

交換電子報-飲食篇

捷克的飲食選擇雖然不如其他西歐國家豐富，但在餐點價格上跟台灣則是相當接近，因此就算平時在外面吃，也不會太貴。

1. 捷克傳統食物

在市區許多餐廳都吃的到，跟一般西餐的用餐方式一樣，可以分為前菜，主餐跟飲料甜點，前菜最主要的選擇就是酸菜搭配香腸，捷克相較於歐洲其他國家，香腸的選擇並不多；主餐的部分主要是以燉肉為主，並另外搭配 Dumplings(跟一般水餃不同，是比較類似麵包跟蛋糕的混合體)；甜點的部分，捷克並沒有知名的甜點，所以另一項飲食重點就是啤酒，由於捷克並不管制釀酒，所以很多餐廳或是地方都有自己私釀的啤酒跟酒廠，因此對於啤酒的選擇相當多元，並且捷克是全球人均啤酒消費量最高的國家，紀錄為每人平均每天 500ml。一般捷克餐廳的消費價格大約落在每人 300-400 Kc 左右(約 12-16 歐)。



燉牛肉 Goulash (Guláš)

東歐相當傳統的一道菜餚，不過在匈牙利是以牛肉湯的形式，在捷克則是以燉牛肉，甚至是以醬汁為主的形式。

捷克最受當地人歡迎的啤酒品牌之一--Pilsner Urquell，捷克啤酒選擇眾多，如果不知道點什麼啤酒，可以直接選擇這個品牌，大多數的餐廳也會提供這個品牌的啤酒。



2. 其他街邊小吃

跟歐洲其他國家一樣，布拉格市區有相當多的土耳其烤肉(Kebab)店，Kebab 的價格以速食而言，算是普通(約 80Kc)，但是營養算是蠻均衡的選擇，因為餐點多半是由烤肉搭配生菜沙拉，所以是平常沒時間煮飯時的好選擇之一。



除了 Kebab 之外，更便宜的選擇就是 pizza，pizza 店可以在路邊或是地鐵車站裡找到，除了口味選擇多樣外，價格也是相當便宜，有些店家六分之一片才賣 30-35Kc，如果胃口小一點的人可能一片就吃得飽，因此是最經濟實惠的餐點選擇之一。



另外，最近在台灣夜市流行的東歐煙囪捲，雖然布拉格也有，但大多集中在觀光區(老城廣場、城堡等)，因此不僅價格大多不便宜 60-100Kc，且大多購買的消費者也大多是遊客，很少看到本地人吃或是在餐廳看到這項甜點。