

大澳棚屋 水上亮點

大澳棚屋的基礎是透過石柱或木柱直接落在水中來支撐整個棚屋的重量，屋頂則使用鐵皮材料。棚屋與棚屋之間則是緊緊相靠，透過木棧道彼此相通。為了反射陽光，避免室內太熱，大澳棚屋的外牆大多油漆銀色，不過有的棚屋會粉刷成五顏六色，為大澳帶來一片勃勃生機。



漫步石仔埗 租住少林寺

在街市街尾的左邊，便是石仔埗。石仔埗也是棚屋成群，還有街坊販賣茶粿和小食。一直往前走約8分鐘，便會在右手邊看到少林寺。少林寺除了有提供武術課程，還有旅舍供租住，想要在大澳過夜的話可以在少林寺體驗。



大涌橋 出海睇日落

乘搭小船，在黃昏之時欣賞夕陽如何染紅天與海，為旅程畫上一個完美的句號。幸運的話，還可以看到粉紅色外表的中華白海豚。由於沒有正式的購票櫃檯，只有當地的船夫在橋頭招攬生意，可在大涌橋直接購票。船票約25元一程（單程約20分鐘）。



潮遊大澳漁村 體驗水鄉風情

茶粿 / 糯米糍製作

茶粿及糯米糍都是大澳的傳統食品，是大澳遊客必食之選，在大澳居民的指導下，參加者可以親身體驗這些傳統食品的製作過程，並享用自己的作品。製作看似簡單，然而卻比想像中難很多，秘訣是手上多沾粉可以防止糯米黏在手上而變形。



鹹蛋黃製作

由居民親自教授大澳知名的特產、鹹蛋黃的製作方法，參加者可以親自動手製作鹹蛋黃，可比拚誰做的鹹蛋黃最圓最好。透過活動，參加者可以了解這種大澳特產的由來，親身體驗大澳漁民的生活。

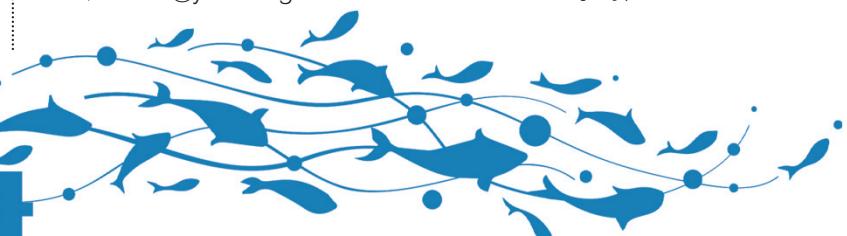


以上活動詳情：

舉辦團體：大澳文化生態綜合資源中心
活動網站：澳水漁風 - 大澳漁村生趣之旅
電話：2985 6310 / 2985 6330
電郵：cerc@ywca.org.hk

如何到大澳？

港鐵東涌站B出口，行3分鐘到東涌巴士總站，坐大澳專線11號巴士坐至尾站（15分鐘一班車，車程約1小時）。



有東方威尼斯之稱的大澳，擁有別具特色的水上棚屋、舢舨、舊舖，這些都是大城市沒有的風景。在樸實的大澳漁村，彷彿暫時回到了那沒有紛擾的孩童時光，可以讓繁忙的生活放慢步調，好好放鬆身心。現一起來感受大澳的魅力，包括傳統美食、棚屋風景及特色深度遊等，體驗大澳獨有的水鄉風情。

隱姑茶粿 民間甜點

茶粿餡料有分甜和鹹：甜的茶粿內有糖、芝麻及花生碎；鹹的餡料就是眉豆及花生。茶粿皮薄煙韌，滿滿餡料，花生芝麻十分香口。是值得一去的大澳小食店。

地址：大澳永安街11號A

華記餐室 必試蝦醬炒飯

大澳的漁民會把新鮮的銀蝦打撈後，做成香味濃郁的蝦醬，用作醃味、蒸、炒任何肉類皆美味無比。大澳華記餐室的蝦醬炒飯就是其中一個完美的配搭例子，在飯中加入蝦醬加以熱炒，有鮮香的鹹味，而米飯也炒得粒粒分明，滋味鮮美。

地址：大澳永安街35-37號地下



旭日美食館 彈牙墨魚餅

店主以新鮮材料製造一黑一白的手工墨魚餅，有不少墨魚肉粒在餅中，食客可以吃到一粒一粒的墨魚粒。黑色的墨魚餅加了墨魚汁做成，而白色的則純粹以墨魚肉製作，更加濃味。即叫即做的墨魚餅外脆內軟，彈牙鮮味。

地址：大澳永安街47號地下



大澳金門餅店 沙翁外脆內軟

甜食沙翁又稱作炸蛋球，是一種日漸微的粵式傳統美食。沙翁用雞蛋、油、麵粉製作而成的麵團，經過控制得宜的油溫炸後，灑上薄薄一層糖霜，看似頭髮花白的老翁，故名沙翁。沙翁表面薄脆，內裏鬆化而且軟糯，蛋味香濃。

地址：大澳
吉慶街66號

