



中珠澳 饮食手册



文旅中山

中山市文化广电旅游局
中山市石岐区悦来南路12号
<http://www.zs.gov.cn/wgxj/index.action>
电话：(86) 760-88313643



珠海市文化广电旅游体育局
广东省珠海市新香洲红山路165号
<http://www.zhwtl.gov.cn>
电话：(86) 756-2636712



澳门特别行政区政府旅游局
澳门宋玉生广场335-341号获多利大厦12楼
www.macaotourism.gov.mo
旅游热线(24小时)：(853) 2833 3000

目录

中山

- P. 04 旅游简介
- P. 06 饮食文化
- P. 07 地图
- P. 08 必吃美食 15款及食谱2款
- P. 15 特色手信
- P. 18 食店索引

珠海

- P. 20 旅游简介
- P. 21 饮食文化
- P. 22 地图
- P. 26 必吃美食 15款及食谱2款
- P. 33 特色手信
- P. 35 食店索引

澳门

- P. 38 旅游简介
- P. 40 饮食文化
- P. 42 必吃美食 15款及食谱2款
- P. 51 特色手信
- P. 53 食店索引
- P. 56 地图





中山



孙中山先生的故乡 - 广东 中山

中山原名香山，因“地多神仙花卉”而得名。因诞生了中国伟大的民主革命先行者孙中山先生，于1925年改名为中山。从此，中山这个名字犹如香山一样，浓浓的芳香长久的缭绕在这座山水相依的城市。

近现代以来，由于中山地处中西文化交汇地，得风气之先，诞生了近代思想家郑观应、中国民主革命先驱孙中山等一大批分别在政治、军事、经济、文化等领域取得杰出成就的人物，在中华民族历史上谱写了光辉灿烂的篇章。在新的历史时期，中山人继续发扬“敢为天下先”的精神，大力弘扬“博爱、创新、包容、和谐”的新时期中山人精神，积极构建既适宜居住、适宜创业、适宜创新、经济社会协调发展的和谐社会。获得了“国家卫生城市”、“全国园林城市”、“中国优秀旅游城市”、“中国最具幸福感十大城市”、“全国文明城市”、“全国十佳生态文明城市”、联合国“人居奖”等荣誉。

中山全市面积1800平方公里，雨水充沛，气候宜人。中山旅居世界各地的海外侨胞、港澳台同胞有80多万，是中国著名的“侨乡”。中山历史文化积淀深厚，旅游资源十分

丰富，集名人胜地、城市人文景观和水乡田园风光为一体，透发出诱人的岭南新风情。市内有国家5A级旅游景区孙中山故里旅游区、国家4A级旅游景区中山詹园、红博城，以及一大批充满特色的人文、生态、工业旅游景点。中山还是美食之乡，是著名的粤菜文化名城。石岐乳鸽、小榄菊花宴、沙溪扣肉、三乡濠粉、黄圃腊味、杏仁饼等特色美食远近闻名。



860多年的风梳雨润，沧海横流，中山这座古朴而又充满现代气息的南方名城，正以用地丰韵的神态、迷人的姿态吸引着无数游客慕名而来。

必吃美食



石岐乳鸽

黄圃腊味松茸焗饭



良公荔枝柴烧鹅



牛气冲天





东升脆肉鲩



海洲鱼饼



三乡濑粉



菊花
三蛇羹



沙溪传统
田艾果



三乡
茶果拼盘



神湾禾虫



黄圃腊味
时蔬炒鲜鲍



小榄菊花炒三丝



神湾菠萝绘



沙溪扣肉



石岐乳鸽

做法步骤

1. 乳鸽洗净沥干水分；
2. 每只乳鸽用18克左右的腌料将内部均匀擦透，外部略微擦拭即可，腌制20分钟待用；
3. 用沸水淋烫乳鸽至皮收缩，待烫去油脂后，用冷水淋乳鸽至冷却；
4. 将皮水均匀淋在乳鸽外部（注意内部不要淋入），勾吊起吹干皮水（冷藏状态）5小时以上，以皮干为佳；
5. 把吊干的乳鸽用120度左右热油淋炸至皮脆、肉熟即可。

食材

乳鸽

盐、糖、鸡粉、沙酱、胡椒等



特色手信



东升脆肉鲩

食材

中山脆肉鲩鱼

潮州咸菜、蒜头、姜、红头葱、小辣椒



做法步骤

1. 鱼肉剔骨，切成条状，用盐，生粉，耗油腌制10分钟。潮州咸菜切丝泡水。姜切片辣椒切丝，葱切段；
2. 冷锅热油，放入蒜头，姜片爆炒出香味，放入鱼肉爆炒，焦黄的时候放入咸菜葱段辣椒，焖炒5分钟即可完成。



中山杏仁饼

中山特产杏仁饼是一种绿豆饼。它是由百年历史的咀香园饼家首创，咀香园杏仁饼是中山目前最为著名特产之一，这一“百年兴隆”的中华老字号见证了中山百年的沧桑变化。最初的杏仁饼是选用绿豆磨成粉，再制成杏仁状的饼，在饼中间夹一块糖腌猪肉，经烘烤后制成绿豆饼。杏仁饼也以它的形状而得名，现在经由改良，已变成圆饼状。

中山特产杏仁饼的来历：清光绪末年间，智慧的中隐士就以绿豆粉、肥猪肉片等原料，精心制作绿豆夹肉饼，为节日送礼招待亲友的佳品，时任香山知县覃寿堃品尝，咀嚼之觉甘香松化，且有杏香，覃知县大加赞赏，立即挥笔写下“齿颊留香”四字赞语。并开始批量出产，广受欢迎。



传统的岭南人有句俗语：秋风起，食腊味。就是说，每年农历立秋之后，北风送爽之时，民间中制作腊味季节到来了。

黄圃，是广东省中山市最北部的著名市镇。相传宁代兵灾，南雄珠玑巷先民乘筏逃难到这里，看到遍地黄花，美如圆圃，就在这里登岸定居，称这里为黄圃。

由于三角洲天热潮湿，聪明的黄圃人采用盐、糖、酱油、酒腌制后再晒干的办法制作了色香味美的腊肉。之后又以这种方法对猪的各个部位进行制作。渐渐总结出一套腌制的配方和制作花式品种的方法。自此，黄圃人制作腊味的技艺闻名于世。

黄圃腊味





小榄茶薇酒

茶薇酒是以茶薇花作为主要原料，同粮食、酒麴一起发酵，经蒸馏、陈醇、配制等多种工序酿制而成。

上世纪50-90年代由坐落在小榄镇的中山酒厂大量酿制生产并大量出口海外，所以又称为“小榄茶薇酒”。

小榄茶薇酒具“香、蜜、清、净、绵、滑、甘、醇”八大特征，尤其是它散发的茶薇花特有的清新飘逸的芬芳，是其他仿造者不可比拟的。后接的小榄菊城酒场在传承传统酿造工艺的基础上，更强调茶薇花的清新香味和酒体的清、净、爽、滑的特征，使之较前者更迎合当今崇尚，从而让茶薇—海上丝绸之路的遗珠—重新焕发宝光。

孙府酒

中山市石岐酒厂有限公司于1999年成立，前身为地方国营石岐酒厂，至今已生产经营近半个世纪，是一家传统的酿酒加工企业。公司具有先进及完善的生产线，产品质量有保证，曾获“广东省优质产品”、“广东省十佳名酒”等称号，其产品主要销往广东省内地区及港澳地区，深受广大消费者青睐。为完成伟人遗志，中山石岐酒厂有限公司远赴贵州省茅台镇自置酒厂生产酱香型白酒，目前，酱香型白酒年生产量已突破三万吨，以孙府酒、孙府诞辰系列酒、孙府公元1866系列酒、孙府公元1886系列酒、岐江人家酒等全方位跻身市场，满足了广大消费者对酱香型白酒的需求，从而占据酱香型白酒市场制高点。



鸽蛋又称鸽卵（《本草纲目》）。鸽蛋为鸪鸽科动物原鸽或家鸽等的蛋。鸽蛋含有大量优质蛋白质及少量脂肪、并含少量糖分、磷脂、铁、钙、维生素A、维生素B1、维生素D等营养成分，易于消化吸收。鸽蛋乃孕妇、儿童、病人等人群的高级营养品，也是宴席上的一道时尚菜。

石岐鸽蛋



神湾菠萝



盛产于中山市神湾镇的菠萝，名之为“神湾菠萝”。神湾背山面海，雨水充沛，土地肥沃，特别适宜菠萝的生长。经过长期选种培育，现在神湾菠萝，一般每个重一市斤左右，色泽金黄，皮薄肉厚，更难得的是肉细爽脆无渣，甜蜜清香而无酸味，齿颊留香，经久不散。

