

Frankfurt Cuisine: Exciting and Colourfully Diverse

法兰克福美食：令人兴奋，色彩丰富

传统的法兰克福美食种类繁多。无论是世界闻名的法兰克福香肠、手拿奶酪配音乐、绿酱汁、法兰克福皇冠蛋糕还是著名的法兰克福苹果酒，都是当地美食的中流砥柱。数百年来，法兰克福的苹果酒文化一直是该城市生活的一部分，为了确保饮料保持凉爽，当地人用一种称为“Bembel”（一种蓝灰色的陶罐）的容器保存它，在喝的时候，也会使用一种叫“Gerippte”的特制玻璃酒杯。

然而，除了对地区特色菜的热衷，法兰克福也是一个多元多彩的国际化城市。前往法兰克福“Bahnhofsviertel”（火车站区）的游客，可以开启一次多样化的美食之旅。Münchener Straße街两旁遍布世界各地的餐厅，从土耳其鱼贩到印度香料、从日本寿司到巴基斯坦甜点应有尽有。如果您想要追逐时尚潮流，Station Quarter也有许多热闹的酒吧和餐馆。

法兰克福也为游客提供了品尝米其林星级厨师菜单的机会。食客们可以从几家米其林星级餐厅中选择，它们在优雅的环境中提供一流的创新美食。

Frankfurt Specialities

法兰克福特产

苹果酒 - 法兰克福最受欢迎的饮料 - 俗称“Ebbelwei”，“Schoppe”或“Stöffche”。



绿酱汁 (Green sauce) © Holger Ullmann

绿酱汁配熟鸡蛋和熟土豆。法兰克福的绿色沙司需要凉着浇在煮熟的鸡蛋和土豆上，它由7种不同的植物制成：琉璃苣苔、雪维菜、水芹、欧芹、紫草、地榆、和细香葱。



手拿奶酪配音乐 (Hand Cheese with music) © Holger Ullmann

手拿奶酪配音乐一种特殊的生奶芝士，配以醋腌洋葱，与黑面包和黄油一起食用。它们富含钙、乳糖和低卡路里。

法兰克福香肠正如德国人称之为的“法兰克福肠”，它是一种细而长的香肠，风味浓郁，略带烟熏味，用猪肉制成。



法兰克福香肠 Frankfurter Würstchen © Holger Ullmann

法兰克福肉排配酸菜，是法兰克福特色菜，以猪排配德式酸菜 (Rippchen mit Kraut)。



法兰克福皇冠蛋糕 (Frankfurt Crown Cake) © Holger Ullmann

法兰克福皇冠蛋糕由一位名不知名的面包师在1735创作的，以皇冠为造型，金色的碎片撒在蛋糕周围外加宝石般的樱桃作为装饰点缀。法兰克福多年来一直被视为德意志帝国的“皇城”。

杏仁软糖小饼干这些像小饼干一样的点心由杏仁糖制成，卷成一个小球，然后用三个半切杏仁装饰。Bethmannchen的故事可以追溯到19世纪早期，著名的法兰克福银行家族Bethmanns。

法兰克福萨克森豪森 - 尝试法兰克福特色的最佳场所：

在中世纪，啤酒和葡萄酒是萨克森豪森地区首选的饮料。然后到16世纪中叶，莱茵 - 美因地区经历了一些气候变化，这对该地区的葡萄酒产量产生了负面影响。结果，许多葡萄园被转化成果园。在歌德时代，越来越多的葡萄酒小酒馆过渡到苹果酒馆。