

1，日本的冰淇淋非常便宜，也没有所谓的雪糕刺客，称得上是雪糕天堂。

哈根达斯中国一小盒40块人民币左右，我在国内从来没吃过，以前以为这是上流社会的奢侈品。夏天一般就吃5块的巧乐兹，或者10块钱的梦龙。

来了日本就被冰淇淋的价格震惊了。



一大盒也就5块人民币



知乎 @追风筝的男孩

感觉是真果肉的冰淇淋

2,

日本的牛奶比国内便宜，而且好喝很多。

我在国内很少喝蒙牛伊利因为实在是寡淡无味，只喝过一些新疆奶（现在新疆奶也出现质量问题了，悲）

但是来了日本，900ml明治牛奶200日元，折合人民币10块钱，而且味道比我之前喝过的牛奶好太多了，有着很浓的奶香味，也不太会担心质量问题。





4, 在日本吃饭蔬菜真的是奢侈品。

学校的食堂一般蔬菜只有生菜切丝，或者是一小碗绿色蔬菜，相比国内的大碗菜，真的少。但是肉的量是管够的，所以一般也能吃饱。



一份烤鸡肉

食堂吃饭的价格在500日元（人民币25元）左右，所以还算能接受，在外面吃会贵一些，一般700到1000日元（人民币35-50元）。



6, 拉面是日本的国民美食, 一千米以内至少有7, 8家拉面店。



日本拉面发展方向和中国不同，重汤轻面。

日本拉面最注重汤，一般采用猪骨和猪肉一起熬汤，根据口味的不同，还会添加味增，酱油，鸡骨之类的调料，分为不同的拉面流派。



红色的是明太子也就是鱼卵

日本拉面中有一种流派叫做二郎拉面，追求的就是大分量让客人吃饱，可以选择蔬菜，油脂，酱油的量，堆成山一样的豆芽加上300g的粗面吃起来确实爽。

因为豆芽是日本最便宜的蔬菜，脆嫩的豆芽也很解腻，所以就成为了拉面的完美伴侣

。





日本的咖喱连锁店里的咖喱饭

8，天妇罗并不是传统意义上的油炸，更像是一种保留食材原味的烹饪手法。

和我在中国吃的油炸食物完全不同，日本天妇罗是在各种食材外表包裹一层面糊，在油炸的时候控制火候，确保食材表面酥脆，内部完全被蒸熟

内部的食材比如说虾，鳗鱼，南瓜都保持着原有的鲜香和甜，只多了一层脆脆的表皮提高了口感。





知乎 @追风筝的男孩

10，日本人理解的中华料理很独特，一般是饺子，天津饭，麻婆豆腐之类的菜。



知乎 @追风筝的男孩

未完待续，等我后续更新，想看的点点关注或者追更。