

<https://kknews.cc/history/x3r53mg.html>

Taiwan: 刈包、薑汁番茄、烤肉、水煎包、蚵仔煎、肉粽、擔仔麵、滷肉飯、炸雞排、鹹酥雞、烤玉米、烤番薯、烤香腸、蔥油餅、紅豆餅、臭豆腐、肉圓、蚵仔麵線、碗粿、筒仔米糕、豬血糕、滷味、胡椒餅、剉冰、麻糬、小籠包、雞肉飯、砂鍋魚頭等。同時受到在日本殖民時期帶來的影響，出現貢丸味噌湯等等飲食。台灣小吃在飲料方面亦十分發達，如：聞名世界的珍珠奶茶、鳳梨酥、芒果冰、牛肉麵

以色列：

- 1 1.炸豆泥球 Falafel
- 2 2.鷹嘴豆泥 Hummus
- 3 3.蕃茄蛋醬 Shakshuka
- 4 4.中東三明治 Sabich
- 5 5.沙威瑪 Shawarma
- 6 6.炸雞排 Schnitzel
- 7 7.烤肉 Kebab
- 8 8.聖彼得魚 St. Peter Fish
- 9 9.以色列庫斯庫斯 Israeli couscous
- 10 10. Kubbeh Soup 雜糧丸子湯
- 11 必點飲料 Mint Lemonade 薄荷檸檬汁

Russia

傳統俄羅斯人都會把湯視為重要食品。俄羅斯比較代表性者有：

- 白菜湯
- 烏哈湯
- 雜拌湯
- 羅宋湯
- 俄羅斯凍湯

前菜_[編輯]

- 俄國沙拉
- 皮羅什基

主菜[編輯]

- [俄國餃子](#)
- [俄羅斯烤肉](#)
- [白菜卷](#)
- [皮羅格](#)

點心[編輯]

- [布林尼](#)
- [帕斯哈](#)
- [錫爾尼基](#)
- [基塞爾](#)
-

西班牙

分類:西班牙食品」分類的頁面

此分類包含以下 13 個頁面，共 13 個。

C

- [可樂餅](#)

M

- [蜜瓜火腿](#)

N

- [Nocilla](#)

伊

- [伊比利亚火腿](#)

國

- [国王蛋糕](#)

墨

- [墨鱼饭](#)

米

- [米糕莱托](#)

蝴

- [蝴蝶酥](#)

西

- [西班牙凍湯](#)
- [西班牙大鍋飯](#)

- [西班牙油條](#)
- [西班牙炸五花肉](#)

馬

- [馬介休](#)

【美食推薦】英國必吃12 大特色料理

1. 炸魚薯條 (Fish & Chips) ...
2. 烤牛肉與約克郡布丁 (Roast beef and Yorkshire Pudding) ...
3. 牧羊人派 (Shepherd's Pie) ...
4. 鱈魚凍 (Jellied Eels) ...
5. 水果鬆糕 (Trifle) ...
6. 馬麥醬 (Marmite)

來法國必吃的10項美食♥♥

- BOEUF BOURGUIGNON 勃根地牛肉 ...
- GRATIN 焗烤馬鈴薯 ...
- 紅酒燉雞 COQ AU VIN. ...
- QUICHE. ...
- 烤蝸牛ESCARGOT. ...
- 燉小牛肉佐白醬 BLANQUETTE DE VEAU. ...
- 韃靼牛肉 STEAK TARTARE. ...
- 法式燉菜RATATOUILLES.

意大利美食遊：除了Pizza、意粉意國還有甚麼必食美食？

1. 意大利麵包條Grissini. ...
2. 牛肚包Panino con lampredotto. ...
3. 玉米糕Polenta. ...

4. 4. 豬肉捲Porchetta. ...
5. 5. 意式炸飯團Arancini. ...
6. 6. 蕃茄芝士雞肉Chicken Parmigiana.

【冰島】十大必吃美食推薦，精選冰島美味之最：龍蝦、熱狗堡、麵包湯全都不放過！

1. 1. 龍蝦 Source: Shutterstock. ...
2. 2. 羊肉熱狗堡 Source: Shutterstock. ...
3. 3. 烤羊排 Source: Shutterstock. ...
4. 4. 羊肉湯 ...
5. 5. 魚料理 ...
6. 6. 麵包湯 ...
7. 7. 冰淇淋 ...
8. 8. 肉桂捲

名食品[編輯]

- 葡式蛋塔
- 馬介休
- 葡式釀蟹蓋
- 白烩
- 橄欖油浸沙甸魚
- 葡式烤乳豬
- 木糠布甸
- 葡萄牙葡萄酒

【必食】15種澳洲美食

1. 1. 澳式燒烤 ...
2. 2. 巴馬臣芝士雞肉（CHICKEN PARMIGIANA） ...

