

世界闻名的槟城美食

您知道槟城是世界上最受老饕欢迎的美食目的地之一吗？槟城不仅藏有保存完好的文化遗产，也拥有各式各样的美味佳肴。无论您的喜好为何，在这座融合各种人情、文化与美景的城市中，您的味蕾一定能被满足。享誉国际的亚参叻沙 (Assam Laksa) 和炒粿条 (Char Koay Teow)，绝对能让您食指大动。这座美食天堂，让您永远都在大快朵颐，所以，您还在等什么？赶快打开这份地图，开启您的美食冒险之旅吧！

- CNN Travel将槟城亚参叻沙 (Assam Laksa) 列为世界50大美食第7名 (2018年)
- Traveller Australia将槟城的新关仔角 (Gurney Drive) 列入全球25个此生必访小吃景点排行榜 (2017年)
- 槟城有两道街头美食跻进前50大世界街头美食 (2017年)
- CNN Travel评选槟城亚参叻沙 (Assam Laksa) 为全球八大热门街头美食之一 (2016年)
- The Culture Trip在「美食世界」里将槟城列为世界15大最佳美食城市之一 (2016年)



炒粿条 (CHAR KOAY TEOW)

槟城以其烧焦而香气四溢的炒粿条闻名，在大多数的咖啡店和美食广场都能找到炒粿条的痕迹。炒粿条使用常见的扁米粉，在炭火上煎和虾、蛤蜊、鸡蛋与豆芽菜一起高温煎炒。



猪肠粉 (CHEE CHEONG FUN)

槟城的猪肠粉可以当早餐或下午茶点心，清蒸的肠粉搭配三种特调酱汁组合——甜酱、辣椒酱及其最著名的虾酱 (Hae Ko)。肠粉上面也会撒上芝麻，为每一口增添酥脆感。



扁担饭 (NASI KANDAR)

以咖喱烹调肉类与蔬菜，配上热腾腾的米饭，是一道颇受欢迎的当地美食。印裔穆斯林小贩会遵循传统，挑着竹竿或扁担，将篮子扛在肩上，在布街上到处行走。时至今日，販售扁担饭的餐厅在槟城已随处可见。



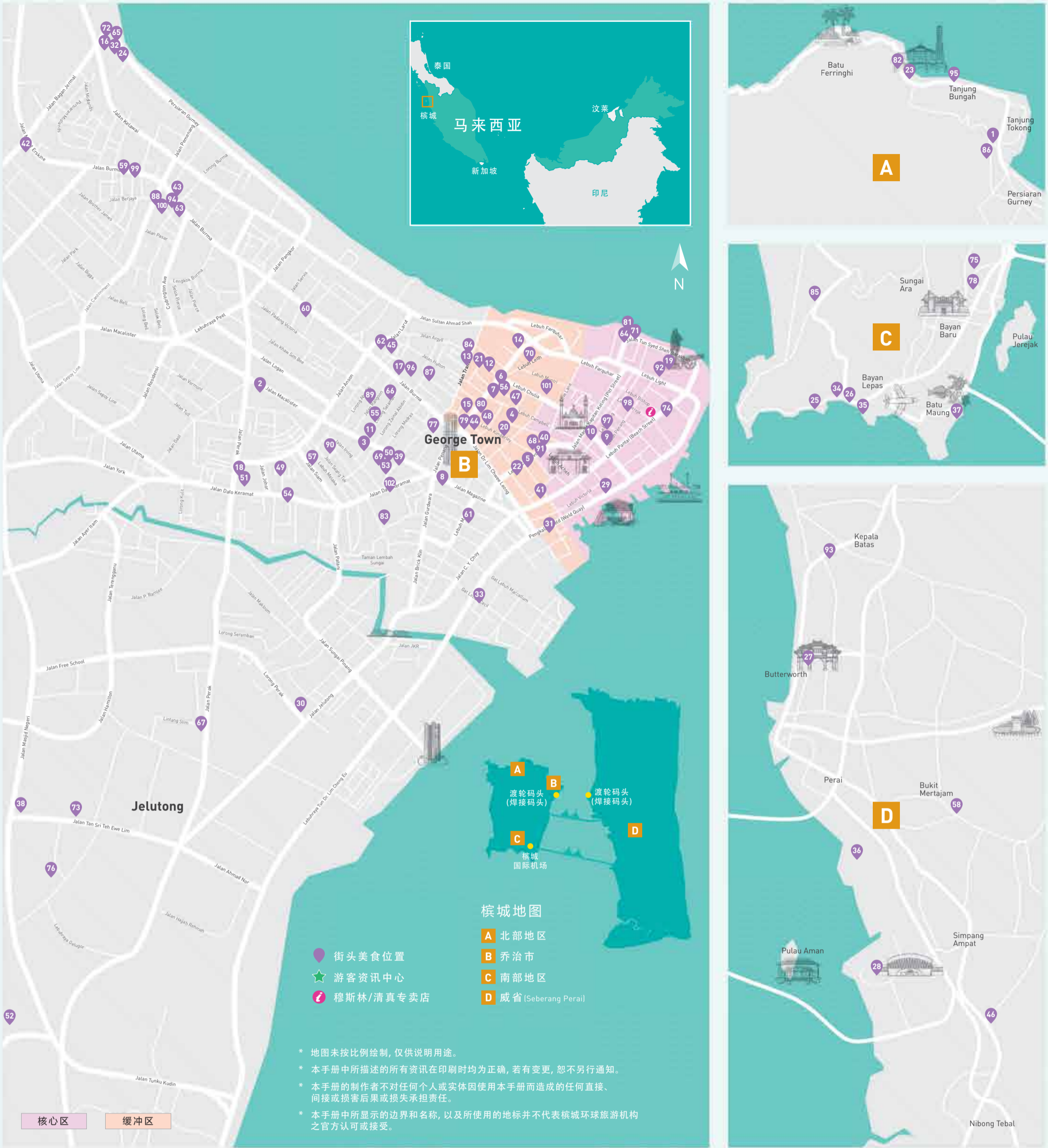
煎蕊 (CENDOL)

