



本栏目由海天味业冠名赞助

## 葡国菜

# 异国情调葡国菜

澳门菜,又称葡国菜,就是澳门式葡萄牙菜,葡国菜堪称世界上独一无二,因为它吸收了多国菜肴的精华。还是在校大学生的晨晨,由于家住广州,一有假期就会约上同学,去澳门玩上一天,吃遍澳门的葡国菜和当地小吃。晨晨说,虽说澳门是弹丸之地,但可吃到中国的粤菜和上海菜、日本菜、韩国菜、泰国菜等各国的美

食,此外,澳门的异国情调相当浓郁,也是她爱去澳门的原因之一。

葡国菜多用焗、烩、烤、炒等烹调方法,正宗的葡国菜味道浓厚偏咸,后来吸收广东粤菜的精华,有部分葡国菜经过改良,味道变得清淡许多。葡国菜分为葡式及澳门式两种,葡式葡国菜比较正宗,口味较重,有青菜汤、马介休(即鲨鱼,葡国人

最爱的咸鱼),这种鱼有烧、烤、焖或煮等不同的烹调方法,吃完齿颊留香,回味无穷。而经过改良的澳门式葡国菜更适合东方人的口味,它是葡萄牙、印度、马来西亚及中国(广东)烹饪技术的结晶,其中非洲鸡、辣大虾等是用印度香料烹调成。此外,红豆猪手、咖喱蟹、烧牛尾、葡国鸡、葡国腊肠、沙甸鱼等也是澳门著名菜式。



招牌葡国鸡

有时学业功课较多,无暇去澳门觅食,晨晨会去澳门街吃吃葡国菜,尝尝葡挞,喝喝甜品。葡国鸡是澳门的代表菜,是葡国人从非洲及印度菜中学来的,通常是用整鸡、马铃薯、洋葱、鸡蛋、番红花,配以咖喱、盐烹调而成的,但澳门街的葡国菜做了一点改良,即将整鸡换成了鸡腿肉,使鸡肉更加嫩滑。对不爱吃辣的晨晨来说,葡国鸡的咖喱味很浓,却无辣味,因此很她的口味。法式焗拼盘是用蜗牛、虾球、鲜瑶柱配上法国特色酱汁烹调而成,这道葡国菜的酱汁浓而不腻,还将海鲜和蜗牛的鲜美之味完全诱发出来。奶酪烤羊排热气腾腾地上桌后,早就垂涎三尺的晨晨立即伸出狼爪,抓了根羊排美滋滋地啃了起来。烤羊排是采用新疆羔羊的前肋排为主料,配以意大利奶酪、香草等腌制焗烤而成,因此羊排肉质细腻、甘腴肥美、奶酪味重,还没有羊膻味,令人回味无穷。

本版食神:晨晨  
身份:大学生  
摄影/撰文:郑巧云  
实习生 黄绿红  
场地提供:  
澳门街  
体育西路中石化大厦  
A座4楼



奶酪烤羊排



法式焗拼盘



蟹子沙律手卷



皇妃软壳蟹



石窝美国软排