

電子報（一）西班牙傳統食物

1. Tapas

Tapas 可以說是西班牙國民食物，他有許多類型，只要是配酒的菜、做成一小份一小份的都算是 tapas。西班牙人非常喜歡在下午或是下班後，聚集在 tapas 的店喝酒、吃東西，算是一種當地文化。其中我最喜歡的 tapas 類型是瓜類（哈密瓜或類似香瓜之類的）加生火腿串在一起～

圖一解說：最傳統的 tapas，但我其實吃不太懂，就覺得很鹹，然後很多澱粉...

圖二解說：在一個市場（Mercado Antón Martín）裡的 tapas

圖三解說：在別國吃的，應該不是 tapas 哈哈哈，但哈密瓜加生火腿真的超～讚～



2. Paella 海鮮飯

Paella 也是西班牙傳統美食，是一個大大平底鍋內鋪一層薄薄的飯，加上許多海鮮。但我個人覺得葡萄牙的海鮮飯大勝，完全不同風格，有機會去葡萄牙的話大家可以嘗試看看、比較一下你比較喜歡誰～

圖一：西班牙海鮮飯（乾的）

圖二：葡萄牙海鮮飯（濕的，雖然看起來有點隨便但海鮮味超～濃～郁～）



3.Sangría

Sangría 是西班牙國民調酒，內容是紅酒加水果，幾乎每間餐廳都有，而且味道都不一樣～

另一種國民調酒叫做 Tinto de verano（夏日調酒），跟 sangría 主要的差別是有氣。我個人比較喜歡 sangría，tinto de verano 對我來說太像妹酒了，很甜、酒感不重。

圖一：Sangría

圖二：tinto de verano



4.churros

西班牙油條加熱巧克力。

