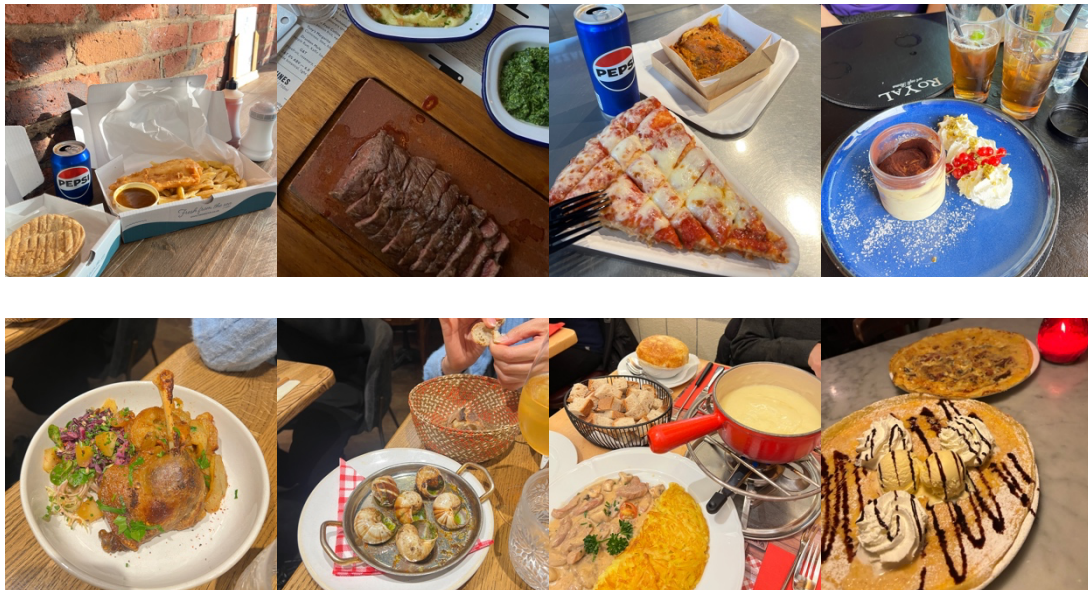


113-1 商學院國際交換學生 電子報三:食物分享

統計系 109304023 陳祖瑩

歐洲傳統食物

到了歐洲之後，我迫不及待想要嘗試各國的傳統食物，想知道這些食物和在台灣吃到的風味到底一不一樣。在英國，我嘗試了最著名的炸魚薯條、牧羊人派、各種燉飯以及很有名的平價牛排 Flat Iron，這些東西都非常好吃。在義大利我嘗試了披薩、千層麵、義大利麵、義大利餃、義大利傳統甜點提拉米蘇以及 gelato，其中讓我印象很深刻的是現烤披薩，披薩的餅皮非常的有嚼勁搭配上蕃茄以及起司非常好吃。在法國我嘗試了油封鴨、烤田螺、烤布蕾以及馬卡龍，這些東西的口味和我以前的認知差不多。在瑞士我嘗試了人生第一次的起司鍋，我覺得非常的有風味而且不會過膩，搭配切塊的麵包丁剛剛好。在荷蘭我嘗試了荷蘭鬆餅、傳統的牛肉可樂餅以及薯條，每個都非常好吃。而希臘我最推薦的是他們的烤串。



歐洲中華料理

在英國待了這五個月，有時還是會很想念亞洲的風味，因此常常和同學出去吃亞洲菜。其中，我最常去倫敦的中國城品嚐美食，由於很多餐廳的老闆都是華人，因此食物的風味幾乎都和亞洲國家吃到的一模一樣，例如番茄炒蛋、糖醋排骨、酸菜魚、燒鴨飯、螺螄粉、飯糰以

及打拋豬肉飯。同時我也如願以償地吃到火鍋和鼎泰豐，鼎泰豐的風味基本一樣，但我還是覺得臺灣的最好吃。另外，我也瘋狂地喝手搖飲，在想念家鄉時喝上一杯飲料真的很享受。



宿舍小廚房

由於在歐洲吃外食的價格實在是太昂貴，因此我平常都會去超市購買食材，並自己在宿舍煮飯。不知不覺自己的廚藝也變好了，不只可以用鍋子煮飯，也可以挑戰比較高難度的滷肉、法式吐司，還可以輕鬆復刻出朝思暮想的玉米蛋餅。

