

国外常见食品——三明治

三明治是西餐中的面包夹肉。这个词早在本世纪初就已见于中国的小说或报刊中，并能在西餐馆中尝到。**三明治**是英文名Sandwich的音译，但这译音却离原音很远，原因是当年的译法尽量采取接近中文意义的音译法，目的是便于顺口和记忆。

“Sandwich”一词的来源是起自公元1700年英国第四代的**三明治公爵**（The Earl of Sandwich）。这位公爵的本名叫做John Montague（约翰·孟得哥），他一生嗜赌如命，几乎每日连续二十四小时玩桥牌，甚至于连进餐他都顾不得，因此厨师才把肉片、香肠和生菜等夹到面包片中，以便随玩随吃，两不误。由于这种吃法方便，滋味可口，以后才广泛流行并把它叫做“Sandwich”（三明治）。

后来人们根据三明治的夹层形式才在许多的新生事物中采用了这个“Sandwich”概念，例如“Sandwich glass”（夹层玻璃—1825）、“Sandwich bat”（夹层海绵乒乓球拍—1954）、“Sand-

品形成分散的装置。此外因披被后的产品有较强的粘性，所以还需要有刮板设备。传送带因长时间使用，网目会被堵塞，要常加洗涤，否则影响干燥效率而且也不卫生。洗涤装置是设在各层的传送带端处，用水或喷射蒸汽。洗涤水是从干燥机下方的几处排水口排出，蒸汽是由安装在装置上的排气口排出。

最后干燥机如果是采用了透气式多层干燥机时，那么各层的传送带就要进行密封，这样就很难装进洗涤装置，作业也困难。虽然这种干燥机的设备面积小，但设备费过高。如果使用水平气流式多层型传送带干燥机时，虽和前者相比设置面积大，但容易装进洗涤装置和检

wich tape”（夹层带）、“Sandwich panet”（层状结构板）等，国外甚至把那种用两块广告板挂在前后身，满街游荡的广告人也叫做“Sandwich man”（双面广告人—1900）。日本有名的文学家夏目漱石，在他的小说《行人》（1912）、《道草》（1915）中也曾特别提到过三明治。

如上所述三明治是面包夹肉，但三明治在习惯上一般是使用切了“边”的面包片。这里所指的“边”是指面包在烤制后的四周烤皮。三明治一般可分为以下五类。（一）**重叠三明治**（Closed Sandwich），这是在两片面包中夹有肉的三明治；（二）**单片三明治**（Open Sandwich），这是在一片面包上放有肉的三明治，不过这种三明治却和其它的不同，为了便于拿取食用就要保持它的“边”；（三）**卷三明治**（Voll Sandwwich），这是夹好肉后再把面包片对折卷起的三明治；（四）**色带三明治**（Vibbon Sandwich），这是在三片为一组的面包片中各夹上肉，而且在这种场合时所夹的肉常是鸡肉，并在食用前要

修。缺点是机体大，散热量也大，动力和热量也增大。

膨化食品在干燥速度过快时，产品的表面会有生皱萎。一般是干燥机内温度要保持在80～100℃之间，风速是1.5～2.0米/秒，风量是200～400米²/分，产品厚度是30～50毫米，传送带全长应在40～70米之间，速度是0.8～1.5米/分。当然根据披被量和种类的不同，干燥的条件也各有不同。在干燥不充分时产品会发粘，咀嚼感不好。干燥后的膨化食品因吸湿性较强应在冷却后立即包装。

（收稿日期79、10）

张瑞霖

把面包片烤一烤，因此它的别名也叫**烤制三明治** (Toasted Sandwich)。

上述五类是三明治的基本大类。不过从它的再调制法去分时，还可分为：把上述各种三明治在煎烤锅中加热，然后再挂衣煎炸变成熟食，这就叫做**热三明治** (Hot Sandwich) 以及把肉夹进烤过的面包片里的不趁热吃的**冷食三明治** (Hot Sandwich)；把三明治切成各种小块，掺混在一起的**鸡尾三明治** (Cocktail Sandwich)；还有一种法国式的三明治，它是把面包浸上一些卵、牛乳、砂糖的混合液，然后再煎烤的，人们就把它叫做**法国烤** (French toast)，连同前前面的共有九种之多。

三明治所使用的面包应限于角型面包，即枕型面包，以“三斤型”的为好。餐厅在制作三明治时，因刚烤好面包发软，不易切片，一般以烤后六小时作为理想的切片时间，半日以上的虽容易切片，但因面包已老化，不易体现三明治本身的风味，而且切后更容易干燥。

三明治的切片厚度也有规格标准，三斤型的用机械可切成42片。用厨刀切的只能用“一斤型”的切成16片。每片厚5毫米。正餐用的“一斤型”三明治以切成8~10片，厚8毫米为准，但制作卷三明治时，“一斤型”的可切成22片，厚为4毫米。

三明治的面包片中要涂抹黄油，但只涂每片的一面，涂抹的目的当然是为了调味，但兼而又可防止所夹的肉类材料的水份渗入面包层中，如果这些水份一经渗入，反而尝不到面包本身的香味。黄油要涂抹均匀平整，这可在室温中或用温水溶后使用。

三明治如夹进的是非熏制品肉类时，规定是使用芥末黄油，如加进的是熏制品、蟹肉等时则应使用柠檬黄油。至于夹进面包片中的夹进物，除肉类外，还包括有蔬菜或蛋类，这种三明治除涂抹黄油外，还要涂上一层蛋黄酱。这种夹进物在英文中就叫做“filling”。夹进物以使用难渗出水份的好，夹进物常采用丰富多彩的多种原料，因此就要考虑味道的调和和色

彩的多样化。

三明治的夹进物，在肉类中有牛肉、鸡肉、猪肉、鱼肉、火腿、腊肠；卵类中有切成片的煮蛋、鳕鱼子、鲱鱼子；干酪类中有奶油干酪、原型干酪 (Natural cheese)、加工干酪 (Process cheese)；蔬菜类中有番茄、黄瓜、荷兰芹、生菜、水芹等。夹进物也可以是熟菜，例如有尤须菜、马铃薯、胡萝卜、青豌豆、蘑菇、栗或各种咸菜。

完全作为小吃性的三明治可夹进水果类。如菠萝、苹果、香蕉、桔、葡萄干、杏，还可涂抹一层果酱。

三明治夹进物的厚度要保持一致，规定在3~4毫米左右，夹进后的面包片因为很难吻合，应该用刚拧干的湿布包上，稍用手压片刻就能很好地合上。

至于面包在切片时也应用湿布湿浸一下厨刀的两面，这不仅能防止产生面包渣，同时也可使横断面光滑好看。

正如上述三明治虽规定要切边，但在家庭自制时也可不切边，近年来在国外的销售面包中还有既切好边又切好片的包装面包。这种包装面包能保持它的湿润状态。三明治的切片有各种形式，例如切成长方形、三角形和四角形等。

如果是讲究的餐馆或是经济条件好的家庭，三明治还要特意地放到银盒或银盘中，然后再饰以翠绿鲜艳的荷芝芹。在这里荷兰芹不仅是饰物，还可因它的叶中含有的水份能防止三明治的干燥。此外在盘中还可配以酸黄瓜或橄榄等配菜。

三明治在国外是很普遍的一种食品，但它并不是正餐，即使出现在正餐中，也是和小菜并列作为正餐的配角。据笔者所知，在国外餐馆从来没有仅以三明治为正餐事例。因此严格地说，三明治是属于小吃类，常常是一边饮用咖啡，一边吃些三明治作为午后的点心（收稿日期79、4）

张瑞霖