

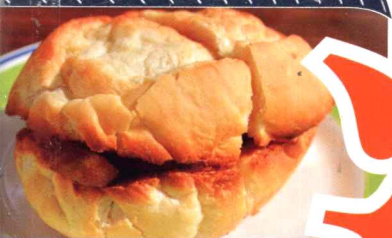
耐看 I Can

新旧澳门体验

搜尽新旧澳门景点·游遍澳门半岛、氹仔及路环共10大分区·收录庶民美食、本土创意艺术、酒店玩乐等多个主题旅游特集·增游珠海（拱北、湾仔及横琴）·全书精选景点超过400个！

澳门

重新细味澳门！



附赠珠海（拱北、湾仔、横琴）

中国旅游出版社

最新话题热点

详尽介绍多个澳门话题热点，包括最新大型综合度假城「澳门银河」、本土创意手信基地「官也墟」、澳门老情怀「手信博物馆」等。

地道美食全公开

搜罗澳门价廉物美的当地人葡菜食堂，穿梭于横街窄巷，寻访风味绝佳、价格实惠的隐世美食。

最强文化创意特集

搜刮澳门创意文化，公开本土艺术发源地及创意市集，逐一采访设计手作达人基地，体验不一样的文艺澳门。

澳门地道情怀

精选新鲜豪华享受，同时保留澳门独有的地道情怀，感受亲切难忘的人情味。

统筹策划：高瑞 黄圣军

责任编辑：王欣艳 xinyan_w@sohu.com

装帧设计：幸润年

责任印刷：闫立中

策划：深圳市耐看文化发展有限公司（深圳市福田区八卦岭工业区 512 栋二楼 212，邮编 518029）
网址 www.naikanbook.com

图书在版编目（CIP）数据

澳门 / 耐看工作室编著. — 北京：中国旅游出版社，2012.9

（I Can 旅游系列）

ISBN 978-7-5032-4494-0

I. ①澳… II. ①耐… III. ①旅游指南—澳门 IV. ①K928.965.9

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 186149 号

书 名：澳门

作 者：耐看工作室

出版发行：中国旅游出版社

（北京建国门内大街甲 9 号 邮编：100005）

<http://www.cttp.net.cn>

发行部电话：010-85166503

电脑制作：惠德图文设计制作中心

经 销：全国各地新华书店

印 刷：北京市世艺印刷有限公司

版 次：2012 年 9 月第 1 版 2012 年 9 月第 1 次印刷

开 本：720 毫米 × 970 毫米 1/16

印 张：18

字 数：262 千

定 价：58.00 元

I S B N：978-7-5032-4494-0

版权所有 翻印必究

如发现质量问题，请直接与发行部联系调换

澳门

耐

编著

中国旅游出版社

澳门

contents



澳门食住行 Tips

平民葡菜食堂
难忘澳门美味
记得买手信
集合本土创意文化
博彩攻略
酒店特集住宿玩乐推介
澳门婚纱 / 情侣摄影取景

P.004

P.005 - 011

P.012 - 013

P.014 - 025

P.026 - 040

P.041 - 046

P.047 - 072

P.073 - 077

澳门半岛

新马路

沙梨头

荷兰园

三盏灯

下环、妈阁

新口岸

北区

P.078 - 121

P.122 - 133

P.134 - 153

P.154 - 165

P.166 - 183

P.184 - 215

P.216 - 220



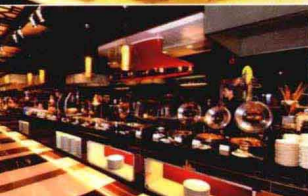
“地图码”使用方法:

每个景点后面附有地图码,前半部分是该景点所在地图的页数;后半部分则是其位置的坐标。

MAP: P.181 B2

地图页数

地图坐标



氹仔

氹仔
官也街

P.221 - 239
P.240 - 254

路环

路环

P.255 - 264

附：澳门周边——珠海

珠海
斗门
拱北及市中心
湾仔
横琴

P.265 - 268
P.269 - 272
P.273 - 279
P.280
P.281 - 282

澳门旅游须知

P.283 - 287

现在港元兑换澳门币汇率约为 HK\$100= MOP 103; 新台币兑换港元汇率则约为 NT\$100= MOP 26; 人民币兑换澳门币汇率则约为 ¥100= MOP 126; 港元兑换人民币汇率约为 HK\$100= ¥81; 新台币兑换人民币汇率则约为 NT\$100= ¥20 (仅供参考)。

