

各國美食大探索

三年____班____號姓名_____

☆各國美食特色介紹

國家	美食名稱	類型	小知識補充
	壽司	冷食	用醋飯包海鮮，講究擺盤與新鮮度
	咖哩	熱食	使用多種香料，味道濃郁，常搭配烤餅或飯
	泡菜	醃漬食物	每家味道不同，是韓國家庭的靈魂料理
	冬蔭功	酸辣湯	結合香茅、辣椒與蝦，是泰國的代表湯品
	可麗餅	甜點/鹹食	薄餅可包甜餡或鹹餡，街頭與高級餐廳都常見

☆台灣及各國美食對照表

類型	台灣 代表美食	對應國家 與美食	相似點	差異特色
麵包夾肉類		美國漢堡	都是麵包夾肉、方便手拿	此臺灣美食是蒸的、漢堡是烤的；掛包常加花生粉與酸菜
麵食		日本拉麵	都是湯麵、有肉、有蔬菜	此臺灣美食有加牛肉，湯頭偏紅燒，拉麵湯頭多樣如豚骨、醬油。
飯類		韓國拌飯 (Bibimbap)	都是飯上加料、拌著吃	此臺灣美食是滷汁滲透，韓國拌飯有辣醬與生蛋
小吃		越南煎餅 (Bánh xèo)	都是煎製、有海鮮與蔬菜	此臺灣美食用地瓜粉料理牡蠣，越南煎餅用米漿且偏脆
圓餅		義大利披薩	都是以麵粉為主的圓形餅類，都是平民美食，容易取得、人人愛吃。	此臺灣美食是中式街頭小吃，披薩則是義大利的代表性料理，甚至有嚴格的傳統規範
飲品		泰式奶茶	都是甜奶茶、有特色風味	此臺灣美食特色是有粉圓，泰奶偏橘色且較甜香

完成以上表格，寫出其中你最喜歡的美食，並介紹這項美食的特色及你喜歡的原因。

我最喜歡_____，

因為_____
