



Saint -Marcellin

法國IGP聖馬塞蘭起司起源於法國伊澤爾地區，是一種未經高溫殺菌的軟質白黴起司。以未煮熟牛奶製成，外皮擁有一小圓形皺褶紋理。

成淵高中

王嘉筠、饒晨曦、崔芷瑄、顏鈺璇

指導老師：許若雲



Tablier de Sapeur

直譯是「工兵的圍裙」。這道牛肚是里昂名菜，bouchon必備。



Rosette de Lyon

里昂玫瑰香腸。里昂玫瑰香腸的製作材料只有豬肉、培根油、香料和少量大蒜。通常會搭配麵包片和芝士。

Cuisine Française Classique 里昂經典美食



Saucisson en brioche

香腸布里歐麵包是里昂最具標誌性的美食之一，會搭配開心果或黑松露。



Quenelle

魚/肉捲由麵團、麵包屑或泡芙製作而成，呈長條狀。在經典的里昂魚/肉捲中，有一種梭魚魚捲，這種魚捲會輔以著名的以螯蝦製成的南圖阿醬。



Praline

說到甜點，來里昂你一定要認識這種粉紅色的果仁糖，基本上來到里昂到處都能見到它的蹤跡。