

## 維也納經濟大學交換電子報 2

104302052 黃劭勛

### 奧地利飲食文化

之前在 ETP 上課時就做過有關奧地利美食的報告，以下一些東西是在維也納不可錯過的。

#### 咖啡文化(Kaffeehaus)

奧地利咖啡尤其是維也納的咖啡文化，是和法國左岸並齊的，自啟蒙時代開始，許多文藝偉人的思想湧泉皆靠維也納咖啡館杯中濃黑液體所澆醒。維也納咖啡招牌是含大量巧克力和鮮奶油。基本盤可分為

**Mokka** 濃縮咖啡

**Brauner** 濃縮咖啡加上鮮奶油

**Melange** 濃縮咖啡加上奶泡

**Kaffee mit Schlagobers** 咖啡加上滿滿鮮奶油

**Einspanner** 以玻璃杯裝上大份濃縮咖啡加上滿滿鮮奶油



## Sachetorte(沙赫蛋糕)

奧地利甜點代表，其實就是巧克力醬鮮奶油蛋糕，每一口都是罪惡感和滿足感爆表的展現，通常甜點店都會有，不少奧地利人會吃著沙赫蛋糕和維也納咖啡下午茶養肥體脂肪(誤)



## Kaiserschmarrn(奧地利鬆餅)

成分其實和一般鬆餅差不多，不過奧地利會把成品絲碎淋上糖粉、蜂蜜糖漿等等材料。口感蓬鬆好入口，也是搭配咖啡的食選之一:P。



## Schaumrolle(奧地利奶油捲)

我最愛的奧地利甜點，甜點店和活動路邊攤都會賣，是由外酥皮包住大量甜奶油的甜點，非常好吃我在維也納溜冰和在哈特史塔時吃過，但一個不便宜，大不分要 3 歐左右。



## Schnitzel(奧地利炸豬排)

維也納代表國民美食，各個餐廳甚至在南德都有他的身影，主要是大豬排下油炸至酥脆搭配馬鈴薯或薯條，依照地區和大小 10~19 歐不等，有時也會見到用雞肉的，但根本就變和台灣一樣的雞排了！

