

德國食物介紹

來到德國，當然要體驗一下當地的飲食，才能夠更深入了解文化。以下我和大家分享我這次在德國品嚐過的食物還有在德國吃東西要注意的地方

1. Schnitzel

德國的炸豬排，主要是以醃料調味過的豬肉裹上用麵粉和雞蛋做成的外皮下去炸，不會有日式豬排那種酥脆感，裡面的肉汁也較少，外皮偏軟同時整個豬排也是很柔軟容易入口的。豬排旁邊通常會配上馬鈴薯或是像圖片中的麵條。通常有兩種豬排口味，一種叫做 Jäger-Schnitzel，意思是獵人豬排。這種豬排的特色是會在豬排旁邊淋上特製的奶油蘑菇醬，蘑菇醬中添加一些白酒，味道非常香醇濃郁，豬排和該醬搭配變得更有層次，是我最喜歡的豬排類型。



Gaststätte Atschel, Frankfurt

另外一種是 Wiener Schnitzel-維也納豬排，相傳是發源於維也納。它的特色是沒有添加任何醬，而是在豬排上放上半顆檸檬，讓客人直接擠檸檬汁在豬排上食用。它的優點是檸檬的清香可以解除豬排的油膩感，同時讓味道變得更佳豐富。我在維也納吃過一家 Wiener Schnitzel 的餐廳，他的豬排份量比臉還大，吃得非常過癮，不過建議搭配沙拉，不然吃到後來真的會很膩。



Figlmüller Wollzeile, Vienna

2. 德國豬腳

德國豬腳應該是大家最耳熟能詳的食物了，到德國不吃豬腳怎麼算是有來德國交換?在德國豬腳分為兩種，

1. 南部巴伐利亞邦風格的烤豬腳 Schweinshaxe

烤豬腳流行在德國南部的城市，尤其以巴伐利亞為大宗。作法是將豬腳用香料醃過之後拿進烤箱烤，烤過之後的豬腳皮會變得非常脆硬，其實需要蠻費力才能切開。搭配深棕色的醬一起食用，其實味道很重。通常會搭配薯泥和酸菜一起食用。薯泥盤子旁邊圓圓那顆，口感很特別，因為很有彈性有點像鹼粽的口感，我還以為它裡面有加糯米之類的。而酸菜和台灣吃到的德國豬腳搭配的酸菜比較不同，味道很生其實我不太喜歡，但是豬腳味道太重，我還是將他和豬腳搭配吃完。北部的水煮豬腳



Augustiner Bräustuben, Munich

2. 北部流行的水煮豬腳 Eisbein

水煮豬腳常見於北部的城市例如柏林以及漢堡，和南部烤豬腳的風味截然不同。因為它是用水煮，豬腳變得十分軟嫩可口，裡面的肉呈漂亮的粉紅色，而且他腥味去的很完全，在搭配上向胎灣豬腳的酸菜、碗豆泥還有馬鈴薯，算是我在德國吃過最好吃的豬腳。不過分量很大建議兩個人和點一份吃。



Tiergartenquelle, Berlin

3. 香腸

香腸是德國最常見的食物，不論是在想吃攤或是在餐廳都能夠看到它的身影。下面這張是 Bratwurst，他們的煎香腸/烤香腸，只要一有節慶，路邊總會有小吃攤販賣這種香腸。它的特色是裡面有很多香料，通常夾在麵包裡一起食用。



下面這張則是另外一種受歡迎的咖哩香腸-Currywurst，是源自於柏林也是非常受歡迎的庶民小吃，雖然叫做咖哩香腸，但是只是在番茄醬上面再撒上一些咖哩粉，咖哩的只有一些提味功能。

