



## 关注第四届侨交会



# 舌尖上的侨交会

深圳侨报记者 谢青芸 张珊 文/图

第四届侨交会上到处充满了“一带一路”的异域风情,美食怎么能少?强壮身体、滋补气血的泰国燕窝,独具潮汕特色的潮汕美食,有着“液体黄金”的美誉的新西兰蓝莓酒,香脆无比的菲律宾香蕉片……这些丰富美食,让侨交会显得生动有趣,有滋有味,更是令人流连忘返。

### 泰国燕窝

**推荐理由:**强壮身体 滋补气血

燕窝,为雨燕科动物金丝燕 Collocalia esculenta Linnaeus 的唾液与绒羽等混合凝结所筑成的巢窝,分布于东南亚及太平洋各岛屿上,具有养阴润燥,益气补中,化痰止咳之功效,常用于养阴润燥,益气补中,化痰止咳。在侨交会上,来自泰国的燕窝通透带微黄,不仅有光泽,而且有燕窝的香味,种类也十分丰富,除了干燕窝,现场还带来了不少即食燕窝。



### 菲律宾香蕉片

**推荐理由:**香脆甜

不要以为所有的香蕉都能做成香蕉片。

菲律宾展商表示,菲律宾香蕉片选用的原材料是甜度和口感更胜一筹的菲律宾三角蕉,采取自然烘干方式进行加工,以保留香蕉原味。这样的香蕉片,不仅看起来比一般香蕉片更薄,吃起来也更甜更脆,香味更浓郁。



### 蛇埠潮汕美食

**推荐理由:**将潮汕文化融入到美食中

提起潮汕美食,多到数都数不清,以新鲜牛腿肉为原料的纯手工牛肉丸,用猪肉经腌制、烘烤的猪肉脯、猪肉松和猪肉粒,老香黄、黄皮鼓、老药桔等小罐茶……在侨交会的汕头展位上,由蛇埠带来的潮汕美食用极具创意的想象力,将文化元素融入美食中,让身处异乡奋斗的潮汕人品尝美食的同时,更感受到浓浓的潮汕文化。



### 香港素食月饼

**推荐理由:**糖尿病病人都可放心食的素食月饼

由香港金鸡月带来的素食月饼在此次侨交会中备受青睐。参展商介绍,他们带来的月饼与很多月饼不同,其原料,采用新会老陈皮、优质冬瓜翅、越南下龙湾鸭蛋和健康绿色海藻糖制成。由于健康绿色,即使是糖尿病病人也可放心食用。该产品还获得香港2018年“一带一路”特色美食和2018年最具创意清真食品。



### 加拿大燕麦、亚麻籽油、纯蜂蜜

**推荐理由:**健康、优质

在加拿大国家馆的展位上,由歌林美源公司带来的加拿大燕麦、亚麻籽油、纯蜂蜜受到众多观展者的关注。展位负责人透露,与其他产地的燕麦、亚麻籽油、纯蜂蜜不同,这些产自加拿大的健康产品,得益于当地极大的温差条件,产品更加优质和健康。值得一提的是,他们通过烘焙和简单碾压加工而成纯天然燕麦产,长期食用,能够明显降低血清胆固醇、甘油三脂和血糖,提高高密度脂蛋白水平。



### 日本冲绳海发菜

**推荐理由:**健康食品 长寿老人之爱

海发菜属于海藻类食物,富含氨基酸、钙、碘、锌、硒、叶酸和膳食纤维,具有防治高血压和糖尿病的作用。参展商表示,冲绳人每年摄入肉食的总量远不如欧美国家,但每年摄入海藻的总量却是世界第一,这或许也是冲绳成为第一长寿岛的秘密所在。



### 新西兰蓝莓酒

**推荐理由:**有着“液体黄金”的美誉

蓝莓酒一般采用天然野生的蓝莓,经多道工序酿造而成。蓝莓发酵成酒后,不仅营养物质毫无损失,还使得花青素、硒、氨基酸、维生素、钙、磷、铁、锌、多种营养元素更丰富且更易被人体吸收。而产自新西兰的蓝莓酒,得益于新西兰得天独厚的自然环境、酸碱适中的土壤条件、娴熟的种植技能,栽培出来的优质蓝莓,搭配特殊的酿制工艺,使其口感、功效,别具特色、独胜一筹。



### 泰国白咖啡

**推荐理由:**香浓不在话下

白咖啡并不是只有马来西亚才有,其实在泰国,白咖啡也是备受追捧。

参展商介绍,白咖啡并不是指白色咖啡,而是咖啡经过低温烘焙和特殊工艺加工,去除了咖啡碱、避免了高温炭烤的焦苦和酸涩味。因为颜色比普通咖啡更柔和,并且里面加入了脱脂奶精,产生淡淡的奶黄色,才命名为白咖啡。

