

西班牙美食文化

◎下酒小菜(Tapas)：西班牙人的午、晚餐用餐時間和其他國家很不一樣，一般的午餐時間是下午 2-4 點，晚上 9-11 點才用晚餐，所以下午6-8 點下班後，他們習慣約朋友到酒吧聊天，吃點心，這時候 Tapas (下酒小菜)便成了增進氣氛的要角了，對西班牙人來說，這樣才是懂得生活。著名的下酒小菜有：

橄欖、小黃瓜、生肉火腿、香腸、乳酪、餡餅、烤肉串或魚串、炸小青椒、紅椒塞肉、碳烤香菇、奶油草菇、炸魷魚、炸小魚、炸火腿球、炸雞肉球、蒜蝦、清燙烏賊、清蒸貝殼類、炸辣味馬鈴薯、馬鈴薯蛋餅、炸馬鈴薯沾大蒜蛋黃醬、麵包塗蕃茄淋橄欖油、俄羅斯沙拉。



餡餅(Empanada)



馬鈴薯蛋餅(Tortilla)



烤肉串(Brechetas)

◎各地特色美食：

- 1.海鮮麵：阿力刊德省(Alicante)名菜。
- 2.烤乳豬：塞哥維亞省(Segovia) 名菜。
- 3.烤羊：托雷多省(Toledo) 名菜。
- 4.各式煲煮海鮮：加利西亞自治區(Galicia)名菜。
- 5.各式油炸海鮮：安達魯西亞自治區(Andalucía)名菜。
- 6.各式湯類：卡斯提亞湯(Sopa Castellana)、西北部海鮮湯(Sopa de Marisco)。



海鮮麵(Fideuá)



海鮮飯(Paella)

◎海鮮飯(Paella)：西班牙國菜「海鮮飯」集瓦倫西亞魚米之鄉的美名，佐以拉曼查地區的珍貴調味料番紅花，是西班牙美食的標誌，一道任何國度的人都不會排斥的美食。

◎飲料(Bebidas)：酒類更是飲食必需品，著名的有：

- 1.紅酒 (Vino)：以北部拉里歐哈(La Rioja)及南部黑雷斯(Jerez)所產的葡萄酒最著名。
- 2.桑格麗亞水果酒 (Sangría)：夏季飲料，以紅酒加糖、加白蘭地、水、果汁，再加肉桂、切塊的水蜜桃、和檸檬皮調製而成。
- 3.莫斯托 (Mosto)：是未發酵的葡萄酒，如果不想喝酒精飲料，可以嘗試一下。



桑格麗亞水果酒(Sangria)

◎一般消費價格：早餐約1,7歐元至3歐元，普通商業午餐(即快餐，但含前菜、主菜、點心、麵包及飲料)約10至20歐元不等，一頓較正式餐點每人約需50至100歐元，四、五把叉子高級餐廳消費額更高。