

Taste of Macau



มาเก๊าชวนชิม
คู่มือตระเวนชิมลัทธิรสหลากหลายวัฒนธรรม



สารบัญ

ทำความเข้าใจโครงสร้างของมาเก๊า

รหัสคดี 1

อาหารแมกานีสและอาหารโปรตุเกส.....1

ของว่าง - สลัดและซูบ.....2

จานหลัก.....3-4

ของหวาน.....5

รหัสคดี 2

อาหารจีนและติ่มซำ.....6

ชา.....7-8

ติ่มซำสัญลักษณ์ของอาหารกวางตุ้ง.....8-10

มาเฟลิดเพลีนกับเมนูอาหารกวางตุ้ง.....10-12

ของหวาน.....12-13

รหัสคดี 3

อาหารท้องถิ่น14-15

แผนที่ศูนย์ประวัติศาสตร์ของมาเก๊า.....16-17

แผนที่ศูนย์กลางของมาเก๊า.....18-19

แผนที่หมู่บ้านไทปา.....20

แผนที่โคไท (Cotai).....21

แผนที่หมู่บ้านโคโลอัน20

ข้อมูลสำคัญสำหรับการท่องเที่ยวในมาเก๊า



อาหารเมกานีสและอาหารโปรตุเกส

ลิ้มลองรสชาติของวัฒนธรรมผสมผสานในมาเก๊า

มาเก๊ามีเสน่ห์โดดเด่นอยู่ที่เอกลักษณ์และความหลากหลายของอาหาร ทำให้เมืองดังระดับโลกแห่งนี้ เป็นสวรรค์ของผู้รักการรับประทานอาหารเป็นชีวิตจิตใจ จนคุณจะได้พบเห็นภัตตาคารและแหล่งอาหารมากมาย พร้อมด้วยวัตถุดิบสดใหม่ให้คุณได้เลือกลิ้มลองตามใจชอบ

อาหารเมกานีส

ยากจะห้ามใจไม่ให้ลิ้มลองอาหารเมกานีสที่เกิดจากการผสมผสานระหว่างอาหารโปรตุเกสและอาหารจีนอย่างลงตัว โดยใช้ส่วนผสมและเครื่องปรุงที่ได้มาจากยุโรป อเมริกาใต้ แอฟริกา และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

อาหารโปรตุเกส

อาหารโปรตุเกสรสชาติต้นตำรับที่ราคาสมเหตุสมผล และต้องลิ้มลองนั้นมิให้เลือกมากมายในมาเก๊า



อาหารว่าง - สลัดและซูป

เริ่มต้นด้วยการลองชิมอาหารแมกานีส และอาหารโปรตุเกสแบบสบายๆ ตามมื้ออาหารที่มักจะมียูเพียง 3 ประเภทให้เลือก คือ ของว่าง (หรืออาหารเรียกน้ำย่อย) อาหารมื้อหลัก และของหวาน แต่สำหรับที่นี่แล้ว การเสิร์ฟของว่างและอาหารหลักพร้อมกันบนโต๊ะอาหารเป็นเรื่องธรรมดาที่ถือปฏิบัติกันในภัตตาคารส่วนใหญ่



สลัดปลาหมึกทะเล (Squid Salad)

ปลาหมึกอบๆ ลวกไปกันได้ดีกับหัวหอมใหญ่หั่นบาง พริกไทยแดง ก่อนบีบมะนาวทั้งท้าย ให้รสชาติเปรี้ยวของมะนาวผสานกับความหวานสดของปลาหมึกช่วยกระตุ้นความเจริญอาหารได้ดีนัก



สลัดทูน่า (Tuna Salad)

สลัดสูตรดั้งเดิมแบบโปรตุเกสนั้นจะนำทูน่าผสมกับถั่วลูกไก่ (Chickpeas) และราดด้วยน้ำส้มสายชู เมื่อปรับสูตรเป็นแบบลูกผสมแล้วจะเป็นการนำทูน่ามาผสมกับผักสดต่างๆ โดยน้ำสลัดที่ใช้คือน้ำมันมะกอก โรยเกลือเล็กน้อย โดยมากนิยมใช้ทูน่าสำเร็จรูป ส่วนทูน่าสดมักนิยมใช้ประกอบอาหารในภัตตาคารระดับหรูหราส่งให้รสชาติที่แตกต่างกว่าอย่างเห็นได้ชัด



ทอดมันปลาบาคาเยา (Bacalhau Cakes)

เป็นอาหารประเภททอดมันชนิดหนึ่ง ประกอบด้วยเนื้อปลาคอดสับและมันฝรั่งบดเป็นอาหารว่าง ได้รับความนิยมทั้งจากคนท้องถิ่นและนักท่องเที่ยว



ทะเลซูพรีม (Seafood Supreme)

แต่ละภัตตาคารจะมีเมนูทะเลซูพรีมในแบบฉบับเฉพาะของตนเอง มักเป็นอาหารทะเลสดชนิดเต็มคำ ผสานกับครีมเนียนนุ่มที่ให้รสชาติยอดเยี่ยมและเข้ากันได้เป็นอย่างดี ด้วยรสชาติมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวทำให้เมนูนี้ได้รับความนิยมในหมู่นักท่องเที่ยวอย่างยิ่ง



ไส้กรอกย่างโปรตุเกส

(Grilled Portuguese Sausage)

ไส้กรอกโปรตุเกสที่เสิร์ฟให้รับประทานร้อนๆ หลังจากย่างเสร็จใหม่ๆ เป็นอีกเมนูอาหารว่างแบบโปรตุเกสที่พลาดไม่ได้อย่างยิ่ง



ซูปผักสีเขียวสโตร์โปรตุเกส

(Portuguese Green Vegetable Soup)

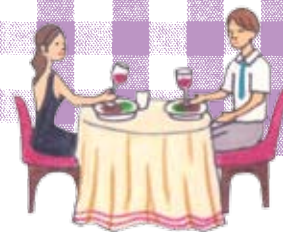
เป็นซูปที่ได้รับความนิยม ทั้งยังถือว่าเป็นซูปผักใบเขียวที่มีคุณค่าสูง โดยเกิดจากการต้มกะหล่ำปลีกับผักหลากหลายชนิดและใส่กรอกโปรตุเกสโฮธรีซ์ "Chouriço" ทำให้ได้รสอ่อนๆ ที่เป็นรสชาติแปลกใหม่



มะกอก (Olives)

เป็นอาหารเรียกน้ำย่อยที่ดีที่สุดในการต้อนรับแขกอาหารโปรตุเกส แต่ละภัตตาคารจะมีวิธีพิเศษเฉพาะในการทำให้มะกอกมีรสเค็ม แต่ละวิธีก็ให้รสชาติที่พิเศษต่างกันไป รวมทั้งทำให้มีเนื้อสัมผัสที่เป็นเอกลักษณ์อีกด้วย

อาหารจานหลัก



ผัดหอยลายสไตล์โปรตุเกส (Fried Clams Portuguese Style)

อาหารจานนี้ดูจะใกล้เคียงกับซูปผัดหอยลายของเกาหลีที่ผัดกับน้ำพริก เริ่มด้วยการผัดหอยลายตัวโตด้วยน้ำมันมะกอกแล้วนำไปต้มกับไวน์ขาว กระเทียม และน้ำมันจางเดือดวิธีนี้จะช่วยให้รสชาติที่โดดเด่นของหอยลายออกมาโดยแฝงไว้ด้วยน้ำมันมะกอก เคลล์ด้วยกลิ่นหอมของไวน์ขาวเพิ่มความซับซ้อนและสุนทรีรสของอาหารเป็นอย่างยิ่ง



แกงปูทะเล (Crab Curry)

หนึ่งในเมนูอาหารแมกานีสโปรตุเกสที่แพงที่สุดและได้รับอิทธิพลมาจากประเทศอินเดีย ใช้ปูทะเลทั้งตัวจากเวียดนาม หมักด้วยซอสเครื่องเทศเฉพาะอย่างผสมผสานกับน้ำกะทิเข้มข้นทำให้ได้รสชาติอร่อยไม่เหมือนใคร โดยทั่วไปเมนูนี้จะเสิร์ฟมาเป็นจานขนาดใหญ่ ดังนั้น ควรจะสั่งต่อเมื่อมีเพื่อนร่วมรับประทานอาหารอย่างน้อย 2-3 คนมาร่วมออริเดอร์กับเนื้อปูและข้าวสวยร้อนๆ ที่คลุกเคล้าด้วยน้ำแกงสีเหลืองทองข้นคลั่ก!



