

美食篇

★Part of **FOOD**



First experience 新加坡美食初体验

到莱佛士酒店享用传统英式下午茶★到Long Bar喝一杯新加坡司令★到熟食中心品尝当地小吃
到热带花园餐厅用餐★到Kopitiam喝新加坡当地咖啡

Foods what must taste 新加坡的必尝美食

肉骨茶★海南鸡饭★沙爹★咖椰烤面包★叻沙★印度煎饼★福建炒虾面★咖喱鱼头

Places where must go 细数吃货必去的美食地

Sky on 57餐厅★ 新加坡海鲜共和国★ “森” 餐厅

新加坡旅游局出品

从心
发现 **新加坡**
singapore



舌尖上的缠绵

——新加坡美食初体验

1、到莱佛士酒店享用传统英式下午茶

这年头，喝英式下午茶不稀奇，但是坐在殖民风格建筑的长廊深处，以百年传奇佐茶，这种绝妙的历史场景，只有走进来佛士酒店，才能穿越时空慢慢品味到。酒店的传统英式下午茶设于Bar & Billiard Room，在宁静的午后，优雅的银制三层架端上桌来，英国传统scone、糕饼与三明治分置其中，饮一杯茶，怀想名人穿梭不息的黄金年代，既复古又浪漫。此外，Tiffin Room推出High Tea也深受欢迎。这间酒店最古老的餐厅除了提供北印度料理，其自助式的High Tea还不定期地搭配各种甜点主题，另有传统scone可随意吃饱，是当地时髦的午茶文化，也是另一种风雅选择。午茶供应时间均为15:30-17:30。



2、到Long Bar喝一杯新加坡司令

没喝过新加坡司令 (Singapore Sling)，别说你来过新加坡。这款调酒的正宗发源地就在莱佛士酒店的Long Bar, 1910年由华人坡司令由琴酒、莱姆酒、菠萝汁、樱桃酒等混合调制，在摇摇杯里shake之后，倒进专属酒杯，粉红色泽搭配杯口装饰的樱桃与菠萝片，充满南洋悠闲气息。

窝在Long Bar的藤椅里，望着长长的吧台，听着乐团现场演奏，天花板的排扇扇啊扇，来一杯新加坡司令，酸酸甜甜的滋味，永难忘怀。



3、到熟食中心品尝当地小吃

根据2004年的统计，新加坡全岛的熟食中心 (Food Centre, 又称小贩中心) 超过120座，熟食档更多达1.6万多摊，数量之多，聚集密度之高，让欧美游客视为人文奇观。熟食中心采用开放式座位，没有冷气，若遇到上午餐尖峰时段，与陌生人共享一张餐桌实属稀松平常。每间熟食档的店面都会贴上A、B、C英文字样，这些字母代表卫生等级的高低，由新加坡政府检验合格后所颁发。其中，挂A的当然最干净，但大排长龙的店面往往都是B或C，游客不妨自行参考选择。

4、到Kopitiam喝新加坡当地咖啡

尽管西式的连锁咖啡屋席卷新加坡，但许多居民还是习惯泡在本土的咖啡店里，当地人称为Kopitiam。所谓Kopi就是咖啡，而Teh就是茶。别看它规模小，里头却设有好几摊熟食档，没有冷气，装潢非常简单，随时供应小吃、茶和咖啡。

从Kopitiam端出来的茶或咖啡，装在圆胖厚实的杯子里，滚烫烫的，看起来很有意思。它是采取传统的网袋来冲泡茶叶或咖啡粉，网袋上的陈年渍垢有点吓人，但过滤功能却很好，冲出来的热饮香醇浓郁。点茶或咖啡时，记得使用当地术语，如果想喝无糖的奶茶，就说Teh-Kosong，喝茶不加奶是Teh-O，加糖加奶则为Teh-C。



5、到热带花园餐厅用餐

穿过树丛，拨开交错的绿叶，就能看见白墙黑屋顶的顶栋洋房，这是英国殖民政府在20世纪20年代为高级官员所建造的住宅，外观风格仿自英国都铎式建筑。为了顺应新加坡的热带气候，全部采用黑白两色，当地人昵称为“黑白屋”。

许多黑白屋改装成餐厅，虽然地点较为偏远，但老洋房结合热带花园的新旧魅力，在白天充满清晰绿意，让人有回到家的自在感，到了夜晚，烛光摇曳，越发浪漫。喜欢这种用餐气氛的人，不妨前往Rochester Park或植物园里的Au Jardin，吹着晚风，“邀请”热带植物一起举杯畅饮。



齿间的绝妙滋味 ——新加坡的必尝美食

新加坡流传着的一句话是：“Die Die Must try” -----打死我也要吃！

哈哈，新加坡人可是一个“爱吃的民族”。新加坡的多元文化使其成为了各种风味美食的汇集之地。您可以从菜单上的各种当地美食中窥见新加坡的文化多样性：中国人、马来西亚人、印度人、土生华人等等。

徜徉在这个多元化的城市之中，您将可以品尝到马来西亚清真菜、南印度素食（thali）、北印度饭（naans和briyani）、广东点心、海南鸡饭、北京烤鸭、福建面（中国福建省的炒面）以及薄饼（春卷）；这些菜式在新加坡的饮食中心和餐馆中随处可见。

您可以品尝广东移民给您带来的美味点心、烤肉以及各种炖汤，来自四川的麻辣菜式以及源自海南的可口鸡饭。大名鼎鼎的酿豆腐（豆腐中塞入鱼滑）则由客家人所创。丰盛的肉类菜式以及开胃的面条构成了闽南菜的一部分，而潮州菜的口味稍轻一些，包括蒸海鲜、粥以及清汤。在这里，也请不要忘记尝试当地华人的最爱美食，比如辣椒螃蟹、肉骨茶、咖喱鱼头或者凉拌菜。

