

体验“原味”迪拜

作为世界富豪热衷的度假地,阿联酋迪拜的美食自然“藏龙卧虎”。从五星级酒店的^{高级料理}到米其林星级餐厅;从意大利、法国大餐到北非的摩洛哥、埃及风味;从我们熟悉的中餐、日餐到陌生的黎巴嫩、叙利亚、伊朗美食……各种美味都在迪拜的饮食中占有一席之地。能够如此全面地享用全世界各地原汁原味的美食,单凭这一点恐怕其他城市无法比拟。

说到“原味”迪拜,我们必须说一说迪拜的本土美食。

迪拜本土美食主要以阿拉伯

特色饮食为主。主食是大饼(Pita),由特制的炉子烘烤而成,外脆里嫩,鲜美可口。热气腾腾地端上来,形状像个胖胖的小枕头,小心撕开一角,里面的热气就冒出来了。这种饼趁热吃有种淡淡的甜香味。本地人吃大饼时都要蘸霍姆斯酱,就着酸黄瓜条和青菜。阿拉伯菜系中比较著名的两道烧烤为烤羊肉串和切片烤肉,阿拉伯语分别叫“Kebab”和“Shawarma”。选用羊腿和羊背脊上的瘦肉,切成拇指见方的块状,再加入胡椒、盐、葱、姜、大料和橄

榄油等作料,然后串在长约1米的铁钎上,放入烤炉中,待肉色变得黄脆,出炉即可食用。阿拉伯人喜食甜食,迪拜就有一种广受当地人欢迎,但对于中国人来说太过甜腻的点心——哈尔瓦。小小的一块点心,表面涂满了糖,糖上浇有蜂蜜,蜂蜜上再加糖,吃一口,满嘴流蜜。还有一种口味较淡且能被外国人接受的健康甜品 Mhallabiyeh,在厚厚的鲜奶米布丁里滴入上好的野生蜂蜜,再撒上碾碎的开心果仁,既好看又好吃。

(小米)



沙瓦玛

是中东地区常见的三明治,也被称为中东地区的三明治。可以说是中东最著名的街边小吃,也是在迪拜随处可见的“名吃”。当然不同店会加入不同的料,所以每家店的沙瓦玛味道也不尽相同,售价一般在4迪拉姆至6迪拉姆之间,值得一尝。



鹰嘴

感觉像石膏和水泥粉搅在了一起,中间还有油汁,就像一团糍糊,但迪拜人吃饭离不开它。算配餐的一种,配阿拉伯大饼,菜丸子,红萝卜蔬菜来吃,还不错,大家感兴趣可以尝一尝。

三角春卷

三角春卷做法和口感类似中国的春卷,只不过被包成了三角形。无论鸡肉馅的还是蔬菜馅的都非常美味。可口、便宜又方便携带。



迪拜咖啡

最能代表迪拜“本土”特色的饮品是当地的咖啡,不管去酒店入住还是去当地人^{家做客},首先端上来的总是一铜壶咖啡和一个小杯子。咖啡会从铜壶细细的嘴里流出,由高到低填满杯子。客人必须喝完第一杯以示尊重。当杯子空了,主人自会给你斟满。如果你不想续杯,就要端着空杯子,左右晃几下,表示“谢谢,不用了”。这种咖啡味道非常淡,夹杂着一丝浅浅的酸甜椰枣味。

美食DIY

迪拜鸡肉饭

原料:鸡肉750克、米饭、阿拉伯香料、盐、橄榄油、黄油

- 将盐、橄榄油、水搅匀煮,待水沸腾后再放入米,用小火煮米饭至半熟,添进少许黄油搅拌均匀,直到米饭颜色偏黄,放入大锅内蒸。八九成熟后取出,留待最后和鸡肉混合。
- 将鸡内脏掏空,塞入阿拉伯香料,如豆蔻、番红花等。加上花椰菜、洋葱片和一些传统干果一起炒熟。
- 把做好的鸡肉埋在八九成熟的米饭中,加入西红柿、洋葱丝、胡萝卜块、核桃仁、花生仁、葡萄干、杏仁以及碾碎的干果等佐料,最后用大火爆炒米饭,直至熟透为止。
- 将鸡放在烤炉里烤1小时,在烧烤前20分钟,要不停的往鸡身上刷调料。烤到鸡完全熟,撒上西芹和香葱即可。