ไก่แอฟริกา (African Chicken)

เมนูท้องถิ่นนี้คือ ไก่ย่างที่ราดด้วยซอสพิเศษชื่อซอสพิริพิริ พร้อมด้วยส่วนผสมของพริกไทยและสมุนไพรที่ทำให้ออกมามีรสชาติเฉพาะตัว การปรุงเมนูนี้จะแตกต่างกันออกไปในแต่ละภัตตาคาร อาจมีการใส่ซอสแกงเผ็ดลงไปเล็กน้อยแทนซอสพิริพิริหรือบางแห่งอาจราดซอสลงบนไก่ทอดเลยก็มี

ข้าวทะเลสไตล์โปรตุเกส (Portuguese Style Seafood Rice)

เป็นอาหารที่ปรุงรสรจากการต้มมะเขือเทศสดกับกุ้งสด หอยลาย ปลาหมึก และอาหารทะเลอื่นๆ ถือเป็นกรรมผสมผสานที่ยอดเยี่ยมระหว่างน้ำซูป อาหารทะเล และซอสมะเขือเทศ ตามภัตตาคารจะมีบริการในสองรูปแบบคือ แบบราดซอสมะเขือเทศบนสำหรับรสชาติแปลกใหม่ และแบบรสชาติครีมเข้มข้น



แกงเผ็ดกุ้ง (Shrimp in Curry Sauce)

อาหารมาเก๊ายอดนิยมอีกเมนูหนึ่ง ซึ่งเป็นที่รู้จักกันว่ารสชาติเผ็ดและเครื่องแกงที่เข้มข้น



ปลาหมึกยัดไส้ (Stuffed Squid)

การผสมผสานกันระหว่างรสชาติของไส้กรอกโฮร์ไรจากโปรตุเกส เคลล์ด้วยหอมใหญ่ กระเทียม เนื้อมด และไข่ขาว ผสมรวมเข้าด้วยกันแล้วนำมายัดใส่ในตัวปลาหมึกสดกรอบกรอบ แล้วราดด้วยซอสมะเขือเทศ ให้รสชาติที่ละมุนลิ้น!

**ปลาบาคาเยาผัดไข่ หอมใหญ่
และมันฝรั่งฝานบาง
(Fried Bacalhau with Egg, Onion,
and Julienne Potatoes)**

เมนูนี้จะประกอบด้วยเนื้อปลาบาคาเยาบด
ของอาหารจานผัดที่ออกรสชาติเค็มๆ
ถือว่าเป็นเมนู
มือหั่นของวัน
เลยก็ดียาว



**ปลาบาคาเยาย่าง
(Roasted Bacalhau)**

เรียกว่าเหมือนกับสเต็กปลาบาคาเยา
นั่นเอง การย่างปลาบาคาเยาอย่างพิถี
พิถันทำให้เนื้อปลามีรสชาติอ่อน และนุ่ม
เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ เสิร์ฟพร้อมมันต้ม
ร้อนๆ และผักลวก



**กุ้งย่างกระเทียม
(Fried King Prawn with Garlic)**

กุ้งแม่น้ำย่างกับน้ำมันมะกอกและกระเทียม
สับหยาบ ก่อเกิดรสชาติอันโอชะจากการ
ผสมผสานของเนื้อหวานๆ ของกุ้งสดๆ
และกลิ่นรสของกระเทียม



**หมูหันสโตล์โปรตุเกส
(Roast Suckling Pig in Portuguese
Style)**

เมนูจานหมูที่ดีที่สุดในโปรตุเกสจานหนึ่ง
ทำจากหนังหมูกรอบและเนื้อแน่นๆ ให้รส
สัมผัสที่แตกต่างกันโดยสิ้นเชิง



มินจีสโตล์มาเก๊า (Minchi, Macau Style)

อาหารจานนี้ประกอบไปด้วยมันฝรั่งทอด
หอมใหญ่ ชีส และเนื้อมัด รับประทาน
ด้วยการนำทุกอย่างมาคลุกเคล้าผสมกัน
และโปะหน้าด้วยไข่



**สตูว์หางวัวในไวน์แดง
(Stewed Oxtail with Red Wine)**

เพลิตเพลินกับรสชาติเนื้อส่วนหางวัวที่
นุ่มลิ้น จากการนึ่งในไวน์แดง เมนูนี้ยัง
ช่วยเพิ่มพลังงานให้กับคุณในช่วงวันหยุด
พักผ่อนได้อย่างดี แนะนำให้คุณลิ้มลอง
เมนูนี้หากรู้สึกเหนื่อยล้าในระหว่างการ
เดินทาง



**ข้าวหน้าเป็ดย่าง
(Roast Duck Rice)**

ข้าวหน้าเนื้อเป็ด มีของ
เคียงเป็นไส้กรอก
โปรตุเกส และเบคอนที่
นำไปเข้าเตาอบ ซึ่งไม่น่า
เชื่อว่าจะเป็นอาหารจานเบาๆ ที่ให้รสชาติ
กลมกล่อม จนนักท่องเที่ยวบางคนถือ
ว่าเป็นหนึ่งในเมนูที่ดีที่สุดของอาหารใน
มาเก๊าเลยก็ดียาว



ปลาซาร์ดีนย่าง (Grilled Sardines)

เป็นปลาซาร์ดีนที่นำไปย่างและบีบมะนาว
ลงไปบนตัวปลาเล็กน้อย หรือกั๊ตตาการ
บางแห่งอาจใช้ซอสไวน์แทนน้ำมันมะนาวเพื่อ
ชูรส



ซี่โครงลูกวัวย่าง (Grilled Veal Ribs)

ซี่โครงลูกวัวที่นำไปย่างในสโตล์โปรตุเกส



ของหวาน

ของหวานจากโปรตุเกสถูกนำเข้าสู่มาเก๊าโดยยังคงรสชาติแท้ๆ แบบต้นตำรับดั้งเดิมเอาไว้เป็นอย่างดี อาจกล่าวได้ว่าเค้กใส่ผลไม้แบบฝรั่งเศสหรือแบบอิตาลีจะมีอิทธิพลอย่างมากต่อเมนูของหวานของมาเก๊า ของหวานที่มีชื่อเสียงที่สุดคือ ทาร์ตไข่ และเซร์ราดูรา (serradura) ที่นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มักจะสนุกไปกับการเสาะหาของหวานขึ้นชื่อเหล่านี้มาลิ้มลอง



ทาร์ตไข่โปรตุเกส (Pastéis de Nata หรือ Portuguese Egg Tarts)

