

★異國料理小介紹★

《拿坡里肉醬麵》

拿坡里義大利麵最關鍵的特色，就是使用含醋的番茄醬調味、調色，將培根、洋蔥、青椒、番茄翻炒焦化調理後，拌入含醋番茄醬，加入煮熟的義大利麵條，拌炒過後撒上 Tabasco 墨西哥酸辣醬、起司粉的義大利麵。

店家也常將培根用火腿、小香腸替換，而許多人不喜歡的青椒可以說是拿坡里義大利麵的標配，不使用傳統番茄醬、再加上最後 Tabasco 墨西哥酸辣醬的點綴，正宗的拿坡里義大利麵整體偏酸，口味較強烈，麵條也不如傳統的義大利麵有彈性，而是經常選用較粗的麵條且徹底煮熟，口感從小到老都非常喜歡。

上將食品供應給學校的此道「拿坡里肉醬麵」，因教育局規範學童營養午餐不得使用培根、火腿、香腸等醃漬肉類加工品，故使用生鮮豬絞肉做搭配，而公司廚師則會將整體調整為適合學童食用的口味及口感，不用擔心過酸或是會辣唷！請師生好好享用品嘗😊。



上將營養師 祝您用餐愉快