



法國長棍麵包

法國麵包界的經典——法國長棍麵包，它的誕生有一個非常有趣的故事。

法
國
長
棍
麵
包



19 世紀末，巴黎開始修建地鐵，整座城市都是工地。修地鐵本來是件好事，可是工地的工人們總是發生打架鬥毆的流血事件。



這是怎麼搞的？再這樣下去
我就不能升局長了啊～



原來地鐵工地的工人們平時都要去麵包店買麵包，傳統麵包又大又圓，吃的時候必須用麵包刀切開，所以會隨身帶著麵包刀，這就成了很危險的武器。



受傷的工人們越來越多。





地鐵公司趕緊請麵包師改良一下法國麵包，麵包師們左思右想，終於把圓形麵包改成了棍子麵包。

麵包棍



這種麵包直接用手掰開就可以吃，也不會再造成危險。





趣味冷知識

法國長棍麵包為什麼這麼硬？

法國長棍麵包是非常可口的食物，而且營養豐富，在法國有著悠久的歷史。法國長棍麵包出爐後，放置的時間越久，質地越硬，因此被稱為「最健壯的麵包」。

這是為什麼呢？主要是受原料和環境因素的影響。製作法國長棍麵包的原料是麵粉、鹽、酵母、水4種，不加糖，不加奶油，也沒有任何添加劑和防腐劑，所以放久了一定會變硬。

法國臨海，空氣潮濕，如果麵包柔軟就不易保存，因此人們才把法國長棍麵包做得偏硬，目的是能保存更久的時間。





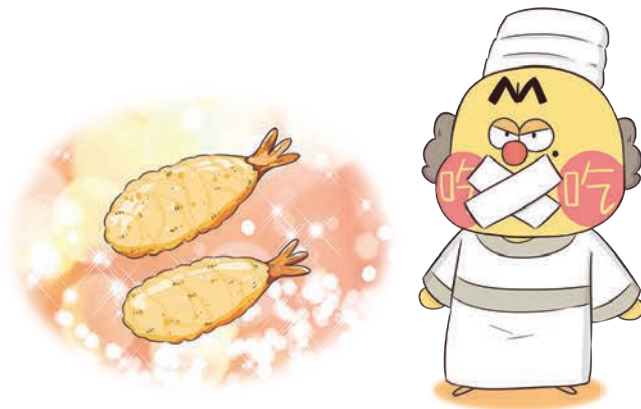
天婦羅

天婦羅這道經典日本料理其實並不是日本人發明的。

天婦羅



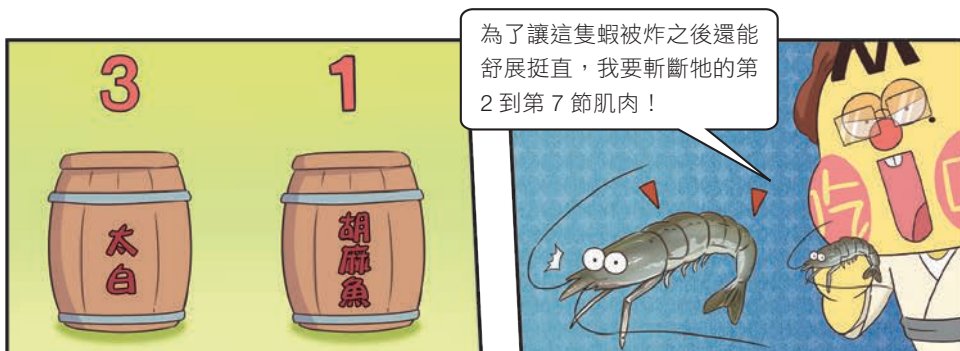
在葡萄牙，當地人的習俗是齋戒期不能吃牲畜肉，只能吃魚，於是人們發明了一種把魚、蝦、蔬菜裹上麵糊油炸的食物，葡萄牙語稱為「tempura」。



