



50 種必吃日本傳統美食 (6)



40. 日式煎蛋捲 (玉子焼き/卵焼き)

日式煎蛋捲，是一道蛋料理。雖然製作方法簡單，但卻是一道蛋香十足的料理。可以在日本一般超市中找到添加於製作煎蛋捲蛋液的高湯包。加入高湯的煎蛋捲，通常會稱作高湯煎蛋捲，和日式煎蛋捲的外型相似，但吃起來的口味卻非常不同。雖然在便利商店就可以找到日式煎蛋捲，但實際口感還是無法與店家煎煮的口感香氣相比。日本的煎蛋捲專賣店還有提供外帶服務，何不到場直接品嚐購買呢？



41. 馬鈴薯沙拉 (ポテトサラダ)

這是道日式馬鈴薯沙拉。因為是使用比歐式美乃滋味道清淡的日式美乃滋，所以口感味道可能會與其他國家的馬鈴薯沙拉有些許差異。馬鈴薯沙拉中通常還會加入玉米、小黃瓜、紅蘿蔔以及洋蔥等食材。雖然便利商店多有販售這道餐點，但我們建議一定要嚐嚐餐廳或居酒屋裡提供的馬鈴薯沙拉，因為那才能吃到正統家庭料理的美味。



42. 味噌湯 (味噌汁)

味噌湯，是一道最具日本代表的湯品。是由味噌作為主要食材，加入柴魚片、昆布以及其他食材一起熬煮的日式湯品。點購日式套餐餐點，那麼味噌湯一定是其中必備的項目，可說是一道隨處可見的餐點。若喜歡味噌湯，也可以選購味噌湯即時杯帶回家食用或是贈送親友。另外，有一道稱為「豚汁」(豬肉味噌湯)的湯品，同樣是味噌湯湯底，但使用豬五花、紅蘿蔔和芋頭等食材取代傳統用料，也是一道材料豐富、營養滿分的湯品。



43. 豆腐 (豆腐)

豆腐雖然已經是國際聞名的食材，但來訪日本時，我們還是建議一定要嚐嚐日本的豆腐料理。日本菜單上的「冷奴」(hiyayakko)，其實是一道「冷豆腐」；在豆腐上灑上柴魚片、加上少許薑末，再淋上醬油，就是這樣一道簡單的料理；通常在居酒屋或其他餐廳都可以吃到。另外我們也推薦嚐嚐「豆腐田樂」，這是道先將豆腐燒烤之後再淋上田樂味噌的豆腐料理。



44. 茶碗蒸 (茶碗蒸し)

茶碗蒸，通常會在蛋液中加入許多配料，例如：雞肉、鮪魚、蝦子、魚板和銀杏...等，然後再以高溫蒸煮，是傳統日式餐廳都有提供的餐點。茶碗蒸的口感和外觀看起來很像布丁，但味道卻和布丁截然不同，是一道非常好吃的蛋料理喔！



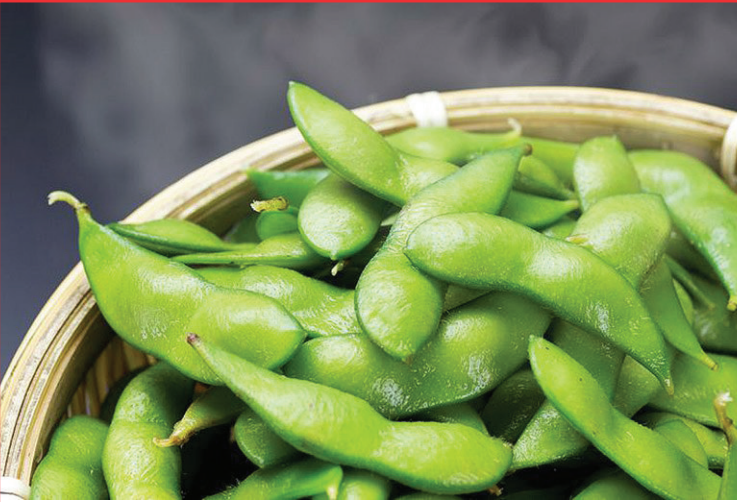
45. 醃漬醬菜 (漬物)

醃漬醬菜，指的是日式醬菜。通常是使用鹽巴、醋和酒粕來醃漬各種蔬菜。在傳統日式餐廳裡面一定會有這道料理，而且通常採購自醬菜專門店。專門銷售日式醬菜的店鋪都販售有許多不同類型的醃漬醬菜，建議可以前往無限量試吃的店裡盡情試吃選購。



46. 生蛋拌飯 (卵かけご飯)

就是將新鮮的生蛋直接打在熱騰騰的飯上，再淋上些許醬油後加以攪拌而成的一道家庭料理。近來被簡稱為TKG，並且有越來越流行的趨勢，甚至還因此出現了主打生蛋拌飯的餐廳。雖然使用一般的蛋就已經非常好吃，但若使用特別的高品質雞蛋和特殊風味的醬油，則更是讓這道料理變得更加美味唇齒留香！



47. 毛豆 (枝豆)

毛豆，是指未成熟且呈青綠色的食用大豆，通常是將毛豆灑入些許鹽巴川燙後，便端上桌食用的小菜料理。這是一道搭配啤酒的下酒好菜，許多日本人都喜歡在喝酒時點上一盤。雖然是一道很簡單的料理，但卻讓人留下深刻印象而愛不釋手地想點來一吃再吃。

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