*注意: 本书所列价钱, 除特别标明外, 均为澳门币 (MOP)。

澳门 食住行Tips



预订订位订菜

每逢周末澳门游客极多，餐厅例必爆满。有些餐厅座位不多，单做订座生意已全日客满，所以在周末甚至不设walk-in等位。建议提前打电话预约，部分人气餐厅更需早一两个星期订位。

有些餐厅的特别菜式甚早售罄，或者因为食材需要预先入货，更只限预订。建议订位时，顺道查询心水菜式当日是否有售，或大概的供应时间。



每逢假日，人气食肆通常都要等位，最好预先打电话到餐厅订位

预留Plan B

澳门食肆很多都有不定期休息，营业时间也不定。有次笔者问一位茶档老板娘摊档营业时间，她说：“早上七八点吧，到16:00左右。”又问：“每星期哪天休息？”她说：“通常星期日，有时星期一也休息，没有特定的，总之有空就休息啦。”这个例子大概可说明澳门食肆（店铺）的营业时间。

如果想光顾的食肆需要专程乘车前往，建议先致电确定当天是否营业，以免白跑一趟。万一不营业也不要紧，澳门到处都是美食，可改行Plan B在附近找吃的。

不包茶水

澳门食肆大多不设免费茶水，部分较高级的餐厅会开一瓶新的蒸馏水招呼客人，都需要收费，有些餐厅甚至收取MOP 50一瓶，倒不如点两杯饮品更划算。如不想额外增加消费，入座时要问清楚侍应。



行



的士难求

澳门赌场、酒店竞争激烈，带动薪金上升，很多的士司机都转投接驳巴士行列，以致路上的士愈来愈少。因此现在街上截的士非常困难，繁忙时间和晚上更是机会渺茫，但是在酒店或赌场门外就容易得多。除了电召的士，可步行到附近酒店或赌场的士站。

电召的士电话：
8398 - 8800 / 2893 - 9939 /
2851 - 9519

免费接驳巴士好方便

多数大型酒店及赌场都在港澳码头、氹仔码头和关闸设有免费的接驳巴士，大可以此作为澳门的代步交通工具。但要注意部分酒店接驳巴士班次极疏，即使在假日也只半小时一班，甚至一小时才来一班。部分酒店在码头更没有固定停车点，所以最好先问清楚车站职员。路氹的多家大型酒店设有接驳巴士由酒店到新口岸、新马路和氹仔市区一带，非常方便，大部分11:00 - 21:00行驶。（各大酒店接驳巴士时间表可参考本书封底折页。）

17:00 - 19:00塞车高峰期

每日17:00 - 19:00放学、放学时间是塞车的高峰期，别以为澳门地方不大，就小看其塞车情况。有时短短一段15分钟步程的距离，在车上可能堵足20分钟或更甚，下车步行反而更快。建议在17:00 - 19:00避免使用交通工具，最好留在同区活动，或将行程安排为步行可以到达的范围，否则遇上大塞车就白白浪费时间。

相同街名

澳门有很多相同或近似的街名，例如新马路附近有“十月初五日街”，在路环又有一条“十月初五马路”，看地图或向的士司机交代目的地时容易混淆。而且澳门的街名繁复难记，例如“巴素打尔古街”、“罅些喇提督大马路”、“亚罗素雅布基街”等。因此澳门人都不习惯记街名，而是用建筑物、公园或老字号店铺等做地标，例如说起“福隆新街”，当地人可能还要细想一下，但是说“红窗门”就立即会意过来。



