

# 阿塞拜疆饮食

维基百科，自由的百科全书

**阿塞拜疆饮食**是指阿塞拜疆国内及阿塞拜疆人的饮食文化。阿塞拜疆的饮食文化受到阿塞拜疆地理环境和邻近诸国的影响。肉、鱼和蔬菜是阿塞拜疆人厨房的必备食材<sup>[1]</sup>。羊肉、茄子和面包则是阿塞拜疆饮食常用的原料。阿塞拜疆的邻国亚美尼亚和达吉斯坦共和国较多使用小麦，但阿塞拜疆饮食则较多使用玉米和水稻。阿塞拜疆饮食注重食材本身的味道和鲜度，较少使用香料。

## 参考资料

- Pokhlebkin, V. V. (1978). *Russian Delight: A Cookbook of the Soviet People*. London: Pan Books.

取自“https://zh.wikipedia.org/w/index.php?title=阿塞拜疆飲食&oldid=38847765”

- 
- 本页面最后修订于2016年1月24日 (星期日) 17:34。
  - 本站的全部文字在知识共享 署名-相同方式共享 3.0协议之条款下提供，附加条款亦可能应用（请参阅使用条款）。Wikipedia®和维基百科标志是维基媒体基金会的注册商标；维基™是维基媒体基金会的商标。维基媒体基金会是在美国佛罗里达州登记的501(c)(3)免税、非营利、慈善机构。