ถึงแม้ว่าอาหารชนิดนี้จะมีต้นกำเนิดที่วัดในโปรตุเกสเมื่อ 200 ปีที่แล้ว แต่ทาร์ตไข่กลับเป็นที่นิยมอย่างมากเมื่อถูกนำมาเผยแพร่ในมาเก๊า คัสตาร์ดไข่ที่สอดไส้ในแป้งพายร่วนกรอบรสชาติเมลออกรวมมิตร จิบใ้ทุกคนที่ได้ลิ้มลอง



พุดดิงไข่ (Egg Pudding)

ขนมหวานชนิดนี้ไม่ได้มีอะไรแปลกพิสดาร เป็นพุดดิงที่คงความธรรมดาไว้เป็นอย่างดีแต่ให้รสอร่อย หากคุณราดคาราเมลลงไป ก็จะกลายเป็นคาราเมลคัสตาร์ด ที่คุณสามารถเปลี่ยนรสชาติไปเรื่อยๆ ตามน้ำราดที่คุณชื่นชอบ



เซร์ราดูรา (Serradura)

ขนมหวานที่ประกอบด้วยครีมสดโรยเป็นชั้นสลับกับบิสกิตบดละเอียด เซร์ราดูราถือเป็นขนมที่อร่อยที่สุดเมนูหนึ่งของทั้งโปรตุเกสและมาเก๊า รสชาติจะแตกต่างกันไปตามเนื้อครีม ขอแนะนำให้ลองชิมความอร่อยของเซร์ราดูราในแต่ละภัตตาคารอาหารแมกานีสโปรตุเกส ซึ่งจะให้รสชาติโดดเด่นแตกต่างกันออกไป



ขนมโมโลตอฟ (Molotov)

เป็นอีกหนึ่งเมนูขนมหวานโปรตุเกสแบบดั้งเดิมที่มีชื่อเสียงที่สุด ขนมโมโลตอฟจะใส่คาราเมลไว้ที่ก้นแล้วนำไปอบกับไข่ขาวที่ตีจนขึ้นฟอง เมื่อเนื้อนุ่มเนียนของไข่ขาวผสมรวมกับรสชาติขมปนหวานของคาราเมลทำให้เกิดรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของขนมโมโลตอฟที่ต้องลิ้มลอง

ข้อแนะนำ



เนื่องจากไวน์โปรตุเกสมีหลากหลายชนิดจนนำมาเขียนเป็นตำราได้ ขอแนะนำให้แวะชมและชิมไวน์ที่พิพิธภัณฑ์ไวน์มาเก๊าเพื่อให้แน่ใจว่าได้ชนิดที่คุณชอบที่สุดก่อนที่จะตัดสินใจซื้อ

พิพิธภัณฑ์ไวน์มาเก๊า (Macau Wine Museum)

Rua Luis Gonzaga Gomes 431, ชั้นใต้ดิน ศูนย์กิจกรรมการท่องเที่ยว (Tourism Activities Centre - CAT)
เปิดทำการเวลา 10:00-20:00 น. (ปิดวันอังคาร)



อาหารจีนและต้มยำ



โลกแห่งอาหารรสโอชาที่เปี่ยมไปด้วยประวัติศาสตร์

เป็นที่ทราบกันโดยทั่วไปว่าอาหารจีนนั้นไม่เคยหยุดพัฒนาทั้งในด้านความหลากหลายและจินตนาการในการปรุงรส ตามคำกล่าวสนุกๆ ที่ว่า "คนจีนนั้นสามารถรับประทานอาหารอะไรก็ตามที่บินได้ ยกเว้นเครื่องบิน และอะไรก็ได้ที่มีสี่ขา ยกเว้นโต๊ะ" นั่นเอง

อาหารจีนจะถูกแบ่งออกตาม 4 ภูมิภาคหลัก คือ ปักกิ่ง เชียงไฮ้ เสฉวน และกวางตุ้ง เนื่องจากเป็นภูมิภาคที่ใกล้ชิดกันจึงจะเห็นว่าอาหารที่พบในมาเก๊ามากที่สุดคืออาหารกวางตุ้ง ซึ่งมีเอกลักษณ์โดดเด่นจากอาหารในภาคอื่นๆ ของจีน ด้วยภูมิประเทศเป็นที่ราบต่ำและมีภูมิอากาศอบอุ่น และวัตถุดิบที่หาในแถบทะเลจีนใต้ อย่างไรก็ตาม มีหลักฐานชัดเจนว่าอาหารมาเก๊านั้นได้รับอิทธิพลมาจากอาหารตะวันตก แต่เนื่องด้วยเหตุผลทางประวัติศาสตร์ทำให้รูปแบบการปรุงอาหารต่างออกไป การผสมผสานวัฒนธรรมกันครั้งนี้ ทำให้เกิดอาหารตำรับใหม่อันโอชะนานับการไว้อรรถาธิบายทั้งนักท่องเที่ยวและคนท้องถิ่นตราบนานัปการ

อาจกล่าวได้ว่าโดยแท้จริงแล้ว มาเก๊าก็คือสวรรค์ของนักชิมอาหารกวางตุ้งรสเลิศนั่นเอง



ชา

ครั้งหนึ่งชาจีนเคยเป็นตัวแทนแห่งความสลับซับซ้อนในสายตาทะวันตก เนื่องด้วยในยุโรบนั้น ชามีค่ามากพอๆ กับทอง ต่างกับทุกวันนี้ที่ชากลับแพร่หลายไปทั่วทุกภูมิภาคในโลก และนั่นเป็นเหตุให้ชาจีนสามารถครองใจคนทั่วโลกได้เช่นกัน



~ ทำไมประเพณีจีนจึงเสิร์ฟชาพร้อมกับมื้ออาหาร ? ~



อย่างแรกคือ อาหารจีนส่วนใหญ่ค่อนข้างมันและเลี่ยน

การดื่มชาพร้อมกับมื้ออาหารจะสามารถลดความสดชื่นในช่องปาก โดยเฉพาะกับคนที่มีความผิดปกติการย่อยอาหารมันๆ

ในมาเก๊า ภัตตาคารกวางตุ้งมีระดับบางแห่งจะมีเมนูชาแยกออกมาต่างหาก หรืออาจมีผู้เชี่ยวชาญด้านชามาคอยเสนอแนะชาคุณภาพชั้นยอดแก่ลูกค้าโดยเฉพาะ เพื่อให้แน่ใจว่าชาจีนเหล่านั้นจะเข้ากันได้ดีกับอาหารที่คุณได้สั่งมารับประทานด้วย



~ ชนิดของชาจีน ~

ชาจีนที่ดีที่สุดนั้นมีค่าควรแก่การลองจิบเป็นอย่างยิ่ง อาทิ



ชาอู๋หลง (Oolong Tea)

ต้องยกความดีให้แก่กระบวนการบ่มชาที่ทำให้เกิดกลิ่นอันเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่น ถ้าคุณได้ลิ้มลองชาจีนเป็นครั้งแรก เสน่ห์ของชาอู๋หลงจะทำให้คุณหลงใหลและอยากดื่มอีกเรื่อยๆ ไปเป็นเอกลักษณ์ของขนมโมลโตฟที่ต้องลิ้มลอง

ชาหลงจิ่ง (Longjing Tea)

ชาหลงจิ่งเป็นตัวอย่างของชาเขียวจีนที่ดีที่สุดชนิดหนึ่งและมีชื่อเสียงมากโดยเฉพาะชาในหางโจว ใกล้กับเซี่ยงไฮ้ ชาชนิดนี้มีรูปร่างของใบชาที่แห้งและแบนจนคุณสามารถบอกได้ทันทีว่าเป็นชาหลงจิ่ง รสชาติละม้ายดละไมช่วยคืนความสดชื่นและดับกระหายได้เป็นอย่างดี



ชาปูเอ๋อร์ (Puer Tea)

