

## 電子報告二：新加坡美食

cala\_food

編輯個人檔案

廣告工具



780貼文

9713位粉絲

237追蹤中

蝦皮美食特派員 | 台北X新加坡美食 | 新品開箱  
個人部落格

Exchange Student In NUS 🇸🇬

🍷合作邀約 歡迎私訊IG小盒子、信箱

📧calafood@gmail.com

📍快速找美食→善用hashtag & 查看下方精選

各地、各類美食 如🔍#cala吃甜點、#cala吃東區

🌟所有食評僅適用於個人主觀感受

[linktr.ee/emmastance](http://linktr.ee/emmastance)

因為自己有在經營美食帳，因此對新加坡食物非常有興趣，交換結果一下來，就已經開始在追蹤新加坡食物有哪些。這篇電子報主要分享的是10個必吃本地食物，之後食物帳會再分享其他必吃甜食～

如果想看更多食記的分享，可以參考 [ig:cala\\_food](https://www.instagram.com/cala_food) 的tag #cala吃新加坡

食物帳號：[https://www.instagram.com/cala\\_food](https://www.instagram.com/cala_food)

### 1. 咖椰吐司(Kaya Toast)

咖椰吐司+生雞蛋+咖啡是新加坡獨特的傳統早餐組合，非常常見

路邊的咖啡店都有賣，但吃來吃去還是「雅坤咖椰吐司」最好吃

吐司又脆又香、中間有牛油，道地吃法要沾生雞蛋一起吃，不過有點甜吃到後面還是會膩



### 2. 肉骨茶(Bak Kut Teh)

加入大量蒜頭、白胡椒、香料秘方長時間熬煮的湯頭，配上大塊肉質軟嫩的排骨肉，就是肉骨茶。新加坡式湯底是白胡椒湯、馬來西亞是藥材，大不相同

新加坡三大肉骨茶：松發肉骨茶、發起人肉骨茶、黃亞細肉骨茶

### 3.海南雞飯(Hainanese Chicken Rice)

最有名的就是天天海南雞飯，在China Town牛車水food court 裡滑嫩雞肉淋上特製辣椒醬油，搭配雞高湯炊煮的米飯，賣完就關，要吃要快！

### 4.叻沙(Laksa)

這款麵食曾經被CNN旗下的旅遊網站選為全球50大美食中的第7名  
新加坡叻沙湯頭主要是咖喱口味，使用咖喱醬、椰奶、南洋香料，搭配油豆腐、雞肉、蝦子及魚片，湯頭很濃郁、偏鹹且微辣，味道蠻重的，但可提振夏天食慾

### 5. 沙爹(Satay)

東南亞烤串，肉以醬汁先醃過再「炭火」烤，佐以甜辣的沙爹花生醬調味  
老巴剎是著名的沙爹廣場，特別是Stay stall 7&8 晚上生意非常好，香氣四溢  
現場可以看到廚師一邊扇風，一邊不停地給肉刷油



### 6.辣椒蟹(Chili Crab)

新加坡著名特色菜之一，將青蟹混以番茄及辣椒製成的醬汁一起爆炒而成  
雖然叫做辣椒蟹，醬汁顏色看起來也很鮮紅，其實不會很辣，細嫩多汁的蟹肉一定要點「炸饅頭」沾醬汁一起吃，另外推薦要點又酥又香的麥片蝦  
珍寶海鮮餐廳、無招牌海鮮都蠻有名

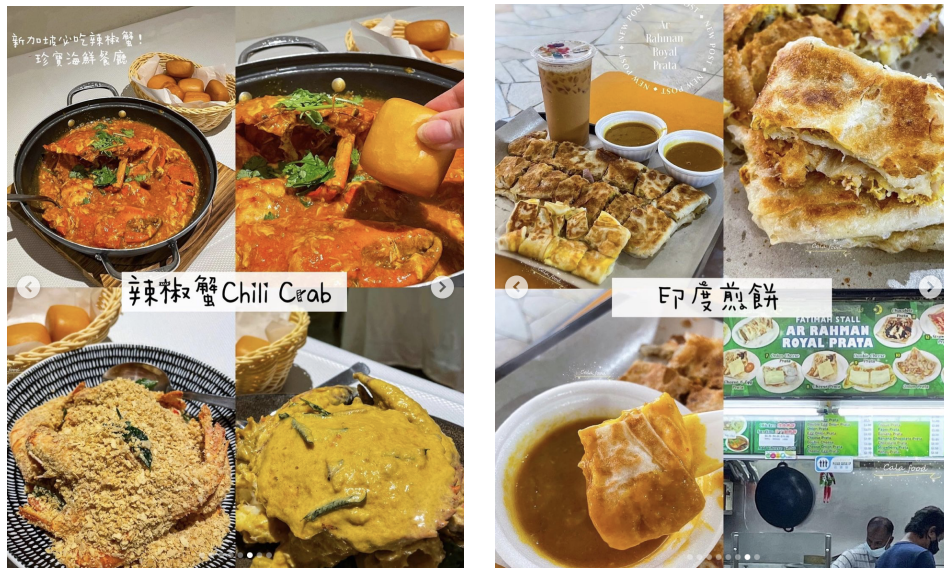
### 7. 羅惹(Rojak)

Rojak 在馬來語叫大雜燴，可以想成是水果沙拉  
淋上由蝦膏、糖、青檸和辣椒醬混合而成的黑色的醬汁  
甜酸辣醬汁真的吃不慣....我沒有辦法，local朋友推薦 sauce less



## 8. 印度煎餅

推薦一定要來小印度的竹腳中心品嚐道地的印度煎餅  
再配上一杯印度拉茶 印度拉茶好喝ㄟ  
現點現做，可以看到老闆甩麵皮的療癒製作過程



## 9. 椰漿飯(Nasi Lemak)

英文唸起來像「辣死你媽」的椰漿飯來自馬來，用椰奶、香蘭葉烹製的香米飯  
有著椰奶香蠻特別，常搭配荷包蛋、炸雞翅、炸小鳳尾魚、黃瓜片、參峇辣醬  
另外馬來西亞朋友說，藍色的椰漿飯也自己獨特的料理名名字，叫作Nasi Kerabu  
一般上的配料是：鹹蛋/鹹魚、炸雞、炸蝦餅和叫做Ulam的生菜料理

## 10. 炒粿條

炒粿條有白的和黑色的，黑色的來自中國南方的黑菜頭粿  
有點像台灣早餐店的蘿蔔糕，但味道完全不同因為用醬油炒，看起來黑黑的  
加入雞蛋快炒後，吃起來QQ滑滑的