如果您是一位印度菜的粉丝，那么您将有幸在南印度和北印度的众多美食中大快朵颐。首先出场的是素食印度糕（thosai）、海鲜以及椰汁咖喱杂菜。接着是稍为温和的咖喱菜、滑腻的酸奶菜、唐杜里（tandoori）菜以及松软的纳安（naan）面包。大部分的印度菜均配以各种香料，比如豆蔻、丁香、茴香、胡荽以及辣椒；也只在新加坡您才可以在各印度餐馆中见到香辣的咖喱鱼头。



您还可以体验当地人最爱的印度清真菜，比如印度飞饼（roti pratas）、印度肉碎煎饼（murtabak，飞饼中塞入碎肉、鸡蛋和洋葱）以及nasi briyani（辅以辣鸡肉或羊肉的红花饭）。所有这些菜都可以用拉茶（teh tarik或“pulled tea”）来配；拉茶是一道绝对能让您满意的滑腻多泡的奶茶。

新加坡的马来菜能让您有机会品味各种调料和香料，包括生姜、姜黄、高良姜、柠檬草、咖喱叶、虾酱以及辣椒等等。由于使用了大量的椰子汁和当地香料，您将发现马来菜香而不辣。花生酱在诸如加多咖多（gado gado，印尼凉拌菜，原料包括莴苣、豆芽和炸豆腐）这样的菜式中占据了首要位置。它也是沙嗲肉串（配以洋葱和黄瓜的炭烤肉串）的主要佐料。您还可以品尝独特的椰浆饭（nasi lemak）或马来菜饭（nasi padang），有多种式样供您选择。

独特的娘惹菜结合了中国、马来和印尼风味；它将包括柠檬香草、辣椒、罗望子酱、虾酱和椰子汁之类的草本香料和调料混合在一起，创造了丰富的蒸菜、炖菜和咖喱菜。您务必要品尝的还有黑果焖鸡ayam uah keluak 这是一道将鸡肉辅以黑果（buah keluak）的鸡肉菜；也可以试试叻沙（laksa），一道非常出名的、使用米面和椰子汁做成并用海鲜或鸡肉装饰的“娘惹菜”。

新加坡的美食远不止这些。新加坡还提供来自泰国、韩国、越南乃至蒙古的各种风味美食。无论您是希望品尝日本菜、丰盛的意大利大餐还是热衷于法式小酒馆的情调，这个地图上的“小红点”都不会让您失望。

以下，我们总结了来到新加坡不得不尝的美食。当然啦，“美食处处有，新加坡特别多！”这里只是其中冰山一角的经典之作！



TOP 1 : 肉骨茶

Bak Kut Teh

肉骨茶，就是边吃排骨边饮茶。肉骨是选用上等的包着厚厚瘦肉的新鲜猪排骨，然后加上各种佐料，有的还加进各种滋补身体的药材，炖得烂烂的。外加香喷喷的白米饭一碗和一盘切成一寸长的油条，可根据不同的口味加入胡椒粉、酱油、盐、醋等；在吃肉骨茶的同时，还必须饮茶。



黄亚细肉骨茶餐室

肉骨茶曾是当地苦力储存体能的营养早餐，现在却成为新加坡知名的风味小吃。20世纪60年代，黄亚细跟随父亲外出卖肉骨茶，没想到竟卖出了名气。1973年，他只身开设店面，几经辗转搬迁，终于在现址落脚。黄亚细的肉骨茶是以猪骨加中药、香料及蒜头等材料一起熬煮而成，汤头风味独特，全靠父亲遗留的家传秘方。除了肉骨茶，还兼卖猪肝和烫青菜，如果担心太过油腻，建议搭配一壶潮州功夫茶。

地址：208 Rangoon Road

电话：(65) 6294-7545

营业时间：06:30-14:00, 每周一公休。

交通：搭地铁从花拉地铁从花拉公园站 (Farrer Park) 下车，走B出口，右转龙岗路 (Rangoon Rd.) 直行可抵。



TOP 2 : 海南鸡饭

Hainanese Chicken Rice

最原始的海南鸡饭是以白米饭搭配蒸煮鸡肉和姜蓉而成，不过由于中国海南移民受到新加坡多元种族文化熏陶后，形成了充满当地风味儿的“新加坡海南鸡饭”。鸡肉鲜美滑嫩，配上以鸡汤和鸡油一起蒸煮的白米饭，香喷喷油亮亮的。品尝时，不妨蘸点黑酱油、蒜末或辣椒酱，那美味可是堪称人间极品啊！难怪被选为国家级美食代表。



文东记 Boon Tong Kee

文东记以海南鸡饭闻名，价格中等，1979年开业至今，在新加坡拥有多家连锁店。鸡肉鲜嫩香滑，深得许多港台艺人喜爱。服务人员都会说华语，点菜可不必担心语言沟通问题。由于连锁店多半设在市区中心外围，如偏北的 Bras Basah Road、东部的 East Coast Road 以及偏西的 River Valley Road 等地，距离地铁站较远，必须搭乘公交车或出租车才能抵达。相比之下，设于新达成喷泉美食广场 (Fountain Food Terrace) 的文东记小吃摊就便利多了，不想跑远的游客，逛街之余请来尝鲜。

地址：Temasek Boulevard, #B1-025/045
Suntec City Mall

电话：(65) 6884-4185

网址：<http://www.boontongkee.com.sg>
(可查询各分店地址)

网友心点评



winme2008: #从心发现新加坡#肉骨茶吃的很撑！克拉码头对面的这家店人头涌涌！大排骨啃太给力了！吃了一根就腻了！还有味道很浓的卤猪蹄！

肉骨茶配油条还真是新鲜！把油条浸在胡椒味很重的药材汤中，一边啃肉，一边吃吸满汤汁的油条！吃完再来杯“酸柑汁”解腻！爽啊！@新加坡旅游局官方微博



1月7日 22:59 来自 WeicoPro

转发(1) | 收藏 | 评论(5)



