

#SpainFoodNation

#西班牙美食界：见食专栏#

不能出国旅行的日子，就爱去街边的异国食肆找回回忆。点上三五小菜，浅尝小酌，是我日常下班或周末傍晚的欢乐时光。我常去的西班牙餐厅，有着简单的金属风装饰和慵懒的音乐，像极了西班牙当地的小酒馆，让人放松愉悦。

每次去总是由几道必点的西班牙开胃小食，开启舌尖上的佛拉门戈。橡果喂养伊比利亚猪火腿Jamón de bellota Ibérico前腿是头盘，这种火腿用的是西班牙特有的伊比利亚猪，脂肪肥瘦相间，当地人会把切好的火腿片放在虎口几秒再入口，人体的温度会微微让火腿片中的脂肪融化，吃起来更加鲜香丰腴。另外，火腿在风干过程中，几乎所有的脂肪就化成油溢出，所以我们尝到的这款火腿片也可以算是“低胆固醇”的食物了。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

另外两道是西班牙橄榄和薯条配黑蒜味噌蛋黄酱，橄榄用的是去核油浸青橄榄，作为西班牙的国民食物，甜咸苦酸的特别滋味，是绝佳的佐酒和调味小食。而被黑蒜蛋黄酱包裹的薯条，也有别于搭配番茄酱的俏皮，变得馥郁醇香起来。

原创微博文章链接：<https://weibo.com/1730303954/LEDTmoTKn>

#SpainFoodNation



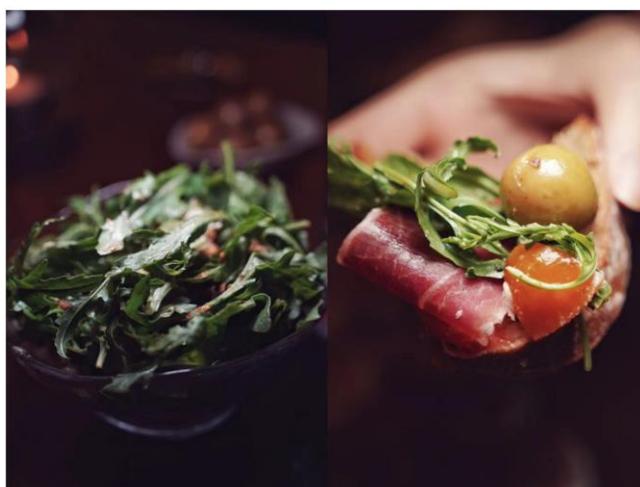
FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

地中海风味碗是一道沙拉，以羊芝士沫和罗勒酱提味，混合小番茄和黑橄榄增色调剂，让满满的一碗生动起来。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

而主食我会选择曾经在西班牙马德里市场吃到过的章鱼，入口弹牙，这里主厨用培根炒过的胡萝卜酱汁，再佐以薄如蝉翼的西红柿脆片和海苔，柔润脆嫩，口感丰富。让人闻之馋涎、思之回味，有种穿越回西班牙的错觉。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

菜点完了，酒自然不能少。西班牙最著名的桑格利亚 Sangría，是由红酒、白兰地和当季水果调配而成，桑格利亚酒的精妙之处除了要用经典丹魄 Tempranillo品种的红葡萄酒外，白兰地的选择是另一个增加口感层次的秘诀，如果用的是雪莉白兰地 Brandy de Jerez GI，能在冰爽、水果味之外带来雪莉风味，如一场挑战味觉的游戏。尤其是在夏季，冰爽怡人，搭配那些餐食最合适不过。有空的时候不妨带上朋友或家人，一起来感受西班牙美食吧，大家说Salud!

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña