

感受澳門

無限式

澳門特別行政區政府旅遊局
DIRECÇÃO DOS SERVIÇOS DE TURISMO
MACAO GOVERNMENT TOURISM OFFICE



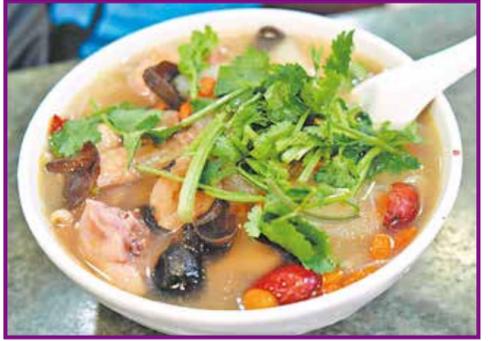
梓記的牛雜款式多，已成為遊客追捧熱門平民美食



金馬倫咖啡餅店的豬扒包，除了豬扒入口香嫩外，自家燜製的豬仔包也非常著名



南屏雅聚的叉燒蛋三文治是店中的皇牌食品



榮輝咖啡美食的雞湯米粉用上多種配料熬煮，入口香鮮嫩滑

尋找澳門平民美食

匯集東西方多樣文化的澳門，不但是一個擁有獨特景觀的城市，同樣也是雲集了各種美食的美食之都。到澳門觀光不想錯過美食，又不想漫無目的地吃，最好就是跟著本地人的足跡，品嚐小城中眾多的價廉物美平民美食。

就在大三巴、議事亭前地等景點周邊街道，遊客步行便可以找到不少平民美食。其中議事亭前地旁的公局新市南街與米巷間的營地街市政綜合大樓三樓熟食中心，是一個尋找澳門地道平民美食的好去處。

幾十年老店 老字號風味

佔市政綜合大樓半層樓面的熟食中心，雲集了十來家熟食攤位，包括羊腩煲、牛雜、煲仔飯、各式麵食和茶飲應有盡有，當中一些店舖更屬幾十年的老店，甚至開設分店進駐五星級酒店，遊客在此絕對可以盡情品嚐美食。

其中梓記牛雜是不少旅遊書推介的食店，店中的牛雜除了一般的牛肺、牛腸、牛肚外，還有坊間少見的牛天梯、牛脆骨、牛沙瓜等，吃時沾點店家秘製的芥末吃最是滋味。牛雜類配料包括牛肚、牛大腸、牛肺、牛心、牛百葉、牛肺等內臟，牛雜經過店家特色醬汁醃製後，口感十足。湯底是店家用新鮮牛骨、牛蹄和牛雜熬製而成，味道清甜又把麵的棍水味盡除。

熟食中心的勝記咖啡，售賣澳門招牌咖啡一瓦煲咖啡，採用瓦煲再加入蛋殼來煲煮咖啡，不但咖啡味更突出，更多了香滑口感，不喜歡咖啡，店內還有瓦煲奶茶，入口香滑，值得一試。

熟食中心還有歷史悠久的老店超記，店中主打傳統的雙冬羊腩煲，雖然採用的是急凍羊肉，但店家採用獨家秘方配料，加入油炸老薑和米酒，先以大鍋煎炒，再以慢火精心燉煮多個小時，羊腩嫩滑香濃又沒有騷味，用小鍋上檯後，羊腩煲中的配料冬筍、腐竹和冬菇越煮越入味；店中還提供紅燒乳豬，雖然不是店家自己烤制，但據悉選用是澳門著名燒味店的出品，以多種醃料醃製後，再利用爐火烤成的香脆乳豬皮脆肉嫩，再切成方塊與羊腩一起放進鍋中燉煮，肥嫩的乳豬肉在燉煮過程吸收了雙冬羊腩湯汁後，比單吃乳豬更具風味，嚼過就知道一炊燉羊腩乳豬的味道是非常匹配，乳豬羊腩煲可以說是澳門獨特的美食。

豬扒包聞名 澳門代表之一

豬扒包是澳門的國民美食，幾乎到澳門的遊客都會慕名一嚐。在營地大街的金馬倫咖啡店就以豬扒包聞名，用獨家醃料醃制的豬扒，配上店中自家燜製的豬仔包，即叫即煎的豬扒入口香嫩，配上熟脆豬仔包，簡直是一流水準。街內的勝利咖啡同樣以豬扒包聞名，該店的豬扒是以吉列方式製作，厚厚一大塊炸得香嫩，加上焗脆的豬仔包，是喜歡香脆口感食客必嚐的澳門豬扒包。

沿著營地大街轉進草堆街，來到十月初五街，這裡有一家著名的平民食店南屏雅聚，它是澳門地道和歷史悠久的茶餐廳，店中的木檯台、木式卡座、小圓桌和掛牆電風扇，都是充滿著濃濃的懷舊氛圍，該店還是昔日首家安裝空調的茶餐廳。

