

St Gallen 美食介紹

說到瑞士的美食不能不提到 Cheese Fondue(起司火鍋)了!尤其在冷颼颼的冬天吃下熱騰騰白酒湯底濃濃的 Cheese 鍋,雖然熱量超級高,但是感覺真的超~幸福的! Cheese Fondue 可以到餐廳吃,但是經費有限的學生們哪能常常去餐廳呢!其實 Cheese 鍋的材料包超市就買的到了,白酒也不貴,再買點大蒜跟法國麵包,或加上馬鈴薯、蘑菇等,一包 400g 的 Cheese 就可以供兩個人吃飽飽的了!超市也有賣專用的鍋子,不過用一般平底鍋材質的小湯鍋只要注意邊加熱邊攪拌不要凝固就可以了!作法網路上也查的到!



瑞士巧克力當然也是大大有名, Lindt、Läderach、Toblerone....還有很多高級巧克力的老店跟品牌,每家超市都有滿滿一整面牆各種口味的巧克力,還有冬天少不了的即溶熱巧克力粉,最愛吃巧克力的瑞士人真是好幸福呀!我還發現一種在超市或園遊會上很常見的巧克力點心叫做 Choco-Kopfli,長得像巧克力蛋,外殼是巧克力裡面包著口感很像棉花糖或奶油,也是很可口的甜點!



可能因為是德語區的關係,有些 St Gallen 地區的飲食跟德國很接近。例如香腸,St Gallen 這裡有名的香腸叫做 St Galler,是白色的,我覺得口感跟慕尼黑的巴伐利亞白香腸就很像。還有裡面包著藍莓或蔓越莓果醬,外層灑糖粉的 Berliner 甜甜圈不但在超市跟麵包店常見,也是德、奧常見的小點心。另外在瑞士德語區很普遍的主食-馬鈴薯煎餅 Rösti 在平底鍋上煎熟之後外層香香脆脆的有著餅的口感,只要搭配奶油、鹽、胡椒就很好吃,也很適合搭配有湯汁燉肉類的料理。還有一種很特別的氣泡飲料 rivella 在德語區很多人喝(也只有瑞士才能買到!),喝起來雖然沒有牛奶味但卻是牛奶成分提煉的!

此外,只要廚房有烤箱,Pizza 也是很方便的食物。只有 Cheese 跟番茄醬的瑪格莉特 Pizza 或是加上 Salami 火腿的冷凍 Pizza 超市都有賣,而且 2 Fr.以內就可以買到!再視個

人口味加些配料，不用到餐廳就能完成豐富美味的一餐了!

