

法國必吃7道美食菜譜 2之1

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！



用餐體驗的追求！
叉子挖出蝸肉來食用，不僅是味蕾的享受，更展現了法國人對以特製的陶製小盤盛裝，使用特製的蝸牛夾固定，再用小油完美融合，風味濃郁且層次豐富，每一口都充滿驚喜！
香草、大蒜和奶油烹製，大蒜的辛香、香草的清新與濃厚的奶法式田螺是法國經典的前菜之一，以蝸牛作為主角，佐以

1. 法式田螺 (Escargots de Bourgogne)



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饌！



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

2. 法式紅酒燉雞 (Coq au Vin)



是法國地中海沿岸的在地美食之一！
最後搭配特製的魚醬 Rouille 和烤麵包一起享用，層次分明，滋味濃郁，絕對花、番茄、大蒜和橄欖油等，經長時間熬煮釋放出魚類的鮮美與香料的濃郁香氣非常講究，需要使用至少十種以上的海鮮，如鯛魚、鱸魚、比目魚等，加入番紅馬賽魚湯源於法國南部的城市「馬賽」。這道菜的精髓在於湯底，製作過程

3. 馬賽魚湯 (Bouillabaisse)



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、香草和大蒜醃製數小時甚至數天，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

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