网友心点评



BonueV: #从心发现新加坡# 文东记海南鸡饭，正好就在住的地方附近，中午刚到新加坡，没到办入住的时间，就先去吃吧，哈哈，味道还不错



1月7日 16:23 来自 新浪微博

转发 | 收藏 | 评论



TOP 3 : 沙爹

Statay

据说，沙爹源自中东的烤肉串 (Kebab)，也有人认为是华人小贩在街头卖烤肉时，以三块肉作为一串，“三块”的福建话念成Sar Tae，久而久之，就演变成Satay。尽管Satay并非马来语，但在新加坡却被视为马来美食，做法是将特别腌制的牛肉、鸡肉和羊肉块，以竹签串起，放到炭火上烧烤，再蘸一层厚厚的沙爹酱入口。沙爹酱由椰酱、花生酱及幼虾等调制而成，香醇浓稠，搭配洋葱、黄瓜片、马来米饭，超级爽口！



网友心点评



非常亚亚★：光是用回忆，狮城美食就让人口水流一地。No Signboard Seafood辣椒/胡椒蟹 Maxwell Food Centre海南鸡 Lau Pa Sat satay烤串和 laksa Geylang耗蛋田鸡牛河和街边榴莲三文治雪糕...当然还有大快朵颐后 Tiger酸柑水芦荟饮的酣畅...OMG...不要太让我再次拔腿就飞去呀！#从心发现新加坡# @新加坡旅游局官方微博

2011-12-31 18:25 来自 新浪微博

转发 | 收藏 | 评论



老巴刹Lau Pa Sat

1894年兴建完工的老巴刹，早期曾是传统菜市场，马来语称为“巴刹”，如今改为美食中心。这里什么小吃都有，包括沙爹、肉骨茶、福建炒虾面及各式南洋冰品等，让人眼花缭乱。一到晚上，整条文泰街 (Boon Tat Street) 全面禁止车辆进入，转为行人徒步区，众家露天摊贩集体出动，沙爹及海鲜烧烤香气弥漫，实在是诱人。

地址：位于Robinson Road与Boon Tat Street交叉口

交通：搭地铁在莱佛士坊站 (Raffles Place) 下车，走F出口，往左走，在罗伯申路 (Robinson Rd.) 左转直走，走到文泰街 (Boon Tat St.) 街口可抵。



TOP 4 : 咖椰烤面包

Kaya Toast

一份咖椰烤面包、一碗半生熟鸡蛋，再搭配茶或咖啡，就是新加坡人最爱的早点。不同店家会采用不同的面包种类，而咖椰是由椰浆、鸡蛋、糖、香兰叶调制而成的果酱，连同牛油涂夹在炭烤吐司或面包里，咬起来，香甜酥脆，配上半生熟鸡蛋，别有一番风味。



基里尼路咖啡店Killiney Kopitiam

无论何时，这家简朴小店总是坐满了用餐人潮，烤土司搭配半生不熟的鸡蛋，再来一杯咖啡或奶茶，就是标准的海南式传统早餐。店里祖传自制的咖椰酱 (Kaya) 由椰浆、鸡蛋、白糖和乌枣调配而成，抹在土司上以炭火烘烤，吃来特别香甜。而碗里的半生不熟鸡蛋打散后，不妨加点酱油或胡椒等调味料，直接喝或拿土司蘸着吃。营业80多年来，这种吃法早已成为新加坡独有的招牌餐点。

地址：67 Killiney Road

电话：(65) 6734-3910

营业时间：周一-周六06:00-23:00,周二、周日06:00-18:00。
每月第二、第四个周日公休。

交通：搭地铁在索美塞站 (Somerest) 下车，走A出口，步行至基里尼路 (Killiney Rd.) 右转，沿基里尼路走约5分钟可抵。

网友心点评



CongnBin: #从心发现新加坡#坐鸭子船的地方新达城(Suntec City)里有家Food Republic，离鸭子船返回下船(下车)的地方超近！下船后饱餐一顿，吃了海南鸡烧饭版和印度煎饼 (Roti prata)，里面还有一家土司工坊(Toast Box)，可以吃到咖椰烤面包😊



1月10日 18:13 来自 新浪微博

转发 | 收藏 | 评论



TOP 5 : 吒沙

Laksa

叻沙是最具代表性的娘惹美食，在咖喱汤汁中混合椰浆、辣椒、虾米、蛤肉、鱼饼及油豆腐等食材，调制成汤头，加入细白的粗米粉，就是一碗令人喷火的呛辣料理。想吃到正宗的娘惹叻沙，建议前往土生华人昔日聚集的加东区，在东海岸路 (East Coast Road) 可发现不少叻沙餐馆。



Blue Ginger

Blue Ginger是一家由旧店屋改装的娘惹餐馆，充满着雅致怀旧的情调。融合中国与马来美食特色的娘惹料理，口感酸辣辛香。特别推荐店内的招牌菜亚参鱼头 (Fish Head in Assam)、椰奶香料烩牛肉 (Beef Rendang) 和叻沙，它们均大量采用椰浆、柠檬草、咖喱等调料提味，滋味一级棒。

地址：97 Tanjong Pagar Road

电话：(65) 2222-3928

营业时间：午餐11:30-15:00,晚餐18:00-22:00

交通：搭地铁在丹戎巴葛站 (Tanjong Pagar) 下车，走A出口，沿Wallich St.直走，右转丹戎巴葛路 (Tanjong Pagar Rd.) 可抵。

