

将大马留学进行到底 华人美食篇 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/334/2021_2022__E5_B0_86_E5_A4_A7_E9_A9_AC_E7_c107_334333.htm 从马来西亚留学归来已经有一年多的时间了,经常和大马的同学在网上交流,每次交谈的话题必有对于棕榈之国的想念,其中最为想念的就是独具异域风情的美食.也许你已经对于马来西亚的美食有一定的了解了,也许还可能列举出很多特色食品,但是品味马来西亚每个地区特色美食的心得,不是每个人都能领略到的,想了解个中滋味,就请跟我来吧! 肉骨茶 提到马来西亚的华人美食,不得不提的就是享誉国际的肉骨茶.其实马来西亚全国境内都有肉骨茶的饭店,但是最有名,味道最好的就是吉隆坡郊区,巴生福建会馆旁边的肉骨茶店,很多当地人为了吃这家的肉骨茶,早晨五六点钟就起床,开车到这里吃早茶,因为过了八点,这里的肉骨茶就销售一空了.这一味长久享誉东南亚的中式早茶—肉骨茶,用猪的排骨肉、茶叶、人参作主料,配以盐、酱油、胡椒、味精作料,烧煮多时,茶叶、药材之味便可渗入排骨。吃起来香而滑嫩,真正美味。其实真正美味的不是肉骨,而是茶叶、药材合力熬制成的汤,其全部精华尽数汇集在此汤茶中,将汤茶泡入米饭中,即使没有肉和骨头,也可以尽兴地吃上两大碗! 用来煮汤的猪肉,也不尽是骨头,也有五花肉、肥肠、猪肝什么的,沾上马来特有的酱油泡小尖椒,别有一番风味. 肉骨茶大部分都是在早晨吃的,也配合了马来华人吃早茶的习惯。吃过的人都沉醉其中,不能自拔! 芽菜鸡饭 看到这里,大家一定会说:“鸡饭谁不知道,是海南鸡饭最有名,海南鸡饭属新加坡名菜,软软的饭中渗出淡淡鲜鸡香味,而配

料经鸡油炒香后滋味扑鼻而来，加上新鲜靓鸡皮爽肉滑，令人食指大动，胃口大开。台湾都拍过海南鸡饭的电影，可是没有听过芽菜鸡饭呀！这你就孤陋寡闻了，在马来西亚美丽的山城怡保，有一种更为清香可口的芽菜鸡饭，淡黄色的鸡块新香嫩软，细细咀嚼中带有淡淡的葱香味。跟海南鸡饭有明显分别的是芽菜，芽菜是用香油、香葱、香菜炆锅凉拌的，菜的清香与这三种香味合而为一，是凉拌中的上品。一口鸡、一口菜、一口饭，成为绝佳的美味三宝，吃过的人无不忘记了海南鸡饭的美名。全世界的华人，都是美食界的个中能手，每位大师都根据自己国家的风土人情，创意制作了各种美食，但是华人的饭菜毕竟与国内的美味有异曲同工之妙，如果想真正领略异域风情，还是要了解异族的特色美味，敬请期待“将大马留学进行到底---有滋有味之马来美食篇”。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com