

懷念台灣味就自己動手做！

國貿四 段沛如

離開台灣那麼長的一段時間，真的會非常想念台灣的食物！（和台灣朋友出去玩的時候常常會跑去吃中式料理，不知道是不是只有台灣人會這樣到國外還找自己家鄉的味道）雖然中式料理比西式料理便宜不少，但是窮學生還是沒有錢天天外食，還有一些想念的味道是外面買不到的，所以在交換的時候我和朋友一起做了很多在台灣都沒做過的食物！

1. 珍珠奶茶



雖然魯汶也有泰國的珍奶店，但我自己是沒有買過，不過聽朋友說珍珠很好吃
不過奶茶很難喝，價格也不便宜一杯大概四五歐。在去魯汶之前我就在台灣先
買了一大包珍珠帶去，去了之後才發現布魯塞爾的亞超偶爾可以買得到，魯汶
的亞超可能是進貨不多常常缺貨，大家如果行李箱沒有太滿的話也可以帶一包
去！煮的方法也很簡單，參考包裝上面寫的時間先用鍋子煮一會兒之後用電鍋

悶，悶透之後再用冷水沖讓珍珠變 Q，之後要泡在糖水裡面，糖一定要加得夠多不然會完全沒有甜味。我和朋友一起喝的時候都在想平常台灣的飲料店到底加了多少糖怎麼能那麼甜！至於奶茶的部分我和朋友研究出最好喝的方法是用很多個紅茶包加一點點水泡出很濃的紅茶再加鮮奶，喜歡喝甜的話可以在茶裡面再加糖，再加上泡好糖水的珍珠就是好喝的珍珠奶茶了！



2. 肉燥飯

肉燥飯也是在歐洲非常想念的味道！去之前還特地跟奶奶學了煮好吃肉燥的方法，奶奶還幫我準備了紅蔥頭、冰糖跟乾燥香菇讓我帶去，只要去當地買絞肉和醬油然後全部炒在一起就大功告成了。可惜的是我們買到的絞肉是有用胡椒調味過的，所以炒出來的肉燥有很重的黑胡椒味，反而沒什麼家鄉味，不過這也是自己做料理的一大樂趣！鹹鹹的肉燥跟香菇還是非常下飯～

3. 地瓜圓



地瓜圓的做法也非常簡單，先用電鍋把地瓜蒸熟之後搗碎，再和亞超就可以買得到的太白粉（芡粉）揉在一起，太白粉跟地瓜的比例只要可以和成麵團狀就可以了，之後揉成條再切成一顆一顆稍微用手塑型之後就可以下鍋煮了，煮完之後要趁熱加糖才會融化，可以直接吃也可以泡在飲料裡面！不小心做太多的話可以冰在冰箱裡面之後要吃再用水煮！

4. 麻糬



麻糬是裡面最簡單的，只要把糯米粉加水或牛奶之後放到微波爐裡面微波一下，再攪一攪就會變成麻糬了，不夠稠的話就再加糯米粉或再微波一下。花

生粉是自己買生花生來炒再加糖，炒花生的時候要記得用小火慢慢炒不然花生會全部燒焦！我們就不小心炒焦了還得一顆一顆慢慢把燒焦的地方剝掉。