



飲食

讚好 24

【澳門美食·葡國菜】氹仔隱巷小店 必試祖傳秘方海鮮燴飯燒乳豬

撰文：黃子卓 2018-05-22 18:00 最後更新日期：2018-05-22 18:42

在澳門吃葡國菜，是種很特別的體驗，因為澳式葡國菜，就算去葡萄牙也未必吃得到。基本上，澳門大部份的葡國餐館都已經改良，不再完完全全是葡國菜，而是融入了各國的烹調手法，變成了澳門的本地菜。

攝影：龔嘉盛

不過，還是有餐廳堅持做傳統葡國菜，多年來一直由葡萄牙進口食材，以最傳統的做法炮製葡國菜。去澳門氹仔，大家通常都會到官也街逛逛，其實在官也街附近的小巷裡，就藏著這間隱蔽的葡國小館——安東尼奧。葡籍老闆兼主廚安東尼奧（Antonio Neves Coelho）曾在澳門當兵，後來沒再當兵，輾轉到過不同國家學廚，花了廿年時間學有所成，最後卻選擇回歸澳門落地生根，開設這間貫徹其家鄉特色的葡菜小店。



葡籍老闆兼主廚安東尼奧是軍人出身，曾在澳門當兵，也選擇在這裡落地生根。

按圖看葡籍老闆兼主廚安東尼奧即席「表演」：



餐廳位於木鐸街一座三層高的小屋之中，店面前放了幾個酒桶，鋪了張寶藍色的餐桌布作吧枱，店內則滿牆葡萄牙風花磚，加上別緻的燭台、皮椅，以及牆上掛著的古舊葡國油畫，令人有種置身於南歐的錯覺。安東尼奧於2007年開業，短短兩年後已成為米芝蓮推介餐廳之一，至今從未間斷，自然有其原因，當晚叫了四道菜，道道精彩。頭盤先來，是蒜頭大蝦沙律，每碟索價MOP\$180，實在是有點貴，但大蝦一入口，就知道這價錢並不過份，肉質並非如平日吃沙律蝦般結實，而是輕輕燙熟表面，裡面仍是呈透明刺身狀，口感爽嫩，蝦肉鮮甜，配上微辣的蒜頭沙律汁很開胃，我一個人就吃了七、八隻，不過最愛還是蝦頭極多膏，甘甜豐腴，令人吃不停口。



蒜頭大蝦沙律 MOP\$180；口感爽嫩，蝦肉鮮甜，配上微辣的蒜頭沙律汁很開胃。

第二道菜是特色燒焗乳豬，今時今日要吃到一道稱得上好的葡式燒焗乳豬並非易事，先要乳豬本身夠嫩，也要師傅火候技術到家。吃了這道燒焗乳豬，我當刻即想大叫：「回港吃不到這樣好吃的乳豬怎麼辦？」跟港式燒乳豬不同，咬下去這葡式燒焗乳豬時，「咔嚓」一聲，皮脆得像玻璃碎裂般乾脆，而肉質柔軟嫩滑得難以形容，根本不需花力氣咀嚼就溶化嘴中。

不過最妙的還是這裡的招牌海鮮燴飯，是大廚祖傳秘方炮製的海鮮雜燴，而且他堅持材料全是來自葡萄牙，所以當中的麵包蟹、扇貝、青口、大蜆等全由葡萄牙進口。海鮮固然鮮甜，但我覺得燴飯才是主角，這麼多海鮮加上濃郁蝦湯作上湯燉煮，幾乎所有海鮮精華肉汁都滲入了每顆飯粒之內，每一口都是海洋的味道，鹹鮮並重。

甜品是蛋黃布甸，其實就是一般的蛋黃布甸，不過欣賞上面還有幾顆雕花的葡萄，為這趟葡菜之旅劃上了甜美的句號。



特色燒焗乳豬 MOP\$360；皮脆肉嫩，根本不需花力氣咀嚼就溶化嘴中。

按圖看更多食物及環境



【澳門美食】氹仔舊城區食店買二送一 身份證有2字就得!?

【澳門美食】平食Fine Dining 酒店法國晚餐四道菜\$500有找！

【食記】吉列和牛三文治銅鑼灣單點\$288 尾崎牛月產30隻極矜貴！



安東尼奧餐廳 Antonio

地址：氹仔舊城區木鐸街7號地舖

電話：+853 2888 8668

[飲食旅遊](#)

[飲食情報](#)

[飲食推介](#)

[澳門](#)