

50 種必吃日本傳統美食 (4)



24. 蒸魚（煮魚）

這一道蒸魚料理，是將鮮魚放入醬油和風味口感特殊的魚醬中蒸煮。通常會選用，包括：鯖魚（青花魚），比目魚和紅金目鯛（金目鯛）等作為蒸魚的主要食材。另外還有一道廣受大眾喜愛的是：大根（白蘿蔔）日式蒸魚料理。可以在各式各樣的餐廳，例如：附有套餐的日式餐廳與居酒屋等，享用這道香甜的魚肉佳餚。



26. 成吉思汗（ジンギスカン）

成吉思汗，是北海道和岩手縣的地方美食。這是道使用中間部位凸起的特製烤鍋，將羊肉和蔬菜一起調理的日本料理。首先將羊肉放在烤鍋的中心位置，等到肉汁流下之後再將蔬菜放到鍋邊吸取肉汁。因為羊肉有股特別的味道，可能會人不敢嘗試食用，建議可以選用羊騷味較淡的小羊羊肉。



28. 關東煮（おでん）

在日本大部分地方都能吃到關東煮料理；所謂關東煮料理，通常是道以柴魚片或昆布和醬油作為湯底，然後加入白蘿蔔、貢丸、魚丸、鳥蛋，以及其他食材一起燉煮的料理。可以在專門的關東煮餐廳吃到這道料理，也能在一般的便利商店找到它。請找個機會品嚐這道清甜爽口的料理吧！



29. 什錦燒（お好み焼き）

什錦燒，先將以水、小麥粉、高湯和蛋攪拌而成的麵糊放在加熱的鐵板上，再將事先備好的蔬菜、肉片、魚類和貝類等材料加在煎好的麵糊上的一道鐵板燒料理。因為地區不同，在作法和材料上也各具特色。在日本大部分地區，廚師都能夠幫忙製作什錦燒，但在關東地區，有許多餐廳則是必須自己動手料理。（若真的無法自己操作料理，別擔心！餐廳內的服務人員還是會很願意為客人服務。）食用前可以加上一些特調的調味醬料，當然也可以添加美乃滋來增加風味。在祭典或活動的露天攤位，也常常可以見到販賣什錦燒的攤位。



30. 薑燒豬肉（豚の生姜焼き）

這一道薑燒豬肉料理，是將豬肉切成薄片，以薑末或薑汁、醬油、清酒（日本米酒）醃味調理，形成鹹中帶甜，風味奇特的豬肉美食。在日本各地大部分的餐廳，皆可品嚐到這四季皆宜，濃郁道地的人氣風味美食。



25. 西式炸物料理

除了炸豬排，還有多種和天婦羅料理方法類似的炸物料理，包括：可樂餅、豬肉餅、蝦餅、蟹肉奶油可樂餅和炸牡蠣等。可以在西式餐廳中品嚐這些香甜美味的炸物料理。每間餐廳所提供的種類可能不盡相同。



27. 關西炸串（関西串カツ）

關西炸串，是道關西的炸物料理；將各種肉品和蔬菜個別使用竹籤串上然後下鍋油炸，是一款類似炸豬排的炸物料理。這一類炸串專賣店多半開在關西地區，而且炸串種類繁多，可以挑選喜歡的食材來品嚐它的風味。一般在店內食用炸串時會先沾取一種味道酸甜微辣稱為伍斯特醬（Worcestershire sauce）的醬料，但請一定要記住：因為這是共用的醬料，所以絕對禁止二次沾醬！另外，關東地區的炸物是將豬肉和長蔥交互串刺，與關西地區的肉品和蔬菜個別串刺有所不同。



31. 日式炸豬排飯（カツ丼）

將豬排和洋蔥一起放入以醬油為基底的日本調味料- 割下中燉煮後再放在飯上，然後以生熟蛋作為配料的一種蓋飯料理。剛起鍋的炸豬排香氣誘人，但豬排飯則是另一道風味完全不同的餐點。不只能在豬排專賣餐廳中吃到日式豬排飯，也能在一般餐廳和麵食餐廳找到它的蹤跡；不過為了能夠吃到最棒的日式豬排飯，我們推薦務必前往豬排專賣店品嚐，絕對會讓人吮指回味無窮。

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