

電子報 1 — 德國美食

科隆大學管理經濟社會科學院

科隆，德國

IMBA 沈嘉慈 (SHAM KA CHI, Ka)

德國沒有特別具體的菜式，通常麵包香腸、斑鱒魚片、烤豬肉加酸菜、菊苣核桃仁沙拉等在餐廳是比較常見的，注意的一點是，德國的麵包相對比較堅硬，而且麵包上佈滿了密密麻麻的堅果，剛開始吃的時候會不習慣，但是久而久之會愛上了這種營養價值很高的麵包，因為不會德語，所以點餐的時候，大部分都是先看看別人吃什麼，然後跟著點餐，哈哈。



在德國這種很寫意的生活裡必不可少的就是各式各樣的啤酒和香腸，那是德國人的大愛，一定得嘗嘗當地著名的庫爾希啤酒 (Kölsch)，這種帶點兒苦味的啤酒必須倒在細筒狀的高玻璃杯裏喝。

找一家傳統酒館推門進去，就會看到各種年齡和社會階層的人，在酒香中談笑風生。釀酒企業都



自己開酒館。科隆的啤酒口味清爽，色澤淡雅，被科隆人稱為“啤酒中的香檳”，雖然我不怎麼欣賞，但是來了科隆不嚐一下當地的啤酒，總是不行的，對於不好酒的同學們，可以試試無酒精啤酒(Fass Brause)。特別的地方是科隆的啤酒不是豪邁地動輒半升一升一杯，而是裝在 200 毫升



的圓筒形玻璃杯中，基本上兩，三口就能喝光。在餐廳裡，如果不特意向酒保說



明數量，有機會他會自動不停地給你續杯。由於每杯啤酒都是新鮮現打，清涼爽口，對於愛啤酒的同學們來說，很容易不知不覺已經酩酊大醉；還有就是這裡的乳酪，別具一格，種類很多，價錢划算，真的不能錯過！

喜歡吃香腸的人到了德國可千萬不能錯過了，因為德國的香腸有一千五百多種，想來嚐遍也需要花些

時間啦，最特別的我倒覺得是咖哩肉腸(Currywurst)，每間店做的味道也不同，酸的辣的也有，伴隨的薯條加上咖哩醬汁真的好好味，豬手也很特別，有烤的和蒸煮兩種，但是偶爾享受一下就好啦，或吃時與朋友分享，因為會很油膩，與此同時也有很多西班牙菜，印度菜，廣東菜等可以選擇，價錢也都很划算，消費跟台灣大致相同吧。