

#SpainFoodNation

上一次路过夏日的晚风，是紫色的云，是海浪的回响，是沙滩，是雨水，是我记忆中街头棕榈树的西班牙加的斯。

上一次发呆过的路口，是喧嚣的人，是街头的绘画，是熙攘，是叫卖，是久别了期望重逢的西班牙圣塞瓦斯蒂安。

回望种种，西班牙会让我想去了再去的，除了环境、天气、海水，念念不忘的还有那里的美食。

也会习惯在上海找找好吃的西班牙美食去解解馋，喜欢白凤尾鱼搭配西班牙腌辣椒，凤尾鱼是西班牙的招牌海产品，不是很辣的口感，淡淡的醋渍味。鱼肉与辣椒的结合，沁入酥脆的薯片，口感层次上的叠加，才是美食恰如其分的地妙处。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

蒙切哥奶酪和皮奎洛甜红椒奶油饺。蒙切哥奶酪 Queso Manchego DOP 本身就是西班牙特有的奶酪之一，它以羊奶为主要原料，温和的口感，略微的坚果味。对钟情于各种奶酪的我而言，用蒙切哥奶酪制作的美食，都会愿意去尝试。

原创微博文章链接：<https://weibo.com/1861633000/LEuV3kLCD>

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

西班牙海鲜饭，或许是所有人对于西班牙的初印象，略带“夹生”的口感，配上海鲜和酱汁。听朋友说过，海鲜饭起源于瓦伦西亚杂烩饭 Paella Valenciana。“耿耿于怀”的是没能前往，吃到更为地道的味道。不过海鲜饭的故事，更像是讲述当地人的日常，海产与水稻的结合，成就了这份享誉全世界的美食。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

除了海鲜饭，大家熟知的还有伊比利亚火腿jamón Ibérico，生长环境、湿度、时间、盐分，成就了世界闻名的火腿，在时间的打磨下成为美酒与社交的最佳伙伴。

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

一杯金汤力，一份期待着再一次踏足那片土地的心情，怀揣渴望，等待在相关下再次聆听海浪抚摸沙滩的声音。 #西班牙美食界：见食专栏#

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

FWS Foods and Wines from Spain

#alimentosdespaña