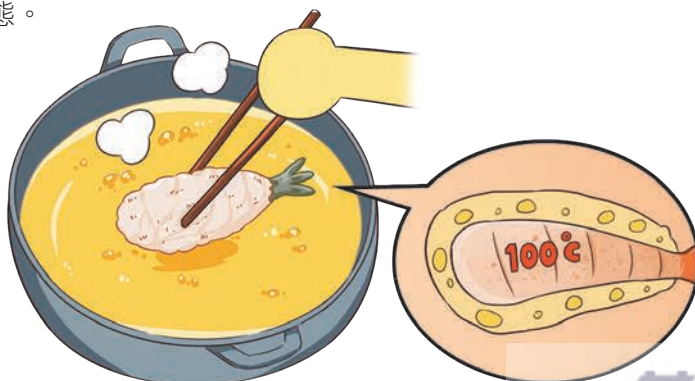
16 世紀，「tempura」隨著葡萄牙的航船來到了日本，於是日本人將其音譯為「天婦羅」。



日本人對美食的精細鑽研真是到了令人驚嘆的地步。天婦羅用到的油是用生榨的太白芝麻油和炒過的焙煎胡麻魚，以 3：1 的比例混合而成。

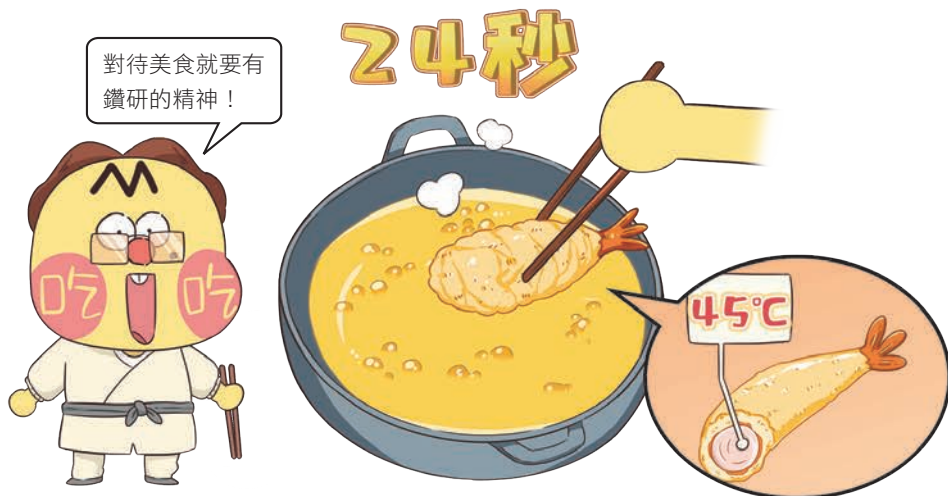


再用 180°C 的熱油炸麵衣，這時內部的蝦肉的溫度要精準地控制在 100°C 左右，處於蒸的狀態。





炸蝦的香甜口感會在第 25 秒瞬間消失，所以一定要在第 24 秒出鍋，此時蝦肉的中心溫度是 45°C ，正是蝦肉甘甜的最佳時刻。





趣味冷知識

天婦羅的歷史

天婦羅，就是麵糊裹著食材下鍋油炸而成的食品。天婦羅使用的麵糊以雞蛋麵糊為最多，調好的麵糊叫天婦羅麵衣。

1669年，京都的醫師奧村久正在他所寫的《料理食道記》中提到了天婦羅，是日本製作天婦羅最早的文獻資料。但當時的天婦羅並不能直接食用，而是把食材炸熟之後，留待蒸、煮、燒。看起來，這是一種延長食物保存時間的方法。

天婦羅傳入日本後，並沒有很快大規模流行起來，因為食用油在當時太貴了。進入江戶時代，油菜大規模種植，食用油的價格大幅下降後，天婦羅才開始逐步普及。而且當時食材豐富，加入其他食材的天婦羅開始出現，最終成為日本料理的代表之一。