ชาชนิดนี้มาจากมณฑลยูนนานของจีน และผ่านการบ่มอย่างเต็มที่จึงทำให้ใบชามีสีดำ ซึ่งเป็นที่ชื่นชอบของคนทางต้งเป็นอย่างมาก คุณจะรู้สึกผ่อนคลายเมื่อได้ดื่มชาปูเอ๋อร์ นอกจากนี้ยังช่วยกำจัดไขมันออกจากร่างกายหลังรับประทานอาหารได้เป็นอย่างดี และอาจเพราะเหตุนี้เองจึงทำให้คนมาเก๋ามักจะสั่งชาปูเอ๋อร์หลังจากกินต้มชาเสร็จและระหว่างมื้ออาหาร

ชาอู่อี้ (Wuyi Tea)

ชาชนิดนี้มาจากอู่ชานที่ผ่านกระบวนการที่เรียกว่า หงเผา ทำให้กลิ่นควันหอมกรุ่น ทำให้มีรสชาติที่ลุ่มลึก แม้คนที่เพิ่งเริ่มต้นดื่มชาก็ยังชื่นชอบ

ชาดำ (Black Tea)

ต่างจากชาดำของอังกฤษที่นำใบชาหลายชนิดมาผสมรวมกัน ในขณะที่ชาดำของจีนนั้น จะให้รสชาติของใบชาโดยแท้ ชาดำจากแต่ละภาคมีความพิเศษเฉพาะตัวแตกต่างกันไป แต่ถ้าจะให้ดีที่สุด ควรดื่มชาฉีเหมิน (Keemooon black tea) ซึ่งเป็นชาดำที่นิยมในวงกว้าง

ต้มชา สัญลักษณ์ของอาหารทางต้ง

อาจกล่าวได้ว่าต้มชาคือดอกไม้ของอาหารทางต้ง ด้วยความเป็นอาหารพื้นฐานที่คนท้องถิ่นเองนั้นรับประทานเป็นอาหารเช้าเบาๆ หรืออาหารกลางวัน และรับประทานอาหารหนักต้องเป็นมื้อมื้อเย็นแทน ในมาเก๊าเรียกการรับประทานต้มชาว่า หย่าฉ่า (Yumcha)

~ เลิศรสไปกับต้มชาสามสหาย ~

อะเก๋ากุ้ง (Steamed Shrimp Dumplings)

แป้งเหนียวนุ่มบางใสห่อหุ้มกุ้งและหมูไว้ข้างใน คุณจะไม่มันล้นรสชาติของกุ้งตัวโตที่มีน้ำหวานสดในทุกคำที่กัดลงไปบนอะเก๋า เมนูนี้เป็นหนึ่งในต้มชาทางต้งที่ได้รับความนิยมมากที่สุด



ขนมจีบหมู (Steamed Pork Siu Mai)

ต้มชาชนิดนี้ประกอบไปด้วยไส้หมูและกุ้ง หุ้มด้วยแป้งที่ผสมกับไข่ ขนมจีบที่มีรสชาติเผงจะใส่ไข่ปลาหรือไข่ปู หรือแม้แต่ประดับด้วยรังนก โดยทั่วไปขนมจีบถูกแบ่งออกเป็นแบบภาคใต้ที่หาได้ในมาเก๊า และขนมจีบสไตล์ภาคเหนือ

อะเก๋ากุ้ง (Steamed Pork Dumplings)

ต้มชาสไตล์ฮ่องกง มีแป้งบางๆ สอดไส้ด้วยเนื้อหมูชุ่มฉ่ำ ขอบมนำให้คุณวางต้มชาไว้บนช้อนและเปิดเปลือกที่หุ้มไว้ด้วยตะเกียบ แล้วจิบน้ำจากเนื้อก่อน จากนั้นค่อยเพลิดเพลินกับการรับประทานต้มชา หรือจะเพิ่มรสชาติด้วยการเติมน้ำซอสต่างๆ และน้ำส้มสายชูก็จะให้รสชาติที่อร่อยยิ่งขึ้น



~ ต้มซ่าสำหรับผู้หญิง ~



ข้าวห่อใบบัวสอดไส้ต่างๆ
(Glutinous Rice with Assorted Fillings)
จานนี้ประกอบด้วยข้าวเหนียวกับไก่
แล้วห่อด้วยใบบัว ถ้าคุณชอบกลิ่นเฉพาะ
ของใบบัว คุณจะต้องชอบอาหารจานนี้
อย่างแน่นอน



ลูกชิ้นเนื้อ
(Steamed Beef Balls)
เนื้อบดอย่างดี ผสมกับใบผักชี ไข่ต้ม และ
น้ำมันงา แล้วปั้นเป็นลูกกลมๆ คล้ายลูกบอล
แล้วนำไปนึ่ง ให้รสชาติที่อร่อยอย่างยิ่ง



ขนมผักกาด
(Turnip Cake)
ต้มซ่าชนิดนี้ทำมาจากผักกาดบดละเอียด
แล้วนำไปผสมกับหมูผัดเนย กุ้งแห้งตัวเล็กๆ
เห็ดหอมแห้ง และนำไปนึ่ง ก่อนที่จะนำไป
ทอดหรือย่างเป็นชั้นสุดท้าย

~ ต้มซ่าสูตรเด็ด ~



ซาลาเปาไส้หมูแดง
(Steamed Barbecued Pork Buns)
ต้มซ่าเมนูนี้มีเปลือกนอกหนา คือขนมปังเนื้
สอดไส้ด้วยหมูที่นำไปปรุงกับซอสถั่วเหลือง
และน้ำตาล ให้รสชาติออกหวาน เนื่องจาก
ซาลาเปาไส้หมูแดงนี้มีขนาดใหญ่กว่าต้มซ่า
เมนูอื่นๆ จึงทำให้เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยว
ที่ต้องการอิ่มท้อง



เกี๊ยวกุ้งทอด
(Deep-fried Shrimp Dumplings)
เกี๊ยวกุ้งทอดจะมีแป้งห่อที่กรอบร่วน
เหมือนนาโซ เมนูนี้ถูกจัดให้เป็นต้มซ่า แต่
ภัตตาคารบางแห่งถือว่าเป็นอาหาร
จานหนึ่ง



เกี๊ยวน้ำ
(Dumpling in Soup)
ต้มซ่าถ้วยใหญ่ที่เสิร์ฟมาพร้อมน้ำซุปที่
ทำมาจากโครงไก่ที่มีอายุ 10 ปี จึงให้รสชาติ
เข้มข้น ถือเป็นเมนูสุขภาพยอดนิยมในมาเก๊า



อะเก๋ากุ่ยซ่าย
(Steamed Chives Dumplings)
เป็นเมนูที่ประกอบไปด้วยหมูสับและผัก
กุ่ยซ่าย ช่วยให้มีเมนูนี้ไม่เลี่ยนเหมือนต้มซ่า
ชนิดอื่น



ซี่โครงหมูนึ่ง (Steamed Pork Ribs)

ซี่โครงหมูที่หมักกับซอสถั่วเหลืองและกระเทียม จากนั้นจึงนำไปนึ่งรสชาติหวานอร่อยของน้ำซอสหมักและรสชาติของหมูช่างเข้ากันได้อย่างกลมกลืน ซาลาเปาไส้หมูแดงนี้มีขนาดใหญ่กว่าติ่มซำเมนูอื่นๆ จึงทำให้เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยว ที่ต้องการอิ่มท้อง



ก๋วยเตี๋ยวหลอด (Rice Noodle Roll)

