

KEDGE Business School (Bordeaux Campus)_電子報 3

法式料理

在要離開 Bordeaux 前幾天，Home 奶奶決定做一頓經典的法式料理....



< 蝸牛 escargot

這是法國蝸牛最常見的烹飪方法，專用烤盤，蒜味青醬，其實吃起來的肉質跟我們的螺肉相差不遠，home mom 說蝸牛必須看季節捕捉

> 青蛙 grenouille

烤青蛙在法國也很常見，肉質跟台灣也差不多，使用的是跟蝸牛一樣的蒜味青醬





< 兔子腿 lapin

這道菜是法國家庭冬天常見的，通常會跟馬鈴薯及紅蘿蔔一起煮，但比較常用鴨肉，這天 home 奶奶為讓我留下印象做的特別料理，home mom 說這是只有奶奶級才會做的法式料理~

> 國王派 galette des Rois
這是法國人在 1/6 主顯節吃的甜點，但其實整個月在街上、麵包甜點店都看的到它

它的傳統吃法：由家裡最年長的人負責切派，最年幼的成員必須躲到桌子底下，等切完派後，大家一起大唱第一塊要給誰，躲在桌下的人就指定給一位家庭成員，依序直到分完整個派，每個派裡都會有個小瓷偶，誰吃到就可以帶上皇冠，且會幸運一整年！

