# 外国人怎样吃饺子

来源：网络 作者：烟雨蒙蒙 更新时间：2024-02-05

*许多外国人与中国人一样，每逢春节也吃饺子，但是，他们的做法与吃法都各具特色。 朝鲜饺子 以牛肉为馅，并特别喜欢在牛肉馅里加上大量辣椒，包的饺子是半月形站着。越南饺子 以鱼肉为馅，在馅里加大量橙皮、猪肉、鸡蛋，包的饺子却与朝鲜的饺子相反，一个...*

许多外国人与中国人一样，每逢春节也吃饺子，但是，他们的做法与吃法都各具特色。 朝鲜饺子 以牛肉为馅，并特别喜欢在牛肉馅里加上大量辣椒，包的饺子是半月形站着。

越南饺子 以鱼肉为馅，在馅里加大量橙皮、猪肉、鸡蛋，包的饺子却与朝鲜的饺子相反，一个个仰面朝天躺着。 俄罗斯饺子 俄国人的饺子馅有牛肉、胡萝卜、鸡蛋、葱头、盐和味精，但他们还在饺子馅中加一些辣椒末，而且包的个头大，他们煮饺子用的是牛骨熬成的清汤。

不过，喝煮饺子汤是第一道菜，吃饺子和是第二道菜。 印度饺子 用料、做法与俄罗斯饺子近似，只是个头还大，但不是煮着吃，而是烤着吃。

墨西哥饺子 他们用洋葱、牛肉、番茄、荷兰芹菜做馅，饺子皮不是擀的，而是用手压成长方形。包好的饺子不是用清水煮，而是放入用番茄、辣椒、洋葱煮好的调味汤里煮，吃罢饺子再喝汤，“原汤化原食”。

意大利饺子 馅与中国的大异，干酪、洋葱、蛋黄是主料，有时也加一些菠菜、牛肉；另外还有一种是以鸡肉、干酪做主料，主要调料有黄油、洋葱、柠檬皮、肉豆蔻。他们包饺子是把面压成一长条，一勺勺放好馅，在面的边缘沾上水，再用同样的一条面片合在一起压好，然后用刀一一切开。

煮饺子的方法则与中国人一样。 匈牙利饺子 馅严格说来是果酱，连李子、杏、乌梅也腌制做馅。

他们用来包饺子的面都要加两倍一面粉的土豆泥，还要加上许多猪油、鸡蛋、糖和盐，时还要裹上炸好的面包茸。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！