

世界上所谓的美食指南、美食排行榜多不胜数，例如有知名度十分高的《米其林指南》，也有相对小众的《福布斯旅游指南》。前段时间更有英国杂志评选的全世界top 50餐厅。

而美国有线新闻网(CNN)旗下的旅游网站CNNGo搜罗了全球各地的食物，最近还评选出世界十大美食，你认为资深吃货的你吃过几种？

第一名：马沙文咖喱(泰国)

马沙文咖喱被称为帝皇咖喱，咖喱之王，其实应该也是万食之王，想来许是源自皇家宫廷菜，属于泰国南部的菜系。马沙文咖喱跟其它咖喱的最大的区别就是它口感的厚重和香浓，它拥有一种被果仁包裹着的温暖辣香味道，这也是是马沙文咖喱受大众喜爱的主要原因之一。

第二名：那不勒斯比萨(意大利)

那不勒斯比萨(Naples pizza)是一种配上了那不勒斯的乳酪和作料的比萨。传统的匹萨那不勒斯风比萨的面团，不使用擀面棍而是只用手推压。四边的部分称为边缘厚片，这种做法是当地最为正统的。严格的意义上来说，那不勒斯风比萨的面团应仅用面粉，水，酵母，盐4种材料。

第三名：巧克力(墨西哥)

典型的墨西哥巧克力是用烤过研磨过的可可粒、糖和肉桂制作而成的。也有人会加上肉豆蔻和多香果、坚果、和辣椒等。它往往是粒状的质地，表面带有可可黄油的光滑感。这种巧克力本身带有的自然甜味已经足够，不需添加其他甜味剂。

第四名：寿司(日本)

寿司是日本传统美食之一，后传入朝鲜、韩国等地。其主要材料是用寿司醋调味过的维持在人体体温的饭块，再加上鱼肉，海鲜，蔬菜或鸡蛋等作配料，其味道鲜美，很受民众的喜爱。寿司在公元九二七年完成的日本平安时代法典「延喜式」中，就已有记载。当时的寿司指的是一种保存鱼的方式。在鱼身上抹上盐，用重物压紧，使之自然发酵。当产生酸味后，用粳米包裹即可食用（粳米煮熟冷却之后要通过反复碾压）。

第五名：北京烤鸭

烤鸭是具有世界声誉的北京著名菜式，由中国汉族人研制于明朝，在当时是宫廷食品。用料为优质肉食鸭北京鸭，果木炭火烤制，色泽红润，肉质肥而不腻，外脆里嫩。北京烤鸭分为两大流派，而北京最著名的烤鸭店也即是两派的代表。它以色泽红艳，肉质细嫩，味道醇厚，肥而不腻的特色，被誉为“天下美味”。

第六名：汉堡(德国)

其实原始的汉堡包就是剁碎的牛肉末和面做成的肉饼，故称为牛肉饼。古代鞑靼人有生吃牛肉的习惯，随着鞑靼人的西迁，先传入巴尔干半岛，而后传