

電子報二：甜點

110363039 溫晴 / 2022 Fall

據「Taste Atlas」的官網排名，2022 年世界最佳美食排名中，第一名為義大利料理，除了鹹食之外，甜點類也是非常的厲害！

一、咖啡文化

在義大利，很難找到冰的咖啡，通常義大利人都是喝一杯 espresso，通常白天的時候，他們都會站在櫃檯前，點一個麵包跟一杯 espresso，直接 shot 掉離去，若真的要喝有加牛奶的，可以選擇 Café Latte 或是 Cappuccino，跟台灣不一樣的是，義大利只有早上可以喝有加牛奶的咖啡，其他時間點只能喝 espresso，有些店員在下午聽到點有加牛奶的咖啡時，他們甚至會白眼，因為 11 點過後通常就只喝 espresso 了，但咖啡廳都還是會全天候供應 Café Latte 或是 Cappuccino，所以也不用太擔心！

二、甜點

(一) Croissant：

台灣的可頌非常的乾，吃了感覺會噁到那種，而法國可頌強調外殼酥脆口感，通常不會包餡料，義大利可頌則是相對柔軟，裡面的餡料塞滿滿，可以選擇奶油、開心果、巧克力、果醬、優格等口味，配上咖啡真的人間天堂。

(二) Gelato：

Gelato 的魅力有多大？在台灣不吃冰的我，在義大利第一次嚐到 Gelato 就規定自己一個城市最多只能吃一隻，因為實在是太太太太太好吃，口感非常綿密！但又不像是 sorbe 的口感，而且一定要在義大利吃才是真的最好吃，有些歐洲國家的冰淇淋店，標榜他是 Gelato，但其實吃起來口感完全不同！餅乾也非常酥脆！有些店家的餅乾裡面還會用巧克力醬填滿，非常罪惡但是非常幸福！

推薦口味：開心果、巧克力、優格、有些店家主打水果口味也很推！

小 tips：雖然說義大利幾乎 98% 的 Gelato 店家都好吃，但是可以跟大家保證的是，如果店面沒有擺出 Gelato，而是用桶子放在底下，這一家 Gelato 是絕對保證好吃的！

(三) Tiramisu：

以前在台灣有遇過咖啡廳標榜自己是最正統義式提拉米蘇，結果送上來酒味超濃厚，非常的濕漉漉，但其實在義大利各個地區的提拉米蘇，並不會吃出酒味，不過每個地區跟餐廳的提拉米蘇都不太一樣，有的比較濕潤，也有的口感比較像蛋糕，但都沒有遇過任何一間店的提拉米蘇是不好吃的，只有好吃，跟非常好吃！

(四) Cannoli：

源自義大利西西里島地區的甜點 Cannoli，是在管狀油炸麵餅皮中填入起司內餡而成，是黑手黨教父最愛的甜點！外面的餅乾皮酥酥脆脆，奶油起司的內餡，外表還會人上開心果碎屑或是巧克力等，非常好吃！

(五) Panettone：

Panettone 因為起源在米蘭，又稱為米蘭大麵包，是義大利聖誕節的傳統甜點，在聖誕假期前就會在街上看到許多人手提一個，不論是麵包店或是超市也都會開始擺放一個一個長得像大鐘的 Panettone，一開始看圖片時，想說這麼巨大的麵包看起來非常的乾，相較於可頌的鬆軟，原

本對這個甜點期待不高，但當撒下糖粉，均勻抹上後，每個人都說一個人可以自己吃完一整
個！實在是超乎想像！