

MACAO
CHINA

中國·澳門



MACAO
CITY OF GASTRONOMY

2017

加入網絡年份

YEAR OF DESIGNATION

澳門國際美食之都嘉年華 International Cities of Gastronomy Fest

城市介紹 | INTRODUCTION OF THE CITY

澳門特別行政區是中國領土的一部份，位於中國大陸東南沿海，地處珠江三角洲的西岸，毗鄰廣東省。在十六世紀中葉，葡萄牙人抵達澳門。自此，作為重要貿易港口的澳門，經歷著數百年的中西文化交融，深深影響着澳門的語言、美食、建築及生活傳統的演變。眾多珍貴的世界文化遺產見證著多元文化的和諧並存，豐富的歷史沉澱更孕育出被認為是 全球首個融合料理——獨特的澳門土生菜。土生葡人美食烹飪技藝於 2012 年獲列入澳門非物質文化遺產名錄並於 2021 年成功入選國家級非物質文化遺產代表性項目名錄。澳門擁有世界遺產“澳門歷史城區”及“創意城市美食之都”兩張亮麗城市名片。現時，在澳門除了傳統的粵菜、葡萄牙菜和土生菜以外，還可以品嚐到獲獎無數的各國料理。

The Macao Special Administrative Region is an integral part of the People's Republic of China, located at the mouth of the Pearl River in southeastern China, bordering Guangdong Province. After the Portuguese arrived in Macao in the early 1550s, the city became a significant trading hub connecting China, Japan, India, and Europe. Macao also developed into a key crossroads for cultural exchange between East and West. This interaction deeply influenced the city's language, cuisine, architecture, and traditions.

Over centuries of cultural integration, numerous World Heritage sites testify to the harmonious coexistence of diverse cultures. Furthermore, this rich historical heritage gave rise to what many consider the world's first for its distinctiveness, Macanese Cultural Heritage List in 2012 and Cultural Heritage in 2021.

Renowned for its rich culinary of Gastronomy in 2017. In addition cuisines, the city offers a wide winning restaurants.

legacy, Macao was designated a UNESCO Creative City to its traditional Cantonese, Portuguese, and Macanese variety of international cuisines at its world-class, award-



城市介紹 | INTRODUÇÃO DA CIDADE

A Região Administrativa Especial de Macau é parte integrante da República Popular da China, localizada na foz do Rio das Pérolas, no sudeste da China, e faz fronteira com a província de Guangdong. Após a chegada dos portugueses a Macau, no início da década de 1550, a cidade tornou-se um entreposto comercial estratégico, ligando a China, o Japão, a Índia e a Europa. Macau transformou-se, assim, num ponto de encontro privilegiado entre as culturas do Oriente e do Ocidente. Este intercâmbio cultural deixou uma marca profunda no desenvolvimento da língua, gastronomia, arquitectura e tradições da cidade.

Ao longo de séculos de integração cultural, inúmeros locais de elevado valor histórico, classificados como Património Mundial, testemunham a coexistência harmoniosa de diferentes culturas. Além disso, este vasto património histórico contribuiu para o nascimento daquela que é frequentemente considerada a primeira culinária de fusão do mundo: a singular gastronomia macaense. Em 2012, a gastronomia macaense foi incluída na Lista do Património Cultural Imaterial de Macau e, em 2021, passou a integrar a Lista Representativa de Itens do Património Cultural Imaterial Nacional.



Reconhecida pelo seu vasto património culinário, Macau foi designada Cidade Criativa da Gastronomia pela UNESCO em 2017. Para além das culinárias tradicionais cantonense, portuguesa e macaense, os restaurantes de classe mundial e premiados de Macau oferecem uma ampla variedade de cozinhas internacionais, reforçando ainda mais o estatuto da cidade como um destino gastronómico de excelência.



土生葡人美食聯誼會 CONFRARIA DA GASTRONOMIA MACAENSE

廚師介紹 | CHEF INFORMATION

2016 年泰國「鐵人料理」(“IRON CHEF”) 廚藝比賽亞軍
代表澳門在西班牙科爾多瓦市參與
CEUCO 舉辦的第十二屆秋季”歐洲-卓越-美食” 奧林匹克烹飪賽，
獲頒2017 年奧羅姆歐洲廚師獎。

Runner-up in the 2016 "Iron Chef" cooking competition in Thailand.
Represented Macau at the 12th Autumn "European Excellence Culinary" Olympiad held by CEUCO in Córdoba, Spain, and was awarded as European Chef 2017.

