



A姐M佬去遊埠

## 感受不一樣的.....澳門 - 由中式傳統木雕到葡式精緻美食

📅 July 8, 2017   🗣️ aandmdiary   💬 0 Comments   📍 A姐M佬去遊埠, Chicken Meat Pies, coriander and white wine sauce, Fresh Steamed Seabass Fillets in "Papelotte" served with Vegetables and Sauteed Potatoes, Fried Garlic Prawns, garlic, lemon, Macau, Sauteed Clams in Olive Oil, Taipa, 唐重, 木雕展覽, 氹仔, 氹仔舊城區, 清蒸海鱸魚柳配時蔬及煎馬鈴薯, 澳門, 生生不息, 花蛤配橄欖油, 葡意園, 蒜香炸蝦, 雞肉批

第三集嘅《感受不一樣的.....澳門》系列又嚟喇！今集我同M佬就帶大家去到氹仔睇唐重先生嘅木雕展覽：「生生不息」，再去到葡意園食個葡國餐啦！（M佬：你富自己係黃翠如咩？）其審，我哋諗住去食葡國菜，所以就轉澳門啦！（M佬：咁想食滷肉飯，係未就要飛轉台灣呀？）.....A姐：你咁叻，你寫啦！

好啦！咁就等我M佬講出事審嘅真相啦！因為嚟到暑假旅遊旺季，坐飛機嘅價錢大大提升，想暑假都出去玩返轉，澳門可能都係一個唔錯嘅選擇。我同A姐出發喇！

第一站去到氹仔舊城區藝術空間，今期展覽係由澳門著名藝術家唐重先生用咗3年時間，由研究並利用膠合板技術，再用4-6個月時間雕刻而成。



唐重先生擅長創作自然形態嘅木雕，而且鍾意將展品糅合社會文化同生活形態！



每個雕刻功夫都好細緻，真係巧奪天工呀。





嘍！仲好好彩畀我見到唐重先生㗎。



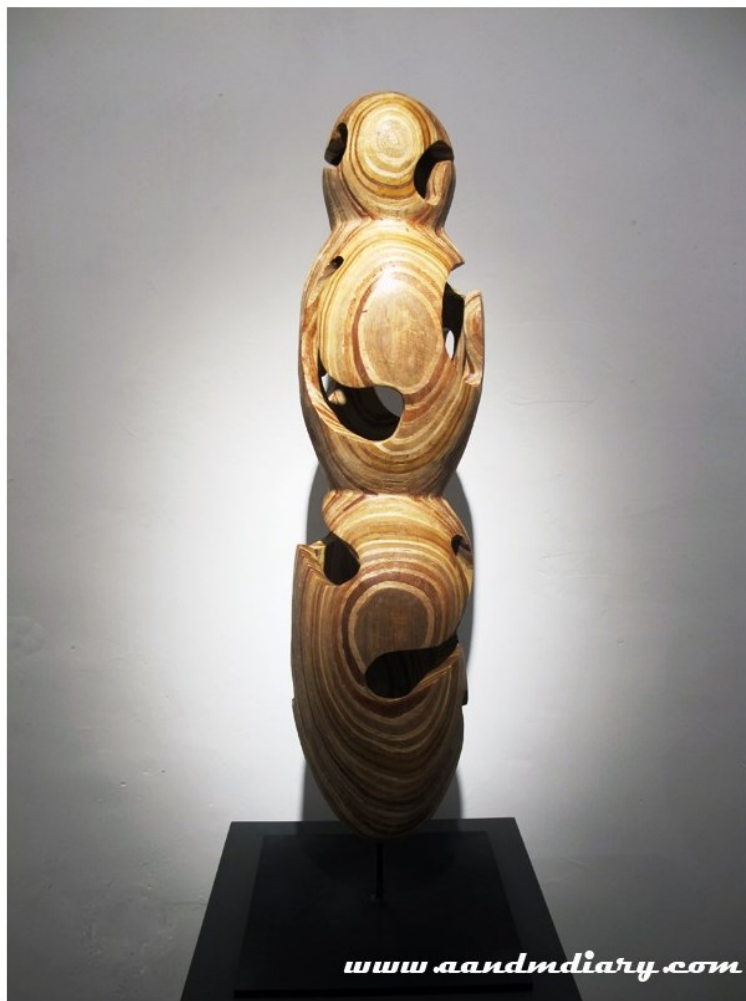
聽唐先生講，呢度嘅7件作品佢都好鍾意，一定要揀一個嘅話，可能就係呢舊雲喇！因為佢覺得人同雲係好似，因為人其實好似雲一樣都係空虛嘅。