美食达人——殳俏的心分享

一碗好叻沙的秘诀在哪里？就是汤底里要有足够多的鲜蚶！另兼汤浓粉滑，辣酱自加。328加东叻沙的老板娘曾参加过选美，后来开了叻沙档，一心一意经营美味。328不是门牌号码，也不是老板娘生日，而是广东话“生意发”的谐音。#从心发现新加坡#



2011-12-30 12:47 来自iPhone客户端

转发(181) 收藏 评论(49)



TOP 6 : 印度煎饼

Roti Prata

这是新加坡印度同胞的早餐首选，只见印度师傅抓着揉好的面团甩向空中，展开拉、扯、抛等“特技”，待面皮被拉得薄如纸张时，再往内层层对折，通常不加任何馅料，放进平底锅煎至熟脆，直接蘸咖喱酱汁或白糖即可享用。这种煎饼虽源自印度，往空中抛甩的特技却是由新加坡和马来西亚的印度移民自行发明，在印度当地反而看不到，故又称印度甩饼或拉饼。

拉茶 (The Tarik) 通常由印度师傅两手各拿一只铝杯，将其中一杯的奶茶举高，倒进另一只手的空杯里，利用高低的差距，让热滚滚的茶汤在空中垂直拉成长长的淡褐色线条，反复几次之后，整杯茶溢满了泡沫，风味香浓，入口温度恰到好处。The Tarik在马拉语中有“拉扯”的意思，也成为这种热饮的命名由来。



Mubarak印度餐馆

街边不起眼的小店，看起来十分老旧，用餐人潮却挤到了走廊上。这里卖的是印度薄饼 (Roti Prata) 和拉茶 (Teh Tarik)。只见印度老伯拿起两个钢杯，将其中的炼乳奶茶垂直倒进另一杯里，如此反复动作，在空中拉出长长的淡褐色线条，技术高超，让人拍案叫绝。

地址：位于Campbell Land和Clive Street交叉口。

交通：搭地铁在小印度站 (Bukit Timah Rd.) 走，左转实龙岗路，右转甘贝尔街直走，可抵Clive St.交叉口。

美食心主张——官方推荐

#从心发现新加坡#【美食】堪称新加坡“街饼”的『印度煎饼 Roti prata』可以说是人人皆爱的百搭美味。里面裹上鸡蛋再搭配香浓熬煮的印度风味咖喱汁，美味又营养。天呐，都闻到香味了！<http://t.cn/St1TKP>



1月2日 17:02 来自新浪微博

转发(144) 收藏 评论(43)



TOP 7 : 福建炒虾面

Fried Hokkien Mee

早期又中国福建移民带进新加坡的炒虾面，结合了中国与东南亚的烹调特色，是以黄色面条和米粉为主，加入虾子、花枝、鸡蛋、猪肉、豆芽菜等材料一起翻炒，最后再淋上猪骨虾汤焖煮即可。据说，好吃的关键在于汤头，汤头越鲜美，焖炒出来的虾面就越入味。端上桌后，当地人喜欢拿辣椒酱拌进里面，相当开胃。



纽顿圆环美食中心

Newton Circus Food Centre

每晚7点过后，整个纽顿圆环美食中心就热闹了起来，游客纷纷前来寻觅晚餐和宵夜，有炒虾面、鱼丸面、炒蚝煎及烧烤海鲜等80多个小吃摊位，选择多样，热闹非凡。由于邻近纽顿地铁站，交通便利，再加上开阔的露天座位，用餐环境轻松舒适。在此特别推荐合记炒蚝煎、明发福建炒虾面及顺华鱼丸面。

地址：位于纽顿地铁站旁边

营业时间：每天17:00-凌晨

交通：搭地铁在纽顿站 (Newton) 下车，走B出口，步行往Clemenceau Ave Nth，通过天桥可抵。



TOP 8 : 咖喱鱼头

Curry Fishhead

烹饪这道本土自创佳肴通常以石斑鱼头或红鲷鱼头为主料，以一大块，先用姜葱和蒜头爆香，再用浓稠的咖喱酱汁焖煮鱼头。鲜嫩的鱼头加上香辣的咖喱汤，辣中带甜、香味浓郁、辛辣够劲。用香酥的烤饼满沾着汤汁送入口中，只觉口感饱满，令你五脏六腑仿佛跟着味蕾一起震颤醒觉过来，既刺激又满足！不仅深受华人喜爱，连马来人和印度人也渐渐开始青睐。



网友心点评



维提香草: #从心发现新加坡#要回上海了，真不想回去工作啊 🌟🌟🌟新加
坡美食各种好吃 @新加坡旅游局官方微博



📍 - 显示地图

1月3日 23:27 来自 iPad客户端

转发 | 收藏 | 评论(11)



Muthu's Curry

走进Muthu's Curry,点选两三款主菜，再搭配白饭或黄姜饭，就是最地道的南印度吃法。众多主菜中，以咖喱鱼头最正点，采用9种香料调制而成的咖喱汤汁，搭配肉质鲜嫩的鱼头，香辣筋道无人能挡。此外，还可将咖喱鸡、咖喱虾或咖喱羊肉等汤汁淋在白饭上，或拿印度薄饼蘸着吃，风味绝佳。餐厅中央设有开放式厨房，印度厨师现场烘烤Naan面包，味觉与视觉同时获得满足。

地址：138 Race Course Road, #01-01

联系电话：(65) 6392-1722

营业时间：每天10:00-22:00

美食心主张——官方推荐

#食全食美 新加坡# 到新加坡必去『The Banana Leaf Apollo 印度菜餐厅』的3大理由

>①极品美味的咖喱鱼头 ②经济实惠的消费 ③吃完到阿拉伯街溜弯的惬意...



