

Les plats typiques français

經典法國菜



★ 烤勃根地蝸牛(Escargot)

通常跟大蒜黃油，雞湯或葡萄酒一起煮熟，再放入帶有黃油和醬汁的貝殼中。也可添加百里香，歐芹和松子。食用時，通常會放入一個6或12個蝸牛位置的金屬托盤，然後用一個特殊的鉗子夾取。

★ 烤青蛙腿(Cuisses de grenouille)

這是一道起源於法國東部，富有許多沼澤小湖的Dombes；法國人只吃青蛙腿部，料理方式非常簡單，以奶油乾煎、大蒜和羅勒作醬汁，或是滴幾滴檸檬汁搭配。



★ 肥肝(Foie Gras)

原意為「油脂肥美的肝臟」，是法國最具代表的傳統名菜。以肥肝製成的鵝肝醬是法國三大珍貴美食之一。



★ 油封鴨(CONFIT DE CANARD)

一道傳統的菜餚。它是用肥鴨製作而成的，做法是將鴨子肉在70至85°C的熱脂肪中煮至少2小時，然後放入罐中並蓋上一層脂肪，隔絕空氣的接觸。這是可以將肉保持幾個月甚至一年的重要方法。



★ 普羅旺斯燉菜(Ratatouille)

源於尼斯(Nice)，完整名稱是尼斯燉菜(Ratatouille niçoise) 菜冷熱食皆可(隔夜吃滋味尤佳)，當主菜、配菜、做醬或拌義大利麵都得宜，可說是煮婦煮夫的百用料理。

