

法國必吃7道美食菜餚 2之2



6：可麗餅 (Crepe)

說到法國美食怎麼能不提甜點呢！可麗餅是法國最受歡迎的街頭美食之一，在巴黎的街頭隨處可見可麗餅的攤位，熱騰騰的麵餅散發誘人的香氣，薄薄的麵皮可以搭配各種餡料，從簡單的糖、巧克力到火腿起司，既可作甜點又能成為主食。

鹹味可麗餅通常使用蕎麥或黑麥麵粉製作，搭配火腿、起司、雞蛋等，可以作為一頓簡單而美味的正餐；而甜味可麗餅則可搭配香蕉、巧克力醬或香草冰淇淋，入口細膩香甜，讓人無法抗拒！



7：馬卡龍 (Macaron)

說到法國甜點絕對少不了馬卡龍！馬卡龍因為精緻的外觀、酥脆細緻的口感和多種口味選擇吸引了無數甜點愛好者。馬卡龍以杏仁粉、糖和蛋白製作而成，外層酥脆，內層柔軟，口感層次豐富，夾心的餡料香濃細膩，從經典的香草和巧克力到創新的鹹焦糖或玫瑰荔枝，應有盡有！是法國旅遊必須嘗試的經典甜點！

巴黎3大經典必訪法式餐廳



1. 巴黎鐵塔餐廳推薦：Madame Brasserie Tour Eiffel

位於艾非爾鐵塔一樓的 Madame Brasserie，被譽為巴黎視野最好的餐廳之一！由曾獲得米其林二星的 Thierry Marx 擔任主廚，透過精心挑選的食材，提供結合經典與現代的法式菜餚，將味覺與視覺完美呈現。

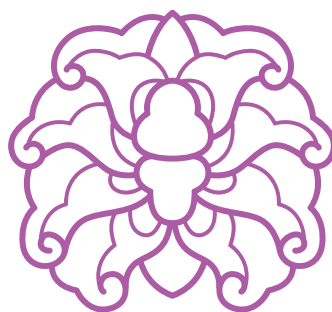
在享用美食的同時，也能體驗從巴黎鐵塔俯瞰整個市區的獨特魅力，建議大家提前預約才有機會在最佳位置享用高級法式料理！

店家地址：Eiffel Tower, 1er, 75007 Paris, 法國



店家地址：115 Rue Saint-Lazare, 75008 Paris, 法國
道地的法式甜點，絕對是值得得一試的頂級味覺饗宴！招牌菜除了有豪華海鮮拼盤、經典法式鵝肝外，更提供最經典正統的法式海鮮料理！
磁磚、彩繪玻璃、壁畫裝飾等多同時把關高品質的食材，提供最擁有百年歷史的法國經典小酒館，以精緻的義大利馬賽克位於巴黎歌劇院附近的 Brasserie Mollard，創立於1895年

米其林評鑑推薦：Brasserie Mollard



3. 廚師帽評鑑推薦：Le Comptoir du Relais

除了米其林評鑑外，為了發掘創意料理而設立的廚師帽評鑑，也是十分具有公信力的美食評鑑制度之一，重視餐廳的品質與料理的創意，希望可以推薦給各地饕客新奇、美味且傳承法國歷史的經典料理。

位於巴黎左岸的法式小酒館 Le Comptoir du Relais 便是廚師帽評鑑的得獎名單之一，在創新中融合經典的菜色，不只深受本地人喜愛，也是遊客的首選餐廳之一！招牌菜餚有油封鴨 (Confit de Canard) 與法式洋蔥湯，是品味巴黎生活氛圍的理想之選！

店家地址：9 Carr de l'Odéon, 75006 Paris, 法國



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