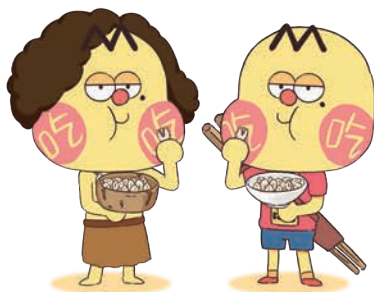




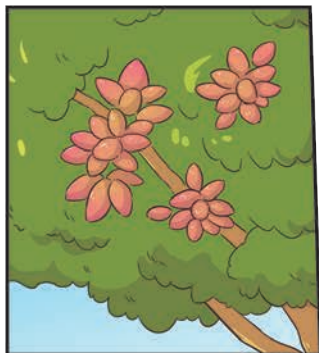
開心果

早在西元前 7000 多年的西亞，人們就已經開始吃開心果了。

開心果



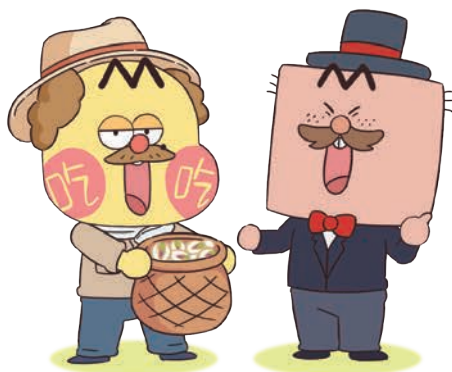
開心果其實是長在樹上的，去掉紫色果皮，等到白色果殼成熟之後，就開心地裂開口了。



我好開心啊……
咔！



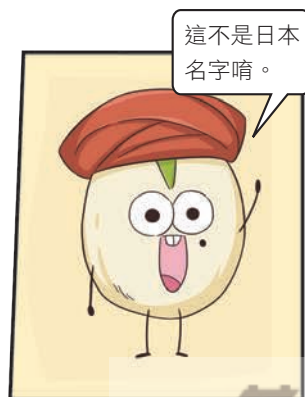
一棵開心果樹上能結許多開心果。目前開心果已在世界上廣泛栽培，美國、土耳其、希臘、敘利亞、阿富汗等國家均有種植。



其實早在 3500 年前，伊朗人就在種植開心果了。

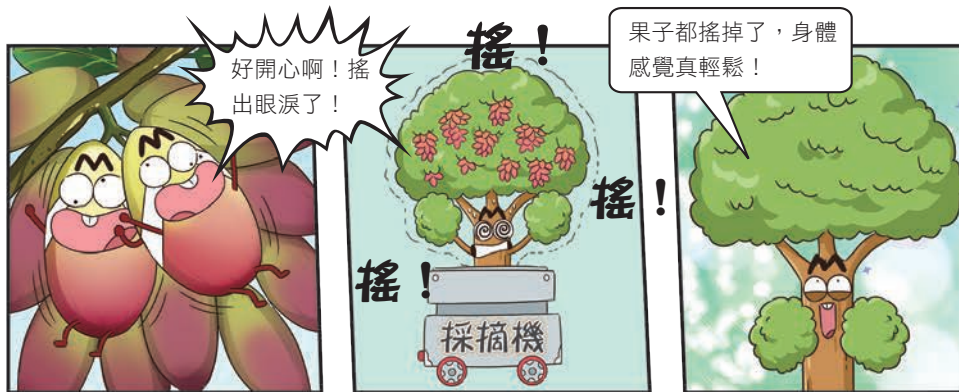


開心果正式的學名為「阿月渾子 (Pistachios)」。據說，開心果是在唐朝時經由絲綢之路傳入中國。中國的開心果栽培至少已有 1300 多年的歷史。

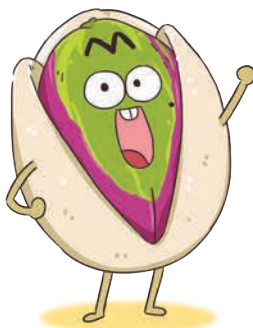




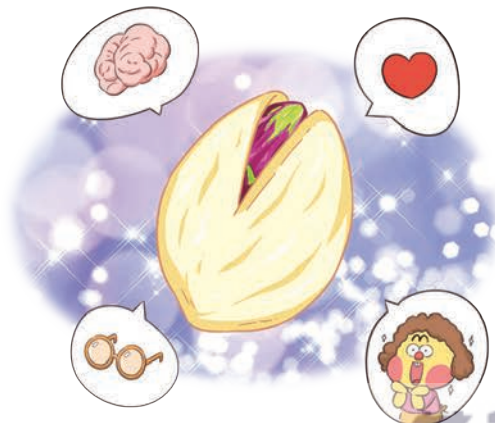
在美國的農場，人們會用專門的開心果採摘機來採收成熟的開心果。一陣瘋狂搖動之後，一整棵樹上的上萬顆開心果就「跳」到了採摘機裡。



