

<<澳大利亚>>

图书基本信息

书名：<<澳大利亚>>

13位ISBN编号：9787108036223

10位ISBN编号：7108036223

出版时间：2011-4

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：澳大利亚Lonely Planet公司

页数：1092

译者：华风翻译社

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<澳大利亚>>

### 内容概要

本书介绍热闹繁华的城市、内陆无依偏僻的小巷及其间的一切。  
路线图16页全彩地图，指引你在澳大利亚大大小小的道路上纵横驰骋，独特的绿色索引助你如愿以偿地做到环保旅行

本书这里是我们的家啊！

我们知道悉尼最棒的冲浪海滩在哪里，墨尔本的鹅卵石小路上最美味的咖啡馆在哪里，还有，怎样乘面包车穿越红色的大平原又不被太阳烤焦

## <<澳大利亚>>

### 书籍目录

在路上

亮点

目的地：澳大利亚

旅行准备

旅行线路

历史

文化

环境

餐饮

自驾游

新南威尔士

澳大利亚首都直辖区

澳洲经典旅游路线

维多利亚

南澳大利亚

北领地

西澳大利亚

出行指南

交通指南

健康指南

词汇表

作者

幕后

索引

绿色索引

地图图例

## &lt;&lt;澳大利亚&gt;&gt;

## 章节摘录

饮品 不管偏好何种烈酒，如果你好来上一口，那你可是找对了地方。长期以来澳大利亚葡萄酒都被认为是世界上最好的葡萄酒之一，现在是澳大利亚最主要的出口产品之一。

事实上，如果你在澳大利亚南部山区，那么也许你此刻离葡萄酒产区不远了。随着市场对啤酒口味日益挑剔，当地啤酒的风味和种类也在不断创新。多数啤酒的酒精浓度在3.5%到5.5%之间，低于欧洲啤酒的酒精含量但高于北美的。淡啤的酒精含量低于3%，尤其受那些需要严格遵守驾车规定人士的欢迎。

购买啤酒时的用词各州不同。在新南威尔士州你如果比较渴，可以叫一大杯“schooner”(425毫升)啤酒，如果不那么渴，可以叫一中杯“middy”(285毫升)啤酒。在维多利亚和塔斯马尼亚则称为一罐“pot”(285毫升)，在澳大利亚大多数地区你都可以要上一杯啤酒，等着看拿来的是什么。

品脱(Pints, 425毫升或568毫升，取决于你身在何处)不是那么常见，尽管在爱尔兰酒吧或欧式啤酒屋可能会向那些思乡心切的人提供品脱啤酒。

澳大利亚人越来越沉迷于咖啡，几乎每个咖啡馆都配备意式浓咖啡机和各类的优质咖啡烘焙机，市区里常见到优秀咖啡师(barista)。

很多悉尼和墨尔本人自认为是咖啡专家，但是墨尔本还是轻易获得了澳大利亚咖啡首府的头衔。这里的咖啡馆可以与世界上最有活力的咖啡馆媲美——让自己沉浸其中的最佳方法，就是漫步于墨尔本市中心咖啡馆林立的街道。

其他许多城市也有相当不错的咖啡，在许多农村地区有20%的机会喝到好咖啡。

节庆 在澳大利亚，食物和节日是密切相关的，庆典往往会有等量的食物和酒。生日可能举办牛肉(或大虾)烧烤(简称BBQ)，再来一两份饮料。传统上，婚宴大都举办成豪华的晚宴，不过比较常见的是各种形式的鸡尾酒会，还有非正式的、只提供餐前小吃和零食的节庆。

文化背景也会产生重要影响，如果你从来没有参加过希腊或意大利式婚礼，那你得赶快交几个新朋友。

洗礼或命名典礼要严肃得多，仪式举行完毕后，通常会提供开胃小吃、蛋糕、咖啡和茶。

美食旅游和美食节正在蓬勃兴起。

例如：墨尔本每年3月有一整月的美食美酒节(见507页)。

葡萄酒产区有收获节，许多社区，如克莱尔山谷(Clare Valley；见765页)也举办年度活动。想要了解更多信息，参见71页关于顶级美食节的介绍。

在参加许多活动时，特别是在温暖的月份里，澳大利亚人会在汽车里装上冰桶(装冰容器，保持物品低温)、桌椅以及板球用具或足球，前往湖、河或海滩进行烧烤。

如果实行全面禁火(这在夏天越来越常见)，则食物预先烧好，烧烤演变成野餐会，但其实质不变。

澳大利亚的圣诞节在盛夏，所以不大可能有欧式的烘烤大餐，反而更有可能代之以海鲜和牛排烧烤，以适应温暖的天气。

大虾价格会飙升；早餐会就着香槟吃鸡肉，下午先游个泳然后吃主餐，之后再睡个长长的舒服的午觉。

而在墨尔本，情况却有所不同。

圣诞日的墨尔本常常会营造出冬日的氛围(不管外面热浪滚滚)，以便举行一个传统的烧烤晚宴。

各民族也有自己的节日庆典。

印度裔社区在排灯节(Diwali)期间展现这个古老国度的多姿多彩，还有最黏的糖，希腊裔抓住任何机会举办烧烤会；华裔在每年1月或2月的春节(日期根据阴历而变化)举办庆祝活动。

