漫步街头 畅享柏林美味

柏林是一个国际化的大都市，这里汇聚了世界各地的美味佳肴：意大利面食、希腊烤肉、泰国的咖喱风味美食，甚至可以在这品尝到非洲美食。当然还有各种档次的中餐馆。到了柏林，可以让您觉得跟到了家一样舒服，同时，又能享受比家里更加丰富的佳肴。让我们漫步在柏林街头，一起畅享美味吧！

不可不去的美食馆

柏林有十多家餐馆已荣获《米其林红色指南》星级餐厅称号。在这里的重要景点和购物中心附近有很多餐馆可供选择，比如在柏林东区的亚历山大广场。您还可以到柏林最高的建筑——电视塔上就餐，在360度旋转餐厅里边吃边饱览柏林的城市风景；在亚历山大广场的东南方向（地铁或轻轨Jannowitzbruecke站），是中国驻德国大使馆的所在地，在大使馆对面是大明酒家（Ming Dynastie）中餐馆，如果您正好在附近游览或购物，可以到那里去品尝“家乡菜”。

在柏林西区的萨维尼广场（Savingnyplatz）您可以吃到绝对正宗的意大利美食；在康德大街（Kantstrasse）则有老友记（Good Friends）或Selig等，已有多年历史的中餐馆；在柏林市中心的波茨坦广场有Diekmann im Weinhaus Huth，是一家兼具德国和法国风味的餐馆，那里情调高雅，有诸多的葡萄酒供您选择和品尝。

不可不尝的特色美食

如果想节约时间多玩几个地方，各式各样的快餐店一定是您解决吃饭问题的最佳选择。柏林的快餐店内食品品种十分丰富，咖喱香肠是您到了柏林不可不尝的特色快餐，在地铁Mehringdamm站边上有柏林最有名的咖喱香肠快餐店Curry 36。

由于历史原因，在柏林生活着很多土尔其人，土尔其风情的饮食也就很自然地融入了德国人的生活当中。土尔其夹肉饼是柏林的一大特色快餐，在德国的其它联邦州，甚至在土尔其，您都不一定能吃上比这里更正宗、更美味的土尔其夹肉饼——现烤的羊肉加上新鲜的蔬菜沙拉夹在热乎乎的面包里，只要3到4欧元就能吃上一顿。

在柏林如有机会品尝到以下特色菜，您千万不要错过：小牛肉香肠、醋焖牛肉、斯图加特美食、卡塞尔腌肉、酸白菜、豌豆泥、威斯特法轮火腿、酸乳酪腌腓鱼、柏林冷盘、咸猪爪、洋葱熏肉饼。此外，还有甜品：撒可森杏仁蛋糕、油炸甜甜圈、吕贝可杏仁糖、苹果馅饼等。

不可不品的咖啡文化

德国人喜欢喝咖啡举世闻名，各具特色的咖啡馆也就不胜枚举。很多咖啡馆还提供无线上网服务。世界杯期间，在街头的咖啡馆或酒吧里看比赛是柏林的一大风景。德国人吃蛋糕和冰淇淋的方式十分讲究，您在游玩或购物累了时，点上一杯咖啡和一块蛋糕慢慢品尝，肯定会有种惬意的感受。（林 晓）

苹果焖猪肉

苹果焖猪肉即煎锅加油炒洋葱丝、香叶及苹果片，炒至洋葱丝变软后和猪肉一起放入焖锅，加鸡汤，焖至肉软烂。肉取出切片，焖肉汤汁和苹果一起过筛成泥，加盐调味成少司。食用时，盘内放2片肉，配土豆泥，浇少司即可。

德国啤酒

德国啤酒只能以大麦芽、啤酒花和水三种原料制作，所以近500年来德国啤酒即成为了所谓纯正啤酒的代名词。如今，德国作为世界第二大啤酒生产国，境内共有1300家啤酒厂，生产的啤酒种类多达5000多种。根据官方统计，每个德国人平均每年会喝掉138公升的啤酒。

享受德国大餐

第一道菜——汤：肉、鱼、蔬菜、米或豆类等做的浓汤；家禽或野味汤；各种肉、米、通心粉和蔬菜等做的清汤；有摊鸡蛋和馅饼的鸡蛋清汤、家常面条鸡汤、肉或鱼做的稠辣汤、酸黄瓜汤等。

第二道菜——主菜：煮或烤的鱼配土豆、蔬菜，焖或烤的牛肉，烤家禽或野禽，肉饼炸猪排，煎薄猪排、鸡肉饼、肉饼或炸肉饼；小香肠和短粗香肠配熬白菜、荷包蛋、摊鸡蛋以及焦烤菜肴等。

第三道菜——甜品：新鲜水果和草莓、新鲜水果或罐头水果，煮草莓或果冻、果酸、乳脂果汁冻，加水果汁和甜汁的露酒、布丁、苹果泥，冰淇淋；各色各样的点心。

不可不饮的啤酒：每个人进餐时，桌上必须备有奶油，午餐一定要以黑咖啡或牛奶咖啡结束。午餐和晚餐则用啤酒。水果凉菜必须是冷的。

就餐时间：柏林的餐馆经营方式非常灵活，许多餐馆都提供外卖，经常会供应早餐到下午4点。