通常神湾菠萝的吃法有四种：一是去皮鲜吃，可免其他地方所产菠萝要蘸盐水的麻烦，吃起来满口芳香；二是榨汁鲜饮，消暑解渴，香味浓郁；三是烹制成菠萝鸡，成为一道筵席名菜；四是制成罐头，成为旅游佳品。神湾菠萝不仅国内闻名，在国外也享有美誉，它载着中山人民的深情厚意，远涉重洋，闻名于世。

小榄菊花肉

小榄盛产菊花，充分利用菊花作食品便应运而生，其中最负盛名是菊花肉。菊花肉是选用猪的背部肥肉、切成透明状薄片用糖腌制，外面拌一层半鲜半干的糖渍菊花瓣而成。看来虽肥，但吃起来爽脆不腻、清香可口，特别是菊瓣液香凝喉，芬芳扑鼻，是中山的传统送礼佳品。当地的大多数老人都会使用其来舒缓胃痛，认为其有一定的养胃效果。



食店索引

名称	地址	电话
中山市南海渔村	南区城南一路3号	+86 760 8889 1389
富淳饭店	东区中山三路16利和广场	+86 760 2818 8888
中山市新城海港大酒楼	石岐区康华路41号	+86 760 8871 7111
京华世纪酒店	东区中山三路8号	+86 760 8832 8688
中山国际酒店西餐厅	东区中山一路142号	+86 760 8863 3388
中山温泉宾馆酒楼	三乡镇雍陌村	+86 760 8668 3888
中山金记大酒楼	东区孙文东路833号	+86 760 8883 3333
小榄镇红山酒店	小榄镇红山路46号	+86 760 2225 4988
河生酒楼	三乡镇大布村环村西街1号1-4层	+86 760 8668 5299
中山市何太酒楼	东区东苑南路130号华力大厦1-2层	+86 760 8832 9888
中山市石岐伟中山菜馆	石岐康华路36号	+86 760 8870 7708
中山市沙溪荔苑隆都菜馆	沙溪镇105国道隆都家私城	+86 760 8739 1118
颐东大酒楼	石岐兴中道假日广场二楼	+86 760 2388 2288
中山市海港城海鲜大酒楼	东区中山五路65号	+86 760 8826 2222
东区威尼斯牛扒城	东区中山五路紫马奔腾广场1座3-4楼	+86 760 8822 8828
中山市东升美味园酒楼	东升镇东升大道高沙会堂侧	+86 760 2282 3118

食店索引

名称	地址	电话
和风日本料理	石岐区富康路富豪山庄牌坊侧	+86 760 8823 9266
中山庭记酒楼	三乡镇文昌西路第二工业区邮政代办所东50米	+86 760 8668 4948
朝日茶坊	东区恒信花园B区5栋41卡	+86 760 8823 4411
新粤穆斯林餐厅	东区孙文东路194号	+86 760 8831 3978
康泰炖汤	东区东苑路9号14卡	+86 760 8830 1378
客家庄土楼	五桂山镇五桂山南桥	+86 760 8820 3686
夜夜粥店	沙溪龙瑞牌坊龙瑞粥城内	+86 760 8623 2188
燕石围渔村	南朗镇崖口沙头涌边防站	+86 760 8550 8323
棠记海鲜餐厅	南朗镇崖口沙头涌	+86 760 8550 1899
中山市南朗崖口人家	南朗镇崖口沙头涌	+86 760 8521 7338
度皮冰室(大信旗舰店)	石岐区大信新都汇商业街大信南路2号一楼	+86 760 8883 6655
品小馆	东区中山五路2号紫马奔腾广场3层15卡商铺	+86 760 8829 6988
中山市西区香山家宴食府	西区彩虹大道167号荔景苑内	+86 760 8511 7878
海底捞火锅	石岐区莲员东路2号大信新都汇二期7层7FB1号	+86 760 8826 6881
金汇酒楼	古镇镇利和广场5楼	+86 760 2821 8888
食吃创意融合菜	石岐区富湾南路36号伊甸园2栋	+86 760 2360 8388
中山市小榄海港大酒楼	小榄镇升平东路1号海港城购物商场6、7楼	+86 760 2211 1822
岐江印象中山菜馆	石岐区景祥路8号日升美食城	+86 760 8866 2008
恒轩酒家	东区远洋广场购物中心4楼401号	+86 760 8522 6633
中山市盈喜婚宴海鲜火锅酒楼	石岐区兴中道5号颐和君利酒店副楼3-4层	+86 760 8888 8919
阿炮美食城	东区中山五路51号	+86 760 8832 2995
景月阁空中食府	东区中山三路16号(中山利和希尔顿酒店53-55F)	+86 760 8877 0777
中山市丰源轩茶艺美食馆	石岐区岐关西路豪逸华庭三期	+86 760 8881 3338
128海鲜餐厅	神湾镇神湾大道中8号	+86 760 8660 0339
荣光国宴饭店	西区富华道16号富业广场3楼	+86 760 8998 9993
中山火炬一品御厨大酒楼	火炬开发区康华大道22号	+86 760 8828 8888
广隆饭店	神湾镇竹排路段	+86 760 8660 9099
小榄人家酒楼	小榄镇民安中路28号对面	+86 760 2223 8678
亨记饭店	港口镇港口大道22号	+86 760 8848 3328
轩记餐厅	西区彩虹大道20号	+86 760 8861 9035
中山市天天渔村小榄公饭店	西区彩虹大道11号	+86 760 8861 2360
中山市沙溪雀鸟轩餐厅	沙溪镇隆都路61号	+86 760 8779 3620
中山市南头聚福农庄	南头镇东福北路92号	+86 760 2311 0828
中山悦享饭店	西区世纪新城优活中心翠景南路18号3/F、4/F	+86 760 2811 7777
中山市鹤鸟轩餐厅	石岐区康华路61号	+86 760 8878 7005
中山市南朗海港大酒楼有限公司	南朗镇岭南南路62号壹加壹时尚生活广场五楼	+86 760 8872 2388
中山市泰富轩酒楼有限公司	石岐区盛华路48号	+86 760 8866 2188
中山市乡下人家农庄	东区大鳌溪村长江路华美大酒店后门正对面	+86 760 8888 7430



珠海



珠海

浪漫之城，中国珠海

珠海，一座粤港澳大湾区的幸福之城，是中国唯一以整座城市入选“中国旅游胜地四十佳”的浪漫城市，是浪漫、宜居的优秀旅游城市代表。

活力、开放、创新、包容是这座城市的特质，绿色、休闲、幸福、浪漫是这座城市的禀赋。当代世界奇迹—港珠澳大桥的开通，让珠海成为中国大陆唯一与香港、澳门陆路相连的城市，“一小时生活圈”成为这三座城市的日常生活。

绿水青山、碧海蓝天、阳光沙滩更是珠海特有的美丽。在珠海，你可以去万山海岛沐浴和煦的阳光，品尝最鲜活的海鲜，也可以去横琴长隆国际海洋度假区近距离与珍稀海洋动物亲密接触，欣赏国际顶级马戏；你可以从年头到岁末在珠海玩帆船、飚赛车、骑绿道，体验休闲城市的魅力，也可以偷闲隐居于幽静的御温泉，体验中国皇家温泉文化的惬意；你可以站在南门古村抚摸赵氏宗祠500年前的蚝壳墙，遥想当年宋元海战的壮烈，也可以在唐家古镇徜徉，感怀求索强国富民之路的近代群英；你可以在中国最美的海上剧院—珠海大剧院欣赏世界经典交响乐，听最地道的粤曲《帝女花》，也可以在美丽的中山大学校园流连，追慕经济特区敢为人先的科教兴国之路……当然，还有最浪漫的事情，就是与你心爱的人，手牵着手，漫步在绿树婆娑的情侣路，细细领会香炉湾畔珠海渔女背后的爱情故事，海风拂面下山盟海誓，执子之手相携同行直至地老天荒……

山花映海树，碧海仰云天，珠海的浪漫，天下闻名，珠海的幸福，沁人心脾。珠海的美，触手可及，珠海的情，诚挚温馨。珠海这座充满魅力的城市，还获得了如“中国优秀旅游城市”、“中国旅游休闲示范城市”、“欧洲人最喜欢的中国城市”、“中国国际园林城市”等荣誉称号。而今的珠海，将携着港珠澳大桥建成的便捷，乘着粤港澳大湾区建设的东风，带着特区新一轮大发展的喜悦，在美丽的珠江西岸静候大家的到来！

