

香港传统美食

xiāng gǎng yǐ qí dú tè de yǐn shí wén huà ér wén míng yǐn chá jiù
香 港 以 其 独 特 的 饮 食 文 化 而 闻 名 ，「 饮 茶 」 就
shì qí zhōng guǎng wéi rén zhī de yì zhǒng yǐn chá yuán zì guǎng dōng tōng
是 其 中 广 为 人 知 的 一 种 。「 饮 茶 」 源 自 广 东 ， 通
cháng shì zhǐ biān hē chá biān chī diǎn xīn biān liáo tiānr hé yǐn chá yí yàng
常 是 指 边 喝 茶 ， 边 吃 点 心 ， 边 聊 天 儿 。 和 「 饮 茶 」 一 样
zhù míng de hái yǒu bù shǎo chuán tǒng měi shí lì rú shāo é bō luó yóu hé
著 名 的 ， 还 有 不 少 传 统 美 食 ， 例 如 烧 鹅 、 菠 萝 油 和
pén cài děng shāo é shì jiāng féi měi de é yòng tiáo liào yān zhì hòu zài jīng
盆 菜 等 。 烧 鹅 是 将 肥 美 的 鹅 ， 用 调 料 腌 制 后 ， 再 精
xīn shāo kǎo ér chéng de shì yuè shì cān tīng de zhāo pái cài bō luó yóu zé
心 烧 烤 而 成 的 ， 是 粤 式 餐 厅 的 招 牌 菜 。 菠 萝 油 则
shì zài rè hū hū de bō luó bāo li jiā shàng yí kuài nǎi yóu chèn rè lái chī 。
是 在 热 乎 乎 的 菠 萝 包 里 ， 夹 上 一 块 奶 油 ， 趁 热 来 吃 。
biān chī bō luó yóu biān hē sī wǎ nǎi chá zhè zhǒng dā pèi shì hěn dì dào de
边 吃 菠 萝 油 ， 边 喝 丝 袜 奶 茶 ， 这 种 搭 配 是 很 地 道 的
chī fǎ shuō dào sī wǎ nǎi chá tā de tè diǎn shì yòng bái bù dài guò lǜ nǎi
吃 法 。 说 到 丝 袜 奶 茶 ， 它 的 特 点 是 用 白 布 袋 过 滤 奶
chá shǐ nǎi chá de kǒu gǎn gèng jiā shùn huá pén cài zé shì xiāng gǎng rén zài
茶 ， 使 奶 茶 的 口 感 更 加 顺 滑 。 盆 菜 则 是 香 港 人 在
jié rì jiā tíng jù cān shí xǐ huan chī de jiā yáo pén cài shí cái fán duō
节 日 家 庭 聚 餐 时 ， 喜 欢 吃 的 佳 肴 。 盆 菜 食 材 繁 多 ，
wèi dào xiāng nóng xiān měi guò nián guò jié de shí hou dà huǒr wéi zhe pén
味 道 香 浓 、 鲜 美 。 过 年 过 节 的 时 候 ， 大 伙 儿 围 着 盆
cài yì qǐ chī tuán yuán fàn rè nao yòu wēn xīn dào xiāng gǎng lái yí dìng yào
菜 一 起 吃 团 圆 饭 ， 热 闹 又 温 馨 。 到 香 港 来 ， 一 定 要
cháng chang zhè xiē gè yǒu fēng wèi de měi shí dà bǎo kǒu fú zhī yú yě shùn
尝 尝 这 些 各 有 风 味 的 美 食 ， 大 饱 口 福 之 余 ， 也 顺
biàn tǐ yàn yí xià xiāng gǎng de yǐn shí wén huà
便 体 验 一 下 香 港 的 饮 食 文 化 。