# 域外饮食文化拾零——日本的饮食文化

来源：网络 作者：夜幕降临 更新时间：2024-08-14

*日本食物一般西方人的观念日本食品只有牛肉火锅或样子古怪之寿司，而近年来，日本食品已尽人皆知，世界闻名了。很多游客到日本也懂得去品尝新鲜的生鱼及肉质鲜嫩之炸暇，更有部分游客已作好准备去日本一嗜各种各样之日本传统美食，享受日本美食已是阁下一生之...*

日本食物一般西方人的观念日本食品只有牛肉火锅或样子古怪之寿司，而近年来，日本食品已尽人皆知，世界闻名了。很多游客到日本也懂得去品尝新鲜的生鱼及肉质鲜嫩之炸暇，更有部分游客已作好准备去日本一嗜各种各样之日本传统美食，享受日本美食已是阁下一生之中最难忘事之一。

饮食习惯日本的冷面是放在竹制盘上，用筷子夹起一口的数量放在冷汤里进食。有些餐馆没有附上汤匙，日本人习惯拿起来喝汤。

夜生活日本人习惯下班后三五成群地去喝酒。在大都市内的娱乐中心区，到处都有酒吧、的士高及夜总会。

日本的酒类啤酒：日本人最喜欢喝啤酒，无论是生啤酒或是瓶装的都受欢迎。在夏天，部分百货公司有露天啤酒馆，吸引大量游客。

日本清酒：清酒可以热喝或冷喝，无论那一种清酒，都是日本菜肴的最佳搭配。酒味可口甜美，容易喝过量而醉。

威士忌：日本人喜爱喝威士忌加冰加水(Mizuwari)餐酒：在西餐厅内都有日本制及进口的餐酒。在中国餐馆里，亦有绍兴酒供应。

烧酒：这种酒是用蕃薯、大麦、蔗糖等材料制成，经过滤后的酒精，与伏特加有些类似。饮酒的礼仪一般普通的日式酒馆，气氛随和且轻松，同行顾客都会互相为对方倒啤酒。

如果一群人去喝酒的话，第一杯要等大家举杯说“干杯”后才能喝。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找