浪漫之城，中国珠海，欢迎您！

饮食文化

珠海是江海交汇之地，水产丰盛。得地理优越和咸淡水哺育之利，这里的渔获美食鲜嫩清甜，风味独特，粤菜海鲜是美食的主轴。另外，特色粤菜、粤式茶点、美味粤粥遍布珠海，同样也是珠海不可或缺的美味。珠海的大街小巷中，也常常能看到各式各样的糖水甜品店，颇受年轻人的喜爱。

珠海又是中国改革开放的窗口和蓬勃发展的移民城市，因之又成为了国内外诸多美食风味的汇聚之地，无论您从何处来，都能品味到国内各地特色美食和各国美味佳肴，令人回味无穷。





珠海市简图
Brief Map of Zhuhai City



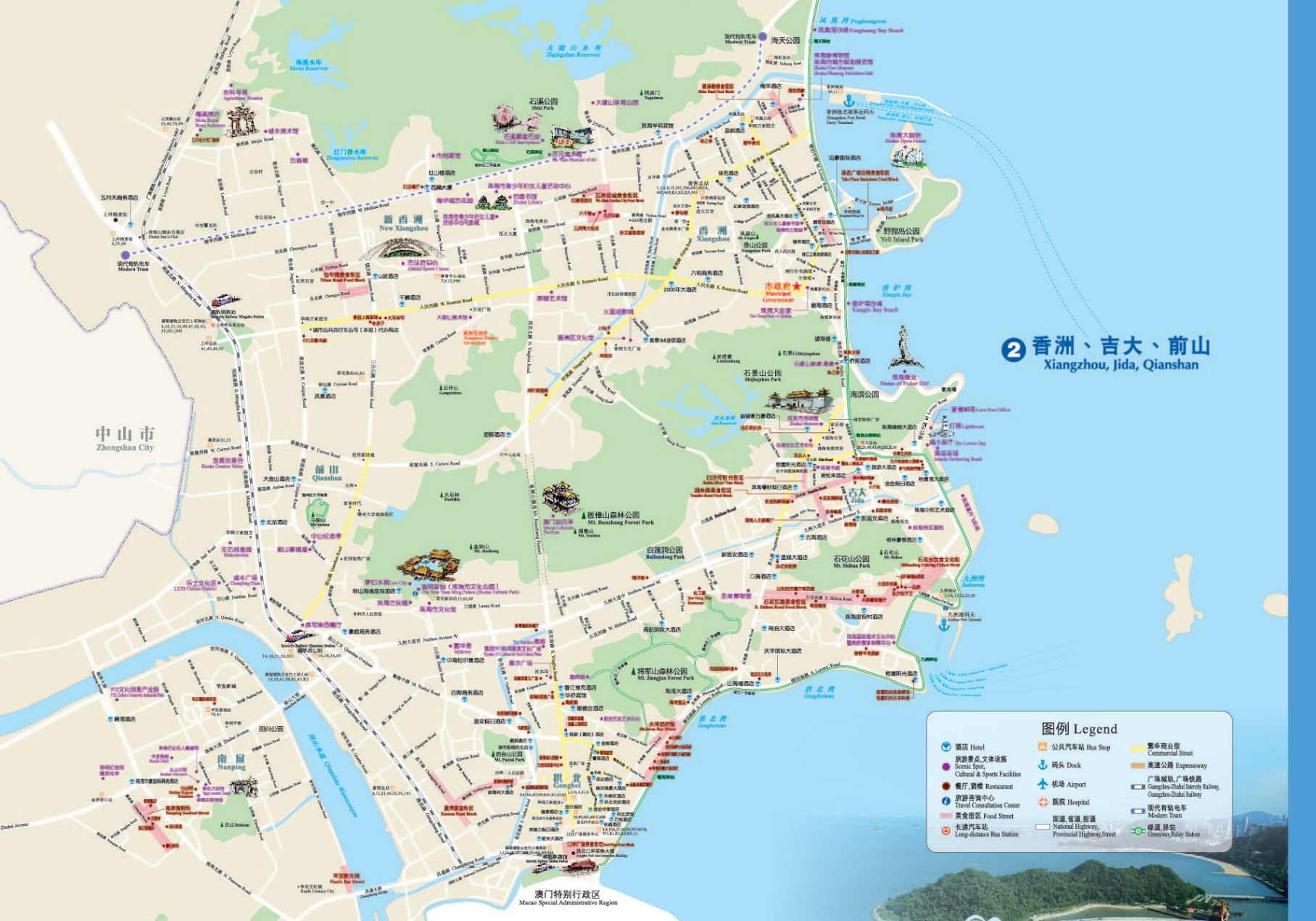
3 唐家
Tangjia



4 南屏、横琴
Nanping, Hengqin



1 斗门、金湾
Doumen, Jinwan



2 香洲、吉大、前山 Xiangzhou, Jida, Qianshan

图例 Legend

酒店 Hotel	公共汽车站 Bus Stop	繁华商业区 Commercial Street
旅游景点、文体设施 Cultural & Sports Facilities	码头 Dock	高速公路 Expressway
餐厅 Restaurant	机场 Airport	广珠城轨、广珠铁路 Guangzhou-Zhuhai Railway, Guangzhou-Zhuhai Railway
旅游咨询中心 Travel Consultation Center	医院 Hospital	现代有轨电车 Modern Tram
美食街区 Food Street	国道、省道、国道 National Highway, Provincial Highway, Street	轻轨车站 Guangzhou Railway Station
长途汽车站 Long-distance Bus Station		

中山市
Zhongshan City

澳门特别行政区
Macao Special Administrative Region

必吃美食

狗爪螺

狗爪螺属海洋贝类，生长于外伶仃海岛海边石缝之中。壳坚硬，因外形似狗的爪子而得名。螺肉分三色，鲜甜细嫩，蛋白质丰富。食法有白灼、清蒸、煲粥等，亦可清洗干净蘸生抽蒜茸等调味品生吃。



斗门重壳蟹

蟹中珍品，味鲜肉嫩，色泽光亮，蛋白质含量丰富，为滋补佳品。名闻港、澳、台、粤等地。

伶仃三宝



将军帽

海洋贝类，外伶仃海岛海边缘石上生长，形若清代朝廷将军的帽子。其肉质富弹性，韧若鲍鱼，营养丰富。食法有清蒸、蒜蓉蒸、白灼、焖花生、煮粥等。



海胆

海洋底栖动物，生长于外伶仃岛一带海域。海胆身披“长戟”，模样怪异，而肉质幼嫩细滑，胆黄金黄肥美，鲜甜香润，且营养丰富。惯常食法有海胆刺身、海胆蒸蛋、海胆炒饭。海胆还有药用价值。



横琴蚝

蚝即牡蛎，素有“海洋牛奶”之称，具食疗、滋补功效。大、肥、白、嫩、脆是横琴蚝的特色。驰誉海内外。



上横黄沙蚬

斗门传统美食，珠海市非物质文化遗产项目。黄沙蚬是产自斗门莲洲麻溪河段的野生贝类，蚬壳金黄，肉质饱满，用之配青椒、蒜蓉，加盐、油煮熟，味极清鲜。



军曹鱼

军曹鱼，别名海鲷，为热带海产大型食用鱼，其肉质细嫩、鲜美，制作的生鱼片呈纯白色，肉厚质细，滑而不腻，完全可以与三文鱼相媲美，深受台湾、日韩和美国市场欢迎。



禾虫

生长在咸淡水交汇的大沙田，烹制有蒸、炒、煎、煲、炖、炸等方法，是一种高蛋白食品。



白蕉海鲈

国家地理标志产品，产于斗门白蕉。以背厚、肚肥、肉质鲜嫩、出肉率高为特点，味鲜美。



大赤坎叉烧排骨

斗门传统美食，珠海市非物质文化遗产项目。传承岭南叉烧风味而又独创酱料配方及加工工艺。选取本地农家幼骨猪的新鲜肩头肉、肋排肉，酱料腌制晾干后入特制烤炉以荔枝木柴火烘焙，熟透出炉。食之酥脆柔嫩，清香绕喉。