Filomena Rita de Cássia Augusto Cabral, affectionately known as "Tia Rita," is a passionate promoter of Macanese cuisine. She played a key role in forming the Macanese Gastronomy display table, which traveled to Tokyo, Japan, to showcase the "Chá Gordo," a culinary tradition now featured at the Macau Museum, which opened its doors on April 18, 1998. "Tia Rita" has consistently represented Macau at the European Excellence Culinary Olympia, an event organized by the European Congress of Oenogastronomic Brotherhoods (CEUCO). In November 2019, she received the prestigious the AURUM - European Chef award was granted by CEUCO - European Council of Oenogastronomic Brotherhoods.



ANTONIETA
FERNANDES
MANHÃO



FILOMENA
RITA CABRAL

菜品 | DISHES

免治三式

Minchi Trio

Minchi with Rice



Minchi is a key dish in Macanese cuisine, showcasing the cultural fusion of Portuguese and Chinese influences. Originating in the 19th century, it emerged as Portuguese settlers adapted their culinary practices to local ingredients and customs, creating a unique identity.

Minchi represents Macao's diverse heritage, embodying the harmonious coexistence of various cultures. It is a staple in local households and a popular choice in restaurants, symbolizing the everyday life and culinary traditions of the Macanese people. This comfort food is cherished by both locals and visitors seeking authentic Macanese flavors.



Minchi Mosca

Bitter Gourd Minchi



廚師介紹 | CHEF INFORMATION

歐嘉樂 GEORGE AO

擁有逾25年廚藝經驗及17年廚房管理資歷，擅長粵菜、海鮮及高端食材（如鮑參翅肚）的烹調技藝，兼具菜牌設計及菜式拍攝專業能力。現為世界中餐名廚交流協會及澳門烹飪協會理事，積極推動中餐文化發展。

曾獲多項國際廚藝賽事殊榮，包括2017年中餐烹飪世界錦標賽團體賽銅獎、2019年馬來西亞創意黑毛豬廚藝挑戰賽金獎及2023年馬來西亞「世界粵菜廚皇大賽」金獎。並多次參與國際名廚慈善宴及澳門旅遊局協辦的國際名廚論壇。近年，於粵港澳大灣區「簞杜鵑杯」國際烹飪聯賽中勇奪團體冠軍，展現卓越廚藝及創新能力，是業界公認的優秀廚師。

菜品 | DISH 鴛鴦蝦釀玉玲瓏



廚師介紹 | CHEF INFORMATION

Kim Jun Suk

行政副總廚 Jun 成長於紐西蘭一個熱愛美食的家庭，為追求廚師夢想，他遠赴澳洲拜師學藝，曾與 Michael Moore、Dan Hong 及 Neil Perry 等名廚共事。其後來到澳門，擔任《福布斯旅遊指南》五星級餐廳的開店主廚近四年。為精進技藝，他前往西班牙修業，師承世界頂尖名廚——El Bulli 創始人 Albert Adrià（Enigma 餐廳）以及「全球 50 最佳餐廳」第四名的 Asador Etxebarri 主廚 Victor Arguinzoniz（米其林一星）。他於 2022 年加入金沙中國，參與 Gordon Ramsay Pub & Grill 的籌備開業。如今，他統領倫敦人廚房超過 400 人的廚師團隊，持續以創新與熱情定義卓越餐飲體驗。



菜品 | DISH

韓式辣炒麵配豆腐籃 Spicy Pan Tossed Noodles in a Baked Tofu Basket

這道創新韓式料理融合了傳統辣炒年糕的醬料精髓與現代擺盤藝術。麵條以韓式辣醬大火快炒，裹上甜辣濃醬；盛裝於手工烤製的豆腐盅內，外酥裡嫩的豆腐平衡了辣味的刺激。其靈感源自首爾街頭小吃的升級演繹，2010年後逐漸出現在高端韓餐廳，象徵韓食的國際化轉型——既保留發酵辣醬的傳統工藝，又通過豆腐容器創新呈現，展現韓國料理「一菜多感」的味覺哲學，現已成為韓式融合菜的代表作之一。



廚師介紹 | CHEF INFORMATION

盧金明 LO KAM MING

盧金明主廚擁有近40年的五星級酒店廚房管理營運及餐飲策略經驗。他有豐富的創意、個性熱情，積極研發不同菜系的創新食譜，包括澳門菜、西餐、亞洲菜等。由於在內地及澳門地區有豐富生活及工作經驗，使他對亞洲、內地及澳門的美食市場瞭若指掌。參與澳門特別行政區政府旅遊局於2021年上海舉辦的「澳門週」、2022年「第十屆澳門國際旅遊博覽會」及「第一屆澳門之味巡禮——五都薈萃」，以及2023年於揚州舉辦的「蘇澳創意城市論壇」等的美食宣傳活動，以澳葡美饌向賓客展示澳門中西文化的美食魅力。