新马路附近有“十月初五日街”，在路环又有一条“十月初五马路”，容易混淆



当地人习惯称这一带为“红窗门”，说“福隆新街”可能很多人都不知道

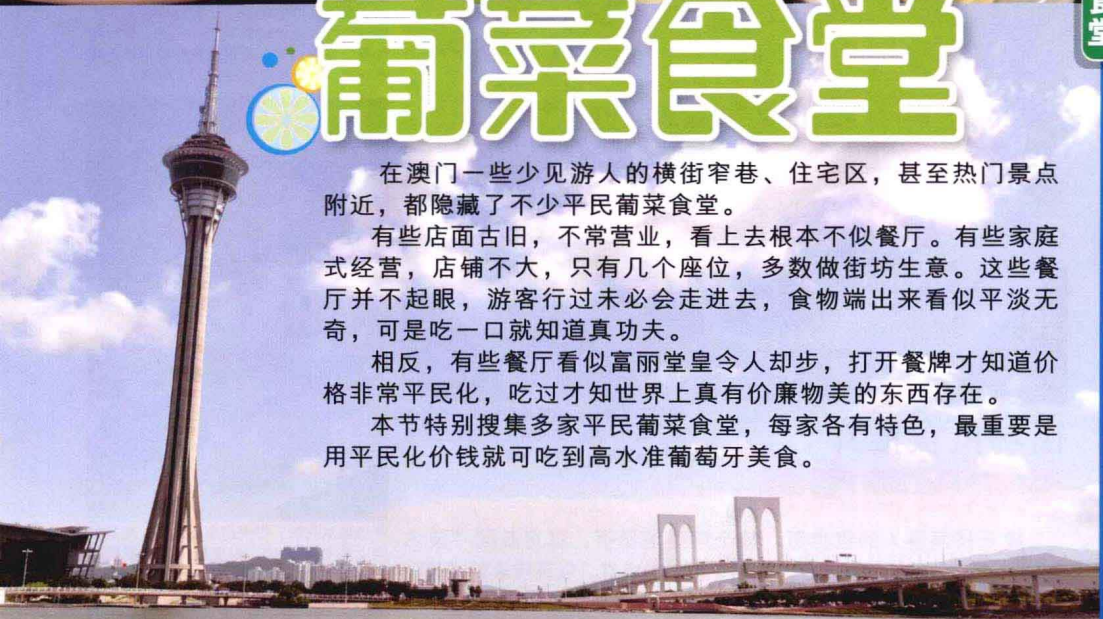
住

留意酒店优惠

澳门酒店业竞争激烈，各大酒店均长期推出优惠套餐，如送自助餐及表演门票等，部分更低至五折。推广优惠的酒店通常需要提早一两个月预订，提早计划旅程优惠更多。



平民葡菜食堂



在澳门一些少见游人的横街窄巷、住宅区，甚至热门景点附近，都隐藏了不少平民葡菜食堂。

有些店面古旧，不常营业，看上去根本不似餐厅。有些家庭式经营，店铺不大，只有几个座位，多数做街坊生意。这些餐厅并不起眼，游客行过未必会走进去，食物端出来看似平淡无奇，可是吃一口就知道真功夫。

相反，有些餐厅看似富丽堂皇令人却步，打开餐牌才知道价格非常平民化，吃过才知世界上真有价值廉物美的东西存在。

本节特别搜集多家平民葡菜食堂，每家各有特色，最重要是用平民化价钱就可吃到高水准葡萄牙美食。





葡式乳猪腩饭，乳猪皮脆肉厚，肉汁丰富，焗饭入味，是笔者在澳门吃过的最好吃的乳猪饭。MOP 138

街坊抵食推介

波尔图葡国餐

离开挤满游人的官也街，转个弯到地堡街，就可找到“波尔图”。“波尔图”已开业5年，是附近街坊的食堂，以高质素葡式餐吸引街坊长期帮衬。

首推葡式乳猪腩饭，乳猪皮脆肉厚而不肥腻，咬落丰富肉汁之中还带黑椒的惹味。焗饭非常入味，饭粒仍保持干身，粒粒分明。焗饭混有咸味适中的葡国肠，以及清新消腻的橄榄和洋葱，是笔者在澳门吃过的最好吃的乳猪饭。

其他推介菜式如芝士薯蓉马介休焗酥皮、澳门原条龙脷配酸子榄油汁、法国芥辣子焗肉眼扒等都大受欢迎。

“波尔图”不时推出优惠套餐，例如早前推出的半价二人套餐，包括葡式烧银鳕鱼、香草烧羊腩、田园沙律配意大利黑醋汁、葡式甜品连餐汤或红酒，只需MOP 168，质素同样有保证。

MAP: P.222 B3 MAP: P.242 B2



采访当日是星期一，仍然全店满座，很多街坊熟客捧场



芝士薯蓉马介休焗酥皮，软绵绵的焗芝士薯蓉中混有丝丝咸香马介休，加入葱粒不觉腻，多重口感。而酥皮更松脆得咬落嘅嘅有声，还有香浓牛油味。MOP 85



特色焗软壳蟹，蟹壳约掌心大小，烟韧蟹壳上有香浓芝士，内里蟹肉丰富更有蟹膏，可称令人惊喜之作。MOP 42



波尔图不时推出特价套餐，非常抵食



波尔图虽然不用大排长龙，但是建议预先订座

Info

地址：氹仔旧城区地堡街泉福新村第1期第4M座喜开地下
电话：2882-3318
营业时间：11:00 - 22:30
消费：约MOP 100 / 位
前往方法：新好利咖啡店斜对面



