

# 盘点世界各地的饺子,竟然还有这么多种类呢?真是想不到!



在中国,饺子的历史,可以说是源远流长了,它贯穿了我们很多重大节日。

我们的陷多种多样,可以满足多人口味。

那你知道吗?其实其他国家也有饺子的,不过差别还挺大。

很少有人能拒绝饺子的美味,不管是在国内还是国外。

饺子是源自中国的美食,最早可以追溯到1000多年前。它可以蒸、煮、煎、炸或烤,加上各种各样的馅料,饺子可以有数不胜数的变化。

需要注意的是,在国外的很多文化里,饺子(dumpling)的定义是各种由薄薄的面团包裹荤素馅料的面食,在形状上不仅限于我们熟知的形状。

接下来我们来看看世界各地的饺子都是什么样的吧~

中国:饺子

很多人不知道的是,饺子原名“娇耳”,相传是名医张仲景为了治疗百姓耳朵上的冻疮,把羊肉和药材剁碎后用面皮包裹成耳朵状,这就是最初的饺子。

中国民间有“好吃不过饺子”的俗语,充分说明了国人对饺子的喜爱。

有意思的是,很多外国人把小笼包也当做中国饺子的一种。

意大利:Culurgionis d'Ogliastra

这种饺子来自意大利的奥里亚斯特拉地区,它的形状还有点像沙县的蒸饺。

这些饺子里通常塞满了土豆、佩科里诺奶酪、猪油、洋葱、大蒜和薄荷,也可以是意大利里科塔奶酪、菠菜或甜菜和藏红花等。上面一般会还会淋上一点番茄酱,撒上核桃碎。

尼泊尔:Momo

尼泊尔的momo有两种形状,类似小笼包和饺子。里面的馅料一般是肉、蔬菜或奶酪,并配以番茄蘸酱。

尼泊尔首都加德满都的一些小贩还会制作一种土力架和玛氏巧克力馅料的momo,这是专门为游客准备的。

巴西:Coxinhas

Coxinhas直译就是“小鸡腿”,这是一种流行的巴西街头小吃。

厚厚的面团里塞满了调味鸡丝,然后做成鸡腿的形状,

再裹上面包屑后油炸,淋上辣酱。

葡萄牙:Rissóis de camarão

Rissóis de camarão也被称为“虾袋”或“虾饼”,它们由面粉制成的黄油面团做成,里面装着虾、洋葱和欧芹等。

它非常适合作为零食或开胃菜。

土耳其:Manti

Manti源自土耳其,不过在欧洲和中东地区都很受欢迎。

Manti是一种水煮饺子,馅料通常是羊肉末,并配上大蒜酸奶酱。

瑞典:Kroppkaka

这是一种土豆饺子,里面的馅料是炸洋葱、培根、香料和白胡椒等。

然后配上酸奶油、融化黄油和瑞典特色的越橘果酱食用。

黎巴嫩:Shish barak

Shish barak是一种迷你饺子,起源于黎巴嫩,在伊拉克、叙利亚、约旦和巴勒斯坦也很受欢迎。

它的馅料有羊肉、洋葱和松子,可以是煮的、烤的或者炸的,通常放在温热的酸奶油中,再加上融化的黄油、薄荷、sumac香料和烤松子等。

乌克兰:Varenyky

这种饺子的馅料通常是鱼(如鲤鱼或鲑鱼),或者肉末配洋葱、奶酪、莳萝和胡椒等,咸味的Varenyky通常搭配酸奶油。

它也有甜味版本,里面的馅料可以是樱桃或蓝莓和甜奶酪、丁香、柠檬汁和糖等。

韩国:泡菜饺子

说到韩国,怎么少得了泡菜呢?这种饺子的主要馅料就是泡菜,也可以加入豆腐、虾、猪肉、牛肉、卷心菜、豆芽、洋葱、大葱和蘑菇等。

它可以蒸、炸、煎或煮,通常放在汤里或单独蘸酱食用。韩国的泡菜饺子传统上是为了祭祖的场合准备的,尤其是在寒冷的冬季。

伊朗:Gondi

Gondi通常在安息日期间供应。这种饺子的馅料是鸡

肉末、小牛肉末或羊肉末和洋葱、鹰嘴豆、姜黄、孜然和豆蔻的混合物。Gondi通常是放在鸡汤里的。

波兰:Pierogi

Pierogi在欧洲和美国都很受欢迎,这些饺子是无酵面团包裹土豆、肉末、奶酪或酸菜等制成的。

它也可以用水果馅制成,可以充当甜点食用。

蒙古:Buuz

Buuz是一种蒸饺,面团里充满了大蒜和羊肉或牛肉。这是蒙古的国菜,通常在蒙古农历新年期间供应。

德国:Kartoffelknödel

这种黏糊糊的球形土豆饺子在巴伐利亚、图林根和莱茵兰地区最受欢迎。

它可以用煮熟的土豆、生土豆(或者两者混合)制作而成,通常搭配炸肉排、酸菜或其他肉类菜肴。

菲律宾:Pinsec frito

Pinsec frito是一种油炸饺子,通常搭配蘸酱食用,如糖醋、五香醋、香蕉番茄酱或猪肝酱。它是一道很好的开胃菜。

日本:Oyaki

Oyaki在日本的长野特别受欢迎,它是用荞麦发酵面团制作而成的,馅料是各种蔬菜、肉类、海鲜或红豆酱。在过去,这是农民的午餐食物。

西班牙:Croquetas de jamón

Croquetas de jamón虽然源自法国,但现在已成为西班牙小吃中必不可少的食物。

它由土豆、鸡蛋、白汁和火腿(西班牙的塞拉诺火腿)制作而成,然后裹上面包屑后油炸。

俄罗斯:Pelmeni

Pelmeni是一种在俄罗斯各地很常见的西伯利亚小饺子,被认为是俄罗斯的国菜之一。

它的面皮很薄,可以塞入各种食物,比如肉末、鱼肉、蘑菇、洋葱或卷心菜。它的味道可以是温和的,也可以是辛辣的,馅料也因地区和家庭各异。

以上是世界各地的一些经典饺子~

最后的问题:你喜欢吃什么馅的饺子呢?

**南京饭店 NANJING BISTRO** 大华府首家淮扬特色餐厅

电话:703-385-8686 703-352-8686 地址:11213-C Lee HWY, Fairfax VA22032

招聘企台 小费丰厚

COUPON 10% off 仅限堂吃 截止4/30/2022

6-100 鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理 欢迎光临

**莲花园 Lotus Garden**

电话:703-255-9888 传真:703-255-5188

地址:224 Maple Ave. West, Vienna, VA 22180

大华府唯一的正宗兰州拉面 陕西刀削面美味正宗

特色菜系:本店靠近泰森角购物中心,5分钟车程

贵妃鸡 北京鸭 XO生翅蚌 香脆鱼片 金沙龙虾 特色黑椒牛柳 金条鱼球