2011-11-16 11:49 来自时光机

转发(163) | 收藏 | 评论(50)



TOP 9 : 辣椒螃蟹

Chilli Crab

辣椒螃蟹的超级魔力，就是让不敢吃辣的人，无可救药地爱上它！将辛红浓稠的西红柿辣椒酱淋在鲜美香熟的螃蟹上，酸甜诱人，管它吃相多狼狈！剥壳吮指才够味。记得拿馒头或银丝卷蘸着吃，保证口感绝佳。



珍宝海鲜楼 Jumbo Seafood Riverside Point

珍宝海鲜楼有四家分店，堪称新加坡海鲜餐厅的龙头老大，位于河滨坊 (Riverside Point) 的珍宝海鲜楼坐拥河畔风光，店内的招牌料理首推辣椒螃蟹，采用来自斯里兰卡的新鲜螃蟹，以辣椒酱汁拌炒，甘甜中带点辛辣，建议点个馒头，或银丝卷蘸着酱汁吃，滋味一级棒。

地址 : 30 Merchant Road, #01-01/02 Riverside Point

电话 : (65) 6532-3435

网址 : www.jumboseafood.com.sg

营业时间 : 午餐 : 12:00-14:30, 晚餐 18:00-午夜

交通 : 搭地铁在克拉码头站 (Clarke Quay) 下车，走C出口，左转沿河畔散步道走到Riverside Point可抵。

网友心点评



Daisy墨▼: #从心发现新加坡#跑到珍宝来吃最有名气的胡椒螃蟹耶😊味道辛辣又带着海蟹的清甜，好吃的停不下来😊边吃边在眼巴巴等着辣椒螃蟹送上来😊🍻🍻@新加坡旅游局官方微博



2月1日 14:12 来自 iPhone客户端

转发 | 收藏 | 评论(14)



TOP 10 : 嘛惹

Rojak

Rojak是马来文，意指“大杂烩”，口味依据配料的不同而千变万化，在东南亚各地都吃得到。“新加坡版本”的嘛惹采用萝卜、黄瓜、豆芽、菠萝、生芒果等食材，切成细状后，连同豆干和油条一起放进碗里，加上特制虾酱、碎花生、辣椒、柠檬汁，搅拌均匀，就是非常新加坡式的色拉。



史密斯街Smith Street

史密斯街是一条位于牛车水的美食街。其中，“豪华嘛惹”摊位正是以马来小吃“嘛惹”闻名，将黄瓜、豆芽、油条、花生、菠萝等材料混合，拌上醋、虾酱与碎花生，清新爽口，也有人称之为“中国式色拉”。喜欢甜食的人请到“仁仁甜品”摊位，从芝麻糊、杏仁茶、莲子红豆沙到芒果布丁、仙草等，冷热皆有。此外，这里的“美食街炒粿条”采用新鲜蛤肉、豆芽、鱼饼、鸡蛋及黑甜油等材料，搭配宽粿条下去炒，口味甜中带咸，是最地道的新加坡小吃。

营业时间 : 每天中午12:00-23:00(部分摊位14:00以后才开始营业)

交通 : 搭地铁在牛车水站 (Chinatown) 下车，走A出口，沿宝塔街 (Pagoda St.) 右转丁加奴街 (Trengganu St.) 直走，可抵史密斯街 (Smith St.) 口。



网友心点评



gloria风停云静: #从心发现新加坡# 好吃到停不下来的新加坡美食，想念



2月1日 11:08 来自 iPhone客户端

转发 | 收藏 | 评论(3)



TOP 11 : 椰浆饭

Nasi Lemak

在马来语中，Nasi是米饭，Lemak则是椰浆，两者混合所煮成的椰浆饭，早期以香蕉叶或油纸包裹，再搭配炸鱼、黄瓜片及参峇辣椒酱（以辣椒、虾米和香料制成），就是携带方便的马来传统早餐。随着时代演变，如今配料种类也逐渐增加，除了煎蛋、香肠、杂菜外，最受欢迎的莫过于炸鸡，因此，一道好吃的马来椰浆饭就取决于炸鸡够不够酥脆、辣椒酱是否甜美，以及椰浆饭香不香。



TOP 12 : 窝打

Otak

窝打是一种土生华人的小吃，将去骨的鲭鱼肉混合椰浆、辣椒、葱头、香芋、蓝姜、黄姜等香料腌泡后，包进新鲜的香蕉叶里，无论用炭火烧烤或清蒸，皆可留住水分和鱼肉原味，充满南洋美食特色。烤熟后，只要打开香蕉叶即可享用。



TOP 13 : 炒粿条

Char kway Teow

新加坡的粿条属于扁宽造型。炒粿条，是用猪油、大蒜、豆芽、蔬菜、鱼饼、海鲜、鸡蛋及中式腊肠齐炒做成的，有点客家粄条的味道。加了海鲜与腊肠的甜味，又带点西方气息。嗜辣者可要求加入辣椒拌炒，咸甜中带着辣劲，让人直呼过瘾。



TOP 14 : 水粿

Shui Kueh

水粿是非常地道的新加坡小吃，先将白米磨成粉浆，倒入一个个半圆形的铝制小模具，全部放入大蒸笼蒸熟后，就是有嚼头、有弹性的水粿，配上蒜蓉和菜脯，再淋上特制的酱料，风味绝佳。



麦士威小贩中心 Maxwell Food Centre

虽然被划分在中央商务区，但从地理位置来看，麦士威小贩中心就坐落在牛车水南端。这里的椰浆饭、窝打、炒粿条、水粿等风味小吃众多，如果眼花缭乱、无从选起，就往大排长龙的店家去吧！人潮越多，保证越好吃。

