

新京报讯（记者 曲筱艺）8月30日，新京报记者从新加坡旅游局获悉，即日起至9月12日，第28届新加坡美食节以“美食每刻·新加坡”为主题，在新加坡举办。据新加坡旅游局大中华区首席代表兼执行署长柯淑丹介绍，本届美食节首次采用线上与线下同步开展的形式，拥有超过50个美食体验项目，比上届规模扩大了一倍。



图/北京嘉里大酒店供图

美食节期间，北京嘉里大酒店嘉品餐厅充满浓郁的新加坡风情。自助餐台布置成新加坡老牌餐厅的风格，可以吃到芭蕉叶烤鱼滑、娘惹小金杯等极具新加坡特色的开胃小菜。此外还有传统炒果条、咖喱羊肉配薄饼、椰浆饭等特色菜品。餐后不妨试试榴莲千层蛋糕以及娘惹糯米糕、椰浆黑糯米等经典甜品。



图/北京国贸大酒店供图

北京国贸大酒店在80层酒廊推出新加坡餐酒套餐，包括新加坡经典小食及南洋创意料理。独具创意的辣椒蟹，将蟹肉酿制成饼，佐以主厨特制辣椒酱，香气四溢；经典海鲜米粉在保留海鲜汤鲜美的同时，将米粉用蛋饼轻轻卷起，浓厚鲜味中增添了一丝醇香。餐后甜品“摩摩碴喳”不可缺少，包含海底椰、芋圆、芋头、西米等食材。

另外，大厨还为新加坡招牌美食增加了奇思妙想，比如肉骨茶出品时，将猪骨捞出换为中国传统美食狮子头，带来更加复合的口感和滋味；还有一道新加坡香茅草烤鸡腿配海南鸡饭，厨师颠覆传统，将海南鸡饭中的鸡肉改为用香茅咖喱等香料腌制过的鸡腿肉，再进行烤制，味道十分浓郁。

在虚拟美食之旅中大饱眼福，跟着大师班学习制作狮城美食

新加坡旅游局表示，除了当地的美食景点游览体验、美食工坊等，本届美食节还推出了虚拟导览路线、在线直播厨艺大师班等项目。中国美食爱好者可以通过线上虚拟导览，深入探索新加坡当地美食，在虚拟美食之旅中大饱眼福。另外，在线直播厨艺大师班为观众提供了与世界级大厨互动学习的机会，据了解，本届美食节共设有18个大师班，来自米其林餐厅的厨师通过巧手创意，将新加坡传统美食与世界各地菜肴相结合。

新加坡旅游局携手料理工作室ABC Cooking Studio，推出为期两个月的线下体验课程，在北京、上海、成都等10个城市的20家门店教授，消费者可以学习制作创新狮城甜点蝶豆花椰米蛋糕和斑斓琉璃花心冻。此外，新加坡旅游局还联合美团App和大众点评App掀起尝“新”浪潮，通过小龙虾品牌“靓靓蒸虾”推出夏日限定“狮城辣虾”。据了解，今年7月进入中国市场的新加坡国民茶饮品牌“里喝茶”也会在美食节期间，同步推出两款以新加坡斑斓叶为灵感的限定茶饮——斑斓绿青柠和斑斓绿奶昔。

新京报记者 曲筱艺

编辑 李铮 校对 王心

图片 香格里拉集团、新加坡旅游局供图