

50 種必吃日本傳統美食 (2)



8. 烏龍麵（うどん）

烏龍麵，是由小麥粉揉製的麵條，也有類似蕎麥麵的吃法，就是和以醬油和砂糖調製而成的醬汁一起食用的涼麵吃法。雖然可以在立食餐廳點用烏龍麵，不過因為烏龍麵注重的是麵體是否有嚼勁，因此我們還是建議前往烏龍麵專賣店來品嚐彈牙的烏龍麵。冬天時可以點有名的鍋燒烏龍，享用熱騰騰的湯麵喔！



10. 日式烤雞（■き鳥）

烤雞，是將雞肉以甜醬或調味醬汁醃漬之後再做燒烤的料理。雖然在居酒屋就能吃到這道料理，但仍建議前往烤雞專賣店品嚐，因為在專賣店裡能夠以合理的價錢吃到所有不同部位的烤雞（除非去的是高檔餐廳）。在烤雞專賣店裡有時候也會提供烤豬肉或烤內臟，都是相當美味的唷！



12. 生魚片（刺身）

生魚片，是日本傳統料理，是一道直接將魚肉薄切切片，然後沾取醬汁直接食用的料理。如果在醬汁中加入山葵或薑末，生魚片嚐起來更是風味勁道十足。在日本以外的國家或許也能吃到生魚片料理，但新鮮度可能不及日本。若想吃到價格便宜的生魚片，可以前往靠近港口的餐廳；但若不在乎多花一點錢的話，也可以直接到生魚片專賣餐廳或是傳統日式餐廳點用品嚐，肯定不會讓人失望的。如果住宿在日式傳統旅館，那麼也可以在菜單上找到生魚片料理。



13. 爐端燒（炉辺焼き）

爐端燒，雖不是常見的料理方式，但這類型的餐廳卻不少。所謂爐端燒，是廚師先蹲在一個方形爐前，其周圍會被擺滿不同食材的展示檯包圍。當顧客指定要燒烤某種食材時，廚師會在完成每一道菜的烹調過程後高聲喊出菜式的名稱，然後再以木槓將食物送到顧客面前的一種料理方法。因為食材是直火炭烤，口感風味獨特。在爐端燒餐廳內的點餐也很特別，例如：如果點了一份馬鈴薯，服務人員就會回應「ジャガイモ一発」（Jagaimo ippatsu!）而不是傳統一般的「いっこ」（一個）；是不是相當有趣呢？！



4. 涮涮鍋（しゃぶしゃぶ）

涮涮鍋，以昆布與其他食材等為湯底，然後依個人喜好川燙各種肉類食用，並搭配其它像是蔬菜、菌菇、豆腐等食材。一般會沾取柑橘味醋汁或芝麻醬汁來食用。涮涮鍋好吃的關鍵在於：將肉片快速地在熱湯中涮兩三下後即沾醬（或生蛋液）食用；有些餐廳還會在用餐結束前附上烏龍麵。涮涮鍋料理，通常只有在涮涮鍋餐廳才能吃到的一道料理；部分燒烤店也有提供這道料理。



9. 炸雞（唐揚げ）

炸雞，通常會使用醬油、鹽巴和一些不同的香料來做調味醃漬，然後再裹上麵糊油炸。但日式炸雞因為地區不同，所使用的調味料也各有不同特色。例如：宮崎縣的南蠻炸雞，是使用塔塔醬；而名古屋則是使用酸甜甜口的醬汁來做雞翅的調味。建議每一種都嚐嚐看吧！



11. 燒肉/烤肉（焼肉）

燒肉，最注重肉質的新鮮度，通常會先將牛肉塗上醬汁，再以直火燒烤。一般只需經過簡單燒烤，就能吃到日本牛肉鮮美的原汁原味。在燒烤店裡可以吃到所有不同部位的肉品，但其中屬里肌以及肋骨部位的肉質最為鮮美香甜。肉品的價錢取決於它的等級品質，若想品嚐高品質的烤肉，建議前往高檔燒肉餐廳品嚐。



115. 烤牛舌（牛タン焼き）

這道來自於仙台的烤牛舌料理，是將牛舌厚切，再以特殊方法調味使牛舌柔軟滑嫩；是一道只能在特定的牛舌專賣餐廳才能品嚐的料理。在某些套餐料理中，或許可以嚐到麥飯搭配加有牛舌的牛尾湯品套餐；而麥飯通常還會搭配山藥泥或薯泥，再加上各種醬菜，像是味噌醃製的高麗菜或紅辣椒。雖然許多燒烤餐廳有不同的牛舌菜單組合，但是在牛舌專賣店的切片更是厚實，絕對值得特地前往品嚐。

聖路易服務中心

翻譯公證服務

- ★各種文件表格合約製作、填寫及翻譯
- ★法院、移民、醫院、商業口頭翻譯

國際學生

- ★協助中學生、大學生申請入學
- ★協助安排寄宿家庭及當地交通

短期參訪

- ★各種類型團體接待
- ★遊學、考察、短期進修
- ★安排食宿、交通、參觀

其它服務項目

- ★個人收入及公司報稅、成立公司
- ★工作傷害及車禍意外律師諮詢
- ★房地產買賣、租賃、管理、餐館買賣
- ★專業顧問諮詢可上網
www.bfconsulting.us
- ★國際學生可上網
www.tyhusa.com