

香港傳統美食

香港飲食文化源遠流長，有不少獨特的本地傳統美食和飲食方式。這裏給大家介紹一些。

燒鵝

燒鵝是香港著名的美食，一隻肥美的鵝，經過特別的調料醃製後，再用炭火燒烤，就成了皮脆肉嫩、口感鮮美的燒鵝。吃的時候，蘸上酸梅醬，入口齒頰留香。燒鵝是香港許多粵式餐廳的招牌菜，也是遊客必嚐的美食。

菠蘿油和絲襪奶茶

菠蘿油，是把熱乎乎的菠蘿包橫向切開，再夾上一塊奶油來吃的。絲襪奶茶，也叫港式奶茶，是用白布袋過濾紅茶，再和牛奶一起沖泡而成。這種奶茶不僅味道香濃，而且口感順滑。香港人在早餐或下午茶的時候，喜歡邊吃菠蘿油，邊喝絲襪奶茶，這樣的搭配，是很地道的吃法。

盆菜

盆菜是香港新界圍村居民的傳統美食，也是香港人在節日家庭聚餐的時候，喜歡吃的佳餚。盆菜食材繁多，一般有瑤柱、海參、花菇、蠔豉、鮑魚、蝦、雞和各種蔬菜。將這些材料放進大盆子裏，用文火燜煮。這樣，各種食材的味道會慢慢融合在一起，香濃又鮮美。過年過節的時候，大夥兒圍着盆菜一起吃團圓飯，熱鬧、溫馨，喜氣洋洋。

飲茶

「飲茶」，這種飲食方式源自廣東，又融入了香港特色。早上，親朋好友一起相聚於茶樓，一邊喝茶，一邊吃點心，閑話家常，氣氛溫馨熱鬧，這就是香港人享受「飲茶」文化的真實寫照。茶樓上，有普洱、香片、壽眉等不同的茶，任君選擇。吃的點心，有中式的燒賣、蝦餃、叉燒包、糯米雞，也有外來的馬拉糕、布丁等等，種類豐富。「飲茶」，可以讓人在一頓早茶的時間裏，品嚐眾多美食，盡飽口福。這大概是香港人喜歡「飲茶」的原因吧。

這些美食和飲食方式是香港文化的重要組成部分。來到香港，一定要去嚐嚐，一飽口福之餘，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：

源遠流長 醃製 皮脆肉嫩 蘸上 過濾 順滑 盆菜

佳餚 文火燜煮 溫馨 壽眉 糯米雞

- (二) 通過提問，讓學生理解本篇內容，如：

1. 香港人的飲茶方式是怎樣？
2. 以下美食有甚麼特色？請介紹其中一種：
 - 燒鵝
 - 菠蘿油
 - 絲襪奶茶
 - 盆菜

- (三) 布置延伸活動，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。