

電子報（三）

99301066 國貿四乙 郭禹彤

世界三大美食中，法國料理占有一席之地。在法國，料理可說是門藝術，要找到難吃的食物還真不容易呢，在這裡便列出幾項我認為值得一試的法國美食：

Escargot

到法國一定要嚐嚐看蝸牛啦，據說法國人一年吃掉三萬噸的蝸牛呢！這道菜通常會加入大蒜跟奶油一起烹飪，濃郁好吃。在各大超市也都能買到生蝸牛或蝸牛盤，但因為自己不太會料理，所以還是都選擇上餐廳食用。

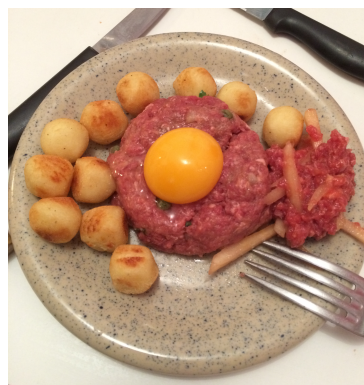


圖為我在巴黎多次造訪的餐廳，是販賣蝸牛的名店，服務跟料理都很棒，中午有套餐可選擇，比較划算！

店名：L'escargot Montorgueil
地址：38 Rue Montorgueil 75001 Paris
地鐵：M4 Etienne Marcel站

Steak Tartare

法國餐廳很常見的一道菜，以生牛肉、香料、蔥末、胡椒粉.....等混製而成，通常會在上頭加上一顆生蛋黃，搭配炸薯條，是道挑戰性很高的菜餚。除了生牛肉tartare，也有生鮭魚、生馬肉(Cheval)，膽子大的人不妨可以嘗試看看。



因為法國友人一時興起提議大家一起做Tartare我才知道這道菜，製作過程衛生是非常非常重要的！畢竟除了一旁的薯球，其他食物全都未經加熱處理。幸虧成果不錯，隔天也沒有拉肚子，哈哈！

Bœuf Bourguignon

看過電影《美味關係 Julie and Julia》都知道，這道菜是片中女廚神的招牌菜「紅酒燉牛肉」，也是法式經典的家常菜肴，配菜通常為蘑菇、洋蔥、胡蘿蔔。網路上可以搜尋到各種食譜，同學在宿舍可以依著食譜簡單試做。



圖為我在巴黎最喜歡的餐廳之一，好吃、氣氛又不會過於拘束。在艾菲爾鐵塔附近，用畢晚餐可以散步到鐵塔看夜景。因為是超人氣小酒館，用餐可能要稍等一段時間。

店名：Café Constant
地址：139 Rue Saint-Dominique 75007 Paris
地鐵：M8 École Militaire站、La Tour-Maubourg站
RER C Pont de l'Alma 站

Crêpe

法式可麗餅和在臺灣印象中的可麗餅非常不同，相較之下法式可麗餅比較軟薄Q彈。交換學生經常會在家裡用麵粉製作，超市也都會販售現成的可麗餅皮。可麗餅可以分為鹹、甜的兩種。鹹口味的薄餅夾些火腿、起司就能當作正餐。通常法國人吃可麗餅會搭配蘋果酒Cidre，酒精濃度極低，喝起來有點類似臺灣的蘋果西打。巴黎觀光區附近也都會有許多賣Crêpe的小攤販，但較不道地，價錢也較昂貴。



左一為和其他交換生在宿舍做的Home made Crêpes :D 而Poitiers也有好吃的薄餅店哦，地點在學校附近。(圖右)
店名：Le Roy d'Ys
地址：51 Rue de la Cathedrale 86000 Poitiers



圖左是巴黎的法式薄餅店，也是人氣餐廳。
道地、好吃，非常推薦
店名：Creperie des Canettes
地址：10 rue Canettes 75006 Paris
地鐵：M10 Mabillon 站
M4 Saint-Germain-des-Prés 站