ข้าวที่บดจนเนื้อเนียนละเอียด ผ่าออกจนบาง แล้วนำไปนึ่ง แผ่นข้าวเนื้อบางนั้นนำไปห่อไส้ที่เป็นกุ้ง เนื้อ หรือผัก ปกติจะเสิร์ฟพร้อมซอสถั่วเหลือง แป้งห่อที่บางเบาช่วยเรื่องการย่อยได้ดี ซึ่งทำให้เป็นอาหารมื้อเช้าที่ได้รับความนิยมในมาเก๊า เมนูนี้จะเสิร์ฟมาในรูปแบบที่แตกต่างกันไปในแต่ละภัตตาคาร โดยแต่ละแห่งก็มีสูตรพิเศษเฉพาะของตัวเอง



เปาะเปี๊ยะทอด (Spring Rolls)

ติ่มซำแบบทอดที่มีไส้เป็นผักและเนื้อห่อด้วยแป้ง เป็นอาหารที่หาได้ในเมนูอาหารตามภัตตาคารอาหารเวียดนาม ความกรอบของแป้งและความนุ่มของไส้ข้างในทำให้เป็นเมนูที่อร่อยทั้งภายในและภายนอก ทุกวันนี้ความนิยมไส้ที่เป็นเนื้อถูกแทนที่ด้วยกุ้งมากขึ้นเรื่อยๆ

มาเพลิดเพลินกับเมนูอาหารกวางตุ้ง

ถ้าติ่มซำเป็นอาหารเรียกน้ำย่อยสำหรับอาหารกวางตุ้ง มาถึงตอนนี้เรามาลองอาหารจานหลักกันบ้าง ด้วยการเข้ามาสู่โลกของอาหารที่มีรสชาติละเอียดอ่อน อย่างเพิ่งประหลาดใจถ้าจะพบว่าอาหารกวางตุ้งนั้นคล้ายคลึงกับอาหารตะวันตกอย่างไม่น่าเชื่อเลยทีเดียว!

มื้ออาหารมักจะเสิร์ฟน้ำซุปมาเป็นอย่างแรก บางครั้งอาจจะเสิร์ฟพร้อมกับอาหารเรียกน้ำย่อยหรืออาหารจานหลัก ขึ้นอยู่กับสไตล์การปรุงอาหารและส่วนประกอบต่างๆ น้ำซุปอาจจะเสิร์ฟคู่กับบาร์บีคิว รังนก เป๋าฮื้อ อาหารทะเล เนื้อ หรือผักตามฤดูกาล



~ เมนูกวางตุ้ง ~



ปลาเนื้อ (Steamed Fish)

อาหารจานนี้เป็นปลาเนื้อสดใส่ถั่วกวางตุ้ง ด้วยการราดน้ำมันร้อนๆ ไปบนตัวปลาที่ปรุงเสร็จแล้ว จึงทำให้ผิวนอกกรอบและได้รสชาติของซอสถั่วเหลืองอ่อนๆ คุณสามารถรับประทานเนื้อ

ปลาพร้อมกับซอสถั่วเหลือง และเพลิดเพลินกับความนุ่มของเนื้อปลาแซมด้วยกลิ่นหอมของต้นหอมที่อยู่ในซอสถั่วเหลือง

ปูผัด (Stir-fried Crab)

เมนูรสเผ็ดร้อนจากปูที่ดีที่สุดสำหรับนำมาใช้ปรุงอาหารจานนี้ภัตตาคารบางแห่งมีตู้ที่เต็มไปด้วยปู คุณสามารถเลือกปูตัวที่ต้องการได้เลย ปลาหมึกต้มด้วยกลิ่นหอมของต้นหอมที่อยู่ในซอสถั่วเหลือง





กุ้งทอง (Deep-fried Prawns)

เมนูนี้เป็นเมนูที่รู้จักในชื่อ กุ้งทอง เป็นจานที่นำแป้งผสมไข่กุ้งและไข่ซูบตัวกุ้งแล้วนำไปทอด หรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า กุ้งทอด แต่ซูบด้วยไข่กุ้ง เป็นอีกหนึ่งจานที่ให้รสชาติเป็นเอกลักษณ์รวมถึงเนื้อสัมผัสของไข่กุ้ง



เป๋าฮื้อ (Abalone)

จานนี้ถือเป็นอาหารจานเด่นที่สุดของเมนูอาหารทะเลวางตั่ง ทุกๆ จานของเมนูเป๋าฮื้อ จะใช้เป๋าฮื้อแห้งที่มีขนาดตามหน่วยที่เรียกว่า Tou โดย 1 Tou ถือเป็นขนาดใหญ่ที่สุด ซึ่งหาได้ยากมาก มักจะมีประมาณปีละครั้ง ส่วน 2 Tou นั้นมี

ขนาดเล็กเป็นครึ่งหนึ่งของขนาด 1 Tou โดยทั่วไปแล้วภัตตาคารจะมีเป๋าฮื้อขนาดระหว่าง 12 Tou ถึง 24 Tou ซึ่งมีขนาดพอๆ กับมือของเด็ก ชื่อของเมนูจานนี้จึงเรียกแตกต่างกันออกไปตามต้นกำเนิดของเป๋าฮื้อ ตามชนิดของซอสที่ใช้ และตามความพึงพอใจของภัตตาคารเอง ดังนั้นการสั่งเมนูนี้จึงถือเป็นเรื่องไม่ธรรมดาเลยทีเดียว



ปลิงทะเล (Sea Cucumber)

สำหรับอาหารวางตั่งแล้ว ปลิงทะเลถือเป็นส่วนประกอบชั้นสูง นอกเหนือจากเป๋าฮื้อและรังนก เนื่องจากในปลิงทะเลมีสารซาโปนินที่มักพบในโสม ดังนั้นจึงสามารถพูดได้ว่าเป็นเมนูสุขภาพที่เด็ดเมนูหนึ่งทีเดียว ทั้งยังเต็มไปด้วยคุณค่าทางอาหาร และช่วยให้คุณพ้นจากความอ่อนเพลียได้



หมูเปรี้ยวหวาน (Sweet and Sour Pork)

หมูเปรี้ยวหวานเป็นอีกเมนูหนึ่งที่ได้ได้รับความนิยมอยู่เสมอ เพราะส่วนประกอบต่างๆ ที่มีสีสันหลากหลาย ซอสนั้นเรียกน้ำย่อยเราได้ดี ตัวยำอาหารก็มีสีสันที่น่ารับประทานมาก



ไก่ทอดกรอบวางตั่ง (Deep-fried Crispy Chicken)

ไก่ต้มที่หมักกับน้ำเชื่อม แล้วราดด้วยน้ำมันเดือดๆ เพื่อให้หนังออกสีสวยและกรอบ ถ้าคุณเป็นคนหนึ่งที่ชอบกินเมนูไก่ คุณจะต้องชอบเมนูนี้อย่างแน่นอน



ห่านย่าง (Roasted Goose)

เมนูนี้เป็นอีกเมนูสัตว์ปีกที่ดีที่สุดของอาหารจีน นอกเหนือจากเป็ดปักกิ่ง ห่านต้มจะถูกนำมาหมักในน้ำเชื่อมที่ปรุงด้วยวิธีการเดียวกับเมนูไก่ทอดกรอบตามที่เอ่ยมาข้างต้น อย่างไรก็ตามห่านย่างนั้นเริ่มด้วยการย่างบนไม้พิน บางครั้งต้องย่างถึงสามรอบด้วยกัน และหาซอสบนตัวห่านทุกรอบที่ย่าง ทำให้เนื้อห่านได้รับการหมักอย่างเต็มที่จนมีรสสัมผัสพิเศษเฉพาะตัว



ข้าวผัด (Fried Rice)

