

細數六個國家牛排的特色

2



巴西

巴西的牛排文化源自於葡萄牙語“churrasco”，意為烤肉。這種烹飪方式興起於18、19世紀，當時的牧場主人發明了一種將牛肉串在長金屬籤上，用鹽調味，然後在明火上烤製的方法。這種用木炭或明火烤製牛肉的方式，至今仍影響著巴西烤肉的烹調方法。

烤肉最初是當地特色菜，後來風靡巴西，成為一道國民美食，也是一項深受人們喜愛的世代相傳的活動。在被稱為「churrascarias」的餐廳裡，烤肉通常以「rodízio」的形式供應——這是一種互動式的用餐方式，熟練的切肉師傅（passadores）會在餐廳裡走動，在餐桌旁現場切肉。

招牌部位是牛臀肉（picanha），取自牛臀肉的上部。通常將牛臀肉切成厚片，對折後串在烤肉籤上，脂肪面朝下烤製，這樣烤製過程中脂肪會滋潤肉塊，使其吸收油脂。

在巴西家庭，牛排通常會搭配各種配菜，例如米飯和黑豆、法羅法（烤木薯粉混合物）、類似阿根廷青醬的油醋汁、番茄洋蔥莎莎醬以及炸木薯或馬鈴薯。而在烤肉店（churrascaria），配菜可能包括沙拉吧、熱菜、棕櫚芯和切片蔬菜。



法國人通常喜歡把牛排做成三分熟，所以要掌握這些術語：bleu（裡面還是生的），saignant（一分熟），à point（五分熟），cuit（五分熟），bien cuit（全熟）。

法國

提到法國菜，人們首先想到的或許是經典的牛排薯條：切成薄片的無骨肋眼牛排（entrecôte）配上一堆酥脆的薯條。但再深入了解一下，你會發現法國還有一系列牛肉菜餚，從韃靼牛排到勃根地紅酒燉牛肉，應有盡有。

然而，在19世紀末之前，大多數法國人並不經常食用牛肉；牛主要用於耕作或產奶。農業、交通和城市餐飲的進步共同推動了牛肉消費量的成長。隨著這種轉變，巴黎的小酒館和啤酒館興起，像牛腩和肋眼牛排（通常搭配馬鈴薯）這樣的部位也變得司空見慣。

據達達尼安食品公司創始人阿麗亞娜·達甘（Ariane Daguin）所說，屠宰也發展成一種藝術形式。法國人強調盡可能利用牛的每一部分。「我們最擅長以最佳方式利用動物的每

一塊、每一個部位，」達甘說。

如今，在法國，牛排依然與街角小酒館的體驗緊密相連，而小酒館正是法國文化的精髓所在。在這裡，牛排被認為是搭配經典醬汁（如貝亞恩醬、黑胡椒醬或波爾多醬）的理想選擇。人們通常會在悠閒的午餐或晚餐時，佐以薯條或簡單的蔬菜沙拉，當然，還要配上一杯紅酒。

旅行小貼士：

DA Prime 級別的牛排——這是牛肉的最高等級。戰斧牛排看起來很誘人，但你付的錢大部分都花在骨頭上了：不如點肋眼牛排。



美國

庫爾特·馮內古特在1973年出版的《冠軍的早餐》一書中寫道：“身為美國人就是要吃很多牛排，而且，我們擁有的牛排比任何其他國家都多得多。”

諷刺的是，直到南北戰爭之前，美國的大部分牛都是為了生產乳牛而飼養，或被屠宰以獲取牛油和牛皮。儘管如此，牛仔趕著牛群穿越西部的形象卻成為了美國獨立且強大的象徵。

19世紀，隨著牛排館在全美各地的興起，它們逐漸形成了獨特的風格：昏暗的用餐環境；超大杯的馬提尼；以及諸如奶油菠菜、洋蔥圈和土豆泥等精緻的配菜，來搭配當時風靡一時的無骨肋眼牛排和T骨牛排。T骨牛排——在美國常被稱為“牛排之王”——實際上是由兩塊珍貴的牛排組成：菲力牛排和紐約客牛排，中間以T骨隔開。它極盡奢華、價格昂貴，堪稱美國牛排文化的縮影。

二戰後，美國人對牛肉的熱情高漲，不只在牛排館裡，在家裡也一樣。後院燒烤成為與家人朋友聚會的一種方式。

然而，紐約市Le B餐廳的主廚Angie Mar認為，最具美國特色的「牛排」其實是漢堡。“我們的美食融合了眾多移民到這個國家的不同文化，”Mar說，“而我們能說的最地道的美國美食就是漢堡。”

旅行小貼士：

美國牛排館以其豐富的牛排種類而自豪；讓服務員為您推薦，但要選擇US-

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