

来自“欧洲胃袋”维也纳的美食

张寒（复旦大学）图 TP



奥地利的维也纳一直是以音乐之都闻名于世，但其实奥地利还有一个名字叫做“欧洲的胃袋”。因为各式各样独具风味的美食，奥地利堪称是欧洲的美食之都。各种美食到了奥地利后，都会被改良成了独特的“奥地利味道”，让人流连忘返。



维也纳炸牛排

维也纳料理中最著名的就是维也纳炸牛排。用于制作维也纳炸牛排的小牛肉必须切成片状，来确保它肉质软嫩，接着施以轻度的捶打并撒上少量的盐或胡椒调味，随后裹入面粉、搅拌过后的蛋汁或面包屑。油一般会使用猪油或液体黄油，加热到约 160 或 170℃，炸至牛排金黄色为止。

新鲜出锅的维也纳炸牛排外观金黄而酥脆，口感嫩滑。吃起来有油炸带来的香气，掰开牛排还是可以看到里面柔嫩的肉。吃维也纳炸牛排的时候，可以搭配醇香的德国白兰地，也可以搭配生菜沙拉或者生切小黄瓜。也有搭配薯条、柠檬、香菜等，各式各样的摆盘总能让你找到一款符合心意的。

19 世纪英国战地记者 E·F·奈特曾写道：“就我的理解，维也纳炸牛排的最下层是多汁的小牛肉和片状的柠檬皮，往上则依次有沙丁鱼、小黄瓜片、酸豆和花式的多样的配料，最后再用鲜美的酱增添风味，谱成了一道饕餮之梦。”

维也纳香肠

据说，维也纳香肠是美国热狗肠的前身，从外观上看，两者确实有几分相似，只不过维也纳香肠更加细长一些。维也纳香肠是把猪肉和牛肉用盐腌制、加上香辣调味料熬制后，填充入肠衣（如羊肠等）后，烟熏或煮制而成。

做好的香肠有韧性的口感、饱满的肠体和一点轻微的烟烤味，如果加上几片柠檬，就更加清香，别具一格。维也纳香肠几乎征服了全世界，在各地都有极好的口碑，绝对是一道去维也纳不可错过的草根美食！

红烧辣牛肉 & 精致煮牛肉

红烧辣牛肉最初是从奥地利的邻邦——匈牙利传入维也纳。厨师将切成块状的猪肉、小牛肉或牛肉，放在红辣椒调成的调味汁里烹饪而成。制作过程中最关键步骤就是酱料的调配，几乎关系到成败。成功出锅的牛肉味道浓烈，汁多肉美，口感也是以七分熟为最佳。

除了红烧辣牛肉，奥地利传统美食精

致煮牛肉鲜香嫩滑，香、辣、酸各种味道齐全。做法是用牛的臀部肉煮制而成的，通常会配以碎苹果、碎辣根、细香葱调味汁和烤马铃薯。

丸子汤

丸子汤是维也纳餐桌上常常会出现的菜肴。丸子汤里的丸子多用切碎的鸡肝做成，汤内放有海菜，味道十分鲜美，是维也纳难得的清淡菜品。

烤鸡翅

随着肯德基麦当劳的风靡，烤鸡翅几乎成为了全世界人民都喜爱的美食。维也纳烤鸡翅虽然命名为“烤”，实际上却是在鸡翅表面刷上一层甜酱，放入锅中炸出来的。因为酱料特别，炸好的鸡翅甜咸兼备，非常入味。维也纳的各个咖啡屋、酒吧、饭馆都吃得到。

莫扎特巧克力

1890 年，为了纪念音乐大师莫扎特诞辰

一百周年，皇家点心师采用皇家独特配方制作出以世界音乐伟人“莫扎特”名字命名的夹心巧克力。莫扎特系列食品至今仍是奥地利的国家品牌，并逐渐成为欧洲乃至全国市场最畅销品牌之一。

在奥地利，莫扎特巧克力仅在萨尔茨堡生产。它用四层夹心工艺制作，由外及内分别是黑巧克力、杏仁白巧克力、榛子巧克力和开心果杏仁膏。纯香嫩滑，口味独特。

萨赫蛋糕 (Sacher torte)

萨赫蛋糕，厚重美味，里面有一层薄薄的杏子果酱和巧克力酱，配合一大份奶油，上面还有细碎的巧克力片。据说在没有冰箱与防腐剂的年代，萨赫蛋糕能保存至少 2 周，不仅是奥地利国宝级的点心，更是去奥地利不可错过的一道美味。

千层酥

“千层酥”是奥地利家家户户都喜爱制

作的甜点，可口的起酥皮与各式果酱内馅所交融出的滋味浓郁香甜。

奥地利皇家蛋饼

作为一道宫廷甜食，奥地利皇家蛋饼曾经受到费迪南大公的极力推崇。如今，它已经成为奥地利人民喜爱的大众化甜品。蛋饼在加入糖、胡桃果仁、葡萄干后松软可口，既可以作为甜点，又可以当作主餐。

维也纳咖啡

咖啡在奥地利已经流行了四百多年，维也纳人甚至把咖啡和音乐、华尔兹相提并论，称为“维也纳三宝”。奥地利的咖啡馆有着沙龙般的氛围，复古优雅，充满了文化气息。

浓咖啡、牛奶咖啡、摩卡、拿铁、马车夫咖啡，品种繁多。其中奥地利著名的维也纳咖啡，堪称咖啡中的经典。精致的咖啡杯被端上来之后，上面雪白的鲜奶油配合五色缤纷七彩米，甜甜的巧克力糖浆、冰凉的鲜奶油和热咖啡混合起来别有风味。维也纳咖啡馆里还有一个不可忽视的角色，就是各种精致的甜点和蛋糕，几乎是看着每个都有试一试的欲望。

其中中央咖啡馆(Cafe Central)不仅充满文艺气息，从 1876 年开始，就是众多知名作家、艺术家终日流连的场所。诸如贝多芬、舒伯特、约翰·施特劳斯父子曾经经常光临此地。画家克林姆特、席勒、佛洛伊德也都是此处的座上宾。直到今天，这里还保留着当时的旧建筑格局。

奥地利葡萄酒

尽管奥地利葡萄酒的名气在国际市场上并不大，但事实上，奥地利的葡萄酒是全球口碑最好的葡萄酒之一。知名度不高主要是由于产量有限造成的，加之奥地利人嗜酒，内需很大，所以奥地利葡萄酒的出口量相对较少。但其品质却受到业内公认，以“高质低产”被称赞其中。比较有名的奥地利白葡萄酒有绿维特利纳(Grüner Veltliner)、丽斯林(Riesling)、维尔胥丽斯林(Welschriesling)、白布贡德(Chardonnay)酒。红葡萄酒有 Blauzweigelt 和 Blaufränkisch。相对红葡萄酒，白葡萄酒更出名一些。

看着维也纳满满的美食，小编都心动了。据说奥地利冬无严寒，夏无酷暑，一年四季都十分适合出游，5~9 月更是最佳出游时间，可以默默地把它放入备选名单了！