凤凰鸡，用新鲜鸡炮制，肉质特别嫩滑，非常入味，皮薄，不肥腻。MOP 85



餐厅设两层，每层只有两三张台，而且不设订位，想一尝其风味要碰碰运气

怀旧家庭风味 新世界西洋餐

MAP: P.136 A2

焗马介休，看似简单，但是大块马介休需要先浸泡约20小时，再加蔬菜焗制。马介休滑而带点嚼劲，充满咸香，吃时浇上橄榄油更鲜味

刚走进新世界西洋餐真有点吓一跳，店内放满家用雪柜和摆设，啤酒和红酒货箱堆满一室，老板夫妇和客人坐在一起看电视闲话家常，会让人感觉好像闯进了别人的家。店面虽然细小古旧，还有点凌乱，但是其怀旧家庭风味的菜式如今已非常罕有。

餐厅由夫妇俩经营，老板亲自下厨，坚持以传统方法炮制菜式，味道数十年不变。招牌菜有凤凰鸡、马介休、红酒逼牛尾、西洋鸭鸭等。

菜式不讲究卖相，就如焗马介休，一大块马介休上铺满洋葱及一只荷包蛋，底下的橄榄油浸着大个薯仔和大白菜，就像妈妈做的菜，分量足够一家人分享。

别以为怀旧风味只有老饕捧场，采访当日就有两位少女帮衬，很多年轻人都说在这里可以找回童年回忆。



店内提供数十款红酒，存货放满一室。MOP 60~300 / 支



店铺格局和旧式家居无异



餐厅厨房极小，大冰箱只好放在铺面，上面贴满餐牌



古旧店面多年不变，不起眼得十分容易错过

Info

地址：荷兰园连胜街48-48A号地下
电话：2833-4292
营业时间：12:30-14:30、18:30-22:30
消费：约MOP 50 / 位
前往方法：镜湖医院包公庙附近

油醋猪耳仔，附上橄榄油及醋让客人按口味随意添加，蘸橄榄油和醋后即显葡国风味。猪耳仔爽口弹牙，铺满洋葱非常清新开胃，毫不觉油腻。菜式分量极大，足够三四人分享。MOP 38



炸马介休球，每粒直径约5厘米，体积是一般餐厅的两倍。炸得香脆，马介休足料，可蘸茄汁或辣酱油。MOP 38 / 三粒



附送的餐前面包都十分讲究，连麦包都是外香内松软

地下一层展出奖项和会员照片，赌王也曾是网球场会员

高格调靓景 文员网球会利安餐厅

由食物、装修、靓景到服务质素，利安餐厅几近媲美星级餐厅，可是价钱却十分平民化。餐厅位于文员网球会所内，从前是上流社会和专业人士的社交场所，近年来才对外开放，但是仍然保持一贯高水准，价格更比很多葡国餐馆低。

餐厅主打土生葡菜，红酒烩牛腩、海鲜杂烩、马介休球、焗葡国鸡等菜式均口碑极佳。而且餐厅景观极佳，窗边座位可饱览西环湖及旅游塔，也是一流的情侣拍拖吃饭地，国际烟花节期间还可欣赏烟花，每年都爆满。

MAP: P.168 B3



餐厅位于西环湖畔，政府总部附近



从另一边可看到会所网球场，但球场只对会员开放



窗边座位可看到西环湖、西环和新口岸的180度无敌景观，以平民化价钱可欣赏到如此景致，非常难得

Info

地址：西湾民国大马路14号1楼
电话：2830 - 1189
营业时间：11:00 - 15:00、18:00 - 23:00
消费：约MOP 60 / 位
前往方法：乘14、61或62号巴士，在南湾南路北下车，徒步约3分钟即到。

中菜之外的惊喜

兴利美食

兴利的怀旧中菜非常出名，其葡菜也水准极高。兴利现由叶小姐主理，她的爸爸曾在澳门著名粤菜餐厅——龙记工作四十多年，将龙记的怀旧菜带入兴利，例如古法熏鲑鱼、佛手罗盘、鲈鱼夹、龙凤鸳鸯卷等，都令老饕慕名而来，大部分怀旧菜式都需要预订。

