

交換電子報-2 培養你的法式味蕾

風管四-蕭文婷

法國格勒諾貝爾高等商業學校 Grenoble Ecole de Management

上次只寫簽證的東西，非常無聊，實在是辛苦你們了。這次立刻就來點好玩的吧！在 Grenoble 其實我不常出去吃餐廳，因為還蠻貴的，平常的 Plat du jour 就大概要 10~12 歐以上，在台灣都可以去吃一客西堤了！但是偶爾嚐嚐，真的覺得法國有許多許多的美食，就讓我就吃過的主餐 or 甜點，來推薦一下吧！

[蛤嘛薯條 Moules-Frites]



以前上法文課的時候，瑞士籍的法文老師告訴我們在法國吃的到蛤嘛薯條，那時還覺得老師阿！你是在開玩笑吧，哪有人蛤嘛配薯條吃的！？結果那天我在安錫旅遊，看到一樣菜看起來蠻好吃，點來吃以後發現還真的是蛤嘛配薯條，而且重點是很，好，吃！本來來自於比利時的料理，在法國現在也非常有名，再佐一杯香甜的白酒，真是享受阿！巴

黎香榭大道上有一家叫 Léon de Bruxelles 的餐廳，就有賣這樣料理，真的很好吃。

[起司火鍋 La Fondue]



起司火鍋就比較出名了，本來也是源自瑞士的料理，使用半硬質或硬質的起司為主，搭配不甜、年輕的白酒而煮成的火鍋，很適合冬天冷冷的天氣。第一次送上一大盤麵包丁和一鍋起司時，我還真的有些手足無措呢。其實食用方法超簡單，拿一根長長的叉子戳切成丁的麵包，沾著起司食用，就這麼簡單！不過我建議要點一些別的配菜：沙拉或火腿

之類的，否則光吃起司是單調了些。Grenoble 在 Notre Dame 的附近就有一間，價格不菲，但起司鍋的種類眾多，很值得。

Restaurant: La fondue

5 Rue Brocherie 38000 Grenoble, 法國 +33 4 76 15 20 72

[瑞士烤起司 Raclette]



我一定要說，這個東西，真的是吃起來比拍起來好吃一萬倍的最佳代表！右圖是朋友生日在我家舉辦 Raclette 派對時所拍的照片。



Raclette 是什麼呢？Raclette 原本是山上居民因為天氣太冷，用火將起士加熱後配上乾肉火腿等食用，用來補充冬天熱量的一項料理。後來平地居民也喜愛這樣的吃法，現在演變成法國冬天必吃的料理了！通常將起士加熱配著馬鈴薯、火腿、乾牛肉、雞肉或者是蔬菜、麵包一起吃。現在法國很多家庭都會備有

圖中這個 Raclette 專用的電子鍋，方便加熱起司後倒入自己盤中。比起 Fondue，我覺得 Raclette 有變化多了！是我最喜歡的☺

[吐司先生 Croque Monsieur]



小小料理就小小介紹一下。

簡單的吐司配上白醬、火腿、起司絲，放進烤箱烤至金黃，Voila！吐司先生跟你說聲早安！我在 wikipedia 看到如果上面家了一顆荷包蛋，就變成 Croque Madame，吐司女士！真幽默！

甜點

法國甜點太多了！要介紹還不如你每天吃一樣的快。我就只挑我最喜歡的介紹吧！

[Éclair 法式閃電泡芙]



這個東西，第一次有一個奧地利的朋友推薦時，我還很不屑他的外觀！因為我想像力太豐富，一開始還把它跟廁所裡的東西混為一談，哈哈！可是，可是，可是，你真的真的不要小看它！因為它超級好吃！是我以後去甜點店必點的一樣小甜點！我弟弟也是咬了一口後就不還給我了。通常 Éclair 有巧克力、咖啡、香草口味，真的一定要吃喔。

[La crème brûlée 法式烤布蕾]



有看過「艾蜜莉的異想世界」的人應該不會忘記，艾蜜莉最喜歡做的事其中之一，就是拿湯匙把烤布蕾上面那一層脆脆的焦糖敲碎，這也成了我之後為什麼非常鍾愛 crème brûlée 的原因。綿密的口感與微焦的糖達到一個不可思議的平衡。

法國真的不只這些東西好吃，我還很喜歡的是他們以沙拉當主餐，搭配起司與蛋的沙拉真的是我的最愛；特別的蝸牛料理 Escargot 佐白醬或青醬也真的很美味，不若想像中可怕。另外，高級的松露、鵝肝醬、鴨胸也是必嚐的料理。比較特別的連我都還沒嘗試的就是生牛肉、兔肉與青蛙。在超市及商店裡，紅酒、白酒、起司的種類多到無法細數，只能待你去慢慢發掘、品嚐。

這次就寫到這囉！A la prochaine!

Ting 2013