

Life in RSM(Rotterdam School of Management)—洗手作羹湯

網誌版: <http://blingchiang.pixnet.net/blog/post/79984831>

一轉眼間我來到荷蘭已經一個月了，來到一個冷三明治要 120 塊台幣，也沒有好吃 25 元肉燥飯的地方。大部分的人(包括我這個在出國前連怎麼煮水餃都不知道的人)都必須洗手作羹湯。煮了快三個禮拜(早中晚)，竟然煮出成就感。希望學弟妹來了這裡後，除了學見識變廣，學習專業科目之餘，還可以練就自己一手好菜。

這是我還沒出國前的作品，少數下廚的一次，不知為什麼麵變成這樣綠綠的



這是經過歐洲洗禮後的作品，蝦仁炒飯，焗烤南瓜跟烤鮭魚



下面是我參考很多很棒的網站喔，我真的沒事就去看看，還可以計畫明天要吃些甚麼

最推薦!!!

<http://kfc.mis.nsysu.edu.tw/category.php>

是個網頁，裡面有許多分類，比如說：最熱門的，地區...之類的，非常適合交換學生，而且裡面還有一些小小知識，比如說肥胖的迷思阿,義大利麵的種類的

[小米桶](#)

<http://www.wretch.cc/blog/mitong>

這個小米桶也是軟軟推薦的，超級棒，圖文並茂

[新浪食譜](#)

<http://blog.sina.com.tw/recipe/>

裡面超多食譜德，看都看不完，我最常看的就是用電鍋的分類

[混血廚房](#)

<http://tw.myblog.yahoo.com/hsuehchenn-newtonwang>

她是一位住在德國的台灣女生，但卻是英國媳婦喔~所以他的食材東西合併，超想嘗試他的泡麵炸雞排

最後就是 PTT 裡面的 food club 版了，

裡面有精華區有特別給留學生交換生專用，

還有說明哪個地方沒有甚麼食材，比如說荷蘭沒有黑糖之類的...

遊子們，給你們參考參考，思鄉時來一杯珍珠奶茶，快樂似神仙阿

PS 說到這個食材，荷蘭有個很大的華人超市叫做**華南行**

裡面應有竟有，所以不要在大包小包的把整個台灣的食物都搬過來了!!

有豆乾、豆腐、沙茶醬、香菇、醬油、好吃的韓國泡麵……etc

如果真的要說甚麼一定要從台灣帶來

應該就是，肉鬆(華南行太貴)、日本的咖哩塊、滷包、烹大師、特別偏愛的台灣品牌泡麵、煮珍珠的黑糖粉、珍珠...應該就沒有了吧

如果真的有甚麼食物太想吃，太有疑問

這是我的信箱；s9119015@gmail.com

歡迎隨時來詢問