

这些洋气的名字 听起来就好好吃

乐报嘉年华
第二十三场
全球金牌小吃博览会

西班牙塔帕斯、马来西亚娘惹、意大利西西里柠檬虾、法国红酒烧培根
光听这些洋气的名字，就已经垂涎欲滴了。为何叫全球金牌小吃博览会？那肯定
要汇聚七大姑八大姨，哦，不对！是五大洲四大洋的经典美食。就是那种你只闻
名未见面，吃过还能提升格调，增长谈资的世界级美味佳肴。



西班牙塔帕斯

西班牙最有名的小食之一，可以做凉菜也可以热食，在烤香喷喷的长棍面包切片上铺垫着传统腌鱼和洋葱，再加一点金枪鱼色拉，淋点辣酱，千百种搭配和吃法，就像变魔术一般，一口一片，每一片都有不同滋味，所以又称魔法塔帕斯。



法国红酒烧培根

精选黄金比例的烟熏培根，佐以时令蔬菜，涂上以法国庄园红葡萄酒熬制的秘制酱汁，在200摄氏度高温的烤炉上，均匀地翻烤，这便是法国农庄中最经典的一道乡村菜，浓浓的烧烤味中散发出强烈的红酒风味，肉香搭配鲜甜蔬菜，浓而不腻，回味无穷。



意大利西西里柠檬虾

意大利料理的精神旨在使用当地新鲜食材，用简单的烹调方式做出最完美的料理，体现出食材最原始的风味，西西里岛最著名的特产便是海鲜和柠檬，新鲜海虾搭配清香柠檬，让您感受在西西里岛的地中海风情。



马来西亚娘惹

娘惹是马来西亚独特的文化风情，跟传统的中华文化有点接近，却又加了点热带民族的奔放情怀，娘惹美食中颇具盛名的一种，中国素材的内敛遇上马来料理的奔放，调和出人间稀有的爱恋热情，特以精选赤肉条、荸荠、鱼浆、豆皮为主原料，拌以五香调味，炸至酥脆，沾上特调酱汁，外酥内嫩，风味十足。



马来西亚汉堡

形似汉堡，更像中国的肉夹馍。蒸好的面皮，包上精煮超过十二小时、肥瘦相间的五花肉。五花肉的汤汁和干糙的面皮堪称绝配。



西班牙拉丁果

拉丁果是西班牙最流行的一种美食，外表金黄、香脆、沾着浓郁的巧克力酱，味道香酥至极。