

# 德國人喜愛中國菜與韓國菜

由於飲食文化乃代表每個人的成長背景，難免有其根深蒂固之偏愛與執著，對接受其他民族之飲食文化之程度與態度，必然有所差異。以德國人為例，日爾曼民族講求規律，擇善固執，生性亦較為保守。由於中國菜餚種類繁多，選擇性大且口味濃淡兼具，彌補德國菜餚種類少之缺憾，又符合其濃重口味之需求，每個德國人皆樂於接受且深愛不已。

中國餐館在德國極受歡迎，並屬於高級美食享受，為保持菜餚熱溫，以便食客慢慢品嚐，研發出電熱溫菜盤，隨著熱炒或熱燴之菜餚上桌，一人一份成為德國地區中國餐館之必備用具。

二次大戰後，德國經濟復甦，20年來已成為環保、科技、經濟、文化與古蹟五項並重之符合

21世紀發展條件超強國，自然對飲食文化之推廣不遺餘力。

日爾曼民族講究廚房及餐廳供膳設備之現代機能化與效率化，同時兼顧傳統風味及用膳環境之氣氛與服務品質，所有器皿餐具要求達到一塵不染，每個餐館賣一種特色，比較傾向於個性餐廳之經營理念。

以不來梅（Bremen）老城區最具盛名之高級餐館，即以100多年前白葡萄酒釀造廠之地窖加以整理粉刷改裝，儘量保持建築結構體原貌，及老橡木酒桶。所提供菜餚以葡萄入菜，配以鴨胸肉或野雁、鹿肉，野猪等昔日打獵飛禽走獸等獵物。

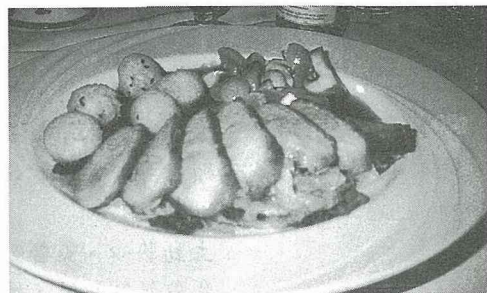
餐廳主人親自在場招呼服務，以維持常年如一日之餐廳服務品質及口碑，同時與顧客建立朋友關係，真正做到賓至如歸的境界，此類餐館只接受預約，以便廚房可以掌控份量與品質。

日爾曼民族重理性，一向不願花太多時間在飲食製作及菜餚研究上，對菜餚口味與變化的要求不嚴苛。又重環境品質及食品新鮮度，因此能輕易接受韓國菜餚。以烤肉及火鍋為例，牛肉燒烤重鮮味現煮，再佐以生白菜包泡菜，既新鮮口味又濃；相形之下，對日本菜餚清淡無味，較無法適應。

德國聯邦政府對物價之控制



■德國不來梅老城區的這家高級餐館，是百年葡萄酒廠的地窖，重新整理改裝而成。仍以賣高品質白葡萄酒著名。



■這道燻鴨胸肉是以葡萄入菜，配以馬鈴薯丸及草菇。

與管理非常成功，高級餐館不可漫天開價，公平交易法及消費者保護法法條完整，且執法公正無私，消費者受到絕對的保護。真正做到一分錢一分貨，付出多少就得有相等質量的收穫。

本省高級餐館一桌20多萬台幣的菜餚，其實質的食物，營養品質及新鮮度，及以客為尊賓至如歸的尊重自在，卻全然被漠視。賓客買到的只是虛假的排場，與暴發戶的虛榮感，值得國人深思。



■德國餐館讓你賓至如歸，傳統上老板娘會親自在場服務與客人道別。