地址：位于Maxwell Road与South Bridge Road交叉口

营业时间：视各家摊位而定。

交通：搭地铁在丹戎巴葛站 (Tanjong Pagar) 下车，走B出口，沿麦士威路 (Maxwell Road) 往北走可抵。



唇边的极致诱惑 ——细数吃货必去的美食地

Sky on 57餐厅

这家餐厅位于滨海湾金沙酒店的57楼空中花园，视野无可挑剔，整个新加坡几乎都在它的俯瞰之下。环境也是非常漂亮，整个色调以白色和银色为主，干净又充满设计感。而这家餐厅的主厨，是新加坡人心目中赫赫有名的郭文秀（Justin Quek），这位新加坡的传奇厨师曾在法国顶级餐厅学习烹饪，然后在世界各地的餐厅工作，寻觅烹饪灵感。他喜欢将西式烹饪方式与本地食材和处理食物的方式相结合，创作出混合式的菜肴来。这次在滨海湾金沙酒店开设Sky on 57餐厅，他特设计了将新加坡小吃和法国美食结合的菜单。一道普通的虾面，经过郭师傅的手，便会成为养眼又美味的经典菜肴。

10 Bayfront Avenue | Marina Bay Sands, Singapore
 (65) 6688-8857
 早餐 7:00 – 10:30；午餐 12:00 – 14:30；晚餐 18:00 – 22:30；酒吧 11:00 – 24:00



新加坡海鲜共和国 Singapore Seafood Republic

如果你是一个狂热的海鲜爱好者，那么新加坡海鲜共和国将是你唯一的选择。同一屋檐下，新加坡四大海鲜餐馆：同乐、珍宝海鲜、棕榈滩和国际海鲜构成了一个独一无二的海鲜美食天堂。在这里可以同时吃到新加坡最著名的各种海鲜菜肴，还不用等位，也不用和游客挤，实在是个好选择。胡椒螃蟹、各类清蒸鱼、新鲜大虾，各种美味都可以在这里品尝得到，要是晚上来到这里用餐，吃完还能去看仙鹤芭蕾的表演。

26 Sentosa Gateway #01-292 Waterfront Resorts World Sentosa Singapore
 (65) 6265-6777
 Mon-Fri : 午餐 12pm – 3pm 晚餐 : 6pm - 11:30pm
 <http://singaporeseafoodrepublic.com/>



美食心主张——官方推荐

#从心发现新加坡#【美食】登上处于滨海湾金沙57层制高点的『Sky on 57 餐厅』只为一个目标——吃出活色生香。你要做的只是静候名厨郭文秀为你荟萃精选的亚洲菜肴，而尽收眼底的滨海湾胜景永远是餐前最棒的铺垫！



2011-12-12 15:33 来自时光机

转发(124) 收藏 评论(27)

美食心主张——官方推荐

#从心发现新加坡#【美食】要问哪里是让无腥不欢的海鲜控醉生梦死的国度，那绝非『海鲜共和国』莫属！在圣淘沙名胜世界里冒出的这么个霸气的“共和国”，当然大有来头，源自日本对海鲜烹制的独到见解，尝一口它的海味珍馐有放下筷子立马换国籍的冲动！



2011-12-12 17:42 来自时光机

转发(79) 收藏 评论(28)

“森” 餐厅 Forest Restaurant

由新加坡烹饪界名厨梁兆基 (Sam Leong) 掌勺，主打新派创意中式烹饪。其室内设计灵感源自构成新加坡地貌的热带雨林树木。“森”的开放式中式厨房不设任何玻璃面板隔开主餐室，客人既可远观，亦可近赏大厨炮制佳肴的手艺。

 8 Sentosa Gateway, Singapore
 (65) 6577-7788

忠食馆 Rasapura Masters

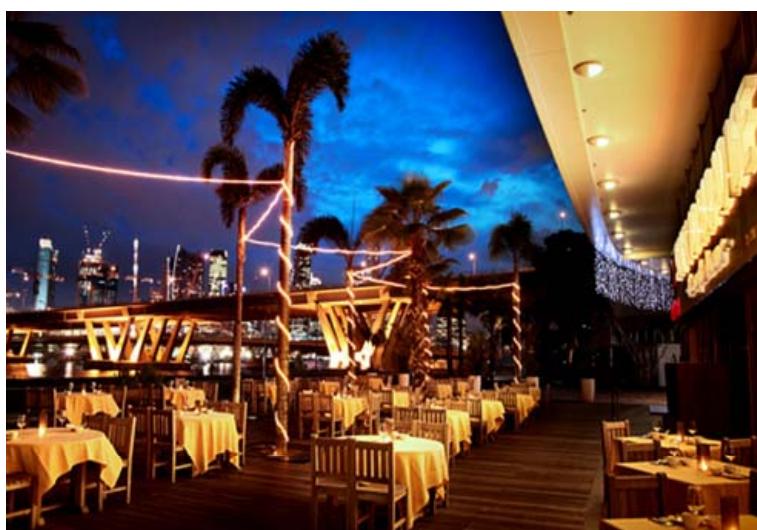
忠食馆网罗了来自世界各国的地方性美食，汇聚了由国际获奖厨师掌勺的地区性街头食品摊位。包含了新加坡、马来西亚、菲律宾、泰国、越南的地地道南亚美食让游客垂涎欲滴。这里著名的黄亚细肉骨茶，由猪骨熬制，搭配上胡椒和中草药，使国内外游客都慕名而来。而最出名的一家黄亚细肉骨茶餐室，是位于仰光路的黄亚细肉骨茶餐室，这家肉骨茶餐厅曾因拒绝香港特首曾荫权在打烊后用餐而上了新闻头条，泰国前总理他信·西那瓦，也曾于2007年光顾此店。

 2 Bayfront Avenue, The Shoppes at Marina Bay Sands (Canal level), Singapore
 (65) 6688-8868

乐天海鲜餐厅 Seafood Paradise

在乐天海鲜餐厅，您将品尝到备受喜爱的中式菜肴以及烹制得恰到好处的新鲜海产。乐天海鲜餐厅坐落在新加坡标志性景观摩天观景轮边，隶属于乐天餐饮集团 (Paradise Group)。餐厅的招牌菜式奶油黄油蟹 (Butter Crab) 深受广大食客的追捧。在此还可品尝到正宗的新加坡国菜辣椒螃蟹和众多终极海鲜美味。

