

香港傳統美食

香港以其獨特的飲食文化而聞名，「飲茶」就是其中廣為人知的一種。「飲茶」源自廣東，通常是指邊喝茶，邊吃點心，邊聊天兒。和「飲茶」一樣著名的，還有不少傳統美食，例如燒鵝、菠蘿油和盆菜等。燒鵝是將肥美的鵝，用調料醃製後，再精心燒烤而成的，是粵式餐廳的招牌菜。菠蘿油則是在熱乎乎的菠蘿包裹，夾上一塊奶油，趁熱來吃。邊吃菠蘿油，邊喝絲襪奶茶，這種搭配是很地道的吃法。說到絲襪奶茶，它的特點是用白布袋過濾奶茶，使奶茶的口感更加順滑。盆菜則是香港人在節日家庭聚餐時，喜歡吃的佳餚。盆菜食材繁多，味道香濃、鮮美。過年過節的時候，大夥兒圍着盆菜一起吃團圓飯，熱鬧又溫馨。到香港來，一定要嚐嚐這些各有風味的美食，大飽口福之餘，也順便體驗一下香港的飲食文化。

學與教建議：

- (一) 讓學生聽錄音，跟讀模仿。學生通過朗讀，累積語料、鞏固語音。學生可特別注意以下的詞語：

廣為人知 燒鵝 菠蘿油 盆菜 燒烤 招牌菜 絲襪奶茶
佳餚 味道香濃 溫馨 大飽口福

- (二) 通過提問，讓學生理解本篇內容，如：

1. 香港人「飲茶」時的情境是怎樣的？
2. 以下美食有甚麼特色？請介紹其中一種：
 - 燒鵝
 - 菠蘿油
 - 盆菜

- (三) 通過延伸活動，讓學生結合所學，聯繫生活，多說多應用，例如：

除了篇章所介紹的之外，香港還有甚麼特色美食？請介紹其中兩種。