封面：美食是旅行中最享受的一部分，这座城市因美食而更加迷人。漫步在古老与现代相结合的石板街道上，餐饮店的诱人香味催促着你去填饱饥饿的胃，温暖疲惫的心。

封底：吃不好，不舒服！做吃货，最幸福！

目录页

澳门甜品：澳门人民对美食的向往与热衷足以使你精神振奋，澳门的甜品也是澳门美食一个重要部分，无论春夏秋冬，怎么能忘记和甜品有个约会？

大菜糕

炖奶

木糠布甸

手制雪糕

葡式甜饭

地道小吃：别以为澳门出名的只有赌场，那些特色的小吃同样吸引了到此一游的吃货们，无论是新鲜出炉的蛋挞还是香味诱人的猪扒包，都能让来过这座城市一次的游客永生难忘。

葡式蛋挞

猪扒包

金钱饼

竹升面

鲜虾馄饨

咖喱牛杂

盛记白粥

炸肠

水蟹粥

咖喱大包

焗饭

葡国菜：澳门是中西文化交汇的地方，其中包括了饮食文化的交融。澳门的葡国菜分正宗葡国菜和澳门葡国菜两种。多数餐馆以经营澳门葡国菜为主，这是一种结合了葡萄牙、印度、马来西亚及中国烹饪精华的创意菜式，经过不断地发展与创新流传至今。

葡国鸡

非洲鸡

马介休球

烤乳猪

葡式咖喱蟹

葡式焗鸭饭

酥炸鲮鱼球

红酒逼牛尾

葡式青菜汤

葡式蛋挞

吃货等级：打死也要吃

又称葡式奶油塔、焦糖玛琪朵蛋挞，几乎是澳门美食的代表名词之一。刚出炉的蛋挞香味扑鼻，表面的焦糖香甜，酥香松脆的外皮包裹着嫩滑浓郁的蛋馅，美味程度可见一斑，吃起来绝对是味蕾和精神的双重享受。

吃货线索：玛嘉烈蛋挞店 安德鲁饼店

炖奶

吃货等级：打死也要吃

所谓“炖”奶，就是把鲜奶隔水加热，吃起来有点像奶酪，奶香浓郁。特别推荐“驰名双皮炖奶”和“巧手姜汁撞奶”，双皮奶有冻和热两种，各有风味。虽然卖相并不起眼，但醇厚的奶香足以令人难忘。

吃货线索：义顺牛奶公司

大菜糕

吃货等级：吃货必尝

一种甜品，台湾称菜燕或洋菜冻，入口冰凉爽滑，是夏天的消暑小食，其中以氹仔的“莫义记”最为出名。芒果大菜糕是最受好评的口味，现在还有巧克力味、汽水味、椰子味、蜜瓜味等多种口味的大菜糕可供选择，总有一款是你的菜。

吃货线索：莫义记大菜糕

金钱饼

吃货等级：吃货必尝

金钱饼主要成分是牛油、面粉、鸡蛋和糖。新鲜出炉的金钱饼又香又脆，吃到嘴里有满满的蛋味和奶味，有一种幸福的满足感。在澳门，金钱饼名声最响的要数“潘荣记”了，它是特区政府旅游局网站所强力推介的澳门必试小吃之一。

吃货线索：潘荣记金钱饼

木糠布甸

吃货等级：打死也要吃

源自葡萄牙却被澳门人发扬光大的一道甜点。葡语名为：Serradura，直译是“木屑”的意思。“木糠”是玛丽饼干研磨成的碎屑。布甸由玛丽饼干碎屑和忌廉层层叠起逐层冷冻，饼干屑中和了忌廉的甜味，使得布甸甜而不腻，绵软细滑。

吃货线索：九如坊葡国餐厅 莫义记

炸肠

吃货等级：有缘一试

炸肠既不是炸猪大肠，也不是炸肠粉，而是一种卷裹着炸油条的布拉肠粉。地道的肠粉由布拉出，晶莹剔透、薄如蝉翼，因为外形像猪肠而得名。炸肠中间裹着的油条香脆可口，还可以在肠粉上倒点甜酱和花生酱，味道非常特别 。