澳葡式釀魷魚 Macanese Stuffed Squid

葡式釀魷魚是葡萄牙美食中的一道招牌海鮮菜餚，需要用上大量香料調味。但基於以前的香料價格比較昂貴，只有富人及貴族才可以負擔得起。經不斷改良，澳葡菜的版本與葡萄牙版本相比下使用的香料非常少，並配以美味而且親民的食材。新鮮魷魚在澳門這個古時著名的漁港並不罕見，在市場很容易就能買到，釀入豬肉碎、洋蔥、青西椒及葡國腸等，用特製醬汁調味就非常美味。這道菜雖然簡單，但味道層次豐富，更可配以麵包及米飯一同享用。



廚師介紹 | CHEF INFORMATION

MURAT KARA

我的烹飪之旅始於1997年，當時我開始修讀旅遊與飯店管理，並深入研究烹飪藝術，這段基礎教育點燃了我內心的熱情，推動我在大學繼續深造烹飪藝術。

畢業後，我踏入廚師專業領域，並於祖國土耳其眾多餐廳工作實踐，磨練技藝，深刻領悟土耳其美食的精髓。然而，我的烹飪冒險之旅並未止步於此；烹飪藝術讓我跨越了國界。

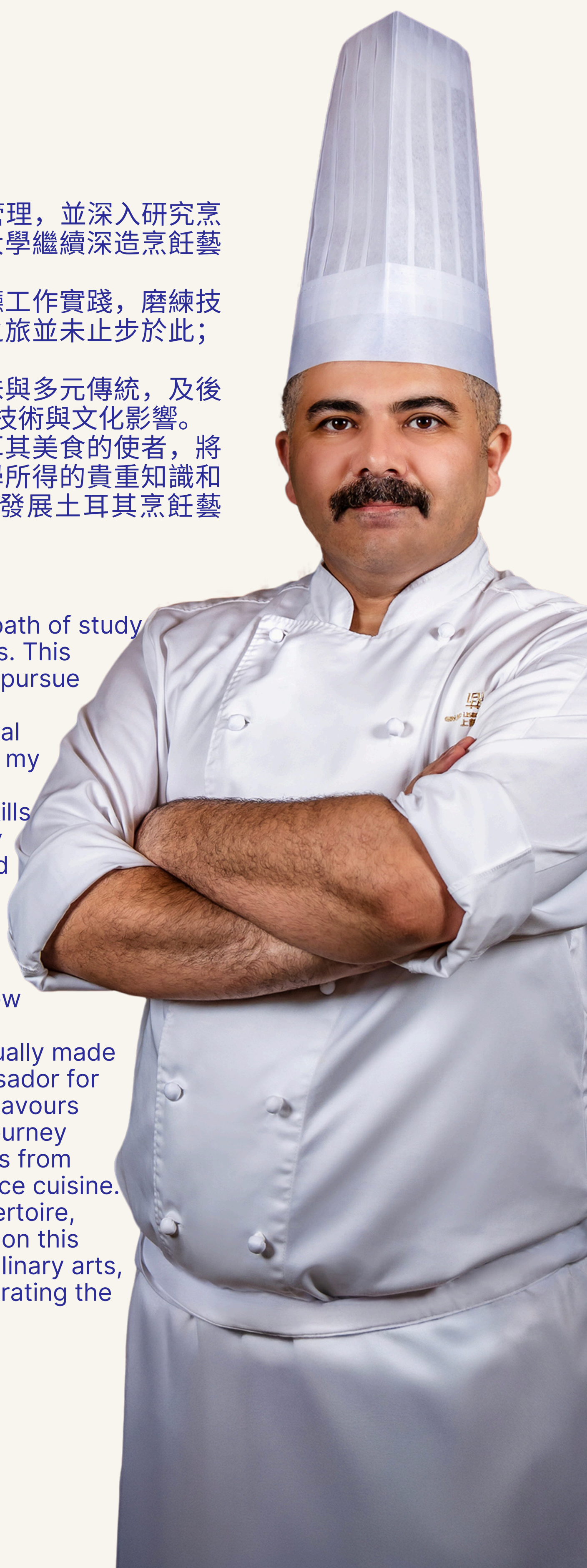
我的首次國際體驗來自於約旦，歷程讓我領略了中東風味與多元傳統，及後我在巴林、卡達、阿聯酋的工作，擴展視野，吸取新烹飪技術與文化影響。

