

香港传统美食

香港饮食文化源远流长，有不少独特的本地传统美食和饮食方式。这里给大家介绍一些。

烧鹅

烧鹅是香港著名的美食，一只肥美的鹅，经过特别的调料腌制后，再用炭火烧烤，就成了皮脆肉嫩、口感鲜美的烧鹅。吃的时候，蘸上酸梅酱，入口齿颊留香。烧鹅是香港许多粤式餐厅的招牌菜，也是游客必尝的美食。

菠萝油和丝袜奶茶

菠萝油，是把热乎乎的菠萝包横向切开，再夹上一块奶油来吃的。丝袜奶茶，也叫港式奶茶，是用白布袋过滤红茶，再和牛奶一起冲泡而成。这种奶茶不仅味道香浓，而且口感顺滑。香港人在早餐或下午茶的时候，喜欢边吃菠萝油，边喝丝袜奶茶，这样的搭配，是很地道的吃法。

盆菜

盆菜是香港新界围村居民的传统美食，也是香港人在节日家庭聚餐的时候，喜欢吃的佳肴。盆菜食材繁多，一般有瑶柱、海参、花菇、蚝豉、鲍鱼、虾、鸡和各种蔬菜。将这些材料放进大盆子里，用文火焖煮。这样，各种食材的味道会慢慢融合在一起，香浓又鲜美。过年过节的时候，大伙儿围着盆菜一起吃团圆饭，热闹、温馨，喜气洋洋。

饮茶

「饮茶」，这种饮食方式源自广东，又融入了香港特色。早上，亲朋好友一起相聚于茶楼，一边喝茶，一边吃点心，闲话家常，气氛温馨热闹，这就是香港人享受「饮茶」文化的真实写照。茶楼上，有普洱、香片、寿眉等不同的茶，任君选择。吃的点心，有中式的烧卖、虾饺、叉烧包、糯米鸡，也有外来的马拉糕、布丁等等，种类丰富。「饮茶」，可以让在一顿早茶的时间里，品尝众多美食，尽饱口福。这大概是香港人喜欢「饮茶」的原因吧。

这些美食和饮食方式是香港文化的重要组成部分。来到香港，一定要去尝尝，一饱口福之余，也顺便体验一下香港的饮食文化。

学与教建议：

(一) 让学生听录音，跟读模仿。学生通过朗读，累积语料、巩固语音。
学生可特别注意以下的词语：

源远流长 腌制 皮脆肉嫩 蘸上 过滤 顺滑 盆菜

佳肴 文火焖煮 温馨 寿眉 糯米鸡

(二) 通过提问，让学生理解本篇内容，如：

1. 香港人的饮茶方式是怎样？

2. 以下美食有什么特色？请介绍其中一种：

- 烧鹅
- 菠萝油
- 丝袜奶茶
- 盆菜

(三) 布置延伸活动，让学生结合所学，联系生活，多说多应用，例如：

除了篇章所介绍的之外，香港还有什么特色美食？请介绍其中两种。