ข้าวผัดสไตล์จีนเป็นศิลปะอย่างหนึ่งของอาหารจีน เนื้อของไข่จะเคลือบข้าวทุกเม็ด รวมถึงผักและเนื้อที่หั่นเป็นลูกเต๋าให้ส่วนผสมของรสชาติที่ยอดเยี่ยม



หมูย่างน้ำผึ้ง (Barbecued Pork with Honey)

หมูเสียบไม้ย่างถ่านแล้วทาด้วยมอลต์ให้เนื้อมันวาว แล้วใช้ถ่านให้ความร้อนอีกเป็นครั้งที่สองก่อนเสิร์ฟ ถือเป็นเมนูนำลิ้มลองที่ให้รสชาติหวานและหอมกรุ่น



หมูหัน (Barbecued Suckling Pig)

เป็นเมนูสไตส์กวางตุ้งที่ดีที่สุดจานหนึ่ง โดยการนำลูกหมูที่มีอายุระหว่าง 2 - 6 สัปดาห์มาย่างจนได้หนังกรอบและเนื้อนุ่มๆ บางคนชอบที่จะรับประทานแต่หนังโดยไม่แตะเนื้อเลย และเป็นอีกจานที่ใช้โชว์ความหลากหลายต่างกันไปในแต่ละภัตตาคาร



ก๋วยเตี๋ยวผัด (Fried Noodles)

ก๋วยเตี๋ยวที่นำไปผัดเร็วๆ ผ่านความร้อนสูง พร้อมด้วยผักและซอสถั่วเหลือง ถึงแม้จะไม่มีส่วนประกอบมากนัก แต่ก็ทำให้คุณน้ำลายสอได้ด้วยการเพิ่มเนื้อฉ่ำบางอย่างลงไป



ข้าวอบใบบัว (Steamed Rice in Lotus Leaf)

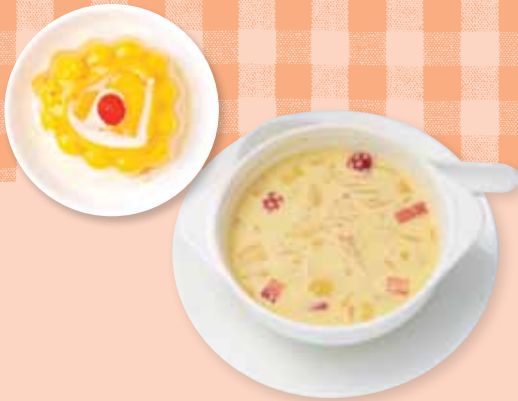
อาหารกวางตุ้งแบบต้นตำรับ เสิร์ฟข้าวเหนียวผสมเนื้อหรืออาหารทะเลห่อด้วยใบบัว กลิ่นหอมของเนื้ออบผสานกับกลิ่นหอมของใบบัวจะอบอวลอยู่ในข้าวเหนียว นักท่องเที่ยวอาจไม่คุ้นเคยกับเมนูนี้เมื่อแรกเห็น แต่จะหลงรักเมื่อได้ชิมคำแรกอย่างแน่นอน

ของหวาน

จากวัฒนธรรมขนมหวานที่สืบทอดกันมายาวนาน ทำให้มีเก๋ามีของหวานหลากหลายชนิดสำหรับนักชิมทุกระดับ บ่อยครั้งที่พบว่านักท่องเที่ยวหลายคนเดินทางมามาเก๋เพราะหลงเสน่ห์กับขนมหวานของที่นี่โดยเฉพาะ ถือได้ว่าเป็นเส้นทางสุดินแดนขนมหวานอย่างแท้จริง

ความลับอยู่ที่ภัตตาคารกวางตุ้งบางแห่งจะแทรกเมนูขนมหวานอยู่ในเมนูติ่มซำ





สากุกะทิกับส้มโอและมะม่วงเย็น

(Chilled Mango and Sago Cream with Pomelo)

ปกติเมนูนี้เรียกว่า สากุ (Sago) เป็นขนมหวานที่มีน้ำมะม่วงคั้นผสมกับน้ำกะทิ น้ำเกรปฟรุตและมีผลไม้หลากหลายชนิดรสชาติจะแตกต่างกันตามแต่ละภัตตาคาร บางแห่งอาจใส่น้ำกะทิเยอะเพื่อให้นุ่มละมุน บางแห่งอาจใส่ผลไม้รสเปรี้ยวอย่างเช่นสับปะรด เพื่อเพิ่มความสดชื่น

เค้กฟักทอง (Pumpkin Cake)

ทำมาจากแป้งข้าวเหนียวกับฟักทองแก่บดผสมกัน จึงทำให้ได้ความหวานจากฟักทองและความเหนียวนุ่มจากแป้งข้าวเหนียว เป็นอาหารที่รับประทานง่ายจริงๆ



เต้าฮวยเย็นรสอัลมอนด์

(Chilled Sweetened Bean Curd Flavored with Almond)

เมนูนี้เป็นขนมหวานจากที่ไม่ค่อยคุ้นเคยกันสักเท่าไร เป็นเต้าหู้อ่อนที่ราดด้วยซอสหวานกลิ่นอัลมอนด์ ด้วยความนุ่มนวลของเนื้อเต้าหู้และอัลมอนด์ทำให้เกิดความผสมผสานที่ลงตัวอย่างยิ่ง



ซาลาเปาไส้ครีม

(Egg Custard Bun)

มันก็คือซาลาเปาหนึ่งที เต็มไปด้วยไส้คัสตาร์ด เมื่อไม่นานซาลาเปาไส้ครีมได้รับการพัฒนาให้อร่อยขึ้นไปอีกด้วยการเพิ่มครีมจากนมลงไปในคัสตาร์ดด้วย



พุดดิ้งนมหนึ่ง

(Steamed Milk Pudding)

นักท่องเที่ยวจะรู้จักเมนูนี้เป็นอย่างดีในชื่อนมตุ๋น มันคือพุดดิ้ง แต่มีการนํานมไปทำให้ร้อนก่อน หลากๆ คนชอบเมนูนี้มาก เนื่องจากความนุ่มนวลและรสหวานที่เป็นเอกลักษณ์ของนม



รสชาติ
3



อาหารท้องถิ่น



รสชาติประจำวันของชาวมาเก๊า

เราสามารถหาอาหารมาเก๊าของแท้ได้ทั่วไปในร้านขายขนมเก่าแก่หรือตามท้องถนน
ปล่อยให้ท้องว่างแล้วเดินเสาะหาไปตามตรอกซอกซอยด้วยกันเถอะ!