在炎热天气里大啖煎蕊有一种冰凉爽快的甜蜜喜悦感。在刨冰上铺着煎蕊的招牌绿色果冻条，搭配腰豆，再淋上大量的椰奶和称为 Gula Melaka 的棕榈糖浆，真是大快人心。



蚝煎 (FRIED OYSTERS)

槟城最具代表性的街头小吃之一，在当地亦被称为 Oh Chien，其中的煎蛋卷由鲜嫩多汁的牡蛎、鸡蛋、米粉面糊、香菜叶和淀粉混合组成，使其具有粘稠度。淋上辣椒酱作为蘸酱，并从平底锅上直接热腾腾上桌。



- 大肥罗鸡饭 (Fatty Loh Chicken Rice)
- 新南发烧腊鸡鸭饭 (Sin Nam Huat Roasted Chicken & Duck Rice)
- 第一驰名联邦烧腊专门店 (Restoran First Famous Federal)
- 东门文昌鸡饭 (Wen Chang Chicken Rice Restaurant)
- 台午后113 (113 Duck Meat Koay Teow Soup)
- 柔佛克利儿扁担饭 (Nasi Kandar Line Clear)
- 哈密里也餐室 (Hameediyah Restaurant)
- 卡新扁担饭 (Kassim Nasi Kandar)
- 卡新慕斯塔法纳西达尔喜餐厅 (Restoran Kassim Mustafa Nasi Dalcha)
- 卡比坦餐厅 (Restoran Kapitan)
- 纳西坎达尔培利塔 (Nasi Kandar Pelita)
- 嘉兰阿吉尔印度煎饼 (Roti Canai Jalan Argyll)
- 调和路印度煎饼 (Roti Canai Transfer Road)
- 苏普哈米德 (Sup Hameed) (M) San Bhd)
- 碧兰丁路炭烤面包片 (Roti Bakar Hutton Lane)
- 新关仔角红豆冰 (Gurney Drive Ice Kacang)
- 斯瓦托巷李豆冰 (Swatow Lane "LEE Ice Kacang")
- 艾斯科林姆红豆冰 (Ais Krim Ais Kacang)
- 加里尔特制红豆冰 (Laliti Special Ice Kacang)
- 天星鸡脚辣条汤 (Super Star Chicken Feet Koay Teow Soup)
- 嗨·男孩辣条汤 (Ah Boy Koay Teow Th'ng Stall)
- 槟城椰脚辣条汤 (Pitt Street Koay Teow Th'ng)
- 螃蟹村餐厅 (Crab Village Restaurant)
- 巴厘海鲜市场 (Bali Hai Seafood Market)
- 槟城海尾海鲜 (Hai Boey Seafood)
- 槟城好友公芭海鲜 (Hao You Teluk Kumbar Seafood)
- 阿吉海鲜饭店 (Ah Keat Seafood Restaurant)
- 燕海鲜餐厅 (Yen Batu Kawan Seafood Restaurant)
- 佳味餐室 (Ka Bee Cafe)
- 霹雳冷鱼头米粉 (Perak Lane Fish Head Beehoan)
- 乡下鱼头米粉 (Village Coffee Shop)
- 孙福佬咖啡 (G. P. Soon Rojak)
- 五条路福成咖啡王 (Macallum Street Hock Seng Rojak King)
- 伊利亚咖啡 (Ilyana Cafe)
- 朴湾虾面 (Pak Tam Mee Udang)
- 瓦隆补苏虾面 (Warung Pak Su Mee Udang)
- 海鲜天堂餐厅 (Restoran D'Seafood Paradise)
- 利发茶室 (Lee Huat Cafe)
- 新禧馄饨面摊 (New Lane Wan Tan Mee Stall @ Sin Yin Nam Cafe)
- 云吞面摊 (Wan Tan Mee Stall)
- 云吞面摊 (Ah Hock Wantan Mee Stall)
- 金园茶室 (Taman Emas Coffee Shop)
- 瑞江茶室 (Swee Kong Coffee Shop)
- 槟榔律驰名叻沙 (Penang Road Famous Laksa)
- 印度叻沙 (Indian Laksa)
- 源源叻沙 (Wan Li Laksa)
- 日本横街鱼生鸡粥 (Yee Seng Kai Chok)