吃货线索：盛记白粥

手制雪糕

吃货等级：吃货必尝

手制，即手工制造。每个手工制造雪糕的师傅手下都会产出风格各异的雪糕，而手制雪糕里透着的人情味，也是冷冰冰的机器永远都无法比拟的。在这个日新月异的赌城里，还有一些纯手工制作雪糕的店依旧在默默坚守着。

吃货线索：美的雪糕 柠檬车露雪糕屋

猪扒包

吃货等级：打死也要吃

可以说是中式炸猪排汉堡。柔软的猪扒肉被香料腌制、松骨过后下油锅炸。炸好的猪扒配合刚刚出炉的面包，外脆内软，喷喷香。配上由10多种香料所特制的调味酱料，咬一口，肉厚多汁，极具澳门风味。

吃货线索：大利来记咖啡室

咖喱牛杂

吃货等级：吃货必尝

澳门热门的街头小食之一。牛杂，就是牛肠、牛肚、牛百叶、牛肺、牛膀等牛内脏。店家把煮好的牛杂从热腾腾的锅中捞出，再用剪刀把牛杂剪成小块，牛杂经过三小时的熬煮后变得酥软而不烂，配上鱼蛋、香肠、冬菇，浇上特制的咖喱酱汁，闻起来就食欲大动。

吃货线索：明记牛杂 荣记牛杂

盛记白粥

吃货等级：有缘一试

这里的白粥很有特色，是由多种香米混合磨碎，加入腐皮，慢火细熬而成。看起来像豆浆一样稀稀薄薄的，入口细腻清香，有浓浓的米香和谷物味道。搭配萝卜糕、芋头糕、肉粽、炸肠等一起吃也是很美味的哦。

吃货线索：盛记白粥

竹升面

吃货等级：打死也要吃

澳门人对竹升面情有独钟，其钟爱程度完全不亚于北京人对炸酱面、山西人对刀削面、四川人对担担面的热爱。竹升面是用鸭蛋或鸡蛋制面，再借人力用粗大的竹竿压之，从而使面条变得蛋香浓厚、爽滑筋道、韧性十足。通常竹升面与鲜虾大云吞、虾子(由干燥后的虾卵制成)或蟹黄相配。

吃货线索：黄枝记粥面 祥记面家

鲜虾云吞

吃货等级：打死也要吃

“云吞”，是粤港澳地区的人们对馄饨的叫法。云吞皮薄如纸却能久煮不破，煮好后还能透过剔透的云吞皮，隐约的看到鲜虾仁。个儿大又饱满的鲜虾云吞挤在清淡鲜美的汤底里，新鲜爽口，这样的云吞吃起来真是一种享受。

吃货线索：黄枝记粥面

水蟹粥

吃货等级：吃货必尝

澳门水蟹产于咸淡水交界，肉质鲜美，虽然肉少水多，却是用来熬制老火粥的上好材料之一。处理好的水蟹倒入煮开的粥底慢慢熬煮，直至粥水变得软绵无米粒，蟹黄把粥水染得金黄。水蟹粥的鲜甜，是海洋最质朴的味道。

吃货线索：峰景餐厅

咖喱大包

吃货等级：有缘一试

比脸还大的脆皮农夫包被掏空后，可选择填入色香味俱全的咖喱鸡、咖喱蟹、咖喱虾球或是咖喱斑球(石斑鱼球)，面包里的咖喱酱汁醇香又浓稠，边吃鸡肉还能边把内层吸满咖喱酱的脆面包撕下来吃。

吃货线索：新益美食

焗饭

吃货等级：吃货必尝

说起焗饭的传入，葡萄牙人功不可没。将鸡蛋加入米饭，炒出粒粒分明的蛋炒饭，浇上煮好的酱汁，铺上厚厚的一层马苏里拉芝士后放入烤箱焗烤。在澳门，最热门的酱汁有三种：茄汁、白汁和葡汁。通常来说，茄汁焗猪扒饭、白汁焗鸡皇饭和葡汁焗海鲜饭都是焗饭的典型。

吃货线索: 每家葡式茶餐厅都能吃到

葡国鸡

吃货等级：打死也要吃

葡萄牙人从非洲及印度的美食中学到的，将整鸡配以马铃薯、洋葱、鸡蛋、和番红花等辅料，再用混以椰浆和咖喱的葡汁浇汁而成的美食。香味浓郁、鸡肉鲜嫩可口，肉质中渗透着一种特有的橙香味。它是全套葡国菜的主菜。