開心果的外殼呈淡黃色，有圓潤的自然開口，非常容易剝開。剝開果殼，紫紅色果衣裡面是翠綠色的果仁，顆粒飽滿，香脆可口。



台灣市場上的開心果樹主要靠美國或伊朗進口，而且因為開心果樹種植大約7年之後才能結果，所以市面上的開心果並不便宜。但開心果營養豐富，有益腦血管健康，能降血脂、血壓。





趣味冷知識

開心果的營養價值

開心果又叫必思答、綠人果、胡榛子等，吃起來香脆可口，營養價值非常高，富含多種礦物質、維生素等營養成分。開心果含有很多抗氧化作用的花青素，被稱為「天然抗氧化劑」。開心果的果仁裡面也有很多葉黃素，這種物質也可以抗氧化、保護視網膜。

開心果不僅可以剝殼直接食用，還可以炒來吃，如開心果炒時蔬；也可以涼拌，如開心果蒸拌豆腐、開心果火腿沙拉…等。





土耳其冰淇淋

你吃過那種只給你甜筒，冰淇淋卻老是黏在老闆手中棒子上的土耳其冰淇淋嗎？

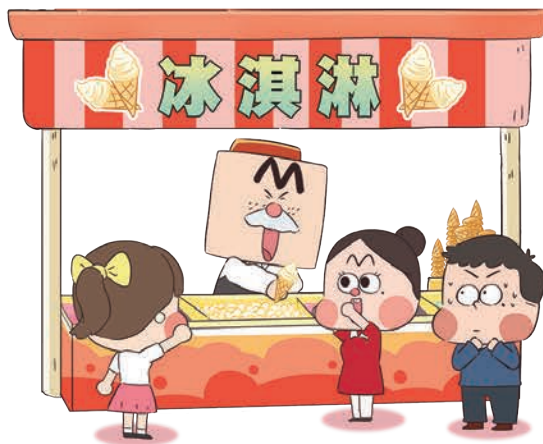
土耳其冰淇淋



傳說，一個土耳其大叔看到路邊有個哭泣的小男孩，於是打算送給小男孩一個冰淇淋。



小男孩被老闆的幽默逗笑了，於是越來越多的冰淇淋店都用這種方式逗笑顧客。



不白吃當年在土耳其也被這樣捉弄了。如果土耳其冰淇淋老闆遇到脾氣暴躁的顧客，應該會被揍吧！

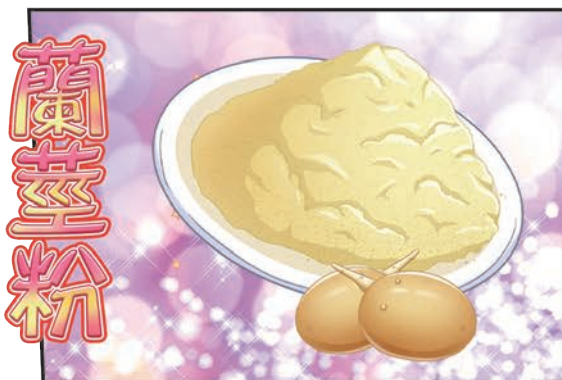
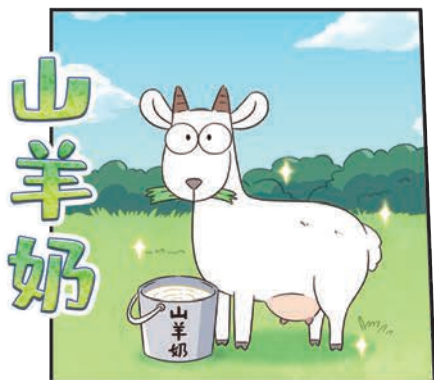


其實，現在大部分逗人的土耳其冰淇淋店都是服務遊客的。而土耳其冰淇淋之所以能被冰淇淋老闆輕易「取」走，是因為其有極強的黏性。





土耳其冰淇淋用的都是山羊奶，而且會在其中加入當地特產的蘭莖粉。



蘭莖粉能夠讓冰淇淋韌性十足，像麵團一樣。



土耳其本地人去冰淇淋店，
很多時候會用刀叉來切這麼有韌
性的冰淇淋。

