



如何轻松获得一个西班牙味道的夏日野餐体验？

西班牙这个伊比利亚半岛上的国家就像毕加索笔下的抽象画，色彩斑斓吸引眼球，又像一场弗拉明戈舞蹈，绚丽的服饰、热情与火辣，在雾气氤氲的欧洲，好像一团燃烧的熊熊烈火，每一个去过西班牙的人，都被这里的活力深深吸引。多姿多彩的西班牙，是在上千年的文化传承和更替中逐渐描绘而成的。



有句话是这样讲的：住在法国、行在美国，吃在西班牙。

夏天里享受快乐阳光的证据之一，就是和三五好友去野餐。今日份的野餐要有西班牙的味道，毕竟西班牙菜系，可能是亚洲之外，最符合“中国胃”的了！



那么拥有一个正确姿势的西班牙味道野餐都要准备什么呢？



首当其冲的就是西班牙伊比利亚谷物饲养黑猪火腿了！受西班牙位于伊比利亚半岛，三面环海，汇聚的美食品种既丰富又自成一派，其中广为人知、深受肉食老饕们追捧的非“伊比利亚火腿”莫属，它被誉为“西班牙美食届的瑰宝”，名贵程度可与鱼子酱、松露和鹅肝相比肩。



薄薄的火腿搭配西班牙香肠、西班牙里脊肉肠，纯肉体验一定能满足肉食宝宝的需求！



其次就是罐装西班牙金枪鱼和罐装西班牙沙丁鱼，将美味的部位的鱼脊肉和橄榄油浸泡，带来柔软美味和丰富的Omega3天然营养成分，肉质完整、细腻有弹性！不需要过多加工，白嘴吃也十分不错~



西班牙穆尔西亚红酒奶酪（Queso de Murcia al Vino）也是必不可少的，红酒的香味进入奶酪，十分浓郁。无论是直接品尝，还是配以红酒，做成三明治都是很不错的选择！



另外也可以尝试一下西班牙凤尾鱼填馅橄榄。西班牙是全球领先的食用橄榄出产国，自然发酵、腌渍而成的金黄色橄榄果里夹在一小块肉质丰厚的凤尾鱼，这可是西班牙调味的秘密武器哦！直接食用，亦或者搭配芝士、拌沙拉、夹面包，吃法丰富多样。



同样也可以试试罐装西班牙甜红椒，多汁甜润，我最喜欢用它拌沙拉，西班牙风味指数直接拉满~



最后西班牙咸味饼干和西班牙啤酒，增添一些香脆爽口的元素！毕竟西班牙也是著名的爱酒之国，咸味饼干香脆可口，嚼起来满嘴生香！西班牙啤酒奶油状的泡沫丰富绵密，诱人的麦芽香、怡人的焦烤香气、浓郁的奶油气味，清新爽口、畅快舒爽！



上述的这些食材都可以在市场上轻松买到！掌握以上几大关键点，一个西班牙味道的野餐就可以手到擒来啦！

