

法國菜餚



Raclette

Raclette 發源自法國和瑞士的交界區域，在吃的時候會用加熱版將起司（Raclette Cheese）融化並刮下來食用，會和各種火腿、馬鈴薯和酸黃瓜等搭配一起吃，很有飽足感，是法國人滑雪時或是冬日常吃的菜餚之一。其他吃法還有用鐵板或是煮成起司鍋。

Duck

煎和烤是鴨胸（Magret de canard）最主要的料理方式，此外油封鴨（Confit de canard）亦是常見法式鴨肉料理，這兩道菜皆發源自法國西南部，像圖中的煎鴨胸大概 15 歐就可以在法國餐廳品嚐到，值得嚐嚐。



Tartart

將生牛肉剁碎後加入胡椒、洋蔥、橄欖油、香料，拌勻調味後就變成了生牛肉塔 Tartart，每家餐廳的調味方式不太一樣，但是道可以在各家法國餐廳看到的料理。牛肉是完全生的，上菜直接生吃，會有蛋香，口感清爽。