- 郑记咖啡店 (Chok Kee Porridge)
- 嘛嘛巴沙饼 (Mamak Popiah Basah)
- 新映南餐厅 (Popiah @ Sin Yin Nam Cafe)
- 嚙嚙饼 (Padang Brown Popiah)
- 云顶餐室 (Kedai Kopi Genting Cafe)
- 新巷 Cheong Kok Choy 摊贩 (New Lane Cheong Kok Choy Stall)
- 槟城驰名亚炒粿条 (Ah Leng Char Koay Teow)
- 兴发茶室炒粿条 (Lorong Selamat Char Koay Teow)
- 炒粿条 (Char Koay Teow)
- 暹罗路炒粿条 (Siam Road Char Koay Teow)
- 美丽华大山脚鸭蛋炒粿条 (Mei Le Hwa Duck Egg Char Koay Teow)
- 新国泰茶室 (New Cathay Coffee Shop)
- 老青屋茶室 (Green House)
- 三条路 888 福建面 (3rd Road 888 (Sah Tiau Lor)
- 和喜茶室 (One Corner Cafe)
- 美食广场 77 餐厅 (Restoran 77 Food Yard)
- 加尼驰名鲜鱼店 (Gani Famous Pasemburi)
- 新关仔角鲜鱼店 (Gurney Drive Pasemburi)
- 亚格卤面 (Ah Joo Loh Mee)
- 金龙卤面 (Kim Leng Loh Mee)
- 成都茶室 (Kedai Kopi Seng Th'ar)
- 新巷沙撈越 (New Lane Satay)
- 红园美食坊沙撈越 (Red Garden Satay & Chicken Wing)
- 哇克阿里鸡肉沙撈越 (Satay Wak Ali Chicken Chop)
- 西利比利斯椰菜饭 (Nasi Lemak Cili Bilis)
- 利物浦椰菜饭 (Nasi Lemak Liverpool)
- 阿里椰菜饭 (Ali Nasi Lemak)
- 福基香辣鸡饭 (Zuki's Nasi Kukus Ayam Brempang)
- 海鲜炒粿角 (Seafood Char Koay Kak)
- 炒粿角餐车 (Char Koay Kak Pushcart)
- 美丽华饮食中心 (Super Tanker Food Court)
- 槟榔律驰名潮州煎蕊 (Penang Road Famous Teochew Chendull)
- 糯米煎蕊 (Cendol Pulut)
- 红豆冰 (Din Ais Kacang)
- 立地亚纳小吃店 (Kedai Makanan Lidiana)
- 塞礼那米米饭 (Syzana Nasi Melayu)
- 国际饭社餐室 (Nasi Padang Minang)
- 马来饭农夫餐厅 (Nasi Melayu Restoran Peladang)
- 白云山印度炒面 (Mount Erskine Mee Goreng)
- 曼谷巷印度炒面 (Bangkok Lane Mee Goreng)
- 浮罗池滑印度炒面 (Pulau Tikus Mee Goreng)
- 热辣白咖喱面 (Hot Bowl White Curry Mee)
- 百年路咖喱面 (Lorong Seratus Tahun Curry Mee)
- 牛干冬街咖喱面 (Chulia Street Curry Mee)
- 哈米帕塔斯鱿鱼炒面 (Hameed Pata Mee Sotong)
- 可帕拉巴塔斯鱿鱼炒面馆 (Restoran Mee Sotong Kepala Batas)
- 曼娘餐厅 (Ban Chang Kueh Pushcart)
- 斯里阿南达巴哈万 (Sri Ananda Bahwan)
- 喀拉啦的热情 (Passions of Kerala)
- 喀什那餐厅 (Krsna Restaurant)
- 活兰素食餐厅 (Woodlands Vegetarian Restaurant)
- 兰素食餐厅 (Restoran Bee Hool)
- 浮罗池滑炸鱿鱼 (Pulau Tikus Fried Oyster)
- 莫定娘糖糕厂 (Moh Teng Pheow Nyonya Koay & Canteen)
- 阿里布都玛用 (Ari Putu Mayong)



