

<<土生葡人飲食文化>>

图书基本信息

书名：<<土生葡人飲食文化>>

13位ISBN编号：9789993777830

10位ISBN编号：9993777838

出版时间：2004

出版时间：澳門土生教育協進會

作者：Cecilia Jorge

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<土生葡人飲食文化>>

內容概要

對書中介紹的澳門土生葡人菜式感覺非常熟悉，既有葡萄牙烹飪的亞洲版本，也有不少是中式烹飪的葡萄牙式變調，加了一點澳門土生葡人的特色。

例如蘿蔔糕，土生葡人的做法與我們沒有兩樣，只不過他們加了少量中國火腿。

又如他們的雞粥，也一如我們的習慣方法，先用雞骨放水中煮，然後下米，臨吃時才加進雞肉一齊滾熟。

他們的雞粥加幾片薄荷葉，有點別出心裁。

作為土生葡人飲食文化的研究者，左倩萍很清楚解釋，其實土生葡菜是各種文化匯集的結果，很典型的早期各地飲食文化匯集的「Fusion」菜式。

調味料之中，鹹蝦源自馬來亞的馬拉盞(Balichao)，澳門土生葡人愛月桂葉(Bay Leaf)和中式鹹蝦同用，所以早期的茶餐廳把月桂葉叫作「鹹蝦葉」，華人私下把土生葡人叫「鹹蝦燻」，以便與來自祖家的正宗葡萄牙人「牛叔」有所分別。

咖哩來自印度、椰漿也是馬來亞的調味料。

甜品方面，馬拉糕(Saransurave)顧名思義，當然也是馬來亞食制，土生葡人對這種糕點的名稱，仍清楚保留馬來語的痕跡。

早期葡萄牙人曾往日本傳教，16 - 17世紀在日本成立了龐大的天主教社群，把日本修士送往澳門修院訓練，大三巴前身的聖保祿大修院便是昔日的遠東省總部。

日本人帶來了和果子(Muchi- muchi)，名字保留至今。

至於咋喳(Chacha)，早已在香港的糖水店發揚光大了，雖然很少食客了解這也是葡萄牙人帶到澳門的另一馬來亞食制。

左倩萍的書應有英文譯本，有機會可去澳門的葡文書店找找。

<<土生葡人飲食文化>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>