

涓 杓 漢 兼 姪 緬 - 涓 涑 鏃 工 逢 鑑 伴 掬 鏃 朵 簏 - 鏃 几 棉 錦 冬 汉 緬 惧 施 浜 ゆ 侯 鲜润爽口的希腊菜

美食

浣涓

鎏 賤 龔 浜 庸 緬 2007/08/01 14:17

蔚蓝的天空，碧绿的大海，满山的羊群和遍野的橄榄树，是希腊境内独特的自然景观。古老的神话和宏伟的神殿，更使它蒙上一层神秘的色彩，所以说希腊是古典与现代艺术的文明古国并不为过。

希腊富产橄榄油和柠檬，几乎每道菜都需大量使用这两种配料调味。甚至煮饭时也掺入很多橄榄油，所以煮出来的饭色泽黄亮，香气四溢。烹调手法则以烤烧为主，煮炸为辅，而且很多菜肴都少不了用酒调味。

以什锦烧烤肉串为例，除了一般必备的涂料外，还要在熏烤过程中不断涂抹希腊白兰地和红酒才够味，烧烤肉串的主要材料有牛，猪，鸡，羊四种肉类和洋葱香菇，红萝卜等配料，大的肉块只烤8分钟，不仅鲜嫩，且富有弹性，海鲜串上有大虾，鱿鱼，蟹，青椒等，色泽艳丽，香味扑鼻。烧烤过程全是以手工翻转，涂料，是相当费时费力的考究的做法。希腊海味饭，则是用海鲜高汤煮出的米饭，所以特别鲜润爽口。希腊红酒烤鱼，是随着季节的变化选择适时的海鱼作原料，一般来说常用比目鱼，整条鱼经过温火烤熟，再配以红心橄榄作装饰，一看就令人垂涎三尺。