

美食巡禮

- 雷恩

Galette 是布列塔尼區特有的薄餅，也就是法式薄餅（Crepe）的特殊版本，一般的法式薄餅是用小麥製成的麵粉做的，口味大多是甜的，會搭配水果、果醬、巧克力醬等等，Galette 則是用蕎麥製成的麵粉做成餅皮，通常會搭配起司、火腿或是香腸做成鹹的口味。



- 巴黎

油封鴨（Confit de canard）真的是來法國必吃的一道料理！到巴黎後才知道，原來這是道超經典的法國菜，鴨肉是用鴨油慢慢煮熟的，肉質超嫩又多汁，完全不會柴，外皮還煎得酥酥脆脆，吃起來又香又有層次。通常會搭配烤馬鈴薯片或者簡單的沙拉，不管是在餐廳還是小酒館，隨便點

都不會踩雷。



- 義大利

義大利真的是一個超級好吃的國家！義大利麵跟披薩隨便一家都不會踩雷，真的所有東西都好吃，而且物價上也比法國便宜，我在義大利每天吃義大利麵跟披薩，在那裡呆了六天大概胖了有兩公斤，拜託大家來義大利吃好吃滿。