叶小姐对美食极有研究，将烹调心得加入葡菜之中，葡菜做得甚有水准。最受欢迎的是葡式清汤花蛤，花蛤鲜味不在话下，令人惊喜的是清汤也无比鲜甜，美味令我们几乎饮得一滴不留。因其火候把握得刚刚好，花蛤不会过熟，而又可将鲜甜带入清汤。清汤除了加入芫荽和洋葱，秘诀在于最后加入柠檬汁，令清汤酸甜清新，叶小姐说很多客人会特意点一碗白饭，用清汤来佐饭。

兴利的葡菜分量不算多，够2人分享，但是每个菜式只需MOP40左右，即使海鲜亦不过MOP60，很多街坊独自来点一个菜加碗白饭当得一餐，周末慕名而来的客人更络绎不绝。

MAP: P.136 A1



葡国鸡，葡汁用上新鲜椰浆，不似一般餐厅只有椰奶味和甜味，只是鸡肉略显不够滑。
MOP 40 / 一份、MOP 80 / 半只、MOP 148 / 一只



店面看似普通餐厅，原来菜式殊不简单



葡式清汤花蛤，清汤意想不到的鲜甜，可以佐饭，是我们在澳门吃过的最好吃的花蛤。MOP 58



红酒逼牛尾，牛尾的筋和肉都焖得非常软糯，酸酸甜甜很好下饭。MOP 42

Info

地址：荷兰园镜湖马路57号
B地下
电话：2830 - 1111
营业时间：12:00 - 23:30
消费：约MOP 50 / 位
前往方法：镜湖医院附近

家传免治猪肉饭

雅丽娜葡式茶餐厅

由土生葡人开设的家庭式餐馆，提供糅合中葡两地特色的澳葡菜，当中必试的是老板娘Ann传承妈妈做法炮制的免治猪肉饭。

免治肉饭是旧日的葡人家常菜，从前物资不丰富，生活艰难，很多家庭都会煮一大盘免治肉饭，足够一家大小饱肚，又合小朋友胃口。Ann传承妈妈的煮法，先将猪肉碎加入洋葱、蒜头及炸薯仔炒香，再放上一个太阳蛋，看起来像家里做的菜。而且坚持不用味精，保持真正住家风味。此外，烩蜆和葡国鸡也是其特色菜式，值得一试。

MAP: P.157 D1 MAP: P.218 B2



免治猪肉饭，猪肉碎佐以洋葱、蒜头及炸薯仔炒香，吃时将太阳蛋捞匀拌饭。看似油腻，分量不多，但是吃起来非常惹味。MOP 38



餐厅只有几张台，建议假日提早订位

Info

地址：北区美副将大马路6号
电话：2853 - 5239
营业时间：12:30 - 15:00、
18:00 - 22:00
休息：周四
消费：约MOP 100 / 位
前往方法：观音堂附近

野菌马介休意式饭，以葡国食材马介休配上意式煮法。啖啖饭充满马介休丝的咸香，加上野菌汁的香浓幼滑滋味。MOP 80



学院自制宽面配法国黑菌油及意大利芝士，加入学院小农庄自家种植的香草制成，味道清新。MOP 100



采访期间刚有几位酒店管理系一年级学生在此实习餐厅运作，从如何接电话为客人订位到不同菜式的区别等基本功学起

平民米芝莲

旅游学院教学餐厅

MAP: P.218 B2

作为澳门旅游学院(旅院)的实习餐厅，曾获米芝莲推介。餐厅不为牟利，只为让学生得到实习机会，因此餐厅价格较一般高级餐馆低。

不用担心因学生烹调水平不够，以致食物质量参差。因餐厅保证不会用学生做的菜招呼客人，菜式全部出自专业厨师之手。

餐厅菜式以葡国菜为基础，加入法国菜和意大利菜元素，令澳门的传统菜式更符合市场口味。旅院餐饮部行政副经理黄育山曾移居海外，对法国、英国及意大利菜式均有研究。他12年前曾任职于澳门文华东方酒店，其后在泰国、新加坡、香港等地工作，结合多地口味，自创出数十款新式葡菜，吸引食客慕名而来。

