

剛到德國的時候，就非常期待可以吃到當地的美食，不過，德國餐廳的餐點分量都非常大，我都常跟我朋友說，如果他分量減半，價格減半，可能台灣的物價差不多了。不過，我們後來學會如果真的吃不完，可以勇敢地跟店員說要打包帶走，雖然感覺德國的打包文化並不盛行，但是勇敢做自己，是真的可以打包的。在這篇生活電子報我要介紹德國當地的三道美食。

➤ 德國豬腳

不同於台灣的滷豬腳，這裡的皮是較為酥脆的，而且，真的每一份豬腳都這麼大份，在德國許多肉類的配餐都會是薯條在加上一些醃製的蔬菜。雖然看起來很乾，但其實肉質是 juice 的，來德國怎麼可以沒有吃到豬腳呢！



➤ 德國咖哩香腸

其實德國的香腸有非常多口味，在超市也可以看到許多已經熟的半成品，但是，餐廳的香腸看起來就是特別好吃，咖哩香腸並不是肉本身有咖哩味，而是他外面會撒上咖哩粉跟咖哩醬。在德國的料理配菜，會是配上洋蔥或是醬菜類，如果有主食的話，極有可能是烤馬鈴薯或是馬鈴薯泥，大多會搭配薯條。而且德國香腸都超級大份量，對女生來說，可能真的會太大份，建議可以跟朋友點不一樣的分著吃。



➤ 血腸與馬鈴薯泥

在第一次參加 incoming team 的活動時，去了一間道地的科隆餐廳，當時店員介紹這是非常道地的科隆美食，我就覺得那我必須要嘗試吧！所以我就查了一下 Heaven and earth 是馬鈴薯泥配上蘋果，再加上腸，我

當時以為是香腸之類的料理，殊不知送來之後，發現這個香腸與其他的不太一樣，切開後裡面較為鬆散，後來在上網確認，原來這是 **black pudding**，是德國的血腸。所以，其實德國是願意吃內臟類的東西啊，因為他們有血腸，結果我問了超級多德國人，他們都知道這道料理，但是幾乎都沒有吃過，不過對於會吃豬血的台灣人來說，炸血腸真的可以嘗試，我覺得是好吃的！必須給他特大版面，大家真的可以吃吃看。

