

涓 杓瀛兼姝缁 - 涓 涓 鍒 二 逢 鑑 伴 榭 鍒 朵 簞 - 鍒 几 棉 錦 冬 汉 绉 惧 施 洪 中 侯 不可不尝的土耳其鱼餐

美食

浣滃

鎏 賤 龔 浜 庸 緬 2008/07/10 15:46

有人说，世界上最讲究吃的第一是中国，第二是法国，第三是土耳其；也有人说土耳其美食是东方的法国料理。如真想感受土耳其菜肴的魅力，就请亲自品尝一下土耳其烤肉吧。

烧烤是土耳其人的主要饮食方式。在他们眼中，无物不可烤，无烤不成食。例如烤肉饼和阿达纳烤肉末圈，烤羊肋、鸡排、肉串，还有烤西红柿、青椒、洋葱，数不胜数。

著名的土耳其转烤是将一块块羊肉或鸡肉穿在铁扦上，压紧压实，转着慢慢烤，烤熟了的肉用一把锋利的长条刀一片一片削下来，放在炒米饭上或饼上，再浇上特殊的番茄汁和橄榄油。这就是令人垂涎欲滴的伊斯肯德尔烤肉。

在土耳其吃烤肉，一定不要错过安卡拉羊排。羊肉骨头带着油脂，烤成金黄色，咬一口肥而不腻，齿颊留香。

吃土耳其烤肉，一定要伴上酸奶才算正宗。酸奶不仅富有营养，而且有助消化的作用。很少有人知道酸奶的故乡原本就是土耳其。酸奶可放在菜里当沙拉酱，也可淋在烤肉上。最特别的是优酪乳加盐，口味独特，老少咸宜，实在不容错过。

来到土耳其，不可不尝的美食除了烤肉，别有风味的鱼餐馆是游客一定不能错过的。吃鱼的好去处是博斯普鲁斯海峡两边的鱼餐馆，不仅装潢讲究，周围风景更是美不胜收。

伊斯坦布尔的渔夫餐馆和波塞冬(古希腊神话中的海神)餐馆是提供土耳其鱼餐的主要饭店。首都安卡拉没有海峡风光，这也不妨碍那里的大厨们打造出特利耶、亚卡莫兹、达利安等高档鱼餐馆。

土耳其海鲜讲究新鲜，通常是将鱼速冻，称为冰鲜。鱼餐馆门口通常有一个台子，上面铺满冰块，摆放着各种各样的鱼供食客选择。鲈鱼，鳟鱼，黄鱼，鲑鱼，比目鱼，剑鱼，黑海的小鱼和独特的锅盖鱼，应有尽有；当然还有大虾、鱿鱼等。

下鱼馆吃饭，黄油煎虾仁和炸鱿鱼圈不可不尝，鲜美的鱼汤也令人赞不绝口。香煎小黄鱼，油煎比目鱼，鲜烤鲈鱼，浓汤烂炖等让人见了就要流口水。最值得推荐的是烤锅盖鱼和盐包鱼。锅盖鱼圆扁扁的，鱼皮富含胶质，口感鲜美。

盐包鱼一般选用鲈鱼，先用厚厚的一层盐把鱼包起来，放到火里烤，整个过程至少1小时；烤好后端上来，浇上酒精，用打火机点着，腾地一下火焰上来，整个餐馆的气氛为之一振。这是吃这道鱼最精彩的部分。由于鱼本身不沾火，鱼肉鲜嫩无比。