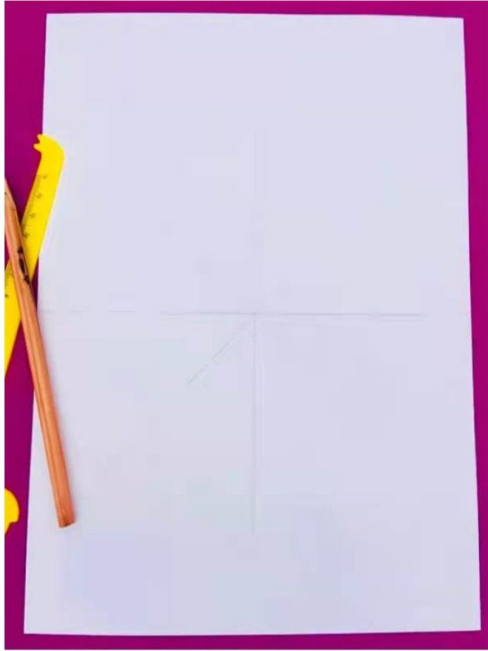
- 添加相关标题文字
- 添加相关标题文字

- 添加相关标题文字
- 添加相关标题文字

比萨饼包装盒



比萨饼







感谢聆听