

米芝蓮推薦葡國菜

|女|人|心|高樓斜巷
寶兒 隔五日見報
www.facebook.com/poyee.me

之前去逛澳門氹仔官也街，在木鐸街見到一家葡國餐廳，是一幢藍黃色三層矮建築，餐廳外有鋪上藍色桌布的酒桶小吧枱，一雙深棕紅色木門，很別緻。不過當天人太多，沒有進去。

後來，想不到有機會再訪，原來餐廳名叫「安東尼奧餐廳」，最近已開業十周年。葡萄牙主廚安東尼奧（António Coelho）曾是駐澳軍人，退役後在葡萄牙、南非等地學廚，最後又回到澳門。二〇〇七年在氹仔舊城區開設了自己的餐廳，並且聲名大噪、獲獎無數，也有米芝蓮推薦。

當日來到餐廳，剛好在門口碰見穿了粉紅色恤衫、拄着拐杖、一頭鬚銀髮的主廚，想不到對着我這陌生面孔，也點頭招招手。然後眼看他坐上跑車絕塵而去，後來才知道，他是特意回去換件

衣服再回來。

進餐廳前，侍應端來炸馬介休球作餐前小點，馬介休球外皮炸得非常香脆，內裏魚肉很多，不會像平時吃到的只有糊口的薯蓉，鹹鹹香香調味也足，這個很讓人喜歡。進餐廳後，很快就端來前菜，是雞肉批配封乾火腿捲蘆筍，雞肉批的批皮特別酥脆，吃完都早已飽了半肚子。然後是龍蝦鮮蝦湯飯，龍蝦湯熬得濃郁，配着圓潤米粒和鮮嫩龍蝦肉，十分滿足。再來一道是烤牛扒配薯蓉，不過未算驚喜。反而甜品更讓人留戀，簡單的朱古力小蛋糕，淋上濃稠朱古力醬，旁邊有芒果布丁和芒果濃汁，濃郁、清新的味道互相交替。

澳門蘊藏了很豐富獨特的葡國飲食文化，每一次拜訪一家餐廳，都足夠回味好久。