另外，今次嘅製作用上嘅都係舊木材，利用黏合及膠合板技術，將材料重生，所以主題就係「生生不息」。





除咗有7件融合膠合板技術嘅雕塑仲有唐重先生嘅手稿。

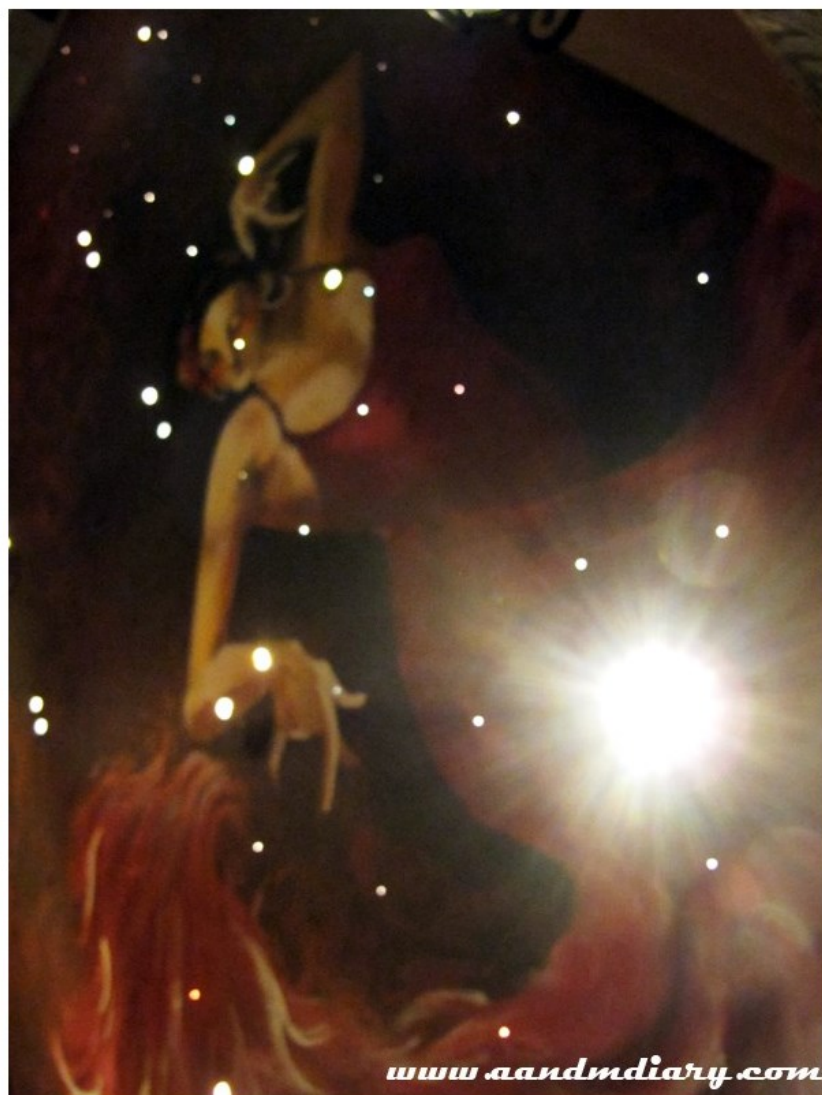




不過，中式嘅傳統未必適合A姐，所以參觀完木雕展覽就去食晚飯啦！今次去到由米芝蓮星級名廚Antonio Coelho設計菜單嘅餐廳－葡蕙園。



餐廳嘅外觀係一間葡式小屋，而店內嘅設計都圍繞伊比利亞半島，好似真係去咗轉西葡呀！



### 雞肉批 (Chicken Meat Pies)



港式嘅雞批入面有好多忌廉汁，葡式就相反，批嘅涵以厚厚嘅雞肉為主，所以食完都唔會滯，而且成個批都係由酥皮製成，所以咬落好鬆脆，夠晒香口！

### 橄欖油花蛤 (Sauteed Clams in Olive Oil)



花蛤配上橄欖油、白酒、檸檬汁、香蒜、芫荽等香料製作，更加帶出花蛤嘅清甜鮮味！



蒜香炸蝦 (Fried Garlic Prawns)



配上辣椒粉及炸蒜嘅海蝦，好彈牙又入味，廚師仲要好細心先把蝦殼除去，啱晒A姐呢啲懶人喇！

清蒸海鱸魚柳 (Fresh Steamed Seabass Fillets)



用紙包住嚟蒸嘅鱸魚，鮮味十足，肉質滑溜，不過，怕骨嘅人就要小心食喇。



## 烤乳豬 (Roasted Suckling Pig)



港式嘅燒乳豬就食得多，但葡式嘅製作方法就有少少唔同喇，用上烤嘅方法，所以乳豬無咁燻，但外皮都一樣香脆，而烤比燒嘅乳豬肉質更加鮮嫩！而最大驚喜在於自家製嘅薯片，薯仔味好濃㗎！

### 唐重木雕展覽：「生生不息」

地址：氹仔舊城區藝術空間（澳門氹仔木鐸街10號）

營業時間：7月5日至9月6日 12:00-20:00（逢星期二至星期日）

### 葡意園

地址：澳門氹仔木鐸街9號

營業時間：星期一至星期日 12:00-04:00

電話：+853 2857 6626