

导游文化：意大利风味美食导游资格考试 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_633299.htm id="zzxx" class="sjsjs" style="word-break:break-all;">> 古老的意大利有着内涵丰富的众多美食，罗马假日比萨、托斯卡那羊排、撒丁岛酥炸鱿鱼、翡冷翠提拉米苏这四款佳品，让人不出国门，便能享受到意式风味的美妙之处。罗马假日比萨从7月上旬开始，大信必胜客快乐餐厅里，洋溢着一派浪漫气氛，位于二楼的一道屏风便是个很好的证明。这道屏风由经典影片《罗马假日》的精彩剧照组合而成，年轻的食客们一边品尝浓香的罗马假日比萨，一边欣赏奥黛利赫本那充满魅力的姿态，著名的罗马许愿池、斗兽场和《罗马假日》里的那段情缘，仿佛一一浮现在眼前。来源：考试大 眼前一款甜酸馥郁的罗马假日比萨，它传承意大利美食精髓，不仅保留了经典的萨拉米香肠，还将哈密瓜衍生成蜜瓜酱，制成馅料放在比萨上，使得比萨的味道甜中有酸，与《罗马假日》里那段美丽情缘带来的感觉颇为相似。无边PIZZA，薄脆是它最大的特点。托斯卡那羊排 托斯卡那区，是意大利著名古城佛罗伦萨的所在地，是一个由葡萄园、开满罌粟花的田园以及阳光斑驳的山丘组成的天堂，一直以来，成为人们逃离城市喧嚣的首选之地。美食也是托斯卡那的一个亮点，这里的肥沃土壤和充足日照，不仅生长出优质的大麦、玉米、橄榄、果树和烟草，还生长出肥美的牛羊，套餐里的“托斯卡那羊排”便源于此地。羊排取材于1周岁以内的小羊羔，把羊腿切片，烤制成羊腿排，再淋上清新甘爽的薄荷甜汁，去膻添香，与平日吃到的烤羊

排很是不同。这道餐还配有香烤成的番薯块，如雪花一样入口即融。“水果缤纷”，各色果粒搅入优酪乳和牛奶冰河中。另一款“红黑双莓”，黑加仑和树莓果酱配酪乳和冰沙。

百考试题论坛 撒丁岛酥炸鱿鱼 撒丁岛是仅次于西西里的地中海第二大岛屿。关于它还有一个美丽而神秘的传说。据说，地球尚处于混沌状态之时，天神的脚踏入泥土，留下一个足迹，便成为了撒丁岛。这里的风土人情与撒丁岛一样神秘，没有太多名胜景致，也没有外敌的侵扰，这里的人们以牧羊和渔业为生，世世代代生活在与世隔绝的社会中。撒丁岛温和湿润的气候、清澈的海水，生产出众多新鲜美味海产，尤其是龙虾和鱿鱼。裹粉烹炸的鱿鱼圈和鱿鱼须，组成“撒丁岛酥炸鱿鱼”这道菜，鱿鱼肉质肥嫩、咀嚼鲜香，蘸以香浓柔滑的海鲜挞挞沙司一起吃下，香酥可口。同样，我们点的不属于套餐里的“炸凤尾虾”也是一样，蘸上千岛酱来吃，外酥里嫩，无比鲜香。

采集者退散 翡冷翠提拉米苏 翡冷翠是佛罗伦萨的旧时译名，如提拉米苏一样，它是一个动人的名字。两者结合，便成为无以企及的佳品。有人曾说，提拉米苏应该是一个女人，奶油如美人的凝脂雪肤，浓咖啡粉是她一头俏丽的卷发，甘露力娇酒如她韵致醉眼，糖是蜜语，鸡蛋是酥胸，这比喻令人万般感叹。细细品味这纯正的意式风味提拉米苏，那奶油的香滑、甘露力娇酒的清甜和咖啡粉的微苦，味道与形状相似，层层迭迭，香软沁润。再加上翡冷翠这个精致而美丽的名字，的确能让人浮想联翩。

相关链接：
：导游风物杂谈更多了解：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