餐饮场所通常，在澳大利亚去餐厅吃饭是件让人放松的事情。

点菜时间大概在15分钟之内，再等20分钟会上第一道菜，再等大约半小时才上主菜。

## &lt;&lt;澳大利亚&gt;&gt;

价格具有竞争力的就餐场所是俱乐部(RSL【澳洲退役与现役军人俱乐部】或冲浪救生俱乐部是不错的选择),通常你在厨房点菜,一般为主菜,例如海鲜、牛排或帕尔马干酪鸡(chicken parmigiana),然后拿个号码,等待柜台或对讲机叫你的号。

你自行取餐,餐厅因此节省了雇用员工的钱,你也节省了费用。

这些俱乐部常常聚集有住在附近区域的当地人,所以你还有机会接受文化教育。

酒吧餐食(尽管是在餐桌上享有,但常常被称作柜台餐食)也物有所值,美味的香肠土豆泥、比萨饼、意大利面和沙拉通常的价格为\$15~20。

在城市,你也会发现以美食而自豪的酒吧,类似于英伦的美味酒馆(gastropub)。

价格有点贵,但是食物质量却可媲美顶级饭店。

如果一家餐厅标明为BYO,就是允许你自带酒。

如果餐厅本身也有酒出售,则BYO通常只限于瓶装葡萄酒(不适用于啤酒或桶装酒),并将收取开瓶费。

费用以每人或者每瓶计算,收费标准由免费到高档场所的15澳元不等。

大多数餐厅大约中午开始营业供应午餐,从晚上6点开始供应晚餐。

澳大利亚人通常在正午稍过时进午餐,晚餐通常定在晚上6点30分至8点之间,尽管大城市里一些餐厅会开到晚上10点以后。

澳大利亚人还喜欢外出用早餐,周末时,咖啡馆一般从上午8点左右开始供应早餐,工作日开门时间还会早一些。

咖啡馆一般整天营业,到下午5点打烊,或是继续营业到夜间。

酒馆通常在两个时间段内供应食品,即正午至下午2点,以及晚上6点和8点间。

酒吧和酒馆通常从午餐时间开始营业供应酒水饮料,直到傍晚,特别是周四至周六。

对于本书,除非特别指明,吃饭的地方都是早、中和晚三餐全部供应的。

快餐虽然你可能在一些地方看得到馅饼摊或咖啡摊,但澳大利亚没有太多的街道排档文化。

城市中,快餐的种类非常丰富,如美味的三明治吧和熟食店,全球流行的外卖店、面包店和寿司或沙拉吧。

在其他地方,快餐品种的选择不多并且多为传统快餐,如小杂货店(milk bar),那里供应传统汉堡包(带有培根、鸡蛋、菠萝,如果你需要,还有甜菜根)和其他外卖食品。

炸鱼薯条仍广受欢迎,炸鱼大多是鲨鱼形状(通常称为flake;别担心,它味道不错),或者烤或浸着面粉再炸,这东西最适合星期五晚问在海滩上吃。

如果你去观看橄榄球联赛或澳式足球赛,就像你必定会带上代表所支持球队颜色的围巾那样,一听啤酒、一个肉馅饼和一包热薯条也是必不可少的。

比萨饼是澳大利亚最受欢迎的快餐食品之一,大多数送货上门的外卖比萨饼是美式(厚型,并有许多馅料),而非意式的。

即便如此,即使在乡村小镇,也可轻易看见用木材烘烤、薄型的那不勒斯式(Neapolitan-style)比萨饼。

素食者和绝对素食者你走运了:大多数城市都有相当数量的本地素食者,也就是说你的需要能被得到满足。

咖啡馆似乎总有素食菜肴供选择,最佳的餐馆里甚至可能有专门的素食菜单。

但点意式煨饭和汤时要当心,因为其中可能有肉粒。

绝对素食者可能会困难得多,但本地的印度教餐厅或佛教庙宇通常能提供解决办法,饭店里也有绝对素食者可接受的食物。

在偏远地区,素食者和绝对素食者可能很难寻觅到合适的餐饮。

根据实际经验,居民人口组成越复杂的地区,素食或绝对素食者的需求能被满足的可能性越大。

带孩子就餐在澳大利亚,与儿童一起用餐相对较容易。

除了那些时髦花哨的场所外,儿童随处都受欢迎。

咖啡馆通常也欢迎孩子们光临,全家到小酒吧和俱乐部里就餐一般来得比较早。

许多高档餐厅不欢迎年龄小的孩子进入(认为他们都太顽皮)。

## <<澳大利亚>>

大多数欢迎儿童的餐厅并没有儿童菜单。而那些有这种菜单的餐厅，通常提供从油炸食品到鸡块和薯条等所有食品。

你还不如在普通菜单中找些食品(如意大利面或沙拉)，然后让厨房按照你孩子的需要作些调整。

对于合家旅游者，最好的消息莫过于在公园里有许多免费或投币式的烧烤：单要注意避开周末和公共假期，那时通常人满为患。

风俗习惯 就国家整体而言，澳大利亚人并不是非常讲究。

这也延伸到他们的就餐方式，通常很随意，即使在高档餐厅，也从不要穿外套(当然，穿了外套也不会惹人侧目)。

然而，餐桌礼仪是要遵循的-嘴里有食物时讲话，被认为是粗鲁的，而只有在不能使用其他方法取食时才允许使手抓。

这就是说在酒吧、咖啡馆或其他平常的餐馆，用手拿薯条或汉堡包也是完全可以接受的。

如果你被邀请赴家宴，记得带上礼物。

即使主人事先申明拒绝礼物，你还是带上一瓶酒、一些鲜花或者一盒巧克力为好。

P67-71

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>