

法国大餐如何点菜

法国餐的菜单很简单，主菜不过十来种，但都制作精美。点法式菜，一般要包括以下几个类别：



第一类：冷头盘。一般第一道菜要点冷菜，在菜单的冷头盘之中。

在上菜之前会有一道面包上来，如果要在面包上抹黄油的话，一定要把面包用手掰成可以一口吃下去的小块，临吃前在小块上抹上黄油。切忌把整个面包都涂上黄油。据说：吃面包“吃一口掰一口”的习俗已流传了几个世纪，为的是将吃剩下的面包分给穷人。



第二类：汤。美味的法式汤类，有浓浓的肉汤、清淡的蔬菜汤、和鲜美的海鲜汤。

如果汤太热不能喝，不能用嘴去吹，要等到自然凉下来再喝。



第三类：热头盘。主菜以肉类、海鲜为主，每个人可以根据胃口的大小点 1-3 道主菜。

比较正式的点菜方法是：每人一份沙拉、一份汤、一份煎牛扒或鱼，一份甜品，最后点一杯咖啡或茶。法国人不爱喝饮料，因此配餐时只会点矿泉水或

酒。一提到酒则分类更细，如：餐前点开胃的餐前酒，上主菜期间牛肉配红酒，鱼、禽类配白葡萄酒，吃甜品时配一杯餐后酒等等。

一般，法国人讲究“分餐”和“一道道上菜”。比如说，一行6个朋友吃法餐，无论头盘、主菜，还是甜品都是6个人同时上菜，等到6人都吃完之后再同时撤菜，上下一道。