南屏雅聚以早餐或下午茶為主，不但是街坊鄰居消磨時光的好去處，也成為遊客打卡的必到之處。店中非嚐不可的美食就是炒蛋加入不同配料的三文治，其中叉燒蛋三文治的叉燒鮮嫩味濃，搭配滑嫩的炒蛋，加上一杯香濃的奶茶，已經可以讓遊客滿足半天。想一次過品嚐店中所有三文治夾料，遊客可以點個叉燒、火腿與煎蛋捲的南屏三文治。

店中還有著名的沙翁，用雞蛋、麵粉和牛油製成而成的沙翁，先以水、牛奶和牛油煮滾，加入麵粉攪拌成粉漿，然後慢慢加入雞蛋耐心攪拌，使麵糰光滑沒有粉粒，過程非常考功夫，最後再以人手揪出球形放入炸鍋，油炸時油溫控制得宜，邊炸邊急速滾動沙翁，炸熟後的沙翁外皮呈均勻金黃色，入口香脆，表面厚厚一層的砂糖霜不會過甜膩，內裡鬆軟且不出油膩，給予食客經典的外層甜內裡香酥的口感。

十月初五街內還有眾多食店，其中榮輝咖啡美食的雞湯米粉是必嚐美食，該店雞湯是以雞件配上冬瓜、紅



澳門匯集多樣文化，市區到處都可發掘到平民美食

棗、杞子、雲耳、芫茜和酒及其他配料熬而成，除了有雞的清香味，還有淡淡酒香和紅棗甜香，清鮮又不油膩，快速滾滾的米粉爽口配上嫩滑雞件，沒雪藏味反而多了紅棗和芫茜香，冬瓜飽吸了湯汁的鮮味更顯鮮嫩。

有點像藥膳的川魚魚頭米粉，也是店中著名美食，用魚頭與白芷、川芎、紅棗、杞子、芫茜等藥材，以及酒等多種配料熬成湯底，配上米粉吃起來藥味既不會太濃，又消除了魚頭的腥味，加上魚頭嫩滑的膠原蛋白，既可口又補身，難怪本地不論男女都稱該店是補身食店。

吃完米粉後，遊客又可以到該店對面的滄洲咖啡小食，嚐一件新鮮出爐的港式蛋撻，當作飯後甜品。

還沒吃夠的遊客，建議大家可以沿著十月初五街轉入沙梨頭海邊街到被列入澳門文物名錄的紅街市觀光，街市附近除了有連香港著名影星周潤發也光顧的龍華茶樓，還有不少街頭小食攤檔，遊客可以隨意逛逛、品嚐街頭美食。



賽事最受球迷注意當然是中國女排，圖為去年中國女排比賽情況

世界女子排球聯賽澳門站戲碼強

澳門年度體壇盛事的「世界女排大獎賽」今年起將以「國際排聯世界女子排球聯賽」全新面貌與球迷見面。新賽制下共有16支參賽隊伍，包括12支核心隊伍和4支挑戰隊伍，共進行六周賽事，澳門站屬第二周賽事其中一站。

完成所有初賽後，前5支隊伍將與東道主隊伍進入總決賽，爭奪世界女子排球聯賽冠軍寶座。參賽隊伍包括巴西、中國、德國、意大利、日本、荷蘭、俄羅斯、塞爾維亞、韓國、泰國、土耳其及美國等核心隊伍，以及阿根廷、比利時、多明尼加和波蘭等挑戰隊伍。

「2018澳門銀河娛樂國際排聯世界女子排球聯賽」戲碼強勁，女排勁旅包括2016里約奧運冠軍的

中國、奧運亞軍的塞爾維亞，以及泰國和波蘭。最受球迷喜愛的中國女排，將會在浙江寧波完成首周初賽後，於5月22日至24日到澳門參與第二周初賽，與塞爾維亞、波蘭和泰國一決高下。

大會介紹，今年將繼續舉辦「銀河娛樂之星」——我最喜愛球員選舉，所有入場觀眾以即場投票方式選出心目中最喜愛的球員，獲獎的幸運觀眾，將有機會贏取豐富酒店住宿及餐飲獎品。

此外，賽事期間大會也會舉行各種慶祝活動，屆時來澳參賽的女排球員將會出席宣傳活動，讓排球愛好者可以近距離欣賞世界頂尖女子排球隊同場比拼球技，更有機會近距離接觸偶像球星。

賽程表		
日期	時間	對賽隊伍
5月22日(星期二)	16:30	泰國對塞爾維亞
	20:00	中國對波蘭
5月23日(星期三)	17:30	波蘭對塞爾維亞
	20:00	中國對泰國
5月24日(星期四)	17:30	波蘭對泰國
	20:00	中國對塞爾維亞

主辦：體育局及中國澳門排球總會
 授權：國際排球聯會 日期：5月22日至24日
 場館：澳門綜藝館 地址：澳門畢仕達大馬路
 網址：www.macaovnl.com

