

## EADA Business School 電子報二- 吃 Tapas 時可以點的菜單

### 【Tortilla】



Tortilla 是將雞蛋和馬鈴薯煎成很厚的蛋餅，裏頭加入碎火腿或臘腸而成，吃起來甜甜的很好吃!

### 【Corquetas】



Corquetas 看起來很像可樂餅，用的是麵粉和奶油做成的白醬與肉類混合，外表則是炸的酥酥的，口感外酥內軟。

EADA 2016 秋季 卓宜靜

### 【Pimiento de Padron】



Pimiento de Padron 就是炸青椒，是用大蒜和橄欖油將青椒由炸後，再撒上鹽巴，有下酒菜的感覺，口感很香很酥脆，但也滿油的...

### 【Pan con Tomate】



Pan con Tomate 是西班牙的國民料理，走到哪都可以吃到，它是把烤好的吐司淋上橄欖油和鹽巴，再把搗成泥的番茄塗在吐司上，健康又好吃!

### 【Patatas Alioli】



Patatas Alioli 就是把西班牙蒜茸醬 Alioli 淋在炸薯塊上，是西班牙菜中很經典的料理。

### 【Gambas al Ajillo】



Gambas al Ajillo 是由蝦子和大蒜、橄欖油、辣椒等煎煮而成，因為有濃郁的湯汁，所以很適合沾著麵包一起吃。

### 【酒類】

吃 Tapas 的時候都會配上酒一起吃，可以搭配比較沒有那麼種口味的西班牙 Cava 氣泡酒，或是甜甜的紅酒 Sangria 都很適合~