金巢琵琶鸭

斗门干务虎山村金巢琵琶鸭，传承延续百年，运用传统烧制方法，无任何添加剂。出品色泽均匀，口感甜而不腻，脆中爽滑。珠海市非物质文化遗产项目。



鸭扎包

鸭扎包是鸭脚、鸭翼、鸭下巴等腊味做法的统称，横山村习惯称为鸭脚包，已列入广东省非物质文化遗产名录。目前，横山村几乎家家户户都有自制鸭脚包，基本以小作坊为主，赵氏鸭脚包是其中一个异军突起的品牌，而新城华农业专业合作社注册的“斗乡味道”则实现了鸭扎包的批量生产。



白腾湖莲藕

以肥硕、多粉、松化无渣而驰名，富含淀粉、多种维生素、蛋白质及多种矿物质。



横山粉葛

产于斗门上横。其特点：清香蕴借，汤汁如乳，松化无渣，口感甚佳。



茶果

唐家湾茶果流行于珠海唐家湾民间的糕点美食，为珠海市非物质文化遗产项目。茶果一般按节气制作，春节的大龙糕、端午节的萝卜粽、中秋节的芋头糕等各具风味。常见于农家的茶果品类还有栳饼、五指撻、萝卜糕、叶仔、糖环等达40多种。

金湾茶果源自于当地乡土传统美食，有些食材取之于山上的绿叶，溪边的芳草，因而色香味别具。茶果在饭店食肆或村居农家有诸多出品，特别是在农历的端午节、中秋节和春节期间，律随着浓浓的节日气氛，茶果芳香飘逸。茶果品类有孖恋皇糍糍、豆撻、三桠苦饼、艾叶糍，以及状元糍、油糍和年糕等。



翡翠珍珠蚝



食材

横琴生蚝

芥末、蚝油、盐、糖等

做法步骤

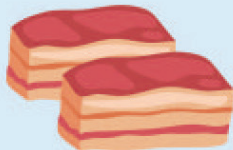
1. 将生蚝洗干净沥干水分；
2. 把生蚝放入滚水中炒至八成熟，沥干水分放置冰箱恒温冰15分钟待用；
3. 将冰好后的生蚝加入芥末、蚝油、少盐、少糖搅拌均匀即可。





做法步骤

1. 猪肉、排骨洗净沥干水；
2. 猪肉分切大小平均，腌等比例的腌料将猪充分入味，腌制时间90分钟；
3. 用叉烧串将猪肉串起，均匀放下炉子；
4. 盖好炉盖，加荔枝柴起火；
5. 烤制造过程不断的翻转猪肉，烤制120分钟至肉熟透即可。



特色手信



白蕉海鲈鱼干是以珠海市白蕉国家级无公害农业标准化示范区内生长的优质海鲈鱼为标准食材，选用100%活海鲈鱼配合传统工艺制作成的“白蕉海鲈鱼干”，风味独特，是家庭佐餐和送礼的佳品。

白蕉海鲈鱼干

作为沿用传统工艺手工精制的粤港澳传统特色食品，其采用新鲜农场鸡蛋，配合优质小麦粉和上乘优质奶油精制而成，蛋味浓郁，口感松化，营养丰富，不仅是具有岭南特色的手信佳品，也是闻名遐迩的中华老字号食品。

元朗蛋卷



“斗牌”系列斗酒

斗酒以精选的优质高粱、小麦、碗豆为原料，用传统工艺结合现代科技经地窖发酵、釜式蒸馏，于贮存数年后勾兑而成。斗酒清澈透明、窖香浓郁，具有甜、绵、软、爽、净等特点，深受广大消费者欢迎。斗酒荣获马来西亚国际名牌产品博览会金奖；全国食品行业名牌产品奖。

横山鸭扎包自清朝光绪年间至今已传承一百余年。是斗门区莲洲镇一种民间传统美食，莲洲“四大美食”之一，被列入广东省非物质文化遗产名录横山。鸭扎包是用鸭脚，鸭下铲，鸭翼，鸭肝，鸭肠和肥猪肉采取独特的方法腌制晾晒，捆扎而成，是餐桌佳肴，亲朋好友送礼佳品。

横山鸭扎包



莲洲铁皮石斛系列产品

珠海逸丰铁皮石斛生态养生园生产的铁皮石斛有滋阴养津，补益脾胃，护肝利胆，清除虚热，强筋壮骨，促进循环，降低血糖，抑制肿瘤，明亮眼目，滋养肌肤等功效。





是广东省著名商标，广东省名牌产品及有机农产品认证产品，在整个生产过程中按照有机农业生产要求，选用未经基因改造的优质稻种，杜绝使用一切化学合成的肥料，农药，有着系统的质量管理体系，烹饪米饭口感香，甜，软，滑，风味极佳，质量上乘。

“乡意浓”
有机米系列



“十里莲江”
系列产品

黑米

黑米为黑稻加工产品，是由禾本科植物稻经长期培育形成的一类特色品种黑米营养丰富，食，药用价值高，除煮粥外还可以制作各种营养食品 and 酿酒，素有“黑珍珠”和“世界米中之王”美誉。

红米

红米又名福米，红曲，赤曲，红谷米。红米含有丰富的淀粉与植物蛋白质，可补充体力及维持身体正常体温其内含丰富的铁，磷，维生素A，B群及其他众多的营养素，能舒缓疲劳，改善营养不良，精神不振和失眠等症状。

象牙香粘

象牙香粘属于大米的一种，米粒细长均匀，色泽玉润，清香沁人，米饭晶莹剔透，软而不粘，冷不再生，弹牙爽滑，醇香浓郁，口感特佳。

菜籽油

菜籽油又名菜油，芸苔油，芥花油等，是以油菜的种子榨制所得的透明或半透明状的液体。菜籽油色泽金黄或棕黄，有一种浓郁的芥香气味。

礼记饼家

礼记饼家以纯手工制作，现场即制即卖炭烧杏仁饼和蛋卷而驰名，发展至今售卖货品已有两百多款，其中杏仁饼、蛋卷、猪肉干、牛肉干、花生糖最受顾客欢迎，秉承传统手工制作，保存了传统风味，深得港澳与中国同胞的喜爱。礼记沿古今，记循古法制，饼艺精湛传，家家相传颂。



食店索引 - 粤菜酒楼

名称	地址	电话
拱北		
海湾壹品	拱北水湾路245号(海湾大酒店内)	+86 756 8155888
金悦轩海鲜火锅酒家	拱北情侣南路265号	+86 756 8133133
龙轩海鲜火锅酒家	拱北情侣南路271-277号	+86 756 8883300
月季轩	拱北情侣南路305号	+86 756 8183382
新海利海鲜城	拱北夏湾粤华西路271号	+86 756 8899333
益健鲍翅海鲜城	拱北夏湾珠平路29号	+86 756 8866338
益健美食大广场	拱北北岭秀城正邦广场3楼	+86 756 6838888
拱北食神海鲜餐厅	南洋酒店一楼	+86 756 8132108
尚品轩海鲜火锅私房菜	夏湾路171号	+86 756 8883833
香洲、新香洲		
富临皇宫酒店	香洲凤凰南路1066号扬名广场8楼	+86 756 6129888

