

TAPAS

西班牙式小吃 慢慢品嚐 搭配雪莉

Tapas是西班牙的一些風味小吃。在西班牙的每個酒吧或家庭都能吃得到，它們主要是搭配雪莉酒來吃。

古時候喝雪莉酒時，會用一片圓形白麵包片蓋在裝雪莉酒的杯子上，然後就著雪莉酒慢慢吃掉它。西班牙語中“tapa”是蓋子、蓋上的意思，長期以來，人們喝酒時不再只吃一塊白麵包片，還會加上火腿丁、乳酪丁等許許多多的風味小菜來下酒，有涼菜也有熱菜。

下面介紹幾種典型的 Tapas，每道菜都是 4 人份為主，你可以試試，既可作為開胃菜，也可隨時享用。



● 炸茄片

材料：茄子 2 條約 450 公克，麵粉 125 公克，雞蛋 1 個，乾雪莉酒 70 毫升，鹽，新鮮胡椒粉少許，蒜 2 瓣，橄欖油 500 ~ 1000 毫升（視鍋大小），西洋芹少許。

做法：(1) 茄子洗淨涼乾，切成半公分厚的薄片。

(2) 將麵粉、蛋、及乾雪莉酒混合，用打蛋器用力攪勻，加鹽及胡椒調味。

(3) 蒜去皮後壓成汁，將茄子片先塗上蒜汁，再加少量鹽及胡椒。

(4) 橄欖油倒入鍋中燒熱，將茄子片先在麵粉漿中滾幾下，然後放入鍋中炸 6 ~ 8 分鐘，將油滴乾後撈出。

(5) 西洋芹在熱油中快速炸一下撈出。

(6) 將炸茄片及西洋芹擺放在盤中上桌。此道菜可搭配乾雪莉酒食用。



● 烤青椒

材料：紅色青椒 500 公克、蒜 4 ~ 5 瓣、檸檬半個擠成汁、橄欖油 125 毫升、鹽、新鮮黑胡椒粉少許、西洋芹菜汁少許。

做法：(1) 將烤箱調到攝氏 250 度預熱。先在烤盤上鋪一層鋁箔紙，上面放洗淨的青椒，然後送入烤箱中烤 20 ~ 30 分鐘。每 10 分鐘翻動 1 次，青椒的表皮要烤到起泡，顏色略變為褐色為止。

(2) 青椒取出後冷卻，切成 4 瓣，去核後放入盤中。

(3) 蒜瓣去皮後切成薄片，撒到青椒上。

(4) 檸檬汁、橄欖油、及胡椒粉混合均勻，澆入(2)盤中，將青椒完全浸在汁中，必要時可再加油及檸檬汁，放於冰箱中加蓋醃浸，時間至少 2 小時，使之入味。

(5) 食用前放上西洋芹菜葉少許增加色感。此菜可搭配中乾雪莉酒。



● 炸小魚

材料：盡可能小的新鮮或冷凍的魚 400 公克、鹽、新鮮胡椒粉少許、麵粉 8 湯匙、沙拉油 500 ~ 1000 毫升、檸檬 1 個。

做法：(1) 冷凍魚應先解凍。魚去頭及內臟，用流水沖洗並滴乾。

(2) 用鹽及胡椒塗抹魚的表面及內部，將魚在麵粉中滾幾下，以便沾上麵粉，然後再略抖，讓未沾牢的麵粉掉下。

(3) 沙拉油燒熱，魚分次倒入鍋中，炸 5 分鐘至金黃色，油滴乾後撈出。

(4) 將檸檬切成 8 片，和魚一同放入盤中增加色感。可搭配乾雪莉酒食用。