

五光十色印度餐 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/335/2021_2022__E4_BA_94_E5_85_89_E5_8D_81_E8_c107_335795.htm 印度的街头五光十色。拖拉着车子的牛、马和骆驼，漫游的牛群和摩托车、黄包车相碰撞。熏风袭来，空气中弥漫着烤肉、奶茶和新鲜的巴沙拉面包的味道。印度的蔬菜水果颜色，如美女穿着的纱丽般异常鲜艳，胡萝卜似血通红，四季豆等绿得如翡翠一般。而对着这艳红翠绿的菜肴，任何人都会胃口大开。因此谈到印度的“吃”，就好像中国菜肴一样，南口北味，各异其趣，各领风骚。印度的南部，气候炎热，许多来自非洲的移民，口味重，嗜好有刺激性的食物，且是越刺激越好，这是印度的主要食经。因而南印度的食物经过一番料理之后，颜色看来格外地鲜红。比较之下，北印度的人口味就清淡多了，他们无论添加咖喱或洋葱等作料，都不像南方人来得多而猛烈。“咖喱”是印度菜中不可缺少的调味料，对第一次尝试印度菜的人来说，如果觉得它有一种说不出来的特殊味道，别奇怪，那正是咖喱神奇的功效！印度的咖喱不下10种，颜色味道各异，什么样的味道都有，色彩多变，五味杂存，香气四溢，它所散发出的那种令人难以抗拒、又让人惊又让人爱的特殊风味，真令游人们有未吃先想吃的冲动。除了咖喱，洋葱、香菜、椰子粉等，也都是印度菜料理的重要成分。你若吃过印度餐，很容易就会爱上它从而上瘾了。印度是佛教文明古国，一般人不吃牛肉和猪肉。羊肉、鸡肉、鱼虾配上米饭或烤饼是印度人的主食。印度蔬菜产量少，植物性食物多是些萝卜、洋葱、土豆、豆类等。印度人不爱喝汤，

他们认为任何一种汤，也比不上无色无味的白开水来得更爽更开胃。因此印度人一餐饭下来经常喝上五六杯开水，再配上一些奶茶。据悉，这可能是印度菜式常带刺激，烹调方式又多是烧烤，为降火爽口，冰凉的白开水与热奶茶自然是最佳的饮品了。印度人十分喜欢香蕉树，由于香蕉树一生只结一次果，加上香蕉树的树心可以食用，纤维可以织布。香蕉叶还可以当作盛物的盘子用，早期，印度人生活贫困，便以清洁干净的香蕉叶代替盘子盛物传习至今，这种吃法反而成为印度传统的习俗特色。“抓饭”也是印度人的特殊习惯。印度人的拇指、食指和中指生来似乎就特别灵活，在指不触口唇、手不沾饭的优美姿态下，香喷喷的咖喱饭便已在齿间留香了。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com