

澳门，经过400多年欧洲文明的洗礼，东西方文化的融合共存，使这里成为一个风貌独特的城市。这里云集了世界最顶尖的酒店和美食，我们将在此行的目的地--澳门银河综合度假城里，发现这些传奇味道！

澳门，其实是一座只有32km的小城！如果安排得好，完全可以来一场说走就走的短途旅游，三天就能完整逛吃整个澳门！

众所周知澳门曾经是葡萄牙殖民地，所以澳门的文化和建筑还有很多领域都带有葡萄牙元素。

中西文化交融以及历史的沉淀交织成为今天拥有独特韵味和多元魅力的澳门。

澳门不仅是美食之都，也是购物天堂，还有丰富的玩乐设施，可以完美满足各类人群的出游需求。

澳门在食物中也可以感受到！银河酒店里有一间葡轩餐厅卖的就是地道的葡国菜，没有吃过葡国菜就不算有来过澳门。

因为历史的原因，在澳门形成了一种独特的菜系，叫做澳葡菜。什么是澳葡菜呢？简单来说，就是以葡萄牙菜为主体，融入中国的烹饪方式和风味，合二为一。所以来澳门，我首先就是来尝一尝这种中西合璧的美食。

在澳门银河，我一路品尝了诸多美食，都说了解一个城市，最快的方法，是通过味

蕾，所以这一站，我就要去品尝一下真正的澳门本土味道喽！

一走进“葡轩”餐厅就被浓烈黄色暖色调所吸引，餐厅使用大面积的黄色渲染葡萄牙异国风情，明快而热烈。

葡轩位于澳门银河酒店购物大道东地下G21，一进门就有穿着葡式服装的女服务员在迎接你，红色系跟一些花的图纹就是传统服装的风格。

刷白的墙壁、  
蓝色上光花砖加上摩尔铜灯  
笼从圆顶天花吊下，唤起对里斯本  
中世纪古窖的思忆。旧照片、木制品、陶瓷，以及传统民谣所奏出的轻柔旋律，成就了葡国最地道的体验。

餐厅内白色的墙上加上红色的椅子非常抢眼，再加上传统民谣的衬托，真的仿佛就穿越时空回到了当时的葡式风光一样！

据介绍澳门银河的葡轩  
于《米芝莲指南香港澳门2017》夺得米芝莲  
「推介」。2017夺得「澳门最佳食府」奖项。

葡萄牙人喜欢一家人围在一张桌台前吃饭，所以葡轩餐厅保留了葡萄牙的传统风情。作为食器控，对着这样精美的餐具真的是爱不释手。配上汤汁感觉是在品尝一件艺术品。

葡萄牙菜主要以新鲜及地道的食材，配合最简单的调味料，例如橄榄油、盐及黑胡椒，带出食物的鲜味。餐厅大厨特别推介的是葡式面包汤香菜虾仁，这道菜保留最地道的烹调方法，是葡萄牙人最传统的菜式，也是大厨很喜欢的菜式。

#### 推荐白兰地

燒葡國腸，这款菜由培训过的服侍当着顾客的面即席炮制，淋上白兰地的葡萄牙香肠遇火燃烧，这样不但使火腿的味道更加可口，还能保持香肠最美味的温度。

看着服务员像是变魔术一样，刚刚烧完的火苗瞬间就熄灭，用火烧过的香肠的确口感不一样，外脆里软很好吃。

#### 另外，烤马介

休配鹰嘴豆沙拉及鹌鹑蛋带

出葡萄牙本地素材的精髓，鹰嘴豆

拥有丰富的蛋白质、维生素及膳食纤维，而且价钱便宜，是当地厨师喜爱的配料，特别配上葡萄牙特有的马介休，就成为了健康美味的传统菜式。」

主食，一定要试试葡萄牙海鲜饭。海鲜饭就这色泽是不是就让人垂涎欲滴了？葡萄牙是欧洲最大的米饭消费国，不少美食均以饭为主题，更成为了澳葡菜的一大特色，葡轩总厨 Celestino先生充分发挥食疗的味道及饭的原始香味，秘制出地道葡式香饭。

最经典的就是非洲鸡

。非洲鸡是由葡萄牙人在非洲的莫桑比克传入澳门，经当地的厨师的改良后，成为澳门独有的非洲鸡，成为澳门的一种地道美食。酱料丰富，料理非洲鸡前，先将半只鲜鸡用香料腌半天，将两面煎至金黄，再用椰汁、大蒜、熟鸡蛋、花生、红椒、干葱等十多种材料烹制而成的酱料铺满表面，再拿去焗，咬上一口鲜嫩多汁相当惊艳的口感。

最后上了一道水果沙拉也非常有特色，酸酸甜甜，还带点辣，让人吃过之后回味无穷。

寻味澳门的这些天里，我品尝到了银河综合度假城里，诸多风格不同的美食。这其中有对传统的默默坚守，有对食材的匠心追求，还有对风味的融合体验。

在这里通过味蕾，一点点地认识这个城市。也让我记住并爱上澳门，这个充满异域风情的美食天堂！

温馨提示：

## 本店特色美食

海鲜烩饭，木糠布丁，葡国鸡，非洲鸡，马介休球，炸马介休球，白葡萄酒蒸花蛤，

奶油肆烤马介休，木糠布甸，柠檬白酒炒蚬，葡式烤猪，澳門小食拼盘，餐前面包，马铃薯卷心菜汤配葡国肉肠香油，葡轩焗鸭饭

地址：路氹??澳門銀河??地下G011铺

营业时间：周一-周五12:00-15:00，18:00-23:00；周六-周日12:00-23:00