 30 Raffles Avenue, #01-01, Singapore Flyer
 (65) 6336-5101
 周一至周五，上午 11:30 至下午 3:00，下午 6:00 至晚上 11:00；
周六、周日及公共假期上午 11:30 至晚上 11:00
 <http://www.paradisegroup.com.sg/>



Makansutra Glutton' s Bay美食中心

四周环绕着复古风格的小推车，在月光下格外耀眼，不愧为外地游客和本地未眠人享用美食的好去处。各种各样的当地特色小吃任您挑选，萝卜糕、蚝煎、辣蟹、网饼（与美味咖喱一起拌食的网状煎饼）……还可试试其他与众不同的咖央包火锅。不可不尝的还有搭配鸡蛋、碎羊肉和面包的马来大煎面包，这味美食可谓制作新颖，源于一位开拓进取的马来大厨为迎合爱吃肉面包的海外游客做出的奇思妙想。冰镇啤酒也同样值得一试，觥筹交错之间还可欣赏免费街头表演。

 Esplanade Mall #01-15 Singapore
 (65) 6438-4038
 每天下午6:00 点到凌晨3:00
 <http://www.makansutra.com>

东海岸海鲜中心 East Coast Seafood Centre

翻开所有新加坡的观光指南，提起吃海鲜，绝对少不了东海岸。这里十几家餐厅面海而立，鱼虾蟹贝任君挑选，其中，辣椒螃蟹和黑胡椒螃蟹是必点招牌菜。辛红浓稠的西红柿辣椒汁淋在海鲜螃蟹表面。酸甜诱人，管它吃相有多狼狈，剥壳吮指才最够味；推荐以馒头或银丝卷蘸酱吃，保证口味绝佳。而黑胡椒干炒螃蟹美味，不但能吃出蟹肉的鲜美，还能感受黑胡椒的呛劲，痛快到底！

- UDMC Seafood Centre, East Coast Parkway
- 每天中午12:00-凌晨01:00
- 没有地铁可抵，交通较为不便，建议搭出租车前往。



TWG Tea

TWG Tea 于 2008 年在共和大厦 (Republic Plaza) 开设了第一家沙龙精品店，茶叶种类逾 250 种，其欧式茶室舒适迷人。它的第二家分店位于 ION Orchard 商场，设有品茶沙龙、零售精品店和法式蛋糕柜台，内墙采用弧形玻璃设计，精美独特。其中最引人注目的当属一面旋转式展览墙，每当转动时，琳琅满目的茶品便一览无余。

除全天供应正餐外，TWG Tea 亦推出了六套周末早午餐，特色菜有调配了绿茶和藏红花或白松露油的新鲜煎农场鸡蛋，以及混合了茶香的油醋汁吞拿鱼肉末。每天，执行法式蛋糕师Philippe Langlois还将为您奉上新鲜出炉的酥皮饼和糕点。

TWG Tea 沙龙精品店拥有全球各种茗茶及特色调和茶，绝对是您享用下午茶、品尝休闲午餐的绝好去处。

- TWG Tea Salon & Boutique ION Shopping Mall 2 Orchard Turn #02 - 21 Singapore
- (65) 6735-1837
- 位于 ION Orchard 商场的 TWG Tea 沙龙精品店 周一到周日：上午 10:00 - 晚上 10:00；位于共和大厦的 TWG Tea 沙龙精品店 周一至周五：上午 10:00 - 晚上 8:00
- www.twgtea.com

美食达人——曼妙的心分 享

喝下午茶就得找个舒服漂亮的地儿，在下午茶的糕点选择上也免不了要外貌协会一把。新加坡老字号TWG，既有英伦气派，又掺杂着南洋风情，从店面到茶壶到蛋糕到包装好出售的招牌茶叶都设计得美轮美奂，喝完下午茶之后定还要捎上几罐子茶叶回家当手信。那天送博友的生日快乐茶就出自这里#从心发现新加坡#



1月4日14:40 来自新浪微博

转发(75) | 收藏 | 评论(35)



Tambuah Mas 餐厅

创立于 1981 年的Tambuah Mas 餐厅是新加坡饮食界历史最为悠久的印尼餐厅，供应巴东、苏拉威西与爪哇等地的家常菜肴。餐厅以代代相传的菜谱为特色，所供应的菜品将香料与新鲜食材完美融合。

除了豆腐炸蛋(Tahu Telor)与咖喱鱼头等经典菜品，其它招牌菜还包括红烧牛肉(Rendang Lembu)、烤鱼(Ikan Pepes)、炸鸡、珍多冰甜饮(Es Cendol)与什锦水果甜饮(Es Teler)。餐厅的菜肴分量十足，菜单菜品多样，涵盖了各式可口美食与诱人甜点。

数十年来，这间老字号餐厅为食客奉上了无数简单而温暖的美食，极受当地居民欢迎。因此，如果您知道“Tambuah Mas”在印尼语中的含义是“请求更多食物”，想必也不会大感意外。如果您想品尝美味而地道的印尼美食，一定不要错过 Tambuah Mas 餐厅，它必将带给您难忘的餐饮体验。

 290 Orchard Road #B1-44 The Paragon Singapore
 (65) 6733- 2220
 每天上午 11 点 - 晚上 10 点

无招牌海鲜 No Signboard Seafood

“无招牌海鲜”(No Signboard Seafood)——虽然让人忍俊不禁，但这个与众不同的餐厅名称却出自于其顾客的奇思妙想。餐厅创立于1981年，现在已经凭借其原创新颖的菜式而蜚声全岛。