「品嚐」貝馬善的電影情懷



在俄羅斯出生的澳門著名導演、編劇和監製貝馬善，在氹仔城區文化協會舉辦第一個個人展覽。展覽除放映曾於多倫多國際電影節首映，並獲得2015年柯達獎學金計劃「最佳短片金獎」的敘事性短片《三輪車伕》外，還會播放貝馬善多部佳作，展出一批敘事性短片、廣告和電影海報。

出生於前蘇聯海參崴的貝馬善，1993年移居澳門又曾負笈泰國、英國和紐約，受多國文化和語言薰陶，加上作者對音樂、文學、歷史和藝術的深厚認知，令他編寫的故事呈現出獨特的視觀。

「品嚐」貝馬善電影院以「品嚐」為主題，是希望觀眾參觀時，品嚐作者作品中展現澳門文化多樣性，以及城市環境的鮮明對比，從而感受澳門社會的變化。展覽現場設置了電視機，播放包括《三輪車伕》、《鸚鵡之死》、《巨債》及《三版》等多部短片。《三輪車伕》故事講述一名絕望的三輪車車伕，在澳門所遇的經歷，敘述其所遇到需索和貪婪帶來的教訓，作者鏡頭下的澳門深夜中後巷的街景及霓虹燈夜景，更是吸睛。

主辦：氹仔城區文化協會
地點：氹仔城區文化協會
地址：氹仔木鐸街10號
日期：至5月31日
時間：12:00-20:00
網址：www.taipavillagemacau.com

遊氹仔舊城區參加大抽獎

為慶祝「氹仔舊城區—地道澳門」品牌成立兩周年，彰顯澳門作為創意城市美食之都及世界旅遊休閒中心的魅力，氹仔城區有限公司與鄰近氹仔舊城區17間商戶攜手推出《氹仔舊城區—2 Click 2中大抽獎》，送出逾千份獎品，藉此推廣氹仔舊城區的餐飲及生活文化。

氹仔舊城區是一個匯聚中西文化特色的非博彩旅遊勝地，區內除了傳統商店和食店外，也有很多餐廳、文創小店及咖啡店。

Goa Nights「果阿之夜」是城區中心地帶新開的印度小吃酒吧餐廳，店中提供傳統融合嶄新的印度及果阿風味佳餚，一系列精選酒吧小吃和主菜，還有多款波西米亞風格雞尾酒，顧客可在店內品嚐屢獲殊榮印度調酒師調製的各式各樣手工雞尾酒。

最近進駐城區的Flame Macau，是一家將本地原創品牌、獨特個人風格與日本潮流文化融合的期間限定店。店內除了一批限定版的日本動漫產品、手機外殼和配件、籃球裝飾和懷舊NISSEI日世雪糕外，也售賣自家研發、設計和生產的本土品牌，以及獲得國內外多個著名動漫作品授權製作的產品，如龍珠、海賊王、進擊的巨



品嚐「果阿之夜」的招牌雞尾時，食客不妨嚐店內精選酒吧小吃

主辦：氹仔城區有限公司
日期：至5月21日
網址：www.taipavillagemacau.com

豐富多彩的《今日瑞士設計展》

在二十世紀五、六十年代，藝術界掀起了一股主張簡約、實用、易讀的平面設計瑞士風格風潮。瑞士風格逐漸風行國際，被設計界稱為「國際主義平面設計風格」，其運用嶄新的排版和字體、透過鮮明的色彩，以及簡潔的幾何線條，形成別樹一幟的設計風格，並演變出豐富多彩的面貌。

塔石藝文館舉行的「今日瑞士設計展」，讓觀眾可以欣賞、感受瑞士風格所設計作品的豐富多樣面貌。展覽籌劃來自三位瑞士的策展人，展覽設有「經典」和「當代」兩個部分，展示來自不同年代250件作品，涵蓋海報、書籍封面等平面設計，系統地介紹了瑞士設計的發展演變。向觀眾呈現一個瑞士平面設計的當代面貌，以及瑞士設計在半個世紀以來，如何影響着當代平面設計思潮。

展覽匯聚的作品，除了有典型的瑞士風格作品外，還有許多具個性的當代作品，像Neo Neo作品「瑞士國慶音樂會海報」，把瑞士26個州旗上的顏色、圖案或紋飾，經構思設計後，重新組合成融合各州旗元素的旗幟，展露出設計師的獨具匠心和巧思。展品也包括一批瑞士設計師

最擅長的書籍設計，其中Bonbon (Valeria Bonin + Diego Bontognoli) 設計的書札，就以簡潔的字體，配上一幅身為超現實主義藝術家Meret Oppenheim的照片，展示的瑞士風格最典型追求「扁平化」視覺效果的版面安排，和簡單明快的設計質感。



主辦：文化局
地點：塔石藝文館
地址：荷蘭園大馬路95號
日期：至6月17日
時間：10:00-21:00
網址：www.icm.gov.mo

會海報
展出的Neo Neo作品「瑞士國慶音樂會海報」