



提到日本料理，通常都會讓人直接聯想到：壽司、壽喜燒以及天婦羅；近年來，日本美食家更發展出許多享譽國際的美食料理。現在就為您介紹這些色香味俱全的日本料理，滿足您的訪日美食之旅！



1. 壽司（すし）

壽司，是一種由醋飯和各種海鮮魚類捏製組合的日本料理（有時也會搭配其他類別的食材）。其中又以鮪壽司最為有名，而非傳統常見的握壽司或手卷壽司。壽司裡面也有適合給不愛生食的人食用的，例如熟蝦、烤鰻、玉子燒等等。雖然在銀座地區或港口附近的高檔餐廳所提供的壽司，顯然非常美味，若想吃價位比較便宜的壽司，建議可以前往迴轉壽司品嚐，因為那裡的壽司一盤大約只需 100 日幣



2. 天婦羅（天ぷら）

天婦羅，是將海鮮、新鮮蔬菜和其他食材，裹上蛋汁和麵粉調製的麵糊，然後再加以油炸的日本料理。雖然在所有的日式餐廳都能找到這道料理，若希望吃到最頂級的天婦羅的話，建議選擇天婦羅專賣餐廳，因為那裡的天婦羅是在點餐之後才會將食材下鍋油炸，然後炸好之後立刻送上桌。酥脆的香氣、口感絕對會讓人讚不絕口。



3. 壽喜燒（すき焼き）

壽喜燒，通常食材會有肉片和各種蔬菜等，以特殊的日式醬汁（日文稱「割下」，是一種由醬油、砂糖與味醂等混合的醬汁）作為湯底，最後沾上生雞蛋食用的一種日本料理。在關東或關西的壽喜燒，其作法和使用食材仍有些許差異，但都是沾取生雞蛋後食用。若想吃得很多的上等牛肉，建議可以選吃這道料理喔！



4. 拉麵（らーめん）

拉麵，可說是道家喻戶曉無人不知的麵食料理，幾乎可以說是日本料理的代名詞。原本使用雞骨頭作為湯底，但近幾年，牛肉、豬肉甚至海鮮也都被用來作為湯底，這也使得口味越來越多樣化。除了傳統的鹽味、醬油以及味噌口味的拉麵，現在也有咖哩口味的拉麵。還有將麵體和湯汁分開提供的拉麵，也就是「沾麵」（つけ麺）的吃法，有機會的話，也都嘗試看看吧！



5. 咖哩飯（カレーライス）

咖哩原是來自印度的食材，但日本獨特口味的咖哩卻是來自於英國。咖哩飯，是將肉類和蔬菜（紅蘿蔔、馬鈴薯、洋蔥等），加上咖哩粉一起燉煮成咖哩醬汁，然後再搭配白飯一起食用的料理，有時也會加上炸豬排，做成咖哩炸豬排飯。在日本有許多專門的咖哩餐廳，不管一般或連鎖型態，都能吃到美味的咖哩料理。



6. 炸豬排（とんかつ）

炸豬排，類似西式炸豬肉片的料理，是將厚切的豬肉片裹上蛋汁、麵包粉及炸粉去做油炸的日本料理。一般有里肌和菲力兩種炸豬排可供選擇，其中以菲力炸豬排的價格較高。雖然在一般餐廳就能吃到美味的炸豬排，但還是推薦務必嚐嚐炸豬排專門餐廳所提供的炸豬排，那喀吱喀吱的酥脆口感，真是人間美味！

7. 蕎麥麵（そば）

由蕎麥製作而成的蕎麥麵，通常會搭配醬油、甜醬以及其他如雞蛋、天婦羅或其他食材的配料一起食用。如果能夠在蕎麥麵店點用蕎麥麵來吃的話，當然是最好的選擇，但通常價格也比較昂貴；因此我們會建議選擇站著吃的餐廳（又稱立食）來品嚐即可，亦是一種不同的日式食文化體驗。不同的蕎麥麵餐點會搭配不同的配料，可以透過餐廳外面的菜單展示櫃的食物模型，來點選想嘗試的蕎麥餐。



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