食店索引 - 粤菜酒楼

名称	地址	电话
香洲、新香洲		
海怡酒家	香洲情侣中路361号白玫瑰花园	+86 756 2181222
水禾轩·蒸汽主题餐厅	香洲红山路163号(体育中心南门A区)	+86 756 2220918
蓝湾海鲜城	新香洲银桦路188号五洲花城	+86 756 2536001
五月花大宅门食府	新香洲梅溪牌坊侧	+86 756 8624448
龙宝轩海鲜火锅酒家	迎宾北路南村豪苑东门商铺	+86 756 2512222
得月舫	情侣中路野理岛名亭公园内	+86 756 2251188
电白家乡鸡饭店	前山路97号2楼	+86 756 8622878
蛇平饭店	南屏北山村仙桥路4号	+86 756 8927883
御鼎记海鲜酒家	前山路293号	+86 756 8992388
湾仔海仪美食楼	湾仔海鲜街11号	+86 756 8826667
吉大		
潮香半岛酒家	吉大情侣南路156号	+86 756 8308888
海上轩	吉大情侣南路350号	+86 756 3337272
桂山渔港	吉大情侣南路(青蓝山庄食街)	+86 756 3327323
大良毋米粥	吉大情侣南路455号	+86 756 3322633
一品粥	吉大情侣南路九州花园	+86 756 3228768
五月花皇朝大酒楼	吉大情侣路49号日东广场3楼	+86 756 3230000
龙发海鲜城	吉大翠乐路22号	+86 756 3378888
春兴海鲜酒家	吉大园林路2号	+86 756 3368888
新成海鲜酒家	吉大园林路69号	+86 756 3335027
味之林	吉大景山公园正门侧	+86 756 2132663
常胜鲍鱼私房菜	吉大石东路海湾花园30栋105-107	+86 756 3233550
珠海度假村酒店	石花东路9号	+86 756 3333838
珠海南航明珠大酒店	石花西路163号	+86 756 3343777
唐家湾		
食神海鲜城	唐家湾淇洪路437号	+86 756 3611726
逸石酒家	唐家湾鸡山车站旁	+86 756 3311591
大石浦渔村	唐家湾海湾怡畔花园对面	+86 756 3312299
斗门		
益利大酒楼	斗门井岸镇尖峰大桥北側	+86 756 5530168
盈亨酒楼	斗门井岸镇珠峰大道288号5区11栋	+86 756 5888198
五饼二鱼(斗门店)	斗门井岸镇西堤路2157号	+86 756 5555836
其他		
四季佳景酒家	珠海大道华发商都C馆4、5层C4001、C5001号铺	+86 756 8330533
香山小厨	湾仔南山村南联路155号	+86 756 8811908
横琴蚝海鲜新城	横琴新区宝兴路57号(横琴码头斜对面)	+86 756 8688866
得月楼	九州大道白蕉洞右侧	+86 756 3331029
利苑海鲜酒家	桂花北路珠光花园CD座	+86 756 8117821
鸿兴渔港	南屏南湾大道镇政府旁	+86 756 8670888
凤凰食坊	凤凰北路2029号	+86 756 2250988
裕满人家酒楼	斗门区环湖南路白藤湖酒吧城内	+86 756 5566688
大叔农庄	金鼎官塘三村茶果店旁(大三围)	+86 756 3383313
金湾区福怡轩海鲜火锅酒楼	金湾区金背路555号	+86 756 7223118

食店索引 - 风味餐馆

名称	地址	电话
拱北		
满庭湘	拱北迎宾南路2088号	+86 756 8885088
西贝莜面村	迎宾南路2095号摩尔广场3层F3-003、004号	+86 756 4008207320
毛家饭店	拱北粤海中路	+86 756 8122822
银都上海菜馆	拱北银都酒店内	+86 756 8883388
香洲、新香洲		
川包子	柠溪路501号	+86 756 2284555
留园上海菜馆	香洲人民西路仁恒星园商业街109-110号	+86 756 2608577
红楼筱面坊	香洲山场路169号	+86 756 2269329
唐家 and 记菜馆	香洲区唐家山房路	+86 756 3313046
汕头八合里海记牛肉店	香洲区凤凰南路1060号1楼 (扬名广场二期锦江之星酒店1楼)	+86 756 2116126
和利源牛肉火锅店	香洲区南屏坪岗路2号1层102号 (南屏海鲜街中国邮政正对面)	+86 756 8699962
红宫餐厅	新香洲西藏大厦二楼	+86 756 2669988
吉大		
谭鱼头	吉大情侣南路340号(青蓝山庄食街)	+86 756 3228588
沸腾渔乡	吉大情侣南路348号(青蓝山庄食街)	+86 756 3230066
东来顺	吉大情侣南路453号	+86 756 3338333
大草原羊肉坊	吉大情侣南路336号(青蓝山庄食街)	+86 756 3327899
内蒙羊肉食府	吉大情侣南路(青蓝山庄食街)	+86 756 3327035
大碗菜	吉大情侣南路356号(青蓝山庄食街)	+86 756 3327588
伙工殿	吉大石花西路62号	+86 756 8889365
天香园	吉大石花东路42号	+86 756 3370790
雷园上海饭店	吉大路华庆大厦一、二楼	+86 756 3338416
苗香园	吉大凯迪克酒店二楼	+86 756 3335888
东北人	九洲大道1023号新恒安酒店1楼	+86 756 3351418
东方饺子王	吉大九洲花园	+86 756 3322896
老川坊餐厅	海滨南路45号君悦来酒店内	+86 756 3332598
其他		
新粤穆斯林餐厅	九洲大道西1013号(板樟山隧道南对面)	+86 756 8156518
米线坊	柠溪路282号	+86 756 2297008
七叔面家	珠海大道8号华发商都B馆2层B2027号铺	+86 756 15976985390



澳门

澳门旅游简介

人口约有65万的澳门位于中国东南沿海的珠江三角洲，在东经113°35'北纬22°14'，由澳门半岛、氹仔和路环组成，总面积共30.5平方公里，其中澳门半岛9.3平方公里，氹仔7.6平方公里，路环7.6平方公里，路氹填海区为6.0平方公里。

澳门半岛与氹仔之间有三条分别长2.5公里，4.5公里及2.1公里的澳氹大桥连接在一起，而氹仔和路环之间也有一条约2.2公里的路氹连贯公路相连。经澳门半岛最北面的关闸，可到达中国的珠海市及中山市，经位于路氹城的莲花大桥，则可到达珠海的横琴岛，因此在地理位置上澳门可说是占尽优势。

由于地处中国南部珠江口西侧，澳门是中国大陆与南中国海的水陆交汇处，位于北回归线以南，冬夏季风向相反，属季风区及气候分类方面属夏季多雨温暖带气候。

澳门冬季寒冷干燥，市区温度有时会降至摄氏10度以下，降雨量较少。3月和4月正值春季，这期间潮湿，有雾及能见度低，大部分日子天气尚好。而夏季较长，约5月至9月均天气炎热及潮湿，这段时间内不论雨量及雷暴等也较常出现。澳门秋季约10至12月，天色晴朗，天气稳定，最为舒适。

历史记载，澳门从前是个盛产蚝的小渔村，这里及附近生产出来的蚝，蚝壳壁光亮如镜，因此被人称为“蚝镜”，后来人们把这个名称改为比较文雅的“濠镜”。

澳门的名字源自于一位中国女神“天后”，当时渔民建造一座庙宇作供奉之用，以祈求每次出海工作平安顺景。直到十六世纪中期，第一批葡萄牙人抵达澳门，询问渔民当地的名称，渔民误以为他们指的是庙宇，回答“妈阁”，葡人把其音译为“MACAU”，这就成为了澳门的葡文名称。

四百多年以来，澳门不断经历中西文化交汇融合，留下许多历史文化遗产，澳门历史城区就是一片保留至今，以澳门旧城区为核心的历史街区，包括20多座历史建筑，并由相邻的广场和街道连接而成，于2005年获列入世界文化遗产名录。

悠闲漫步于澳门历史城区中，可以从妈阁庙、议事亭前地、大三巴牌坊等这些建筑和广场的珍贵世遗古迹中，发掘许多丰富历史。

来到澳门旅游，当然要感受一下这里独特的生活文化，品尝美食绝对是一个最省时最简单的方式。澳门早在十七世纪已经是各国佳肴的汇萃地，葡萄牙人把不同国家的食材和香料带来澳门，并结合葡萄牙、东南亚、广东等地区的烹饪技术，创造了世上独一无二的“澳门葡国菜”，又称为澳门土生菜。

由街头美食、地道菜肴到国际级高端餐饮，都可以在澳门品尝得到，难怪吸引到世界各地的旅游人士闻名前来，尽情享受澳门特色美食。





澳门饮食文化

自古以来民以食为天，澳门人对饮食的要求更是讲究，不但材料要新鲜，做法要正宗，菜式要独特，价钱更是平易近人，因此澳门可谓荟萃了中西南北的美食，在这里不仅可以品尝到正宗的澳门葡国菜，还可以吃到传统中菜，日本菜，韩国菜，欧美菜还有东南亚美食等。



要说澳门最独一无二的菜式，不可不提澳门葡国菜。早在16世纪初，葡萄牙人越洋过海来到澳门，带来了橄榄油，腊肠，葡萄酒和香料等等这些传统葡萄牙食材，经过多年演变后，传统葡菜逐渐变成现在我们看到的澳门葡国菜。经典菜单包括非洲鸡，鲜虾浓汤和木糠布甸等，口味独特令人一试难忘。澳门土生美食在澳门特色的饮食文化举足轻重，广受大众喜爱，土生葡人美食烹饪技艺更于2012年获列入澳门非物质文化遗产名录。

此外，澳门也有不少餐馆提供精致的中菜，可以去粤式茶楼品尝虾饺烧卖等点心，北京菜的招牌北京填鸭皮脆肉嫩，上海菜驰名的小笼包也是美食家之选。喜欢刺激的朋友更不能错过四川菜，麻辣火锅让人大呼过瘾。这里还有很多小馆子供应各种粥类粉面、水饺云吞、明火烧味、热炒小菜，应有尽有。

