

香港传统美食

xiāng gǎng yǐn shí wén huà yuán yuǎn liú cháng yǒu bù shǎo dú tè de
香 港 饮 食 文 化 源 远 流 长，有 不 少 独 特 的
běn dì chuán tǒng měi shí hé yǐn shí fāng shì zhè lǐ gěi dà jiā jiè shào yì
本 地 传 统 美 食 和 饮 食 方 式。这 里 给 大 家 介 绍 一
xiē 。
些。

shāo é 烧 鹅

shāo é shì xiāng gǎng zhù míng de měi shí yì zhī féi měi de é jīng
烧 鹅 是 香 港 著 名 的 美 食，一 只 肥 美 的 鹅，经
guò tè bié de tiáo liào yān zhì hòu zài yòng tàn huǒ shāo kǎo jiù chéng le pí
过 特 别 的 调 料 腌 制 后，再 用 炭 火 烧 烤，就 成 了 皮
cuì ròu nèn kǒu gǎn xiān měi de shāo é chī de shí hou zhàn shàng suān méi
脆 肉 嫩、口 感 鲜 美 的 烧 鹅。吃 的 时 候，蘸 上 酸 梅
jiàng rù kǒu chǐ jiá liú xiāng shāo é shì xiāng gǎng xǔ duō yuè shì cān tīng de
酱，入 口 齿 颊 留 香。烧 鹅 是 香 港 许 多 粤 式 餐 厅 的
zhāo pái cài yě shì yóu kè bì cháng de měi shí
招 牌 菜，也 是 游 客 必 尝 的 美 食。

bō luó yóu hé sī wà nǎi chá 菠 萝 油 和 丝 袜 奶 茶

bō luó yóu shì bǎ rè hū hū de bō luó bāo héng xiàng qiē kāi zài jiā
菠 萝 油，是 把 热 乎 乎 的 菠 萝 包 横 向 切 开，再 夹
shàng yí kuài nǎi yóu lái chī de。sī wà nǎi chá yě jiào gǎng shì nǎi chá shì
上 一 块 奶 油 来 吃 的。丝 袜 奶 茶，也 叫 港 式 奶 茶，是
yòng bái bù dài guò lǜ hóng chá zài hé niú nǎi yì qǐ chōng pào ér chéng zhè
用 白 布 袋 过 滤 红 茶，再 和 牛 奶 一 起 冲 泡 而 成。这
zhǒng nǎi chá bù jǐn wèi dào xiāng nóng ér qiě kǒu gǎn shùn huá xiāng gǎng rén
种 奶 茶 不 仅 味 道 香 浓，而 且 口 感 顺 滑。香 港 人
zài zǎo cān huò xià wǔ chá de shí hou xǐ huan biān chī bō luó yóu biān hē sī
在 早 餐 或 下 午 茶 的 时 候，喜 欢 边 吃 菠 萝 油，边 喝 丝
wà nǎi chá zhè yàng de dā pèi shì hěn dì dào de chī fǎ
袜 奶 茶，这 样 的 搭 配，是 很 地 道 的 吃 法。

pén cài 盆 菜

pén cài shì xiāng gǎng xīn jiè wéi cūn jū mǐn de chuán tǒng měi shí yě
盆 菜 是 香 港 新 界 围 村 居 民 的 传 统 美 食，也
shì xiāng gǎng rén zài jié rì jiā tíng jù cān de shí hou xǐ huan chī de jiā
是 香 港 人 在 节 日 家 庭 聚 餐 的 时 候，喜 欢 吃 的 佳

yáo pén cài shí cái fán duō yì bān yǒu yáo zhù hǎi shēn huā gū háo chǐ
肴。盆菜食材繁多，一般有瑶柱、海参、花菇、蚝豉、
bào yú xiā jī hé gè zhǒng shū cài jiāng zhè xiē cái liào fàng jìn dà pén zi
鲍鱼、虾、鸡和各种蔬菜。将这些材料放进大盆子
li yòng wén huǒ mèn zhǔ zhè yàng gè zhǒng shí cái de wèi dào huì màn màn
里，用文火焖煮。这样，各种食材的味道会慢慢
róng hé zài yì qǐ xiāng nóng yòu xiān měi guò nián guò jié de shí hou dà huǒ er
融合在一起，香浓又鲜美。过年过节的时候，大伙儿
wéi zhe pén cài yì qǐ chī tuán yuán fàn rè nao wēn xīn xǐ qì yáng yáng
围着盆菜一起吃团圆饭，热闹、温馨，喜气洋洋。

yǐn chá

飲茶

yǐn chá zhè zhǒng yǐn shí fāng shì yuán zì guǎng dōng yòu róng rù le
「饮茶」，这种饮食方式源自广东，又融入了
xiāng gǎng tè sè zǎo shàng qīn péng hǎo yǒu yì qǐ xiāng jù yú chá lóu yì
香港特色。早上，亲朋好友一起相聚于茶楼，一
biān hē chá yì biān chī diǎn xīn xián huà jiā cháng qì fēn wēn xīn rè nao
边喝茶，一边吃点心，闲话家常，气氛温馨热闹，
zhè jiù shì xiāng gǎng rén xiǎng shòu yǐn chá wén huà de zhēn shí xiě zhào chá
这就是香港人享受「饮茶」文化的真实写照。茶
lóu shàng yǒu pǔ ěr xiāng piàn shòu méi děng bù tóng de chá rèn jūn xuǎn zé
楼上，有普洱、香片、寿眉等不同的茶，任君选择。
chī de diǎn xīn yǒu zhōng shì de shāo mài xiā jiǎo chā shāo bāo nuò mǐ jī
吃的点心，有中式的烧卖、虾饺、叉烧包、糯米鸡，
yě yǒu wài lái de mǎ lā gāo bù dīng děng děng zhǒng lèi fēng fù yǐn chá
也有外来的马拉糕、布丁等等，种类丰富。「饮茶」，
kě yǐ ràng rén zài yí dùn zǎo chá de shí jiān lǐ pǐn cháng zhòng duō měi shí
可以让人在一顿早茶的时间里，品尝众多美食，
jìn bǎo kǒu fú zhè dà gài shì xiāng gǎng rén xǐ huan yǐn chá de yuán yīn ba
尽饱口福。这大概是香港人喜欢「饮茶」的原因吧。

zhè xiē měi shí hé yǐn shí fāng shì shì xiāng gǎng wén huà de zhòng yào
这些美食和饮食方式是香港文化的重要
zǔ chéng bù fen lái dào xiāng gǎng yí dìng yào qù cháng chang yì bǎo kǒu fú
组成部分。来到香港，一定要去尝尝，一饱口福
zhī yú yě shùn biàn tǐ yàn yí xià xiāng gǎng de yǐn shí wén huà
之余，也顺便体验一下香港的饮食文化。