



除了世界杯 俄罗斯的这些美味不可错过

俄罗斯世界杯已经进入白热化,在欣赏世界杯带来的精彩盛宴同时,相信很多吃货朋友也对俄罗斯这个地跨欧亚大陆的世界上领土面积最大的国家的美食很感兴趣,今天我们就来看看,俄罗斯最出名的美食都有哪些。

黑鱼子酱

鱼子酱顾名思义是用鱼卵制作而成,其实严格地讲,只有用鲑鱼卵制成的酱才能叫鱼子酱。鱼子酱是俄罗斯的顶级美食,其尊贵程度甚至要超越中餐里的鲍鱼。鱼子酱分为红鱼子酱和黑鱼子酱两种,黑色的产于鲟鱼,红色的产于鲑鱼。而更珍贵的是黑鱼子酱。如果说鲍鱼是美食中的黄金的话,那么鱼子酱则是美食中的玉。尤其值得注意的是,鱼子酱切忌与气味浓重的辅料搭配食用。

黑鱼子酱一向是俄罗斯特有的珍品,以前出国旅行的苏联旅客,行李中除了伏特加酒,一定还有几瓶黑鱼子酱,这些珍品可以为他们在国外换得一笔可观的当地货币。是俄罗斯最负盛名的美食,也是俄罗斯人新年餐桌必不可少的美味。

黑面包

俄罗斯的黑面包外皮粗硬、口味酸咸,色如高粱面窝头。不了解情况的人以为这是粗劣食品,一度曾把它看做苏联人民“吃二遍苦,受二茬罪”的有力证据。其实,黑面包既顶饱又有营养,还易于消化,对肠胃极有益,尤其适于配鱼肉等荤菜。这是因为,黑面包发酵用的酒母含有多种维生素和生物酶。数百年前的俄罗斯人是凭经验悟得这一道理的。从13世纪的亚历山大·涅夫斯基大公到现在,俄军士兵的主要食粮一直是黑面包。

黑面包只是一个俗称,科学的叫法应该称为麸皮面包,或者全麦面包。由于其制作的原料并不全是精面粉,而是混合了小麦在磨粉过程中被碾下来的皮层、胚芽、糊粉层及少量胚乳等麸皮,因此比精面粉面包更具有营养价值。黑面包分为两种,一种是酵母发酵的,一种是germ(面包发酵粉)发酵的。所以一种吃起来很硬,适合抹面包酱吃,一种比较松软。面包上一般会裹荞麦皮儿、麦仁儿、南瓜子、芝麻、植物籽等等,增加香味和口感。

红烩牛肉

十八世纪时,奥德隆的史特拉戈诺夫公爵家厨融合法国烩牛肉烹调方式与俄国酸奶油酱料,自创这道香浓柔嫩的经典组合。广为流传、历久不衰的美味,至今仍在菜单式纪念着史特拉戈诺夫公爵。

如果说你是一个肉食主义者的话,到俄罗斯旅行的时候一定不要错过这里的红烩牛肉。这是一道非常有特色的俄罗斯美食,味道非常香浓,让人闻着就忍不住要流口水。做好以后的牛肉非常鲜嫩,火候控制得刚刚好,让人感觉只要有一点点的差别就会使这道菜的味道



俄式酸黄瓜



红菜汤



俄式馅饼



黑面包

发生改变。

红菜汤

俄罗斯红菜汤英文为Borsh,俄语为Борщ,是一种以红菜为主要材料,保留红菜基本色彩和口感的汤。Борщ抑或英文Borsh其实在东欧有各种不同的做法和菜式。一般认为红菜汤起源于乌克兰菜,系一种在东欧广泛流行的汤式。除了在俄罗斯、乌克兰和白俄罗斯外,红菜汤也在罗马尼亚、斯洛伐克、摩尔多瓦等其他东欧国家广受欢迎。

红菜汤以红菜为汤底,所谓红菜其实叫甜菜,由于甜菜富含丰富的红色素,因此又叫红菜。红菜汤中还可以加入别的蔬菜。最简单的红菜汤只有红菜、盐、糖、胡椒粉和一点柠檬汁。别的经常加进的蔬菜包括包心菜、番茄、马铃薯、芹菜和洋葱。除了蔬菜,还要加入牛腩或用清牛肉汤熬煮。

俄式馅饼

每逢重要节日、新年、洗礼、生日、命名日、婚礼以及葬礼,馅饼作为一道重要的菜肴,都是必不可少的。俄式馅饼有着“太阳”“伟大节日”“丰收”“孩子健康”和“婚姻幸福”等多种含义。俄国古谚语中说道:俄国人的一生都伴随着馅饼。当家中的小孩吵架时,妈妈就要做一个大馅饼让大家分吃,这意味着“和好如初”。当一对俄罗斯青年准备结婚时,在婚礼当天除了要制作各种佳肴宴请宾客外,男女双方还要做一种传统的馅饼——由薄煎饼加几种馅料层层垒叠而成。

俄式馅饼属于酵母发酵类馅饼,并依据使用原料的不同,将馅饼分为:黄米类、荞麦米类和面类馅饼。俄式馅饼的形状有很多种,除了常见的圆形馅饼外,还有三角形、正方形、长方形、比萨式露馅形、半露馅形、封闭形等等。馅饼的命名也很有趣,如:以人名命名的有“古里耶夫斯基饼”;以用途命名的有“婚礼馅饼”;还有以馅料命名的“卷心菜大馅饼”“果酱大馅饼”“奶渣饼”……多数薄煎饼在食用时配以蜂蜜、草莓甜酱等,还有的馅饼可配西红柿、黄瓜一起食用。

俄式酸黄瓜

在俄罗斯,这种酸黄瓜是很多的凉菜的配菜,如果没有它的话,那种凉菜的味道就会有非常大的变化。

这种俄式酸黄瓜吃在嘴里感觉酸酸的、辣辣的,黄瓜非常脆;不但味道非常不错,而且还有开胃的效果。这种俄式酸黄瓜中含有非常多的营养,而且非常容易被人体所吸收。



