

電子報（四）

99301066 國貿四乙 郭禹彤

接續前篇電子報，此篇依舊分享在法國吃過令人難以忘懷的美味。

Petite Suisse

多謝我的法國朋友才讓我認識這個國民甜點，瑞士小奶酪可說陪伴我無數的早餐時光，它也是伴隨許多法國小孩長大的食物喔！雖然名稱內有Suisse瑞士，卻是不折不扣的法國Normandy奶酪。不同於其他奶酪，它額外加入奶油，形成獨特的風味和質地。因為發明者是個瑞士人，故得其名。

單吃口味偏酸，但搭配上草莓醬後酸度甜度恰到好處，讓我愛不釋口。各大超市就買的到，小小一杯，大多六杯裝販售。當作早餐，方便、迅速又健康。另外，食用方法也很特殊，要把奶酪倒扣在盤子上再挑起外層包裝紙。看似簡單，其實是門藝術，多練習幾次就不會垮掉了。



左邊為法國友人第一次做Petite Suisse給我嘗試，他們通常會加上核果、穀物等，增加飽足感。認識到這個驚人的食物後我便嘗試自己做，哈哈，青出於藍勝於藍☺大家可以依自己喜好選擇配料，據說搭配栗子醬、蜂蜜都非常好吃。

Crème Brûlée

法式烤布蕾，非常傳統的法式甜點，超市的冷藏甜點區就可以找到各種廠牌的Brûlée，多數餐廳的甜點也都會提供這項選擇。雖然在臺灣烤布蕾已非常普遍，但在法國可以嚐到最道地的烤布蕾，千萬不能錯過。



圖中是在Poitiers很不錯的餐廳，餐點好吃、選擇衆多，單點主菜約15歐，份量蠻多的。地點在Carrefour附近，而且週日也營業哦！

店名：Au Bureau
地址：13 Rue Carnot 86000 Poitiers

Goulibeur

奶油餅，可說是Poitiers, Poitou-Charentes一省的名產阿！從大餅到小鬆餅，Goulibeur出產了各式各樣的餅乾，但口味都不花俏，皆以奶油為基底。它味道濃郁卻又不膩口，讓人一片接一片無法抗拒，是大家最愛的小點心。在Poitiers的各大超市、賣場甚至是學校的自動販賣機裡都買的到。許多交換學生離開前都會大肆添購帶回家呢！