為了分享我豐富的傳統文化，我選擇移居澳門，成為土耳其美食的使者，將文化和故事融入當地飲食界。憑藉過往從廚師們身上所學所得的貴重知識和食譜，尤其是鄂圖曼宮廷美食的經典，我致力於推廣和發展土耳其烹飪藝術，並不斷啟發他人，頌揚土耳其美食之美。

My culinary journey began in 1997 when I embarked on a path of study in tourism and hotel management, focusing on culinary arts. This foundational education ignited a passion, propelling me to pursue further culinary studies at the university level.

With my education complete, I stepped into the professional world as a chef, eager to create and innovate. Throughout my career in Turkey, my homeland, I have had the privilege of working in numerous establishments, where I honed my skills and developed a deep appreciation for Turkish cuisine. My culinary adventures didn't stop there; they took me beyond borders. My first international experience was in Jordan, which opened my eyes to the rich diversity of Middle Eastern flavors and traditions. Following Jordan, I continued to expand my horizons by working in Bahrain, Qatar, and the United Arab Emirates, where I embraced new culinary techniques and cultural influences.

In my pursuit to share the richness of my heritage, I eventually made the decision to move to Macau. Here, I serve as an ambassador for both traditional and modern Turkish cuisine, bringing the flavours and stories of my culture to a vibrant culinary scene. My journey has also allowed me to learn invaluable secrets and recipes from esteemed chefs, particularly those rooted in Ottoman palace cuisine. This knowledge has significantly enriched my culinary repertoire, enhancing my cooking techniques and skills. As I continue on this path, I remain committed to promoting and evolving the culinary arts, drawing from my experiences to inspire others while celebrating the beauty of Turkish cuisine.



菜品 | DISHES

土耳其烤雞肉串 Chicken shish tavuk

土耳其烤雞肉串的起源可追溯至奧斯曼帝國時期。當時，人們傾心於烤肉串，以確保肉類易於烹調和運輸。雞肉在鄂圖曼美食中有著重要地位，以多種方式烹調和享用。

這款土耳其烤雞肉串受到鄂圖曼美食的啟發，傳播至近東地區，在各個國家形成獨特版本。例如，在阿塞拜疆、亞美尼亞、以色列、伊拉克、黎巴嫩、埃及、敘利亞和約旦等地，人們以不同名稱和烹飪方法享用這美味佳餚。

雞腿肉通常使用酸奶、橄欖油、番茄醬、辣椒醬、大蒜、百里香、鹽和香料進行醃製。隨後，將肉串起，在烤箱、燒烤架或烤爐中進行烹調。這道美味的土耳其烤雞肉串結合了豐富的調味和烹飪技巧，展現出獨特的風味和口感。



穆罕默德醬 Muhammara

穆罕默德醬是源自中東的咸味蘸醬，以紅椒、核桃、橄欖油、孜然和阿勒頗胡椒等香料混合而成。這是土耳其等地區獨有的一種美食，現已風靡跨國界，成為中東和地中海料理中受歡迎的前菜。

其悠久歷史可追溯至數世紀前，象徵著該地區烹飪傳統，穆罕默德醬獨特地融合了甜味、香氣和辣味，廣受全球推崇，成為用餐和聚會時的珍貴佳餚，贏得廣泛讚譽。



廚師介紹 | CHEF INFORMATION

杜樂曦 | OTILIA RODRIGUES NOVO



杜樂曦師傅現任永利餐飲學府廚藝副經理，她畢業於澳門旅遊大學〔UTM〕首屆廚藝管理學士學位課程，並在多項國際及本地廚藝賽事中屢獲殊榮。杜樂曦師傅是澳門土生葡菜文化的積極推廣者。她參與拍攝了多部紀錄片及短片，包括《傳承澳門土生葡菜：一個食譜與兩代人》《非遺有新人》以及《2021年可持續美食烹飪日》。也協助永利與澳門旅遊局合辦“澳門土生菜美食推廣活動”，赴成都、青島等地宣傳澳門文化及旅遊休閒，進一步推廣澳門“創意城市美食之都”的形象，演出澳門多元美食文化共存的特色，同時為澳門餐飲業的永續發展貢獻力量。

菜品 | DISH

澳葡式松子醬汁魚 Fish with Pine Nut Sauce (Peixe com Molho Pinhão)