走进澳门大街小巷，地道小吃琳琅满目，葡挞、猪排包、杏仁饼、肉干及花生糖，全都是新鲜制作，香气四溢，不论是买给自己享用，还是送给亲友的旅游手信，都非常合适。血拼过后，再走到新马路附近的甜品店吃个糖水，这才心满意足了。

总的来说，澳门饮食文化就是中西交融的产物，但每个菜系却又能保持其原有的特色，一定能满足各地的老饕们。



必吃美食

水蟹粥

澳门的水蟹粥主要用本地蟹，因这里的蟹生长于咸淡水交界，蟹味鲜甜，肉质爽口。刚煮好的粥一大锅上桌，你就会被那金黄色的卖相吸引，丰腴的蟹黄、鲜美的蟹肉，整锅充满蟹香，惹得口水直流。有些餐馆也会搭配蚝粥或猪骨粥烹调，让粥的味道层次更加丰富。



猪扒包

这是澳门最经典的美食之一，猪扒包也就是猪排面包，通常会使用法国面包、吐司或菠萝面包，猪肉排用秘制的调味料腌制，再以中火煎至金黄色，然后夹在烤香的面包中，有些师傅会放入洋葱等配料，猪肉排鲜嫩多汁，加上香脆的面包，绝对能满足客人的每一时味蕾。



云吞面

在澳门的街上，有不少专卖广东粉面的食店，而云吞面更是不少店家的“招牌面”。云吞皮薄而不破，包了满满的馅料，馅料的最佳比例是七分鲜虾三分猪肉，配上富有弹性又有嚼劲的面条，甚至有些餐馆沿用了传统的手打方式制作竹升面，口感更为独特。



牛尾汤通粉

在澳门茶餐厅的菜单上，不难发现牛尾汤通粉的踪影，每家店的牛尾汤所用材料略有不同，但主要都是以牛尾肉、胡萝卜、洋葱、蕃茄、西芹、椰菜等材料，熬煮数小时而成，汤头酸甜度适中，再加入预先煮好的通粉，这一碗就是澳门人最喜欢的地道早餐。





葡国鸡

四百多年前葡萄牙人航海来到澳门时，带来了他们的家乡食物，当时船只到达澳门前必须行经多个港口，因此沿途带走了印度咖喱和香料，马六甲的椰子。后来这些葡萄牙人定居于澳门，就运用这些材料，再加上鸡肉、土豆、洋葱和鸡蛋等，学习用当地的方法烹调，便成为今天只有在澳门才能品尝到的葡国鸡。这款菜肴香味浓郁，鸡肉鲜嫩可口。至今澳门还有不少葡国餐厅以葡国鸡作为招牌菜，配以餐酒，风味甚佳。



非洲鸡

非洲鸡是澳门葡国菜里独有的其中一款菜式。传统葡萄牙人料理的非洲鸡较为干涩，此菜肴传到澳门后，经多年改良，现在的非洲鸡酱料变得更丰富。先将鲜鸡用洋葱，胡椒，蒜蓉等香料腌制半天，再加入椰汁，鲜奶，椰蓉，花生和辣椒等二十多种材料混制而成的酱汁，铺满鸡只上面，焗烤至熟透，酱汁完全渗透到鸡肉里面，辣味与鸡味融合在一起，即成独具风味的料理。

免治牛肉/猪肉

免治是昔日土生葡人最喜爱的菜色，“免治”(Minchi)这个名称源自英文“Mince”(剁碎)的谐音，指经过搅碎后的猪肉或牛肉。澳门许多地方都能吃到免治猪肉或牛肉饭，大部分都会加上太阳蛋或三色菜。不论是腌制食材、还是烹调酱汁，免治都会经常用到酱油，可看到这菜式变化受到中华饮食文化的深远影响。软脆的免治肉碎再搭配炸土豆粒一起吃，美味让人惊喜！



葡式马介休

地道葡国菜最闻名的是马介休，也就是鳕鱼制成的葡国咸鱼，这种鱼可以用煎、烧、烤、煮、焖等不同的方法烹调，无论做成任何款式的菜式，都会齿颊留香，令人回味无穷。在澳门餐馆经常看到的马介休菜单会有炸马介休球、马介休炒薯丝和烧马介休等，全都是葡式与亚洲风味荟萃的特色佳肴。



鲜虾浓汤

它的葡文名称为“Lacassá”，是葡萄牙人在平安夜晚餐餐桌上出现的传统菜式，昔日天主教徒惯于平安夜禁食，因此这款汤不加任何红肉。做法简单，先把中虾去壳洗净，加入胡椒粉与盐调味，把虾壳煮成虾汤，虾汤煮好后隔渣，用虾汤灼熟意大利幼面条，用橄榄油煮洋葱、月桂叶和咸虾酱，加入中虾和虾汤，最后逐少加入面条以保持虾汤浓度，大约煮半小时后取出月桂叶，洒上切碎的洋葱即可。



葡式焗鸭饭

鸭在西方属于高级食材，葡式焗鸭饭制作简单。饭以鸭汁煮成，再把鸭肉拆丝，放在米饭下，加上葡萄腊肠，放进烤箱烘烤，上桌时香气四溢。米饭有香浓鸭味，饭中满是鸭肉丝，鸭和饭融为一体，再吃一片咸香的葡萄腊肠中和一下，可谓色香味俱全。



椰汁鸡面

这道菜源自侨居澳门的越南华人，他们主要以面食为主，其中又以油面最为普遍，椰汁鸡面就是最具代表的菜式。先炒洋葱，以黄姜、胡椒及红椒调味，鸡肉用盐及蒜头腌制，拌入洋葱内煮熟备用，然后把椰汁煮香，以豆粉、盐及鱼露调味，加水调稀。蒜头切片炸香，鸡蛋用水煮熟，将油面、洋葱及鸡肉放进椰汁内，再放上鸡蛋、蒜片及芫荽即可。在澳门半岛的新桥三盏灯一带，有许多越南餐馆，都可以尝到正宗的椰汁鸡面。



木糠布甸

木糠布甸是传统葡式甜品之一，在澳门随处可见，是除了葡式蛋挞之外，另一款深受大众喜爱的甜品。木糠布甸以忌廉、炼奶和饼干碎三者混合而成，成分虽然简单，但要这三样材料配搭得宜，十分考验制作技巧，才能让布甸滑不溜口。除了原味木糠布甸外，还可以选择巧克力、曲奇、榴莲和咖啡等新口味的布甸，同样美味可口。



葡式蛋挞

原为葡萄牙语国家流行的小吃，1989年由一位英国人引入澳门，发展成这里口味独特的蛋挞，又称为“葡挞”。店家售卖的葡式蛋挞每天新鲜出炉，送到客人手上时，不但香气四溢，而且还是热烘烘的。葡挞的奶油酥皮松软，蛋浆香甜软滑，带着焦糖口味，高峰时段更是每人限量购买，就算要排队长龙，大家也要一尝葡挞的滋味。



双皮炖奶

这个看似简单的牛奶甜品，制作工序繁多，要先煮熟调配好的鲜奶，只放满碗的一半，拿去蒸炖，等上层凝固冷却后，会形成一层炖奶皮，此时再加入鲜奶，再形成另外一层“皮”，双皮炖奶就完成了。制作双皮炖奶都会选用优质牧场饲养的乳牛牛奶，保证绝对新鲜，难怪一口吃下去时，浓郁的奶香味马上散发出来。



榴莲雪糕

雪糕就是大人小孩都喜欢的冰淇淋吧！打开榴莲雪糕的包装，浓浓的榴莲香已经扑鼻而来，雪糕入口冰甜软滑，还能尝到一丝丝的榴莲果肉夹在其中，口感丰富。只因当中加入了新鲜的榴莲肉，并选用了马来西亚品种的榴莲，因为其香气比泰国品种更为浓郁，喜爱榴莲的朋友们可不能错过呢！



免治牛肉/猪肉



食材

免治猪肉	1磅
免治牛肉	1/2磅
洋葱	1个
干葱	4粒
蒜头	2粒
土豆	4个
芝麻油	1茶匙
酱油	5汤匙
浓酱油	1茶匙
胡椒粉	适量
米酒	2汤匙

做法步骤

1. 将土豆切粒，用油炸至金黄色备用；
2. 免治猪肉和免治牛肉以芝麻油、酱油、浓酱油、胡椒粉和米酒搅匀腌一会；
3. 把洋葱和干葱切细粒，加入蒜蓉起锅爆香，再加入腌好的免治猪肉及牛肉炒香，熟透后加入土豆拌匀即可。





