

15道「尼泊爾美食」 3-3

(4) 小麥威士忌

「小麥威士忌 (Jhaikhatte)」是一種尼泊爾傳統的自製酒，通常是以小麥發酵釀造成濁酒，並加入熱酥奶油和米粒混合，醇厚的口感和特有的香氣，常搭配爆米花、土豆等下酒菜一起享用，是夜晚放鬆的絕佳選擇，尤其是在寒冷的山區中，能夠來上一杯熱騰騰的Jhaikhatte，非常溫暖。

三、尼泊爾特色食物



(1) 涼皮

尼泊爾有名的街頭小吃之一「涼皮 (Laping)」，最早是源自於四川，通常以綠豆澱粉製成，吃起來口感滑Q，內餡則會包點心麵、花生及辣油等配料，因此也有人稱之為「麻辣涼麵」。



(2) 巴尼布里

「巴尼布里 (Pani Puri)」又名為印度脆球，也是尼泊爾很常見的傳統小吃，雖然它的外觀看起來像QQ球，可味道卻驚為天人。「布里」指的是外層酥脆的餅，而「巴尼」指的是水，製作方法通常是在薄脆的球狀內塞入馬鈴薯、豆子和特製的酸辣湯汁，一口咬下，清新、辛辣的滋味頓時充滿口腔。



(3) 甜奶球

「甜奶球 (Ras Malai)」是印度很有名的甜點，通常是將圓潤的奶酪球加入糖水、奶漿，以及番紅花、荳蔻、玫瑰等香料一起熬煮，上層會灑上堅果或杏仁碎增添口感，是一道充滿甜蜜滋味的甜品。

(4) 尼泊爾消化片

如果你有逛過尼泊爾街邊小店，應該不難看到這款包裝，它可不是普通的糖果和點心，而是「消化片 (Hajmola)」，這款消化片是源自印度傳統醫學「阿育吠陀」，使用數種藥草製作，而且還有各種特殊口味可選擇，可以將其定位成營養保健類糖果。



(5) 尼泊爾檳榔

亞洲國家有不少都有食用檳榔的文化，而「尼泊爾檳榔 (Meetha Paan)」卻是罕見「甜」檳榔，它是一種由檳榔、果醬和各式香料包裹而成的特殊小吃，吃後口中殘留淡淡的香氣。最後這道雖然不算是真正的食物，但在尼泊爾卻是非常普遍，有機會來到這個國度遊玩的話，一定要試試！

聖路易服務中心

翻譯公證服務

- ★各種文件表格合約製作、填寫及翻譯
- ★法院、移民、醫院、商業口頭翻譯

國際學生

- ★協助中學生、大學生申請入學
- ★協助安排寄宿家庭及當地交通

短期參訪

- ★各種類型團體接待
- ★遊學、考察、短期進修
- ★安排食宿、交通、參觀

其它服務項目

- ★個人收入及公司報稅、成立公司
- ★工作傷害及車禍意外律師諮詢
- ★房地產買賣、租賃、管理、餐館買賣
- ★專業顧問諮詢可上網
www.bfconsulting.us
- ★國際學生可上網
www.tyhusa.com