餐厅设有中午甜品自助餐，主菜配自助甜品只需MOP 70。以如此价格可以吃到米芝莲推介的新式葡菜，可算超值。可惜餐厅只在平日营业，周六、周日及公众假期均休息，因为学生要放假。



餐厅装潢格调高雅，窗外是望厦山绿色景致



餐厅位于望厦山上，就在望厦炮台旁，环境清幽

Info

地址：北区望厦炮台斜坡
电话：2851-5222
营业时间：
12:30-22:30
休息：
周六、周日及公众假期
消费：约MOP 150/位
前往方法：望厦炮台公园旁。

自创住家葡菜

富仕葡式美食

MAP: P.136 B4

由卢氏夫妻经营，开业13年来亲力亲为炮制，多款巧手菜式均是自家独创，别处难寻。

最受欢迎的是鲜忌廉薯蓉焗马介休，口感软滑而不糊口，甜中带有马介休咸香。秘诀在于用完全脱水的马铃薯，若用新薯就会水分太重，欠缺质感。压成薯蓉加入鲜忌廉和马介休丝之后，要放入微波炉中加热，抽干水分再放入焗炉，这样才能做到有多重质感。

烧鸡饭和芥末烧羊腩亦是其招牌菜。菜式讲究工夫，现点现做，需要耐心等待，但如此美味实在值得等。此外，店铺只有三四张台，记得订座。



鲜忌廉薯蓉焗马介休，即点即制，新鲜出炉焗至金黄色，卖相吸引人，薯蓉加入鲜忌廉和马介休丝，软滑而不糊口。MOP 70



餐厅位于水坑尾街后的横巷

Info

地址：荷兰园雀仔园罗宪新街16号地下
电话：2835-3797
营业时间：12:00-15:00、18:00-22:30
消费：约MOP 70/位
前往方法：雀仔园巷内，土地公庙附近。

澳门首家华人葡餐 坤记餐室

始于1918年，为澳门首家华人葡菜餐馆，至今已传至第三代，开业近百年澳门几乎无人不晓，食物保持原有水准，价格仍十分平民化。创始人林先生曾在葡人餐馆打工，烹调得一手正宗葡菜。其后创立坤记，甚得华人和葡国水兵欢迎。

炸马介休球是坤记的镇店名菜之一，外层炸得金黄香脆，绵绵的薯蓉中鱼肉十足。另一招牌菜是葡式烩牛尾，以红酒和砵酒加入香草烩近10小时。咖喱牛腩饭亦备受街坊推介，采访当日正值午市，邻桌几位中学生一人一碟吃得津津有味，连学生也当做饭堂，价廉物美可见一斑。

MAP: P.136 A4

Info

地址：荷兰园水坑尾街264号地下

电话：2852-5460

营业时间：12:00-22:00

消费：约MOP 40/位

前往方法：汇丰银行对面，皇冠小馆旁。



葡式烩牛尾。MOP 55



无花果茶（饭前，MOP 8），坤记自创，以葡国无花果冲中国普洱茶，滋润解渴。葡式汽水（饭后，MOP 10），有菠萝或热情果口味选择，清新而不会过甜，价格比其他葡餐馆便宜得多



炸马介休球。MOP 51



附送餐包和西洋菜汤，餐包烘得皮脆可口，西洋菜汤浓郁



坤记价廉物美，广受街坊推崇

蔡澜推介

澳门退休、退役及领取抚恤金人士协会

美食家蔡澜都曾介绍过，餐厅位于澳门退休、退役及领取抚恤金人士协会，主要为会员而设，客人多是长者或退休人士，但是街坊游客也可去吃。

平日主要提供澳门口味的葡菜套餐。午餐中餐汤、主菜配米饭、甜品及饮品，价格非常优惠。通常有5款主菜选择，每天不同。部分菜式和口味设计符合老年人健康的需要。

餐厅亦提供其他大众化葡菜，但大多需要预订，其中澳葡式乳猪饭备受蔡澜赞赏。乳猪皮脆肉嫩，饭底加入葡国肠与猪肝，料足味美。

MAP: P.137 D1

Info

地址：荷兰园士多乌拜斯马路49号B地下华仁中心

电话：2852-4325

营业时间：08:30-15:00、18:00-22:30

消费：约MOP 40/位

前往方法：二龙喉公园附近。



午市套餐，红豆烩猪手连白饭、西洋菜汤和饮品。所谓红豆即红腰豆，配合浓郁酱汁佐饭一流。猪手非常软烂，是为老年人考虑的。有趣的是套餐包甜品，有时是两只皇帝蕉，有时是一片罐头菠萝。MOP 45