葡国鸡

食材

鸡……………1只
 土豆…2个(切成多块)
 黄姜粉……………1汤匙
 洋葱……………1个
 干葱……………2粒
 西洋腊肠……………小量
 鸡蛋……………1只
 椰汁……………1罐
 椰丝……………适量
 蒜头……………3茶匙

盐……………2茶匙
 胡椒粉……………少许

做法步骤

1. 鸡肉切块，用盐及胡椒粉腌制30分钟备用；
2. 爆香蒜头、洋葱及干葱后，调至慢火，加入黄姜粉，再加鸡件炒匀；
3. 用水煮熟土豆，待鸡肉8成熟、土豆半熟后加椰汁及椰丝（留少许备用）；
4. 待鸡全熟后放进盘子，加入椰丝和西洋腊肠，放入预热焗炉，用100°C火焗烤至表面金黄，最后铺上切片的鸡蛋装饰。



特色手信

肉干有猪肉或牛肉可选择，每片刚烤好出来的肉干都是金黄流油，香脆微焦，肉汁丰富，令人垂涎三尺。而且肉干的部位种类多，也有蜜汁、黑椒、麻辣、果汁、辣味等口味选择，澳门售卖肉干的店家都很大方，客人可以先试吃不同的口味，选好了才购买。



肉干



金钱饼

制作金钱饼的步骤十分讲究，先把面粉、蛋黄、糖和牛油混合，搓成面团，再把搓成面团平均分成乒乓球般的大小，放到特制的铁板夹饼器上，用炭炉把两面烘热，即成香脆金黄而且松脆无比的金钱饼，每块饼咬下去饼身薄而松脆，不禁让人一口接一口地吃下去。

秘制 咖喱酱

自葡萄牙人将香料带入澳门后，经过多年演变，酱料的使用已经融入百姓饮食习惯当中，咖喱酱就是其中一个深入民心的酱料，这里的小食店很多都会供应由咖喱酱做的咖喱鱼蛋、咖喱鸡面等驰名中外的菜式，而且每家店的咖喱酱都有自家的秘方，味道普遍大都是咸中带辣，香味浓烈但又略有差别，喜欢酱料的朋友还可以向店家购买包装成罐的咖喱酱，带回家把美味延续下去。



肉切酥

来到氹仔官也街，不能不买肉切酥！已有百多年历史的老字号饼店出产的肉切酥，由面粉、猪肉和南乳以传统方法制成，虽然只是薄薄一片，却充满了浓郁的南乳香味，怀旧古法，新鲜出炉的肉切酥口感香脆。记得要早点来排队购买，因为通常到了下午时段，肉切酥已经被抢购一空。



杏仁饼

传统上会先把绿豆浸泡、煮熟、去壳再磨成粉末待用，肥猪油片要先在一天前煮熟，再放进砂糖腌制一晚，绿豆粉末以饼模定形，或加上经人手用刀切碎的杏仁粒，在表面放上肥猪油，再用大筛子以人手方式烘焙半小时，口感松脆，经常出炉后很快就会被客人一扫而空。



凤皇卷是一种蛋卷。为了取意吉祥，就以“凤皇”二字来命名。凤皇卷的配料一般有面粉和鸡蛋，再加上肉松、紫菜、咖喱及鱼松等各种馅料，而成了各式各样的不同口味。在澳门有许多饼家仍保持了纯手工制作凤皇卷的传统，天天新鲜制作，就算买回家以后再享用，依然香脆无比，非常适合当作旅游手信。

凤皇卷

纽结糖

纽结糖是“Nougat”的译音，原本是俄罗斯一种传统甜食，材料有脂肪奶、花生、蛋白等，奶味香浓，甜而不膩又有嚼劲，还有大大颗花生夹在纽结糖中间，又软又硬的感觉令人留下深刻印象。想买到最正宗的纽结糖，可以到氹仔官也街一带的纽结糖专卖店选购，是澳门最受欢迎的手信之一。



手工花生糖是澳门仅有的传统地道小食，深受游客和当地人欢迎，有些店家会在店门口现场制作，先把花生炒香，再混合麦芽糖和猪油一起搓，每个步骤都由人手制作，吸引不少途人围观。刚做好的花生糖热腾腾，比较软身黏口有嚼劲，香甜而且花生味浓郁，放凉后却口感脆硬，与别不同。此外也有芝麻口味的花生糖，外层沾满炒过的芝麻粒，香而不膩，一试难忘。

花生糖



食店索引

名称	地址	电话
澳门		
01 Haaagen-Dazs	澳门罗地地巷5号地下1座	+853 2833 0688
02 安琪儿	澳门苏亚利斯博士大马路，及澳门商业大马路之土地南湾A区域1号地底，新八佰伴一楼	+853 2872 6055
03 安琪儿	澳门澳门博物馆前地，112号，澳门博物馆，行政楼五楼平台	+853 2836 8443
04 百福源家	澳门氹仔大马路，39-41号地下	+853 2871 2288
05 百富庄	澳门友谊大马路，无门牌号氹仔人码头里斯本B一楼屋	+853 2872 5220
06 当奥丰美1890意式料理	澳门葡京路新葡京酒店三层	+853 8803 7722
07 必胜客(相城)	澳门贵伯乐福餐街/福餐街，140号柏威大厦地下B座	+853 2836 7588
08 必胜客(环宇豪庭)	澳门马济时总督大马路，81号，及马德星街111号-117号，环宇豪庭地下及阁楼AK及AL铺	+853 2875 7747
09 必胜客(赛马路)	澳门望厦打利臣卢大马路/赛马路，89号，95及99号和龙震正街2，2A及2B号南华商业中心一楼及二楼	+853 2838 9313
10 必胜客(远顺新村)	澳门沙梨头南街，107-113号，远顺新村地下D0铺	+853 2822 7149
11 堤岸小馆越南料理	澳门氹仔星洲大马路419号星洲豪庭，地下U座	+853 2850 9200
12 阿维斯咖啡	澳门南湾大马路737号及741号南湾大厦地下及湾仔A3座及A4座	+853 2892 0686
13 鱼蛋补	澳门葡京路，葡京酒店旧翼地库	+853 2871 3838
14 阿维斯咖啡	澳门海边马路/蟹狗年49号至53号湾富花园地下A铺	+853 2857 1846
15 新禧苗圃茶餐厅	澳门望马街74-76号东南亚商业中心，东南亚花园地下及阁楼AD及AE座	+853 2875 1318
16 皇冠小馆	澳门水坑尾街，308号地下A座和310号地下连阁楼A座	+853 6632 3898 +853 2837 2248
17 金葡咖啡美食	澳门大街(官地大街)126号，大众大厦地下A座	+853 2835 6415 +853 2835 7083
18 九点海鲜火锅	澳门圣德伦街，483，487，491及485号，皇朝广场地下及一楼AD，AE，AF及AG座	+853 2850 8885
19 新禧苗圃茶餐厅	澳门伦街街46和52号地下及阁楼T铺和U铺	+853 2871 7361
20 利佳咖啡美食	澳门嘉拉士大马路106AA号及108号AB地面	+853 2852 0840
21 太平洋咖啡	澳门耶稣会纪念广场2号博坊广场购物游憩中心一楼ACV座	+853 2835 8302
22 雀巢见咖啡馆	澳门高地乌街，50-G号，利华阁地下F铺	+853 2822 0198
23 名门海鲜火锅	澳门仙德丽街464号至486号，皇朝广场地下及一楼O，R，S，T，U及V铺	+853 2828 3828
24 猫味亭日本料理美食	澳门贵伯乐福餐街64号宝诚大厦地下A铺	+853 2843 4343
25 熊李日本料理	澳门高地乌街44A号金多利花园A楼地库，地下及阁楼	+853 2843 4343
26 檀香山咖啡	澳门家辣堂街7A号利美大厦地下及阁楼	+853 2832 3759
27 十六号码头 德兴(澳门)海鲜火锅	澳门罗神父街，5-17号，及柯高街6-12号，景亨花园A铺及B铺地下及阁楼	+853 2855 3522
28 十六号码头 德兴(澳门)海鲜火锅	澳门北京街，174号，广发商业中心，1楼B座	+853 2870 1188
29 檀香山咖啡	澳门高楼层/般澳口6号创新大厦地下A座	+853 2892 3124
30 檀香山咖啡V	澳门原沙环新街408-500号第八，九座东华新村A/R/C，B/R/C，C/R/C	+853 2876 8599



