

悉尼美食 征服你的舌头

澳大利亚美食已发展出自己的风格——用特有的核果、水果、香料及梅子,加上当地的肉类及海鲜,烹调出令人赞叹的菜品。澳大利亚的海鲜世界知名,悉尼是海港城市,品尝海鲜自然是很好的选择。悉尼的鲔鱼出口到日本做成寿司,亚洲人也大量食用当地的虾和鱼。在任何近海的餐厅,您都可以享用到澳大利亚出产的鲍鱼、生蚝、帝皇蟹、龙虾。

悉尼流行的饮食方式趋向于随意。咖啡、酒吧式的餐厅使东悉尼、岩石区以及英皇十字区的小巷焕然一新;在威廉街的南端市区与英皇十字区的中间地段,近年就增添了不少意大利风情的路旁咖啡店。

此外,不论你是哪国人,在悉尼,几乎都可以找到自己喜欢的口味。原来悉尼只有英裔或英格兰裔人,如今因意大利、希腊、土耳其、黎巴嫩、泰国、中国、马来西亚、印尼、越南和柬埔寨移民的不断涌入,悉尼的饮食也丰富起来。每一个民族都为悉尼美食添加了自己独特的味道。这里的蔬菜水果品种繁多,而且新鲜廉价,牛、羊肉、海鲜都很新鲜,大可一饱口福。另外,在一些没有饮酒许可证的餐馆用餐比较便宜,酒店允许顾客自带酒精饮料,当然也会收取相应的开瓶费。

FISH MARKET “海鲜圣地”

到悉尼吃海鲜,FISH MARKET是必去之地,最好是一大早就去,这样才能够选到最新鲜的海鲜。这座著名的鱼市场,给人的第一印象就带有大海的味道,因为整个建筑都是以蓝色为主色调,很贴近主题。里面有各种海鲜,如,大龙虾、三文鱼、甜虾、生蚝,还有其他很多叫不上名字的海味。你可以买下海鲜,并在室外区用餐,面朝大海,十分惬意。悉尼的海边是海鸥成群结队的地方,目标就是你口中的食物。当然他们不会直接来抢,而是等你走后飞落到桌子上帮你“打扫”剩下的食物。当然,你也可以热情地招呼它们一同进食,绝对是很愉悦的体验。

唐人街 美味聚集地

另一处美食聚集地毫无疑问就是唐人街了。

在悉尼,唐人街是很受欢迎的餐馆集中地,永远充满了活力、极富娱乐性而且餐饮物有所值。这条街上的餐馆种类非常多,包括广东、上海、新疆、四川、台湾菜馆等。口味可能不会像国内那样正宗,但对于常年在外的人来说,这里的味道也足以满足思乡之情了。如川香阁,这家餐厅以麻辣火锅为主。



餐饮推荐：

悉尼 SHOWBOAT 晚餐游船

当白天的匆忙消散时,踏上这条剧场式的游船,享受坐在游船上的悠闲时光,看着悉尼的地平线由明转暗,或享受船上晚餐,或陶醉于悉尼港美妙的景色中,绝对是一种享受。

游船行程表：

16:45 登船

17:00 开船

18:20 返回

地址:国王街码头

晚餐菜单:越南沙拉配烤虾

烤小牛肉

英式奶酪提拉米苏

茶和咖啡

(菜单仅供参考)

着装要求:休闲装即可

注:您还可以在这艘漂亮的游船外照相

小贴士：

- 1.悉尼最好的风味美食集中在中国城、岩石区、Blamain、莱卡特、达令赫斯特、新城、英皇十字区。
- 2.西餐馆周日或周一休息,中餐厅则全周营业,比较有名的餐馆一定要提前预订。
- 3.餐馆分为有酒牌和无酒牌。有酒牌的餐馆英文是“Licenced Restaurant”,这类餐馆不能自带酒水;无酒牌的餐馆在进门处有“BYO”的标志(Bring Your Own),可以自己带酒饮用。
- 4.餐馆营业时间:通常情况下,午餐12:00至15:00,晚餐18:00至22:00(周末到24:00)



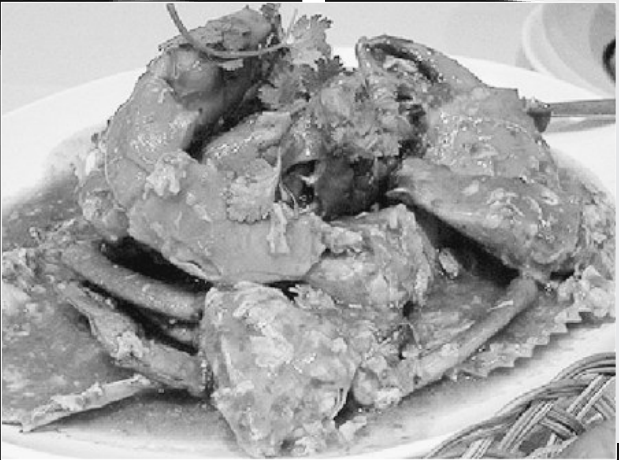
悉尼牡蛎

悉尼的名菜是牡蛎,可生吃或添加腊肉和羊肉一起炒制,或夹在牛排中吃等。



澳洲牛排

到悉尼一定要吃牛排,这里的牛肉肉质绝对和别的地方不同!鲜美多汁的牛排,相信你尝试过一次就会爱上它。



皇帝蟹

悉尼出产的皇帝蟹很肥大,在当地经常有人直接把皇帝蟹煮汤喝。把整只蟹切开几大件,直接用清汤来煮,煮熟把蟹捞出,即可食用。其肉质极其鲜美。吃得差不多了再喝点汤,汤水很清,和浑厚的蟹肉搭配相得益彰。



酸奶水果捞

混合水果配酸奶,好大一份只要几澳元,是悉尼的超值美味。有草莓、火龙果、芒果、杨桃等很多水果可以选择。酸奶水果捞是既爱吃又怕胖的女士们的福音哦!



澳洲龙虾

在悉尼,还有一样必尝的食物就是澳洲龙虾。一听名字就很霸气,通体火红、肉质细嫩、滑脆、味道鲜美,看着冰块包裹着的大龙虾,还未下锅,就忍不住要流口水了。