葡式猪耳仔，以大量橄榄油和醋浸猪耳仔，非常开胃。MOP 60



餐厅位于协会内



水蟹粥

推介

皇冠小馆 详细介绍见 P.151
粥面庄 详细介绍见 P.190
六记粥面 详细介绍见 P.124
诚昌饭店 详细介绍见 P.247

竹升面

推介

黄枝记 详细介绍见 P.127
凤城珠记 详细介绍见 P.101
佳记 详细介绍见 P.098



难忘 澳门美味

虾子面

推介

黄枝记 详细介绍见 P.127
六记粥面 详细介绍见 P.124
祥记面家 详细介绍见 P.086



咖喱

推介

新肥仔记 详细介绍见 P.178
咖喱文 详细介绍见 P.245
叠记 详细介绍见 P.141
咖喱全 详细介绍见 P.245
大利来记 详细介绍见 P.249



牛杂

推介

明记牛什美食 详细介绍见 P.091
杨六 详细介绍见 P.094



葡挞

推介

玛嘉烈 详细介绍见 P.120

金船饼屋 详细介绍见 P.121

CUPPA COFFEE 详细介绍见 P.237



猪扒包

推介

彭记咖啡 详细介绍见 P.161

东东阳光咖啡美食 详细介绍见 P.140

大利来记 详细介绍见 P.249

手工雪糕

推介

九记冰室 详细介绍见 P.115

礼记雪糕 详细介绍见 P.150

洪馨椰子 详细介绍见 P.095

美的雪糕 详细介绍见 P.183



木糠布甸

推介

九如坊 详细介绍见 P.105

内港餐厅 详细介绍见 P.181



炖奶

推介

保健牛奶公司 详细介绍见 P.087

PASTELARIA FONG KEI
百年老號
晃記餅家
老婆餅 脆皮蛋撻酥

鉅記
手信

鉅記
手信

记得 买手信

每次去澳门，出门前亲戚、朋友、同事都一定会说：“记得买手信！”然后纷纷交来心水手信 shopping list，皆因澳门值得买的手信实在太多。

本节诚意推介数十家地道手信采集点，列出各家店铺最具特色的手信。希望方便大家买手信，下次出门前便可作参考，甚至直接给亲友看着下单，如此一来就不怕买漏、买错。

炭烧肉心杏仁饼 最香饼家

开业超过半个世纪，店铺位于横街，别无分店，能吸引很多游客不惜费脚力左拐右转到此，皆因其传统的炭烧肉心杏仁饼。

老板李伯来自杏仁饼发源地——中山石岐，创立最香饼家后，数十年来以家庭式经营，坚持以传统方式炮制杏仁饼。正如美食家蔡澜和阿苏所说，传统的杏仁饼没有杏仁，肉心杏仁饼才最正宗。所谓肉心即以肥猪肉做夹心，夹在绿豆粉里压模成饼形再炭烧，即可散发出近似杏仁的味道。最香饼家的秘诀在于使用肥肉较多的猪肉，切成薄片后用糖腌制成饼心，因此做出来的杏仁饼特别香浓松软。

MAP: P.080 A3



老板娘李嫂数十年来坚持采用传统制法，炮制正宗的炭烧肉心杏仁饼



蛋黄肉心杏仁饼，除了传统的肉心杏仁饼，另有加入蛋黄。蛋黄味香浓，可是有些客人略嫌其掩盖杏仁饼香。

MOP 23 / 一盒10件装



店内还有售多款传统饼食，都置在旧式玻璃饼罐内



粒粒杏仁饼，杏仁粒以人手打碎，杏仁饼松软不糊口，更散发炭烧香味。MOP 23 / 一盒10件装



迷你粒粒杏仁饼，一口一粒不怕腻，最受港人欢迎。MOP 20



美食家韬韬和周中都大赞最香饼家，刘青云、古天乐、何厚铨等亦曾到访过



工场就设在店里，客人可看到由切肉、压模到炭烧的整个杏仁饼制作过程

Info

地址：新马路夜咭街12号B地下A座

电话：2838-3858

营业时间：10:00-20:00

前往方法：沿湾地大街直行至天通街，福隆新街后两个街口，下斜坡后转左，沿夜咭街徒步约1分钟即到。

记得买手信