

导游文化：酸辣甘甜越吃越瘦的越南美食导游资格考试 PDF  
转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/633/2021\\_2022\\_\\_E5\\_AF\\_BC\\_E6\\_B8\\_B8\\_E6\\_96\\_87\\_E5\\_c34\\_633298.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/633/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E6_96_87_E5_c34_633298.htm) id="examdl"

class="koill" style="word-break:break-all."> 越南菜酸辣甘甜，不油不腻，青菜水果种类繁多，清新爽口，椰汁退火，随手可得，“鱼露”更是越南餐桌不可或缺的佐料，饮食习惯使得越南鲜少胖子，女人个个身材窈窕有致，皮肤白晰，越南美食，你非尝不可。越南河粉 越南河粉是越南出了名的庶民料理，在台湾也可以吃到，一碗在当地约合台币20元左右。牛肉河粉还可选择生与熟，生牛肉为绞肉状，在与热汤搅拌后呈半熟状，相当鲜美，不过就是味精多了些。现在越南和台湾早期一样，各餐饮店都秉持着“清水变鸡汤”的精神，味精的使用相当泛滥，听说台湾的味王味精在越南设厂，赚了不少。鸭仔蛋 “鸭仔蛋”也是值得尝试的一项美食，一个约3000越盾，不到台币10元，不过就端看你有没有那个勇气吞下它了。所谓鸭仔蛋，就是未孵化完成，即生长到一半的鸭蛋，不特别烹煮，只是将其煮熟，吃壳内的肉？蛋？也许有些人会觉得很残忍，不过仔细想了一想，成长好再杀了吃与成长到一半杀来吃其实并没两样，不过因为蛋壳内的成长程度无法得知，所以有时可能会吃到“羽毛”，我的运气还不错，没吃到异物，只是吃下去的是蛋还是肉，有点搞不太清楚。百考试题论坛 米皮 在中式料理中，经常会以薄面皮包肉类、蔬菜，再加上酱料食用，越南也有，不过不是面皮，而是用米作成的皮，来包烤肉、沙嗲、生菜等。你只要在旅途中稍微留意一下，在越南乡间的房前庭院，经常可以看见

在竹架上晒着一张张白色膜状，类似春卷皮的东西，那就是“米皮”。米皮的口感类似台湾的春卷皮，不过由于它相当薄，感觉可以吃很多也不会胖。百考试题 - 全国最大教育类网站([www . Examda。 com](http://www.Examda.com))炸象鱼 另外炸象鱼也是相当值得推荐的一道名菜，一条约比一个手掌略大的鱼，彻头彻尾的炸它一番，炸到那条鱼是全身酥麻、香脆可口，即使你是个吃鱼嫌挑鱼刺麻烦的人也可以轻松的吃，因为连骨头也可以吃。越南牛奶果 越南的水果也不得不提，越南的水果至今仍无品种改良，多看之后便会发现，怎么越南的水果都比台湾的小一号，甚至两号，但体积虽小，甜味及口感绝不逊色。牛奶果是越南较特殊，台湾吃不到的水果，产期大约在农历11月前后，果肉为橘黄色，香甜滑嫩，味道如牛奶，相当特殊，在一般的水果摊都买得到。相关知识：导游风物杂谈  
相关链接：百考试题导游知识库 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](http://www.100test.com)