

如你们般的巴黎情结

「巴黎情结」这个词，在美食界、时尚界、艺术界、文学界、音乐界、电影界、体育界、科学界、政治界、宗教界、军事界、商业界、教育界、医疗界、法律界、新闻界、出版界、广播界、电视界、网络界、电信界、能源界、环保界、农业界、林业界、畜牧业、渔业、狩猎业、旅游业、餐饮业、酒店业、房地产业、建筑业、制造业、采矿业、交通运输业、仓储业、邮政业、金融业、保险业、证券业、信托业、租赁业、典当业、拍卖业、中介业、咨询业、广告业、公关业、会展业、婚庆业、礼仪业、殡葬业、服务业、其他行业，无处不在。巴黎情结，就是这种情结。这里，是美食之都、艺术之都、时尚之都、文学之都、音乐之都、电影之都、体育之都、科学之都、政治之都、宗教之都、军事之都、商业之都、教育之都、医疗之都、法律之都、新闻之都、出版之都、广播之都、电视之都、网络之都、电信之都、能源之都、环保之都、农业之都、林业之都、畜牧业之都、渔业之都、狩猎之都、旅游之都、餐饮之都、酒店之都、房地之都、建筑之都、制造之都、采矿之都、交通之都、仓储之都、邮政之都、金融之都、保险之都、证券之都、信托之都、租赁之都、典当之都、拍卖之都、中介之都、咨询之都、广告之都、公关之都、会展之都、婚庆之都、礼仪之都、殡葬之都、服务之都、其他之都。巴黎情结，就是这种情结。这里，是美食之都、艺术之都、时尚之都、文学之都、音乐之都、电影之都、体育之都、科学之都、政治之都、宗教之都、军事之都、商业之都、教育之都、医疗之都、法律之都、新闻之都、出版之都、广播之都、电视之都、网络之都、电信之都、能源之都、环保之都、农业之都、林业之都、畜牧业之都、渔业之都、狩猎之都、旅游之都、餐饮之都、酒店之都、房地之都、建筑之都、制造之都、采矿之都、交通之都、仓储之都、邮政之都、金融之都、保险之都、证券之都、信托之都、租赁之都、典当之都、拍卖之都、中介之都、咨询之都、广告之都、公关之都、会展之都、婚庆之都、礼仪之都、殡葬之都、服务之都、其他之都。

特色美食

黑松露

也称块菌,是一种生长于地下的野生食用真菌。在欧洲为顶级食材,其身价与鱼子酱、鹅肝酱等高级美食并列,号称美食“三大天王”。由于其生长条件苛刻,每年全世界产量非常稀少,故价格相当昂贵,堪比黄金,被称为餐桌上的“黑色钻石”。

法式蜗牛

法国蜗牛是法国著名的菜肴,要烹制好它可不是一件容易的事。法国人每年大约要食用3500吨的蜗牛,在重大的节日里,特别是在圣诞节,蜗牛更是不可缺少的菜品。

可丽饼

可丽饼是法国西北布列塔尼一带的传统小吃,基本上有咸、甜两种口味。可丽饼的材料相当简单,饼皮不外是面粉、水、鸡蛋和奶油混和,有的还加入少许啤酒酵母增添香气。至于内馅可精彩了,各式各样的家常食材,包括鸡蛋、火腿、奶酪、洋葱、西红柿、鲑鱼、牛肉等等,任意组合。

奶酪火锅

传统的萨瓦火锅是用高山奶酪配以白酒在锅中煮沸,直到奶酪完全溶解,就可以用面包片蘸着香浓的火锅汤大快朵颐了。不同的地区会用不同的奶酪来制作这道法式名菜,因此在法国各地您都能品尝到地道的却又味道各异的奶酪火锅。

马卡龙

去巴黎一定得尝的法式甜点就是马卡龙(Macaron)。在巴黎甜品店的连锁品牌很多,La Duree是传统法式甜点店的第一选择,Pierre Herme有巴黎最棒的马卡龙。

法式香酥鹅肝卷

鹅肝有“世界绿色食品之王”的美誉,降低胆固醇、降低血脂、软化血管、延缓衰老。它作为法国的传统美食,绝对刺激你的味蕾。

帕尼尼

帕尼尼是一种长形的夹馅白面包,和法国长棍面包做的三明治有点像,不过,帕尼尼是加热后吃的,比起冷硬的法国面包,更符合我们东方人的口味。馅料选择也不少,想吃清淡一点的,可以点马兹瑞拉起司夹西红柿。肉食主义者的选择从牛肉、鸡肉、羊肉到类似麦当劳的煎牛肉饼都应有尽有。