

Know-How
入门大全
STANDARD KNOWLEDGE



别人不会告诉你的旅行智囊

刘玫君等著

出国点菜不求人



从“吃”下手，是体验异国文化的最佳方式！
要想吃得巧，又吃得对。绝对有学问。
商务宴请，餐具怎样用得对；
面对菜谱，怎么点菜才吃得巧？
相信我！Know-How入门全掌握。

Cttip.net
cn

玩转地球·快乐阅读

中国旅游出版社



出国点菜不求人

别人不会告诉你的旅行智囊

刘政君等著

Cttip net
cn
玩转地球·快乐阅读

Know-How
.....入门大全
.....

中国旅游出版社

出国点菜不求人——别人不会告诉你的旅行智慧

责任编辑：高 瑞 / 孙 博

装帧设计：缪 惟 / 鲁 筱 / 张 勇

责任印制：冯冬青

图书在版编目(CIP)数据

出国点菜不求人 / 刘玫君等著. —北京：中国旅游出版社，2005.5
ISBN 7-5032-2599-8

I .出... II .刘... III .饮食—文化—外国 IV .TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 030246 号

(北京市版权局著作权合同登记号 图字 01-2005-0481)

书 名：出国点菜不求人——别人不会告诉你的旅行智慧

作 者：刘玫君 / 陈加真

出版发行：中国旅游出版社

(北京建国门内大街甲 9 号 邮编：100005)

<http://www.cttp.net.cn>

E-mail: cttp@cmta.gov.cn

印 刷：北京市朝阳区小红门印刷厂

制 版：北京锦绣圣艺文化发展有限公司

版 次：2005 年 5 月第 1 版

2005 年 5 月第 1 次印刷

开 本：880 × 1230 毫米 1/32

印 张：6.25

印 数：1-5070 册

定 价：16.00 元

版权所有 翻印必究

本书由台湾宏硕文化事业股份有限公司授权出版

【推荐序】说点菜

其实出国旅游，点菜是一门大大大……大得你舌头打结，吞不下饭的学问。

我读过一本书，有位美国人叫比尔·布莱森，离乡去英国住了十几年，然后再告老还乡，这时，他发现自己居然成了局外人。以点菜为例，进高级餐厅，侍者一定用最华丽的辞藻把当天的菜色从头到尾地介绍一遍，听的人往往不知所云。如侍者说：“我们有海鲜薄饼和海鲜酱掺拌海藻，配以本餐厅手栽菜园什锦蔬菜。用倒吊的普鲁士头盔在火上烤个17分04秒，再覆盖熟煮金合欢叶，创新、大胆而美味可口；我们还供应里约洛可薄肉片，由专属的佛朗明哥舞者为您桌面服务，先把肉品精心调制，再和番石榴皮与晒过太阳的灰泥一起放进炭炉烧烤27分钟；如果吃素，我们今晚有从特殊森林幽谷摘来的杂色蔬





推荐序 说点菜

菜……”

美国的侍者是靠客人多给小费生存的，所以餐前点菜服务尤其重要，有些“点菜经理”（adversarial waiter）更夸张得把服务升华为表演。我有一回在华盛顿的波多马克河畔，侍者前来，也不需菜单，便唱作俱佳，叽里呱啦地说起一嘴好菜来了，唱了十数句后，渐渐地越唱越高，忽然拔了一个尖儿，像一条钢丝抛入天际，不禁暗暗叫绝，哪知他于那极高的地方，尚能回环转折，几转之后，又高一层，接连有三四叠，节节高起，愈翻愈奇，愈险愈奇，倏地陡然一落，客官，以上，报告完毕，这时我早已听得一个嘴巴撑得比拳头大，鼓掌叫好之余，老实说，方才人家说了哪些菜色，全给忘个精光了，只啜嚅地凭记得的几个字，随便点了几样。

英文不错的人就算出国也不见得会点菜。我有一回在底特律的一家高塔餐厅用膳，菜单上白纸黑字，white fish，英文再烂，也知那是“白色的鱼”之意，但白鱼何止千万，要召来侍者解释，恐怕又得听堂美国地理杂志课，小费不知又要付出多少？在美国，也有小到点炒饭者，出了大丑。

炒饭对美国人来说是副食，点一盘，大家分，如果当主食，像我们，习惯一人一份，保证碟碟像座山；点沙拉，美国人是主食，你误以为只是前菜，那就糟了，每一份的量比我妈早上去菜市场、顺带捎来的菜蔬葱蒜还要多。

除点菜之外，还有吃法的不同。去圣地亚哥，点来墨西哥的 tortillas 薄饼，没人告诉我这款像台湾春卷般的面皮怎么个吃法？皮一来，就咬着吞，服务生吃吃地笑，原来肉馅还没端上来；十几年前去法国，法国田螺不可不尝，在台湾从黄金螺到烧酒螺，一支牙签，突刺进去，拔出来，全部 OK，法国人讲究优雅，但吃盘蜗牛肉，为了风度却倒像抄众家伙与人干架，总之，仕女们涂上名牌指甲油的指尖绝不沾上半点酱汁。年轻时，到香港“半岛酒店”饮英国下午茶，用的也是金匙银杯等等，悠闲的一个下午，反倒忙得不可开交。

