

新加坡料理

➤ 海南雞飯

有名的海南雞飯在中國城旁的麥士威爾熟食中心內，但永遠都大排長龍，很難排到。新加坡的海南雞飯以小販中心的價格最便宜(6新幣左右)，其次是百貨公司的美食街(10新幣左右)，再來是餐廳。大部分的海南雞飯確實好吃，但配菜只有幾片小黃瓜，且雞肉份量大概只有五、六小塊，如果食量大的人要吃飽大概是不可能的。



➤ 肉骨茶

有吃過兩家肉骨茶店：發傳人肉骨茶(上圖)及松發肉骨茶(下圖)。松發肉骨茶可以續湯，個人認為松發的肉好吃，發傳人的湯好喝。不過松發有米其林的名氣加持所以人比較多，如果要嘗鮮建議錯開用餐時間。不過比起胡椒味的新式肉骨茶，私心認為馬來西亞式的肉骨茶比較好喝，味道比較醇厚，不會只有胡椒的辣味。至於學校Utown的Fine Food的肉骨茶就非常不推薦了，完美體現廚師失手把整大罐胡椒全部倒進湯裡的結果。



➤ 沙嗲

最有名的莫過於Lau Pa Sat的沙嗲一條街。用餐時間烤肉的煙霧瀰漫。建議可以和朋友一起點餐，因為沙嗲的肉串或蝦串一次須點20串以上，份量偏多。醬料部分偏甜似乎有加花生。



➤ 雲吞麵

新加坡的雲吞麵會將雲吞炸成類似脆餅的口感，配上乾麵也不顯突兀。



中式及港式料理

➤ 榴槿楊枝甘露

阿秋甜品的榴槿楊枝甘露十分有名，榴槿加在楊枝甘露裡味道不會刺鼻，又兼有果香及冰淇淋的口感，就算平常不吃榴槿的人也可以嘗試看看。

➤ Central Hong Kong Café

位於怡豐城的中環香港茶餐廳的咖喱牛腩飯和傳統香港車仔麵蠻好吃的，雖然當地的香港朋友對新加坡的港式料理都不置可否。

➤ 珍寶海鮮舫

辣椒螃蟹是新加坡傳說中的必吃料理，和朋友一起去克拉克碼頭的珍寶海鮮舫點了一隻嘗鮮。從沒分解過螃蟹的我，笨拙地試圖用工具敲開蟹殼，最終只獲得了一點珍貴的蟹肉。調味是好的，但是用餐的過程和價格使人痛苦。



泰式料理

新加坡的泰式料理相較台灣的泰式料理調味較酸辣，除了湯品特別酸以外，點其他食物通常不會踩雷。泰式河粉(Phad Thai Noodles)幾乎每間泰式餐廳都有，可說是必點特色菜。另外，相較於新加坡的其他種類料理，泰式餐廳在料理蔬菜是最成功的，炒空心菜(Stir-Fried Kang Kong Thai)的評價都不錯。

推薦餐廳：

1. 87Just Thai：價格便宜、河粉有點黏、紅咖哩雞(圖中)好吃、海鮮湯非常酸
2. Super Thai by Soi Aroy：河粉清爽不膩、有特色的海鮮鍋物
3. Esarn Thai Corner：價位偏貴、炒空心菜、河粉及 Tom Yum Soup(圖右)好吃
4. Kin Hoi(Original)：價格偏貴、骰子牛(melting beef, 圖左)非常軟嫩好吃、高麗菜跟河粉一



越式料理

VS Café離商學院不遠，搭公車兩站就到了。價格合理，原味牛肉河粉湯頭味道清爽且醬料特別；雞肉飯份量剛好且配菜可以解膩，CP 值高；辣牛肉河粉味道有點太重，吃到後面會味覺疲乏。整體而言是值得推薦的越式餐廳，只是 11 點半後人潮多，如果 12 點有課建議 11 點到。



阿拉伯料理

阿拉伯區有許多的土耳其料理，肉類加入許多的辛香料研磨，因此香氣豐富，但缺乏水分，因此吃起來乾乾的。傳統甜點 Kadayif 甜到喉嚨發苦，不過能嘗到特殊的香料味。

傳統糕點

在新加坡可以看到許多的傳統糕點，Kent Ridge MRT Station 連接的賣場一樓入口就有一間糕餅店，特別推薦娘惹甜點椰絲球，外層裹椰絲，內部有融化的椰糖，不會甜到膩，口感極佳。加東也有一些販賣肉粽及傳統糕點的店鋪也有販賣。右圖是新加坡新年時習俗用的糕餅。

