

澳葡美食

周應婷

“東西南北美食薈萃，土洋風味相互糅合。”這句話精準的描述了對澳葡美食的讚賞。澳葡美食有別於葡國菜，在澳門早已名聞遐邇。而澳葡美食則色香味俱全，不僅注重營養搭配，而且在烹調上製作精巧，口味獨特，別具一格。

好像馬介休，即鱈魚，被稱為“餐桌上的營養師”，葡萄牙人更直接把它稱為“液體黃金”。它是正宗葡國餐最常見的開胃菜，據說可以變化出上百種菜式。由葡國菜改良後的澳葡美食更是將馬介休發揮得淋漓盡致，常見的有炸馬介休魚球，薯絲炒馬介休等。所以說，馬介休是一道不可不吃的餐前精品。



接著，不可不試的是中西合璧的經典之作——葡國雞。它採用了葡式的烹煮方法，再加以各種配菜和香料精心調製而成，拌飯或以豬仔包蘸醬吃都極佳，是一道讓人大飽口福的美味佳餚。



當然，澳葡美食菜式繁多，值得品嚐的還有獨特風味的葡式咖喱炒蟹；有混血菜之稱的非洲辣雞扒；極具澳葡經典韻味的葡式海鮮飯，以及西洋炒飯等。



至於澳葡美食的甜品，則用料純正；精純完美，烘焙製作技巧高，口感極佳，與其他菜系的甜品有著別樣而獨特的風味。常見的有葡式蛋撻、木糠布丁、葡式炸沙翁等。



在澳葡美食餐前菜充分調動你的味覺，激發你的美食欲望，可謂異曲同工。可以充分領略澳葡美食及中西文化的神韻。