3. 3. 蟹棒 (CRAB STICKS) ...
4. 4. 鱸魚 (BARRAMUNDI) ...
5. 5. 袋鼠肉 ...
6. 6. 漢堡包 ...
7. VEGEMITE多士 ...
8. 8. 卷物 (ROLLS)

不過，在百味紛陳的印度美食世界裡，不用擔心因為選擇太多而不知所措；就讓我們與你一起進行一趟滋味十足的香辣之旅，遍嚐咖哩角之外的印度美食。

- Bhelpuri 爆米花 ...
- 香料牛油雞 ...
- 羊肉咖喱 ...
- 海德拉巴Biryani香料抓飯 ...
- 馬沙拉薄餅 ...
- 肉類串燒 ...
- Modak 甜蒸餃 ...
- 薯仔煮椰菜花

【印尼美食】沙嗲、索多、薑黃飯，七道道地印尼美食 你嚐過幾種？

印尼、泰國、馬來西亞等有許多別具風味的菜肴，香和辣普遍是最能表現這些東南亞美食的特色。印尼有許多道地美食，美味又平價，是在地人常吃的食物，Nina今天要分享幾項在當地大家常吃的國民美食。

1. 炒飯 Nasi Goreng

談到道地的印尼美食，印尼炒飯絕對是榜上有名。印尼炒飯因為裡頭加入獨特的香料，吃起味美且香氣十足。經典的印尼炒飯少不了一顆荷包蛋、蕃茄片、

小黃瓜片和蝦片。餐廳裡的印尼炒飯通常至少會有2-3種選擇，像是鹹魚炒飯、海鮮炒飯等。各種炒飯裡頭Nina很喜歡風味獨特的鹹魚炒飯。

2. 沙嗲 Sate

沙嗲就是印尼的烤肉串，以前台灣的夜市有陣子很流行這項東南亞美食。印尼的沙嗲多為雞肉及羊肉，醃好的肉串放在烤台上烤到滋滋作響，是大街小巷都很容易買的小吃美食。通常店家會附上沾醬，沾醬選擇一般有兩種：花生醬&甜醬油膏。Nina最喜歡剛烤好的沙嗲沾上香濃的花生醬，如此美味的道地小吃會讓人上癮，一串接一串。

3. 巴東牛肉 Rendang

巴東牛肉是巴東菜裡最具有代表性的一道菜肴。燉煮牛肉時，加入多種香料和椰漿慢慢燉煮而成，牛肉經長時間的烹煮後，吸收了香料和椰漿的精華，口感軟爛，肉汁香濃，配上白飯，味道一流，是道無敵下飯的印尼美食。每次只要桌上有巴東牛肉這道菜，肯定讓Nina吃下兩碗以上的白飯，因為把醬汁混著飯一起，不知道為何，就是會讓人食慾大增，是減肥時期最好不要碰的破戒美食。

4. 印尼式沙拉 Gado-gado

這是一道印尼式沙拉，裡頭有番茄、豆芽、蛋、果仁、豆腐、炸豆餅等，拌上香氣濃郁的花生醬，再搭配印尼特有蝦片，口感酥脆。Nina也喜歡這樣拌著香濃花生醬的印尼式前菜，品嚐這道美食時會讓人忘記花生醬的高熱量，只想享受當前的美食！

5. 索多 Soto Ayam

索多雞湯也是相當有名的印尼美食，很早以前索多雞湯是待客和宴會的必備菜肴，現在則是很容易吃到的國民美食。這道菜肴是先將香茅、黃薑、蒜頭等香料搗碎，放入油炒香後再加入高湯。搭配雞肉絲和豆芽，再撒上炸蒜末和紅蔥頭，配上辣醬及滴入檸檬汁，無論配飯或加入粉絲都十分爽口美味，是Nina每

週必吃的印尼國民美食！

6. 薑黃飯 Tumpeng Nasi Kuning

這個錐形的薑黃飯是印尼當地相當有特色的美食，呈錐形的黃色米飯是由米、薑黃、椰漿和其他香料製成，黃米飯通常做成錐狀，由米混合薑，椰奶和香料製作而成，旁邊有其他炸物環繞。在印尼當地錐形黃米飯象征著由黃金堆砌而成，象徵財富和道德的置高點，因此它是當地人作為慶祝生日、升職、新生兒誕生，婚禮時的一道獨特美食。黃米飯吃起來帶有獨特的椰子香氣。Nina第一次嘗試這道印式美食時覺得它無論在造型擺盤或口味都超具特色，有在印尼的朋友有機會一定要體驗看看。