去國以1957道美

法國美食享譽全球,從傳統鄉村料理到精緻的米其林餐廳,法式經典美食蘊含了豐富的歷史與地域特 色,每一道菜都彷彿在訴說著法國人對於生活的熱情與浪漫。以下將帶你一起探索法國最令人難忘的7道 經典美食,一起透過食物探索法國的美食文化!



叉子挖出蝸肉來命用餐體驗的追求-來食用,不僅是味蕾的享受,

法式田螺是法國經典的前菜之一,以蝸牛作為主角,佐以香草、大蒜和奶油烹製,大蒜的辛香、香草的清新與濃厚的奶油完美融合,風味濃郁且層次豐富,每一口都充滿驚喜! 特製的陶製小盤盛裝, 蝸牛夾固定,再用小,更展現了法國人對



4:鵝肝(Foie Gras)

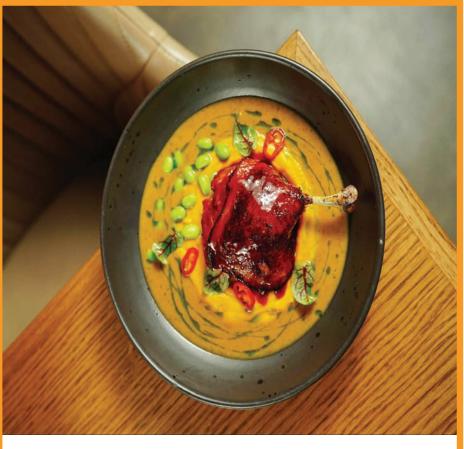
鵝肝可以說是最具代表性的法式料理之一!鵝肝烹調方式有很多種,最傳 統的鵝肝通常來自精心餵養的鵝或鴨,質地細膩綿密,入口即化,而常見的料 理方式則是煎至表面微焦,搭配果醬或酒釀水果一起吃,風味更加豐富!

此外,鵝肝也常用於製作鵝肝醬,是過去法國貴族宴席中的常見菜色,搭 配法式長棍麵包或蘇打餅乾,完美平衡濃郁的脂香,絕對是每位美食愛好者來 法國必嚐的一道佳餚!



不僅能軟化肉質,更能將酒的風味完美融,配煙燻培根、新鮮蘑菇和大蒜,製作出濃恕去的每一口都能感受到勃根地的鄉村風情! 這道菜是法院與確保肉質 |道菜是法國勃根地最著名的傳統美食,特別講究食材||掩製的技巧,通常會選用在地農場飼養的公雞肉為主命 確保肉質鮮美。 雞肉加入勃根地紅酒一起慢火燉煮,長時間慢燉質,更能將酒的風味完美融入雞肉當中,最後搭新鮮蘑菇和大蒜,製作出濃郁醇厚的醬汁,吃下

非常講究 最後搭



5:油封鴨(Confit de canard)

油封鴨發源於法國西南部地區的經典菜餚,最大特色是能夠在風味不 受影響下保存!

油封鴨的製作過程十分耗時,鴨腿需要先用鹽、香草和大蒜腌製數小 時甚至數天,之後再放入鴨油中低溫慢煮好幾個小時直到肉質軟嫩入味。 燉煮完成的鴨腿通常會搭配烤馬鈴薯或蔬菜一起享用,外皮金黃酥脆,內 層鴨肉鮮嫩多汁,鹹香適中,也是一道必吃的法式料理!

聖路易服務中心

譯公證服務

各種文件表格合約製作、塡寫及翻譯 ★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資詢
- **★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

8517 Olive Blvd. St. Louis MO 63132 · Tel: 314-991-3747 · Fax : 314-991-2554