槟城亚参叻沙 (PENANG ASSAM LAKSA)

举世闻名的槟城亚参叻沙是一道酸辣味佳肴，浓郁的鱼汤将诱惑、挑逗您的味蕾。满满一碗的粗米线上装点大量的薄切洋葱、小黄瓜、凤梨、红辣椒、薄荷和火炬姜芽。另外也可以搭配一些量的虾酱 (Hae Ko)，更适合那些喜欢浓郁味道的人。



印度炒面 (MEE GORENG)

Mee Goreng可以简单译为「炒面」，在大多数印裔穆斯林或嘛嘛档、街边小摊等都能找到这道料理。佐以辣椒酱、番茄酱、酱油、鸡蛋、豆芽菜、豆腐、马铃薯和肉片在热锅里一起翻炒，炒面本身即是完整的一顿佳肴。



薄饼 (POPIAH)

薄饼是类似中式春卷的食物，由各种绝佳食材组成，有萝卜丝/豆薯丝、胡萝卜、菜豆、生菜、切片豆腐、油葱酥和煎蛋丝。在小麦粉制成，薄如纸张的柔软饼皮上涂抹甜豆酱和辣酱，再整齐地将馅料包卷起来，就成了一道佳肴了。



红豆冰 (AIS KACANG)

Ais Kacang的字面意思是「豆冰」，这道冰品色彩缤纷，有红腰豆、甜玉米、凝胶状的水椰籽和仙草条铺在小山丘般的刨冰上，接着再淋上玫瑰糖浆、淡奶或椰奶。您也可以要求在上面多放一球冰淇淋，更添口感丰富度。



福建虾面 (HOKKIEN MEE)

一道以面条为基础的菜肴，面条泡在由虾和猪肉制成的辛辣汤中，鸡蛋与米粉混合，再搭配水煮蛋白、肉、虾子、空心菜、油葱酥和一小匙称为参巴酱的自制辣椒酱，使味道更迷人。



印度蒸米粉 (PUTU MAYONG)

印度蒸米粉又称伊迪亚帕姆米粉或弦斗，起源可以追溯到印度南部。这道简单的菜肴主要是用蒸煮米粉做成。当地人喜欢搭配新鲜的椰子丝和一小撮盐一起吃，有些人更喜欢加上黑糖或白糖，使其成为咸中带甜的美味佳肴。



乔治市的旅游资讯中心负责旅游咨询，提供旅游手册及各式地图，并推广槟城近期的热门盛事及活动节目。

旅游资讯中心
星期一至星期五 (公共假期除外)
上午9时至下午5时

网址 : mypenang.gov.my
脸书 : Penang Global Tourism
Instagram : penang.experience
领英 : Penang Global Tourism
Tiktok : experiencepenang
抖音 : 槟城环球旅游机构
微博 : 槟城旅游局
微信 : 槟城环球旅游机构
小红书 : 体验槟城
电子邮箱 : info@penangglobaltourism.com
电话 : +604 264 3456



* 本手册中的内容在印制时均正确，如有变更，恕不另行通知。
* 游客需遵守规则并随时保持谨慎

