

Eat in Italy

到了義大利，就一定不能錯過美食。

義大利的每個地區、城鎮、村莊都有自己道地的料理跟酒，非常富有地方特色。例如在拿坡里要吃披薩，在五漁村要喝檸檬酒，在阿瑪非海岸要吃海鮮，在米蘭要吃燉飯。而義大利的正式晚餐，通常是九點開始，首先會先來一杯餐前酒，再來是沙拉與開胃菜，接著是湯，然後才是正式的第一道菜，第一道菜的選擇有燉飯跟義大利麵，往往吃完第一道菜我們已經飽了，但緊接著還有第二道菜，也就是主菜，可以選擇各式肉類，烹煮的方式非常精緻，最後才是甜點跟咖啡，而不同的主菜跟甜點，也都會搭配不同的酒。通常如果跟義大利人一起吃一頓正式的晚餐，大約會花三個小時才會結束。

此外，義大利的食物非常天然，買來的罐頭如果放在冰箱裡，過了兩週還是會發霉，因為他們的食物都沒有添加防腐劑等化學藥物，非常健康。

以下為基本義大利著名特色料理的介紹跟地區：

冰淇淋 Gelato

當我的朋友們到義大利找我玩時，總是一天一支冰淇淋，因為真的太好吃了又太便宜了！口感綿密細緻，口味紮實，尤其是水果口味，真的就像是在吃一整顆水果的感覺，而他們有時候會在甜筒的底部淋上巧克力醬，讓我們在吃到底不會有乾澀的感覺，非常貼心。平均一支大約 80 圓台幣，可以挑選兩種口味，真的很划算。



義大利麵 Pasta

義大利的義大利麵，跟台灣最大的不同是在於麵條的品質、以及口味的變化。麵條的選擇很多，圓的細的粗的各式各樣形狀都有，但無論何種樣式，烹煮出來的麵條總是非常有嚼勁，條條分明。而口味的變化也很簡單，就是醬料配麵，沒有一堆大魚大肉，只有茄汁、肉醬、青醬、培根奶醬的選項，很少像台灣一樣把一堆東西加在一起，創造多種口味可以選擇。

披薩 Pizza

拿坡里的披薩，真的不一樣。

底部的餅皮是又薄又酥，周圍的餅皮則是外酥內軟，卻同時帶有嚼勁。餡料則多用新鮮番茄醬跟莫札瑞拉襯底，配上不同的口味。義大利人吃披薩的習慣是一人吃完整整一大片，真的很佩服他們的食量。



甜點

義大利最出名的甜點非提拉米蘇莫屬了。口感跟台灣的提拉米蘇完全不一樣，非常的鬆軟，還帶有濃濃的咖啡香。另外一道一定要嘗試的，就是檸檬派配上蛋黃醬。義大利的沿海城市都會生產檸檬，因此他們的檸檬派跟檸檬酒都特別地香醇，口感也很紮實。