31	甜蜜蜜咖啡美食	澳门永亨街, 166号, 地下E座	+853 2842 2166
32	游·咖啡	澳门马场大马路, 90号, 南晖(第一座, 第二座)地下Y座	+853 6663 5662
33	鲜果人	澳门保利喇街, 117-C号, 117-D号, 地下及阁仔	+853 2835 5726
34	番茄屋美食	澳门柯利维喇街6A号地下及阁楼	+853 2897 3993
35	澳门咖啡	澳门极得堂巷12号聚兴大厦地下A座	+853 2837 2207
36	新协成火锅店	澳门莲花新巷, 4A号, 地下及阁楼A座	+853 2893 8744
37	新益食店	澳门观音堂街, 29号, 新益花园, 地下及阁楼C座	+853 2848 1046
38	岩风味料理	澳门海傍南街112号及兰花前地308号, 信和广场地下B座及J座	+853 2826 8849
39	江户日本料理	澳门友谊大马路康京酒店旧基地半	+853 2871 3888
40	游·咖啡	澳门马场大马路, 90号, 南晖(第一座, 第二座)地下Y座	+853 6663 5662
41	大骨烧烤	澳门莲花新街/筷子基北街461号绿杨花园地下J座	+853 6374 2121
42	糖果咖啡	澳门莲花新街大马路46-A号绿杨花园地下B座	+853 2855 4539
43	滋味满屋美食坊	澳门上海街, 147号, 澳门中华总商会大厦, 地下连阁楼G座	+853 2822 0186
44	番茄屋美食	澳门治安后巷4号及6号富安大厦地库A座及B座	+853 2836 2171
45	福龙葡国餐	澳门禧隆新街40号地下及阁楼	+853 2831 2104 +853 2832 3867
46	深情咖啡	澳门木瓜围, 10号, 康丰大厦, 地下及阁仔F座	+853 2893 2823
47	日吧美食	澳门区神父街165-307号八达新村地下EE, EF, ER, ES, ET, EU, EQ座	+853 2852 1199
48	相聚海鲜	澳门林茂海边大马路无门牌号数, 信誉海鲜第一座地下及阁仔H座	+853 2825 2816
49	游·咖啡	澳门区神父街31-A号宝美安大厦地下及阁楼D座	+853 6208 9023
50	孖宝兄弟茶餐厅	澳门沙梨头南街256号威翠花园(A, B, C座)地下及阁仔E座	+853 2826 2662
51	糖果咖啡	澳门东望洋新街35号诚昌大厦地下B座	+853 2835 3023
52	会满堂甜品	澳门飞喇士街/筷子基南街461号宝翠花园利胡阁利阁楼地下U座	+853 2823 2816
53	哈尔滨水饺	澳门圣德伦街402号, 获多利大厦地下A座及1楼A座, AU 座和AV座	+853 2888 9821
54	文园餐室	澳门高士德大马路11-B号高冠大厦地下及阁楼B座	+853 2852 8380
55	食·道	澳门林茂海边大马路无门牌号数, 泉福翡翠地下D座	+853 2825 2846
56	新好时海鲜火锅店	澳门柯英布拉斯街430至438号光裕阁地下及一楼E, F, G座	+853 2888 9821
57	胡椒厨房	澳门高地乌街34-A号丽晶大厦地下B座	+853 2852 5303
58	第一无国界料理	澳门保利喇街, 99-A号, 裕康大厦5楼A座	+853 2837 3737
59	伙中越南料理	澳门高的路主教街13-C号及厚里街68号, 喜伦大厦地下A座	+853 2852 3000
60	新好时海鲜火锅店	澳门波尔图街327-351号会高大厦地下AJ, AK及二楼AH, AI, AJ, AK, AL座	+853 2888 9821
61	海天嘉福味亭日本料理美食	澳门东方明珠街, 海天阁地下Q, R及S座	+853 2876 7668
62	一和·糕点	澳门龙堂正街8G号地下	+853 2858 5656
63	华一点	澳门属沙环中街79号保利达花园地下BC座	+853 2876 7550
64	华一点	澳门望船街16号通明楼地下及阁楼A座	+853 2821 6101

氹仔

65	名门海鲜火锅	氹仔南京街614-634号及杭州街10, 16及28号禧昌花园(第一, 二, 三楼)地下M, N, O, P及Q座	+853 2899 3355
66	聚咖啡	氹仔柯英布拉斯街, 131号	+853 2884 4500
67	饕餮日本料理	氹仔基马拉斯大马路, 116号及122号, 至香花城地下D座	+853 2882 1864
68	水晶宫海鲜火锅店	氹仔地堡街, 211, 205及199号景福新村X, Y及Z座地下	+853 2882 7208
69	太平洋咖啡	路氹城路氹连貫公路第5及6部分A区澳门金沙城中心1028号	+853 2885 2919
70	康康堂	氹仔地堡街, 85和87号景福新村第二期第三座伟大阁地下O及P座	+853 2882 7200
71	糖主	氹仔成都街, 513号, 逢景花园第29, 31座地下O座	+853 2885 6789
72	天天火锅美食	氹仔孙逸仙博士大马路, 350号, 波尔多379号	+853 2883 3103
73	原园意大利餐厅	路氹填海區, 莲花海滨大马路东面及望德圣母湾大马路南面银河酒店二楼(L2)	+853 8883 2221 +853 8883 2118
74	星巴克咖啡	氹仔木钵街, 89至95号, 地下至三楼	+853 2835 5978
75	中厨	氹仔基马拉斯大马路, 至香花城130号E座地下	+853 2884 2996
76	滋味满屋美食坊	氹仔成都街525号和531号逢景花园第29, 31座地下B座	+853 2822 0198
77	HAAGEN DAZS	氹仔地堡街景福新村第二期第一座伟鸿阁地面D座及E座	+853 2833 0688
78	安东尼	氹仔木钵街7号	+853 2853 1536
79	必胜客(氹仔花城)	氹仔奥林匹克大马路, 511号, 花城地下P座	+853 2884 3160
80	东瀛十八番	The Grand Canal Shoppes, The Venetian Macao Resort & Casino, Canal unit n° 2522, piso 3 (L3)	+853 2882 8918
81	糖笑楼3	氹仔地堡街181-185号景福新村第一期地下AC及AD座	+853 2882 5257
82	葡多利	氹仔买卖街9号地下	+853 2882 5172
83	百味坊台式料理	路氹填海區澳门威尼斯人酒店-大运河购物中心L03层2500号铺	+853 2882 8339
84	利安咖啡屋	氹仔地堡街73号-79号, 景福新村第二期伟大阁地下R座及Q座	+853 2830 1189
85	海湾咖啡屋	氹仔地堡街53-67号景福新村第二期第四座伟福阁S, T, U及V座	+853 2882 5255
86	太平洋咖啡	横琴岛澳门大学新校区伍宜孙图书馆楼下	+853 2850 6202
87	耀香山咖啡	氹仔卢康若马路7-L号, 7-M号华城山庄(第二期)地下A, B座	+853 2881 1322
88	糖壳	氹仔埃武拉街421-427号新世界花园地下座	+853 2883 0390
89	葡葡园	氹仔木钵街9号	+853 2857 6626





珠江H
ESTUÁRIO DO RIO DAS PÉROLAS
ZHULIANG ESTUÁRIO

友誼大橋
PONTE DA AMIZADE
FRIENDSHIP BRIDGE
往澳門半島 / Para Península de Macau /
To Macau Peninsula

澳氹大橋
PONTI GOV. NOROCCIDENTE DE CARVALHO
GOV. SAUVAN BRIDGE
往澳門半島 / Para Península de Macau /
To Macau Peninsula

西灣大橋
PONTI GOV. NOROCCIDENTE DE CARVALHO
SAUVAN BRIDGE
往澳門半島 / Para Península de Macau /
To Macau Peninsula

澳門國際機場
AEROPORTO INTERNACIONAL DE MACAU
MACAU INTERNATIONAL AIRPORT

氹仔
TAIPA

路氹
COTAI

路環
COLOANE

往橫琴
Para Hengqin
To Hengqin

蓮花大橋
PONTE FLOR DE LOTUS
LOTUS BRIDGE

廣東省
GUANGDONG
PROVINCE
珠海市
ZHUHAI

澳門大學
Universidade de Macau
University of Macau

九澳灣
BAIA DE KA-HO
KA-HO BAY

南中國海
SOUTH CHINA SEA

黑沙灣
BAIA DE HAC SA
HAC SA BAY

竹灣
BAIA DE CHEOC VAN
CHEOC VAN BAY

離島·ILHAS·ISLANDS