ก๋วยเตี๋ยวผัดกุ้งแห้ง

(Dried Shrimp Roe Noodles)

เป็นก๋วยเตี๋ยวแห้งนำไปผัดคลุกกับ
ไข่กุ้งทะเลและผสมกับบะหมี่ไข่ ไข่กุ้ง
อาจดูเล็กลงกว่าจะเคี้ยว แต่เมื่อ
กัดแตกในปาก มันจะชานรสเค็ม
อันเด่นชัดของทะเลออกมาอย่าง
เด่นชัด และเมื่อรับประทานคู่กับบะหมี่ไข่ที่หยุ่นและด้งราวกับ
เครื่องดนตรีสายแล้วละก็ เมนูนี้จะอร่อยอย่างยิ่ง



บะหมี่เกี๊ยว (Wonton Noodles)

อาหารจานนี้เป็นที่รู้จักดีในชื่อ บะหมี่เกี๊ยว บะหมี่ไข่สี่เหลี่ยมพร้อม
ด้วยเกี๊ยวกุ้งและน้ำซุปที่ปรุงรสกลมกล่อมมาจากปลาแห้งเป็นที่
ชื่นชอบของนักท่องเที่ยวอย่างมาก



แฮมเบอร์เกอร์หมูย่างสไลด์มาเก๊า (Pork Chop Bun)

เป็นขนมปังอบให้กรอบนอกนุ่มในแล้วใส่หมูย่างลงไปตรงกลาง ต่างจากเบอร์เกอร์ทั่วไปตรงที่ไม่มีผักหรือซอส มีแค่เนื้อหมูที่ย่างจนได้กลิ่นหอมของถ่าน ซึ่งเป็นส่วนผสมที่ลงตัวและเฉพาะตัวอย่างยิ่ง



โจ๊ก Porridge (Congee)

โจ๊กเป็นอาหารเช้าที่คนท้องถิ่นอย่างคนมาเก๊าและคนจีนชื่นชอบ ขึ้นอยู่กับว่าจะใส่อะไรลงไปโจ๊กในแต่ละมื้อ ที่ขึ้นชื่อมากที่สุดเห็นจะเป็นโจ๊กใส่ปูน้ำจืดทั้งตัวลงไป ทั้งกลิ่นและรสชาติของปูตัวโตๆ ในโจ๊กนั้นช่างโดดเด่นออกมาเหมือนกับที่คนจีนเคยกล่าวไว้ว่า "คุณสามารถกินวัวทั้งตัวได้เรื่อยๆ แต่คุณไม่สามารถกินปูแบบเรื่อยๆ ได้"



ปิ้งย่างหลากหลายสไตล์ (Skewers)

ตลอดแวนแวนจากจัตุรัสเซนาโด ไปจนถึงโบสถ์ที่เรียกว่า Travessa da Sé เป็นแหล่งที่มีชื่อเสียงในหมู่นักท่องเที่ยวทั้งด้านอาหารเสียบไม้ย่าง อาหารปิ้งย่างของมาเก๊านั้นใช้ส่วนประกอบอาหารทุกอย่างที่สามารถจับกันกับซอสพริกของจีนที่มีน้ำมันพริกไทยและซอสพริกแกลงเป็นส่วนผสม รวมทั้งเครื่องในสัตว์ ทอดมันปลา หรือบะหมี่มันเสียบไม้ย่างด้วย เป็นที่นิยมในหมู่วัยรุ่นและวัยทำงาน



เนื้อแดดเดียว (Beef Jerky)

เนื้อแดดเดียวเป็นอาหารขึ้นชื่อของมาเก๊า และมีหลายชนิดตั้งแต่เนื้อวัว ไก่ และหมู

คุกกี้อัลมอนต์ (Almond Cookies)

เป็นคุกกี้ต้นตำรับยอดนิยมที่ใส่อัลมอนต์ในปริมาณที่เด่นชัดจนทำให้รู้สึกกรุบกรอบทุกคำที่กัดลงไป แต่ขอแนะนำให้รับประทานพร้อมกับจิบเครื่องดื่มไปด้วย เพราะคุกกี้ค่อนข้างจะร้อน



โค้กต้มขิง (Coke Boiled with Ginger)

ไม่ต้องประหลาดใจกับชื่อเมนูแปลกๆ อย่างโค้กต้มขิง เพราะเครื่องดื่มชนิดนี้จะดีดสุดยอดเมื่อดื่มเวลาเป็นหวัดหรือเมื่อรู้สึกอ่อนเพลีย เพิ่มความกระปรี้กระเปร่าและเติมพลังงานในทุกกิจกรรมของวัน คุณอาจคิดว่ารสชาติออกจะแปลก แต่จริงๆ แล้วโค้กกับขิงกลับเป็นส่วนผสมที่ลงตัวเยี่ยมยอด



วาฟเฟิลไข่ (Egg Puffs)

วาฟเฟิลรูปร่างพิเศษที่ทำออกมาสดๆ ร้อนๆ กรอบนอกนุ่มใน บางคนเรียกว่าวาฟเฟิลไข่ เพราะมีไข่เป็นส่วนผสมหลักในนั้น แต่บางคนเล่าว่าที่ถูกเรียกชื่อแบบนี้เพราะมันเป็นก้อนๆ เหมือนไข่ต้มนั่นเอง



แผนที่ศูนย์ประวัติศาสตร์มาเก๊า
(The Historic Centre of Macau)

The Historic Centre of Macau

1. A-Ma Temple
2. Moorish Barracks
3. Lillau Square
4. Mandarin's House
5. St. Lawrence's Church
6. St. Joseph's Seminary & Church
7. St. Augustine's Square
8. Dom Pedro V Theatre
9. Sir Robert Ho Tung Library
10. St. Augustine's Church
11. Last Senado Building
12. Senado Square
13. San Kai Vui Kun
14. Holy House of Mercy
15. Cathedral
16. Lou Kau Mansion
17. St. Dominic's Church
18. Ruins of St. Paul's
19. Na Toha Temple
20. Section of the Old City Walls
21. Mount Fortress
22. St. Anthony's Church
23. Casa Garden
24. Protestant Cemetery
25. Guia Fortress

● ศูนย์บริการข้อมูลนักท่องเที่ยว



แผนที่ศูนย์กลางมาเก๊า
(Central of Macau)

Map of the Central of Macau



แผนที่หมู่บ้านไทปา
(Taipa Village)



แผนที่โคไท (Cotai)



แผนที่หมู่บ้านโคโลอาน
(Coloane Village)



ข้อมูลสำคัญสำหรับการท่องเที่ยวในมาเก๊า

โดยทางอากาศ

สนามบินนานาชาติมาเก๊าตั้งอยู่บนเกาะไทปา ใช้เวลาเพียง 15 นาที สู่ตัวเมืองมาเก๊า สามารถติดต่อสอบถามข้อมูลเที่ยวบินได้ที่ โทร. (853) 28861111 หรือ www.macao-airport.gov.mo

บริการเฮลิคอปเตอร์ Sky Shuttle Helicopters Limited ให้บริการระหว่างมาเก๊า ฮ่องกง และเซินเจิ้น ติดต่อสอบถามได้ที่ สาขา มาเก๊า โทร. (853) 28727288 สาขา ฮ่องกง โทร. (852) 21089898 สาขา เซินเจิ้น โทร. (86755) 27778333 หรือผ่านทาง www.skyshuttlehk.com

โดยทางเรือ

ไป-กลับฮ่องกง

ใช้เวลา 1 ชั่วโมง จากท่าเรือเฟอร์รี่มาเก๊า ไปยังท่าเรือเฟอร์รี่ฮ่องกง-มาเก๊า โดยมีบริการตลอด 24 ชั่วโมง และยังให้บริการระหว่างท่าเรือเฟอร์รี่ไทปาและท่าเรือเฟอร์รี่ฮ่องกง-มาเก๊า ติดต่อสอบถามได้ที่ TurboJet สาขา มาเก๊า โทร. (853) 87907039 หรือสาขา ฮ่องกง โทร. (852) 28593333 หรือผ่านทาง www.turbojet.com.hk

บริษัท The Cotai Strip CotaiJet เป็นผู้ให้บริการระหว่างท่าเรือเฟอร์รี่ไทปา ท่าเรือเฟอร์รี่มาเก๊า และท่าเรือเฟอร์รี่ฮ่องกง-มาเก๊า โดยใช้เวลาเดินทางประมาณ 1 ชั่วโมง ติดต่อสอบถามได้ที่ สาขาฮ่องกง โทร. (852) 23599990 สาขามาเก๊า โทร. (853) 28850595 หรือผ่านทาง www.cotaijet.com.mo