澳葡式松子醬汁魚是一道融合了葡萄牙傳統烹飪風格與多國食材的菜餚。其歷史背景可以追溯到葡萄牙的大航海時代（15-16世紀），當時葡萄牙航海家在全球探索新航路，帶回了許多異國食材，包括松子、香料和橄欖油等。這些食材逐漸融入葡萄牙的飲食文化，形成了獨特的烹飪風格。這道菜體現了澳門土生飲食文化的特色：各大洲的香料和利用澳門食材以及融合多國食材的創新精神。展現了澳門土生葡菜富有深厚的文化底蘊和多元文化共融結合。



廚師介紹 | CHEF INFORMATION

黎安德 | ANDRÉ LAI

成長於葡萄牙、來自中葡混血家庭的黎安德（André Lai）是澳門安達仕酒店的行政總廚。他擅長兼容並收多種風味的美食，傳承家族食譜的同時，亦以時尚新潮元素再添新意，為賓客呈現正宗葡式、土生及地區特色名菜，演繹穿越時光的風味，帶領一眾廚師團隊，呈現風格鮮明的餐飲體驗，為澳門安達仕酒店打造“以美食演繹城市靈魂”的城中熱點。



菜品 | DISHES

葡式馬介休球 Traditional Bacalhau Cakes



澳門土生葡菜起源於16世紀，是以葡萄牙的烹調方法為基礎，加上葡萄牙人在航海過程中途經各大洲的香料和利用澳門食材，是一種能夠體現澳門歷史、突顯中西文化交融的特色融合料理。2012年，「土生葡人美食烹飪技藝」被列入澳門非物質文化遺產清單，2021年入選國家級非物質文化遺產代表性專案名錄，受政府機構立法保護和推廣。

馬介休球是一種把馬介休肉（鹽醃制過的鱈魚肉）和馬鈴薯搗碎後作成的炸丸子。是當地人及旅客到餐廳必點的前菜。

Sardinhas no pão 這道經典葡式料理承載著葡萄牙的海洋基因。16世紀大航海時代，沙丁魚因富含油脂且易鹽漬保存，成為遠洋船隊的重要蛋白質來源。漁民將烤沙丁魚置於酸麵包上食用的傳統，最早記錄於里斯本沿海村落，既避免燙手又可吸收魚油精華。

甜椒沙拉則見證新大陸食材的融入——哥倫布船隊將原產美洲的甜椒帶回歐洲，與地中海黑橄欖、橄欖油調和成清爽配菜，中和魚脂的濃郁。如今這道菜已是葡萄牙「沙丁魚節」的象徵，體現航海文明與飲食智慧的共生。

烤沙丁魚配甜椒沙拉橄欖酸麵包 Roasted Sardines with Bell Pepper Salad and Olives on Sourdough



廚師介紹 | CHEF INFORMATION

林文道
ARQUIMINO LAMEIRAS

生於澳門、擁中葡血統的總廚林文道入行超過20年，現任澳門新濠天地綜合度假村內備受歡迎的 T FOR TAPAS 歐陸美食餐廳的總廚，同時主理中央廚房及員工膳食餐廳喜聚堂。憑藉超過20年的深厚經驗，Chef Mino以其精湛的技藝和源源不絕的創意，曾多次代表新濠天地出賽並取得佳績。他擅長混合文化菜系，巧妙地將其多元文化背景融入菜品創作之中。是次將展示其招牌菜式之一，鱈魚葡腸餅配雜豆沙沙。此菜式完美體現了他對食材的深刻理解和對風味的精準把握，是其對混合文化烹飪哲學的絕佳展現。



菜品 | DISH

鱈魚葡腸餅配雜豆沙沙
Cod Fish Chorizo Fritter with Mixed Bean Salsa



葡腸鱈魚餅配雜豆沙沙是一道融合葡萄牙與澳門特色的創意菜色，靈感源於澳門的葡國菜傳統，鱈魚在葡萄牙被稱為（國菜）尤其鹽醃鱈魚，而（炸馬介休球）更是葡國菜的標誌性菜色，這道菜中鱈魚餅就由此演變而來。菜中加入了葡國腸，其油脂和煙燻風味可以豐富整道菜色的風味層次，利用沙沙清新微酸的風味，平衡了炸魚餅的油膩感。

這道菜既可以保存葡萄牙菜的傳統食材和技術，又以沙沙的清爽適應現代口味，突顯了土生特色菜與異國風情的飲食文化交流。