



维也纳美味,快到碗里来!

维也纳饮食可谓各国美食大荟萃,因维也纳的居民来自于原奥匈帝国的不同民族,所以这里的餐饮也吸收了不同民族的特色。比如:丸子继承了波西米亚的风味,辣味红烧牛肉和梭鲈来自匈牙利,维也纳煎牛排酷似米兰的黄油烧牛肉。

新一代维也纳人崇尚健康食品,现今不少一流大饭店都供应清淡的“新式维也纳”菜,有益健康。但仍有不少维也纳人坚持高胆固醇饮食配餐,辅以白葡萄酒或啤酒,游客不妨尝尝这种传统“奥地利风味”。

一般来说,在维也纳总能找到好吃的,有多种饮食场所可以选择,最便宜也最有趣的食物在纳斯达克大市场,各式各样的摊亭、咖啡厅和饭馆均是周一到周六对外营业。另外,游客也可以在大学食堂就餐,如 Technical University,主菜3.2到4.8欧元,周一到周五上午11点到下午2点营业。

除此以外,维也纳喧哗的小酒吧、幽雅的咖啡屋、田园风格的小饭馆、华丽大酒店都供应维也纳风味菜。不可不去的是当地咖啡馆,这里不仅能解决就餐问题,还可深入体会维也纳独特的咖啡和甜品文化。

在维也纳旅游一天,膳食可以这样安排:

早餐:建议在酒店用餐,大部分酒店都提供西式自助餐,种类繁多、营养丰富,最重要的是可以多吃一点,为一天的行程增加能量。

午餐:当地人的午餐一般都比较简单,随意在街边买一个三明治和一杯咖啡就是一顿,加上早餐吃得比较丰盛,中午还不会太饿。如果能适应,这样也是最好的节省时间去游玩的方法。当然,也可以选择比较实惠的餐馆用套餐,特价的套餐非常划算,一般在10欧元以内。

下午茶:如果走累了,建议到咖啡馆坐坐。咖啡馆是欧洲人的生活中心和文化基地,维也纳也具备悠久的咖啡文化。在维也纳街头咖啡馆,聆听名家经典音乐,品尝各式奥地利咖啡,是体验奥式生活的最佳方式。位于维也纳绅士街的中央咖啡馆已有百年历史,这里准备了250种报纸和杂志供客人阅读。另外,一定不要错过甜品,外表美观、味道十足的甜品定会让你回味无穷。

晚餐:玩了一天,晚上一定要好好放松下,吃顿大餐慰劳自己,乘U3地铁可到老城区。玛丽亚希尔费大街和霍夫堡宫附近有许多地道的奥地利餐厅,烤牛排、炸猪排加上奶油芝士让人欲罢不能,人均15欧元就能吃得很丰盛。吃不惯西餐也可以选择中餐厅,这里有许多华人开的中餐厅,菜肴较正宗,还可以和老板用中文交流。

(林晓)



皇家蛋糕

这是一道既可以作甜点,又可以作主餐的佳肴。主要成分有鸡蛋、面粉、糖、胡桃果仁和葡萄干等。之所以称为“皇家蛋糕”,是因为其曾是宫廷美食,倍受费迪那大公推崇。



辣味烧牛肉

辣味烧牛肉(Gulasch)是味道浓烈的维也纳菜肴。它的做法是将切成块状的猪肉、小牛肉或牛肉,放在红辣椒调成的调味汁里烹饪而成。其制作的关键步骤是酱料的调配,另外牛肉煮成七分熟为佳。



维也纳煎牛排

维也纳煎牛排是将小牛肉裹上面包屑、鸡蛋和面粉,再用油煎成的小牛排。维也纳人习惯在星期天的午餐时间来一份配有米饭和生菜沙拉的维也纳煎牛排。这道菜在各式维也纳餐馆中都能尝到,风味不尽相同。主要区别在于面粉和鸡蛋用量的多少。



空心圆蛋糕

维也纳著名的甜点。之所以称之为“空心”蛋糕,是因为其制作工艺中有关键的一步——调小苏打粉。烘烤后的蛋糕松软、多孔,另外,蛋糕还被制成多层式造型。