吃货线索:新口岸葡国餐厅 小飞象葡国餐厅

非洲鸡

吃货等级：吃货必尝

由葡萄牙人在非洲的莫桑比克(有人说是安哥拉)传入澳门，经当地的厨师的改良后，成为澳门独有的非洲鸡。用辣椒、胡椒、蒜头、姜混合制成的香料加上少许白葡萄酒把鸡肉腌制一夜，淋上椰汁、鲜奶、椰蓉、花生等二十多种材料混制而成的酱汁，放入烤箱焗烤。焗烤后的鸡肉鲜嫩多汁，甜中带辣，十分可口。

吃货线索：沙利文葡国餐厅

马介休球

吃货等级：吃货必尝

马介休是葡国的腌制咸鳕鱼，音译自葡语：Bacalhau，是葡萄牙的“国鱼”。炸马介休球是传统的葡国小食，主要材料是马铃薯蓉与马介休蓉，新鲜出炉的马介休球外脆内软，十分可口，来到澳门记得一试。

吃货线索: 澳门公鸡葡国餐厅

葡式青菜汤

吃货等级：有缘一试

葡式青菜汤的汤底是用土豆蓉制成，加入葡国腊肠、生菜、橄榄油一起熬制而成的，糊糊状的青菜汤很有特色，是一道风味独特的葡国菜。还可以用餐前面包沾点汤汁一起吃，味道很不错哦。

吃货线索：每家葡式茶餐厅都能吃到

红酒逼牛尾

吃货等级：有缘一试

即红酒炖牛尾，只不过在澳门“红酒逼牛尾”更加常用。牛尾经过长时间的炖煮后，变得酥烂，番茄和红酒的味道彻底渗入其中，酸酸甜甜，口感独特。富含胶原蛋白的牛尾再加上香醇养颜的红酒，堪称美容佳品。

吃货线索：林记烧烤

葡式咖喱蟹

吃货等级：吃货必尝

爱吃螃蟹又爱吃咖喱的人走过路过不能错过。肉质饱满的肉蟹，大火烹炒后螃蟹的鲜和咖喱的辣结合得天衣无缝。配上一碗白米饭，再把煮蟹的咖喱酱汁浇在饭上，十分美味。

吃货线索：新益美食

酥炸鲮鱼球

吃货等级：吃货必尝

新鲜鲮鱼去骨搅碎，加入调料，经长时间搅拌打起“胶”，再搓成球状。起“胶”后的鲮鱼球爽口弹牙，表面粘上生粉，下油锅炸至金黄。有的店家还会撒上米通再炸，这样炸出来的米通鲮鱼球口感更加丰富。配一小碟喼(粤语发音：gip)汁蘸着吃，开胃又解油腻。

吃货线索：峰景餐厅

烤乳猪

吃货等级：打死也要吃

葡式的烤乳猪和中式的不太一样。它源自葡萄牙Bairrada地区，至今已有上百年历史。先用橄榄油、葡萄酒、黑胡椒、百里香、大蒜等制成的调味汁进行腌渍，烘烤的过程中在表皮涂以橄榄油，皮香肉嫩。上桌时切成大块，鲜胡椒浇汁，配以爽脆的薯片和多汁的蜜橙，口味更具层次感。

吃货线索：法兰度餐厅

葡式焗鸭饭

吃货等级：吃货必尝

能看到的配料只有葡国特制香肠和黑橄榄，根本看不出它是一道焗鸭饭。将鸭肉拆丝，鸭汤煮饭，加上葡国腊肠，放进焗炉，鸭肉的鲜香在高温中慢慢渗入米饭，上桌时香气四溢，饭中满是鸭肉丝。再吃一片咸香的葡国腊肠，更能体会焗鸭饭的独特。

吃货线索: 里斯本地带餐厅

甜饭

吃货等级：有缘一试

葡萄牙的特色甜品。是用牛奶、糖和米饭制成的米饭布丁，再在表面上撒上肉桂粉，即可食用，香甜软糯，味道是意想不到的特别。

吃货线索：每家葡式茶餐厅都能吃到