

交換學生電子報第二期-吃在德國

- Döner

這個食物在德國其實算很常見到，尤其是在科隆，到處都是這種餐廳，主因是因為這種食物來自土耳其，而德國有大量的土耳其移民，很自然的就把這個食物帶來了德國。其實就像一般常吃到的 subway 一樣，裡面包了生菜，羊肉或豬肉，但因為土耳其人獨特的醬料，以及媲美沙威瑪的烘烤技術，使這種食物在德國非常容易見到，而且也比较便宜。



科隆的土耳其 Döner 店



Döner 近照

- 德國豬腳

德國豬腳是德國遠近馳名的傳統食物，在德國吃了無數的豬腳，而每一次都沒讓我失望，德國豬腳真的不是普通的好吃。在歐洲除了德國外，捷克奧地利也都會聽到類似的，捷克豬腳，奧地利豬腳，但其實所有的豬腳都還是來自德國，因為這兩個國家以前也是德國統治，因此就這麼流傳開來，豬腳我依然覺得德國的最道地最美味。

德國餐廳豬腳的烘培方式大都是烤的，脆皮的部分尤其是精華，某位德國朋友就曾說德國豬腳他最重是皮的部分，他認為是精華。大部分附餐都是配馬鈴薯，有烤馬鈴薯炸馬鈴薯各式各樣的馬鈴薯都會出現再配料裡。另外一個就是德國酸菜，有時吃德國香腸也會吃到這個配菜，有點類似台灣酸菜，但更軟更鹹一些些，搭配起來特別美味。



- 德國啤酒

德國啤酒也是德國很重要的文化之一，在德國喝了非常多種的啤酒，都沒讓我失望。在慕尼黑還可以喝到黑啤酒，也很不錯，來德國就一定要在各個城市品嚐他們的啤酒，是一種享受。



- 德國香腸

德國香腸有非常多種，有一般路邊買到的最簡單的烤香腸配上麵包，也有餐廳裡面的正式餐點，而他們一般路邊的小攤販賣的德國香腸最喜歡配上黃芥末醬，雖然有點辣辣的，但口味卻異常的好吃。餐廳的香腸大餐通常會配上馬鈴薯泥，洋蔥來中和德國香腸過鹹的口感，搭配起非常完美。

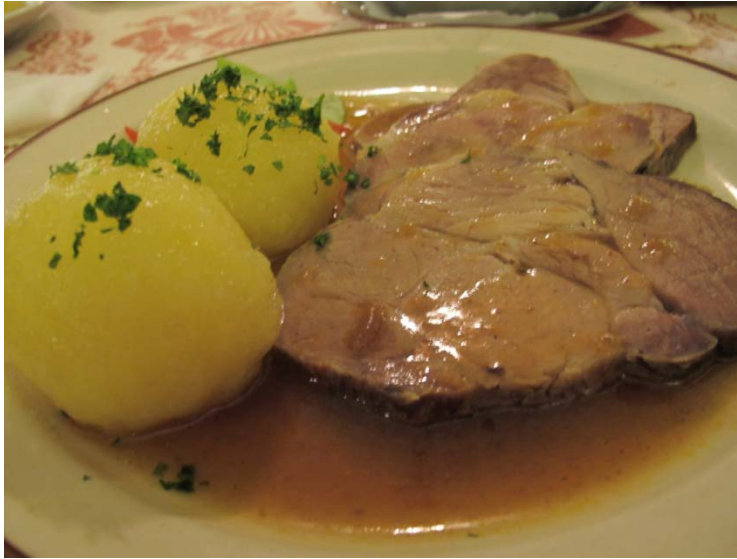


咖哩德國香腸



綜合香腸大餐

- 其他食物



豬排，左上方像粽子的東西，是德國傳統食物，吃起來口感很Q，一般超市也買到的到，直接丟到熱水裡就可以煮好。



德國是一個大陸城市，除了北邊的地區靠海，其他地方幾乎很難吃到海鮮，這是德國內陸城市 **Ulm** 的鮮魚,因為沒有海，所以其實是來自河裡的魚，但卻是我少數吃到新鮮的海鮮之一，十分美味。