



美食

对于老饕们来说，澳门称得上是一个美食天堂。这里汇聚了中西南北各种美食，食材新鲜，烹饪同样新鲜。不仅有高档餐厅精工细作，也能吃到平凡烟火气的路边小食，它们的共同点——都很好吃！

因为历史原因，澳门还衍生出了土生菜，糅合了葡萄牙菜及中国菜的特色，来自欧洲、南美洲、非洲及东南亚的时令食材和调味料在一个盘子中完美糅合，绝对独一无二且令人无法抗拒。



猪扒包

澳门式汉堡的一种。在香脆的烤面包中放入切好的烤猪扒。与一般的汉堡不同的是面包和肉之间没有放蔬菜和调味料，让人可以单纯地享受烤肉的香味。



咖喱鱼蛋

大堂巷是澳门一条有名的美食街，其中咖喱鱼蛋是招牌美食。除了使用鱼蛋之外，咖喱鱼蛋店客人还会把牛杂、鱼豆腐、贡丸、面条等美食蘸上辣椒酱或咖喱汁一起吃。吃的时候虽然会辣得挥汗如流，但很受年轻人的喜爱。不同的咖喱鱼蛋店都有独家的秘制酱汁。

八爪鱼沙律

把灼过的八爪鱼、切片洋葱和红辣椒拌匀，再洒上柠檬汁食用。清新的柠檬味和甘甜的八爪鱼肉会让您胃口大开。

吞拿鱼沙律

传统葡式沙律是把吞拿鱼与醋渍的鹰嘴豆拌匀着吃，而澳式沙律则是把吞拿鱼和蔬菜拌匀着吃。酱汁是在橄榄油中加入少许的盐调味。



葡式海鲜汤

每间餐厅的烹调方法都各具特色。浓郁的海鲜汤和奶油如梦幻般融合一起，因此其独特的味道受到很多游客的喜爱。



马介休球

马介休球是一种把马介休肉（盐腌制过的鳕鱼肉）和马铃薯捣碎后做成的炸丸子。是当地人及旅客到餐厅必点的前菜。



热可乐加姜

这是一种在可乐中加入生姜煮成的饮品。煮可乐听上去对旅客来说也许有点匪夷所思，但当您感冒或身体疲惫时，喝一杯热可乐加姜能帮助恢复体力。可乐和生姜的味道异常搭配，非常好喝。