ไป-กลับเกาลูน

TurboJet ให้บริการเดินเรือไป-กลับระหว่างท่าเรือเฟอร์รี่มาเก๊าและเกาลูน การเดินทางใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง 10 นาที ติดต่อสอบถามได้ที่ สาขามาเก๊า โทร. (853) 28593333 หรือผ่านทาง www.turbojet.com.hk

The Cotai Strip CotaiJet ให้บริการเดินเรือเฟอร์รี่ไป-กลับจากไทปาไปยังท่าเรือเฟอร์รี่จินในเกาลูน การเดินทางใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง ติดต่อผ่านทาง www.cotaijet.com.mo

ไป-กลับเซินเจิ้น

Yuet Tung Shipping Co. ให้บริการเดินเรือเฟอร์รี่ระหว่างท่าเรือเฟอร์รี่ไทเปปา และเซินเจิ้น การเดินทางใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง 20 นาที ติดต่อสอบถามได้ที่ โทร. (853) 28850595 TurboJet เสนอเดินเรือไป-กลับเซินเจิ้น เดินทางใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง

มาเก๊า - - > จูไห่ และวานไซในจินแผ่นดินใหญ่

Yuet Tung Shipping Co. ให้บริการเรือเฟอร์รี่ไปกลับระหว่างมาเก๊า จูไห่ วานไซ และเจียงเหมิน ติดต่อสอบถามได้ที่ โทร. (853) 2885 0595 หรือผ่านทาง www.vtmacau.com

มาเก๊า < - - - > สนามบินนานาชาติฮ่องกง

ผู้โดยสารที่เดินทางผ่านสนามบินนานาชาติฮ่องกงสามารถเดินทางเข้า-ออกมาเก๊าโดยไม่ต้องผ่านด่านตรวจคนเข้าเมืองฮ่องกง และไม่ต้องขนย้ายกระเป๋าเดินทางไปยังท่าเรือเฟอร์รี่ การเดินทางใช้เวลาประมาณ 45 นาที กรุณาตรวจสอบตารางการเดินทางและการจองตัวกับบริษัท ที่ให้บริการเฟอร์รี่ดังนี้

TurboJET

สาขาฮ่องกง (852) 2859 3333 / สาขามาเก๊า (853) 8790 7039
เว็บไซต์ www.turbojet.com.hk

The Cotai Strip CotaiJet"

สาขาฮ่องกง (852) 2359 9990 / สาขามาเก๊า (853) 2885 0595
เว็บไซต์ www.cotaijet.com.mo

ทางภาคพื้น

ด่านศุลกากรที่ Barrier Gate เปิดให้บริการตั้งแต่ 7.00 น. - 24.00 น. ด้านฝั่งไท่โกเปิดตั้งแต่ 9.00- 20.00 น.

ไป-กลับกวางโจว

Kee Kwan Motor Road Co. (โทร. 853-28933888) ให้บริการรถปรับอากาศประจำทางทั้งไปและกลับ (ทุกวัน) ระหว่างมาเก๊าและกวางโจว ตั้งแต่ 7.15-21.30 น. การเดินทางใช้เวลาประมาณ 2.50 ชั่วโมง

ไป-กลับกวางตุ้ง

macau CTS ให้บริการรถประจำทางวิ่งระหว่าง จูไห่ เจียงเหมิน ดองกวน ไคผิง กวางโจว เซินเจิ้น และอื่นๆ ติดต่อสอบถามได้ที่ สาขามาเก๊า โทร. (853) 8798 0868

การคมนาคมท้องถิ่น

โดยรถโดยสารประจำทาง

นักท่องเที่ยวสามารถหารถประจำทางที่ให้บริการขนส่งหลักในเมืองมาเก๊าและเกาะต่างๆ โดยค่าโดยสารมีอัตราดังนี้ 3.20 MOP, ไปไทปา: 4.20 MOP, หมู่บ้านโคโลอาโน: 5.00 MOP, หาดอึกซา : 6.40 MOP และ 4.20 MOP สำหรับการเดินทางไปสนามบินนานาชาติมาเก๊า

โดยแท็กซี่

ค่าโดยสารแท็กซี่คิดอัตราเริ่มต้นที่ 15 MOP สำหรับ 1,600 เมตรแรก และ 1.50 MOP ต่อทุกๆ 230 เมตร เพิ่มอีก 1.50 MOP ทุก 60 วินาทีในการรอ กระเป๋าแต่ละใบที่เก็บในกระป๋องหลังจะคิดใบละ 3 MOP, คิดเพิ่ม 2 MOP สำหรับการเดินทางจากไทปาไปโคโลอาโน และ 5 MOP จากมาเก๊าไปโคโลอาโน และบวกเพิ่มอีก 5 MOP ถ้าเดินทางจากสนามบิน

เช่ารถ

ถ้าคุณต้องการเดินทางไปรอบๆ เมืองและรอบเกาะด้วยตนเอง คุณสามารถเช่ารถขับเองได้ โดยติดต่อที่ Vacations International Travel Service (Macau) Limited โทร. (853) 2833 6789 Burgeon Rent A Car Limited โทร. (853) 2828 3399 Vang Lek Rent-a-Car Service Company Limited โทร. (853) 2899 1199

รถสามล้อถีบ

เพื่อให้ได้สัมผัสถึงความเป็นมาเก๊าอย่างแท้จริง คุณต้องไม่พลาดการสำรวจมาเก๊าด้วยรถสามล้อถีบที่น่าเพลิดเพลิน และแสนจะโรแมนติก สามารถขึ้นรถได้ที่ท่าเรือเฟอร์รี่มาเก๊าในเมือง และตรงทางเข้าหลักโรงแรม Lisboa ค่าเช่าอยู่ประมาณ 150 MOP ขอแนะนำให้คุณตกลงเรื่องราคาให้เรียบร้อยก่อนเริ่มต้นเดินทาง

สำนักงานการท่องเที่ยวมาเก๊า

และศูนย์บริการข้อมูลนักท่องเที่ยว

Macau International Airport

Macau International Airport, Arrival Hall
Tel: (853) 2886 1436

Ritz Building

Tel: (853) 8397 1120

Border Gate

Tel: (853) 2843 9310

Macau Ferry Terminal

Tel: (853) 2872 6416

Taipa Temporary Ferry Terminal

Tel: (853) 2885 0438

Hong Kong- International Airport

Service Counter A06, Arrival Hall, Level 5 Arrivals, Terminal 1, Hong Kong International Airport, Lantau, Hong Kong
Tel: (852) 2769 7970
Fax: (852) 2261 2971

Hong Kong - Shun Tak Center

336-337 Shun Tak Center, 200 Connaught Road, Central, Hong Kong
Tel: (852) 2857 2287
Fax: (852) 2559 0698

เลขหมายสำคัญสำหรับการท่องเที่ยว:

Tourism Hotline (24 hrs)	(853) 2833 3000
SOS Tourist Hotline (China)	(853) 110
SOS Tourist Hotline (International)	(853) 112
Macau Immigration Services of Public Security Police Force	(853) 2872 5488
Police	(853) 2857 3333
Consumer Council	(853) 8988 9315
Macau International Airport	(853) 2886 1111
Enquiry on Transportation	(853) 8866 6363



การท่องเที่ยวมาเก๊าประจำประเทศไทย

www.macaotourism.gov.mo

www.facebook.com/th.macaotourism

Email: infos@macautourism.in.th



*All copyright belongs to the Macau Government Tourist Office. This booklet, or any material, is forbidden to be used either in its original form or as a copy without the express prior written permission of the Macau Government Tourist Office.



การท่องเที่ยวมาเก๊าประเทศไทย
www.macaotourism.gov.mo
www.facebook.com/th.macaotourism
Email: infos@macautourism.in.th

