

Recipe for Pizzas pies tarts



오리엔탈 피자

“전통피자의 맛을 느껴보세요 IQF 브리치즈와 함께..”

IQF 모짜렐라 & IQF 브리 치즈

쫄깃쫄깃 살아있는 식감
다양한 요리방법! 뜨겁게도 차갑게도!
해동 후에 더 특별해 지는 IQF 모짜렐라와 IQF 브리치즈의 부드러운 맛
빠르고 간편한 사용! 다양한 요리법! 부드러운 조직감을 느낄 수 있습니다

Characteristics

- 크기: 7.25 cm x 7cm x 0.3cm (브리치즈)
- 무게 : 15g(브리치즈) 13g(모짜렐라)
- 요리 수준 : easy
- 준비 시간: 10분
- 조리 시간: 20분
- 4~6인분 기준

Ingredients

- IQF 모짜렐라 치즈 4조각
- IQF 브리치즈 4조각
- 피자 도우 1
- 매운 소시지 2개
- 토마토 소스 작은병1개
- 다진 양파 1개
- 얇게 썬 마늘 반쪽
- Oregano 1스푼 혹은 허브



Recipes

- 피자 도우를 얇게 펴서 baking 접시에 올린다
- 토마토 소스를 펴 바르고 위에 양파 마늘 그리고 버섯을 올린다
- 매우 소시지를 2센티로 잘라 피자 위에 올린다
- IQF 모짜렐라 치즈 위에 올리고 Oregano 혹은 허브를 살짝 뿌린다
- 오븐 온도 410° F 에서 20분간 굽는다