

食

105307029 財管三 劉鎧綺

在荷蘭，因為在餐廳吃飯很貴，我在葛洛只有外食過三次，其他都是去超市自己買食材回來煮。超市的價格跟台灣並沒有差到太多，尤其牛奶優格等奶製品在這裡更是便宜。

超市的話我最常去的是 Jumbo 還有 Albert Heijn，這兩間都是荷蘭超市，品項比較多，我覺得比較好逛，其他還有 Lidl、Aldi 兩間德國超市，給人的感覺比較像量販店，品項較少，份量較大。

如果想煮中式料理的話，葛洛有一家亞洲超市，叫做東方行 Amazing Oriental，因為離宿舍近，所以我很常去，裡面幾乎所有中式料理需要的食材都有賣（台灣的東西不多就是），米、各種醬料、各國泡麵（有賣維力，一包不到一歐）、海底撈湯底、火鍋料、餃子、烏龍麵、乾燥香菇.....，甚至連粉圓都有賣。所以不用擔心在這裡吃不到台灣菜，只有想吃但做不出來的情況哈哈，一切都取決於廚藝 xd 不過一些平常愛吃的麵條或是零食還是可以從台灣帶來。

除了超市以外，每個禮拜二、五、六葛洛市中心的 Vismarkt 都會有市集，營業時間從早上到下午五點，在那裡可以買到新鮮的肉、蔬菜及水果，價格也比超市便宜一些。市集還有很多賣荷蘭傳統小吃的攤位，像是炸魚塊、現做的荷蘭煎餅等。

荷蘭雖然沒有什麼厲害的食物，也沒有荷蘭菜這種東西（認識的荷蘭人自己說的哈哈），但小吃還是有的，大部份都是炸物，以下介紹幾種常見的

Kibbeling：炸魚塊，好吃！可以選擇要不要醬（下面的圖是沒加醬的）

Eierbal：發源於葛洛的食物，跟蘇格蘭蛋很像，但內餡是咖喱口味的馬鈴薯泥而不是肉

Stroopwafel：荷蘭煎餅，中間夾的是焦糖糖漿，有的會加肉桂，個人覺得現做熱熱的最好吃！

Haring：生鯻魚，有分夾在麵包裡的跟直接吃的，旁邊會搭配生洋蔥，攤販通常會問你要切還是 in Dutch way（就是從尾巴一整條拿起來吃），我覺得沒有想像中可怕，但我也無法吃完一整條就是哈哈哈哈哈

Fries：炸薯條，薯條是粗的那種，一樣有很多種醬料可以加，我通常都是加 mayo

Kroket：荷蘭可樂餅，長條狀，裡面是泥狀的牛肉餡（這是最常見的口味）



Kibbeling



Eierbal



Stroopwafel



Haring



Fries



Kroket