除了辣椒螃蟹，脆皮麦香小龙虾无疑也是热门之选。鲜嫩多汁的小龙虾与麦香味谷物相搭配，更兼具宜人的酥脆口感。闽式清蒸鱼美味下饭，嫩滑的豆腐则带有天然的甘甜。

值得一提的，如果您是喜欢滑爽豆腐的食客，闽式清蒸鱼配米饭，则是完美搭配。

 Esplanade Mall 8 Raffles Ave #01-14/16 Singapore
 (65) 6336- 9959
 每天上午 11:00 到晚上 11:00
 <http://www.nosignboardseafood.com>



美食心主张——官方推荐

#www.yoursingapore.com#如果你想在新加坡享用一顿朴实无华、温暖酣畅的地道印尼菜肴，万万不能错过【新加坡 Tambuah Mas餐厅】“Tambuah Mas”在印尼语中意味着“请求更多食物”，在它家的豆腐炸蛋与咖喱鱼头等经典菜品面前，小新那是上来多少吃多少！>><http://t.cn/StbJ8O>



2011-12-13 15:19 来自时光机

转发(78) 收藏 评论(26)

亚坤咖椰吐司 Ya Kun Kaya Toast

咖椰土司是新加坡人广为喜爱的早餐小吃，它与拉茶(甜味奶茶)、好立克和热美禄等各种饮料都能搭配。咖椰是用鸡蛋、糖、椰浆以及香兰香料制作而成的一种当地调味酱。新加坡人都喜欢以涂抹了咖椰的土司开始一天的时光。在新加坡初次了解咖椰的最佳地点莫过于亚坤咖椰土司。

它从1940年开始经营，以售卖咖椰吐司，传统本地咖啡、茶、生鸡蛋而著名。可在亚坤咖啡店买瓶玻璃罐装咖椰面包酱或咖啡包作为礼物。



 237 Alexandra Road #03-09/10 The Alexcier Singapore
 (65) 6222-4567
 周一 - 周五7:30 - 19:00，周六、周日9:00 - 17:00
 <http://www.yakun.com/>

网友心点评

 爱美主义的VV: #从心发现新加坡# 还记得孙燕姿的那句广告词吗?“新加坡的早晨，从亚坤面包开始！”果然，吃了以后，一天的心情都会好诶！😊 @新加坡旅游局官方微博



2011-12-28 12:29 来自 iPhone客户端

转发(1) 收藏 评论(2)

Lawry' s The Prime Rib

Lawry' s是一家来自美国Beverly Hills走英式料理路线的高级牛排餐厅，1999年入驻新加坡。

7成熟的牛排，肉质酥软，带着细细的甜味。它的卖相也许不是最美，但落刀之处必定轻盈划开，不愧是慢烤这种长工出来的细活。Lawry' s的牛排取的都是30个月以下谷物饲养的小牛身上的肉，再加上它的加工方法，让牛排保证鲜嫩美味。除了这高品质的牛肉，鲜美可口的酱汁更是锦上添花。而且服务员会在中途来帮忙添加酱汁，让你面前的牛排从头到尾都回味无穷。

 333A Orchard Road #04-01/31 Mandarin Gallery, Singapore

 (65) 6836- 3333

 Sun- Thu: 11.30am- 10pm Fri, Sat, Eve & PH: 11.30am- 10.30pm

 <http://www.lawrys.com.sg>



美食心主张——官方推荐

#食全食美 新加坡# 【新加坡 乌节路】逛累了怎能不补充一下体力呢？滋滋叫响的『Lawry's The Prime Rib』招牌鲜嫩牛排最“勾魂”…… 😋 >>333A Orchard Road #04-01/31 Mandarin Gallery



1月19日11:00 来自时光机

转发(80) 收藏 评论(16)

新加坡路边摊 Singapore Food Trail

这是首个以上世纪60年代为主体的街边美食中心，其布置摆设及桌椅都营造着复古气氛，游客将在此体验60年代的新加坡，感受怀旧魅力。

 Singapore Flyer, 30 Raffles Avenue #01-09/12

 (65) 6836- 3333

 早上10 : 30-晚上11 : 00

 <http://www.singaporefoodtrail.com.sg/>

发起人肉骨茶 Founder Bak Kut Teh Restaurant

发起人肉骨茶是新加坡最出名的肉骨茶餐厅之一。说它“出名”绝非言过其实，因为它的店面虽然毫不起眼，装修陈设也是简单平常，店内的墙壁上却是贴满了店主和各色明星的合影。从范文芳到林俊杰，从张韶涵到周华健，从SHE到胡兵.....不论是过气的还是当红的，新港台陆一应俱全，这足以说明它的受欢迎程度。

发起人肉骨茶采用独门秘方炮制肉骨茶，工序复杂，滋味自然不一般。

 347 Balestier Road Singapore

 (65) 6352-6192

 12:00pm-2:00pm/ 6:00pm-3:00am

美食心主张——官方推荐

#从心发现新加坡# 【美食】昨天在发布会现场，[@孙燕姿](#) 也提到了大名鼎鼎的【Founder 肉骨茶餐厅】明星都爱来扎墩儿：周润发、周杰伦、陈奕迅也对它念念不忘！地址>347 Balestier Road



2011-12-8 17:56 来自新浪微博

转发(214) 收藏 评论(50)

甜点博物馆 The Cookie Museum

这里汇聚了200种不同的精致手工甜点，其中包括一些饱含地域风情口味的饼干，例如马莱椰浆饭口味，海南鸡饭口味，可作为绝佳的旅游纪念品。

 8 Raffles Avenue, 01-02/04 Esplanade Mall

 (65) 6333- 1965

 Mon-Thu,Sun (12pm-10pm), Sat (12pm-10.30pm)

 http://www.esplanade.com/eat_drink_shop/dining/the_cookie_museum/index.jsp

