

美酒佳肴

苏格兰最著名的是牛肉、羔羊肉以及美味的鲜鱼(尤其是鲑鱼)和贝类。野味中的鹿、松鸡、野鸡、鹌鹑肉质异常精良、有利健康。这些野味通常与精美的苏格兰黑莓、黑醋栗或者蓝莓一同烹调，倍添美味。

人们通常将苏格兰和“哈吉斯”联系在一起。“哈吉斯”是一种传统食物，由燕麦、羊杂碎、板油和调料一起踩成末，塞满羊胃囊烹调而成，美味令人惊喜。但是也别忘了我们其它的经典菜肴！鲑鱼有热熏或冷熏之分，还有‘香熏全鳕’和“热烟熏鳕”，再加上腌鱼。阿布罗斯的熏鱼脍炙人口，闻名遐尔。热汤是苏格兰生活中不可或缺的组成部分。苏格兰菜系中的一道名肴“库林斯金克”就是烟熏鳕鱼土豆汤。无论是以燕麦饼、大麦薄饼，还是苏格兰农家奶酪佐汤，都是不同寻常的人间美味。

苏格兰人爱吃甜食，天下闻名。尝一下“克拉纳坎”，这是烤燕麦、蜂蜜、威士忌、奶油和浆果的杰作；“克劳体”是干果香料布丁；哪怕是一份以苏格兰奶油做的冰淇淋，也能让人垂涎三尺。

如果想要一份热气腾腾的快餐或点心，不妨试试闻名的油炸鱼和土豆条。想需要小歇一下和品尝苏式小点，那就前往现代化饭店或温馨咖啡馆，一边喝茶，一边品尝美味一口食和诱人的烤鲜蛋糕、丹麦酥饼。

让客人宾至如归是苏格兰的悠久传统。在这里下榻，您将舒适无比。苏格兰的乡村饭店和城堡饭店通常坐落于绝色美景之中，从卧室和餐厅向外望必能一饱眼福。这些饭店往往都以传统的格子花呢装饰，壁炉里炉火熊熊。而市中心的旅馆提供所有现代化的便利设施，设计水平一流。乡村、城市交相辉映，任您挑选。

在苏格兰无论您置身何处，都会很快感受到苏格兰人的热情天性。无论是餐厅中的早餐闲聊还是时尚都市旅馆酒吧里的深夜畅谈，苏格兰就像和朋友相处一样。