到英语语系以外的国家，那就更麻烦了。韩国字造型里，圆圈圈特别多，一个个字，长得差不多像一副副的眼镜，报纸一打开，好可怕，像开眼镜行，菜单也是，可恨也没照片可按图索骥，瞎点也没人理，来了三四道，全是





推荐序 说点菜

火锅和各式泡饭，可怜只能暗中叫苦也，日本图文并茂，但有些老店才不管你是不是游客呢，日文菜单摆着，看不懂，算了！福岡有家“一风堂”，招牌拉面“赤丸新味”和“白丸元味”远近驰名，中文导游书上只写这两味，忽然出现“替玉”一词，平生从未邂逅，既然吃面，总该有诸如海带卤蛋、猪头肉等小菜佐味吧？点来一试，唉，是“加面条”的意思。

东南亚的英文是洋泾浜，望文生意，前后拼一拼，可略知一二。在马来西亚，为了不成饿殍，第一天就牢记马来语的餐厅是近似英语的 Restoran，炒面是福建话的“面”和马来语的 Soreng，合称 Mee Soreng，Nasy Soreng 是炒饭，Satay 是沙爹等字眼，至少进餐厅，点来一道道未曾相识的盘中餐。

除英语国家以外，吾友国学造诣甚深，但进了中餐厅，照样不会点菜。不信我倒要讨教您老：中文菜单里，“戴帽”是啥？“素鸡”是啥？“软兜”是啥？“虎尾”是啥？“马桥”是啥？“日日春”是啥？老实说，这里除了“素鸡”和牛尾的别名“日日春”外，我全不明白。



再来，做法上，您常看见菜单上说的扣、扒、拖、煨、炙、烩、煲、炆等等，请问这又是什么？您常用的成语，如“脍炙人口”，又是什么？我阔嘴吃四方，如今方才明白，“脍”指的是切成细片的肉，“炙”就是指用火在肉片下面炙烧的意思。子曰：“食不厌精、脍不厌细。”就是说要炙的肉，必切得越细越好，其实中国人说，直接把肉放在火里烤，叫做“燔”，与火保持一段距离才叫“炙”，不过英文里“烤”也有不同叫法，grill、roasted、baked等等，都是不同的烤法，必得学贯中西，方称得上是个美食家。

我这人有个怪癖，特爱搜集菜单，每逢豪门名士请客，必窃留菜单一份，并请与宴者签名留念，出国旅游，亦神不知鬼不觉地暗攒菜单，回国时，给它来个好好的研究，他日再行造访时，已宛如专家般指挥若定。





自序 以吃遍天下为己任

【自序】以吃遍天下为己任

我向来相信“人生以快乐为目的”，而美食绝对是本人快乐的源泉，如果可能，我的生命目标是“以吃遍天下为己任”，当然，希望有更足够的财富和精力，让我能完成这伟大的志向。

生在台湾，其实是三生有幸的。庙口的肉羹、卤味、蚵仔煎，夜市里的豆花、香肠、臭豆腐，从小就是生活记忆的一环；而浓郁甜蜜的巧克力锅、充满海味的握寿司、皮酥肉嫩的德国猪脚、辣到额头冒汗的麻辣火锅、随椰乳飘散南国风情的南洋料理、“美得冒泡”的顶级香槟、暖呼呼入口即融的舒芙里、用料自在而充满热情的意大利面等，在长大后，也是一样都没错过。真是得再次感谢老天爷！趁着工作之便，我从大街小巷挖掘了一间间的美味餐厅、一段段与食物的动人感情，并且凭着记者名号，以手



中的笔杆对大厨“严刑拷问”，要他们说出料理中深藏的美味秘密……不管五星级饭店的世界名厨，或是鲜为人知的个性小店，一律逃不过本人专业的访察，然后再以满腔热情、化为真实文字传播出去……

我想，幸福的感觉，大概就是这样吧。

所以，我写了这本书，想把幸福的感觉集合起来，传递给更多的人。从各国料理的起源、历史、经典菜肴、餐厅特色、点菜、须知等，事无巨细地介绍，帮助大家进入美食品味的世界，充分体会幸福的甜蜜口感。所以要在此告诉大家：尽管放心看，大胆吃！

我深深地感到，人可以非书匠，可以不是礼仪专家，但绝对应该是享乐派的美食主义者，而品味美食的要诀，只有“取食之法，唯心而已”。

心到哪里，不妨就跟着它到哪里吧，只要带着这本书，相信必能轻松点菜不求人，吃遍天下无障碍，一手将幸福无限掌握！



目录

【推荐序】说点菜	1
【自序】以吃遍天下为己任	6



【亚洲地区】

Asia

第一篇	日本料理	12
第二篇	泰国料理	40
第三篇	印度料理	49



【欧洲地区】

Europe

第四篇	法国料理	60
第五篇	意大利料理	80
第六篇	德国料理	101





【美墨地区】 **America**

第七篇 美式料理 116

第八篇 墨西哥料理 133



【其他】 **Other**

第九篇 选酒品酒 144

第十篇 面包指南 165

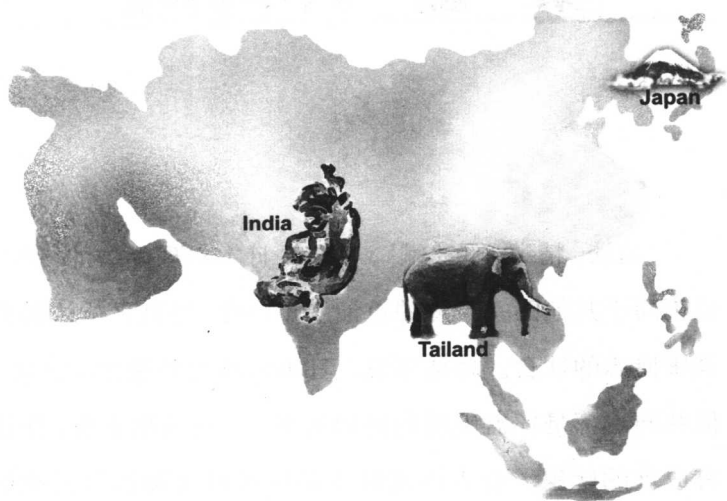
第十一篇 英式下午茶 176



【附录】 **Appendix**

附录一 西式料理用餐礼仪 ... 182

附录二 港式饮茶 188



亚洲地区 Asia

第一篇 日本料理

第二篇 泰国料理

第三篇 印度料理



第一篇 日本料理

“清淡、精致、不油腻”，一向是日本料理标举的旗帜，他不同于其他国家菜肴的重油及重口味，是世界公认最具健康概念的饮食。总括来说，日本料理有传统派和新派，但共同点都是杯盘碗碟的高使用率，一顿饭吃下来，往往有成堆的碗碟。有人说吃日本料理可训练耐性与优雅格调，因为它不会让人迅速吃个饱，而是一小碟一小碗地蘸蘸酱、抹抹汁，吃得精巧，有舒缓的风味。

第一章 源起及特色

崇尚自然 原味至上

虽然曾受西洋料理的影响，但日本菜尊崇自然的精神却始终如一。对他们而言，自然界的每一种食材皆不分贵贱，都可以是菜肴里的超级巨星；优秀师傅的功力，在于



呈现当令食材的原味，能够引领品尝者与大自然达成共鸣，境界可谓禅意十足。

讲究五味、五色、五法的美学精神

日本气候四季分明，各地山、海产品也极丰饶，且为了表现“原味至上”的理念，便发展出了日本料理独特的美学精神。其烹调特色以中国阴阳五行之说为基准：五味——指的是春苦、夏酸、秋滋、冬甜、调涩；五色——指的是绿春、朱夏、白秋、玄冬、黄配；五法——指的是烹煮方式：生、烧、煮、蒸、炸。以时令海鲜为例，春天要吃鲷鱼、初夏吃松鱼、盛夏吃鳗鱼、初秋吃鲭花鱼、中秋吃秋刀鱼、深秋吃鲑鱼、冬天吃鲫鱼。

为了求形、色、味的调和，日本料理均秉承“一皿一食”的原则，意即每道菜都用恰当的器皿盛装，忌讳混用，所以日本餐具上的考究与数量可说是全球之最，每一道菜的材质、颜色、摆设的和谐等，都在考虑之列，都可以提升饮食的境界。

酷爱吃鱼的民族

日本气候变化极端，夏天和秋天是闷热的雨季，春天





及冬天则终日白雪纷飞，加上受黑潮、亲潮影响，有为数丰富的暖流性鱼类如鲔、鲷鱼等及寒流性鱼类如鳕、鲑、比目鱼等，其中，又以暖流性鱼类的味道最为鲜美。

日本有句古语：“鱼生食、烤食、煮食。”意思是最美味的鱼肉料理方式为生食，其次为烧烤，然后才是烹煮，所以生食最能吃出鱼肉的精华，生鱼片（刺身）也因而成为日本料理的代表食物。日本料理的口味常分为关西及关东地区两种口味，连生鱼片也不例外，关西地区的生鱼片以白肉鱼类为主，例如：比目鱼、旗鱼，先将鱼肉以薄盐腌过后再切薄片是最传统的做法，关东地区则嗜吃红肉鱼类，如：鲑鱼、鲔鱼，此类鱼不做任何处理，直接切成短而厚的鱼片。

现今的日本，餐厅有时会应客人要求而出现混合的红白鱼肉，不再局限一个盘子只装一种生鱼片。除了生吃，另外还有略微炭烤或热水烫过，再浸冰水切片的吃法，其口感独特，别具风味。

除鱼肉之外，日本人也喜欢吃贝类，最常见的要属鲍鱼和荣螺了。广岛地区最著名的则是牡蛎，肉质既大又饱

