

澳门土生菜

澳门土生菜是一种融合料理，以葡萄牙菜为基础，融合了来自中国、非洲、印度、日本、马来西亚和南亚国家的食材、香料和烹调方法。尽管澳门土生菜受到中国菜和葡萄牙菜的很大影响，但却有其独到之处。

十六世纪中，葡萄牙人在澳门定居，同时非洲、印度、日本、马来西亚和南亚各国等不同种族的人亦跟随而至，澳门土生菜因而诞生。

免治

免治是一道典型的澳门土生菜。这道菜制作简单，材料为肉碎（牛肉或猪肉或两者混合），用生抽和老抽（浅色和深色酱油）、盐、胡椒和喼汁（伍斯特酱）调味。肉必须用中至大火炒至松散均匀。免治搭配炸薯粒，以白饭佐餐，亦可选择加配荷包蛋。免治配荷包蛋与澳门土生葡人的宗教信仰有关，蛋黄在蛋白中央的鸡蛋代表圣座的颜色。除了猪肉和牛肉，免治也可用鱼柳（最好是鲈鱼或石斑鱼）、鸡肉或其他家禽肉，以及其他调味品、香料和配料调味，如虾酱、黄姜（姜黄）粉、苦瓜及梅菜。

咸虾酸子猪肉

这是一种以咸虾酱和酸子（罗望子）汁作配料的焖猪肉。咸虾酱以虾膏为主要材料，用中国酒或白兰地和丁香、决明子肉桂、黑胡椒粒、香叶（月桂叶）、柠檬和盐等腌制而成。腌制后需要静置至少两至三个月，经过充分发酵，才能成为上等的咸虾酱。这道菜通常配的饭团是加入猪油和葱花，煮熟后压平切成方块而成。

大杂烩

大杂烩是一种类似葡式大杂烩（Cozido à Portuguesa）的什锦焖肉，内有牛肉、猪肉和鸡肉、猪耳、脱水猪皮、云南火腿、腊肠和腊鸭等。大杂烩是一道味道浓重的菜，通常在冬天才有，尤其是在圣诞节期间。

黄姜粉猪肉

这是一道传统的澳门土生菜，其名称 Bafassá 为澳门土生葡语，是 Bafá（焖）和 Assá（烤）的合并词。以猪肉制作，使用五花腩、猪腿或猪颈肉较佳。如想脂肪较少，也可选用猪脊肉。肉要先用黄姜粉及盐调味，再用大蒜酱汁腌制。烹调时，先将肉放在锅内焖煮，半熟时再将肉拿去烘烤至全熟。这道菜配以肉汁烹煮的马铃薯（土豆）及白饭。

杏仁松子蛋糕

杏仁松子蛋糕是一种典型及非常受欢迎的澳门甜点。杏仁松子蛋糕质地松软，是一种不用面粉的蛋糕，由杏仁、橄仁或松子、椰丝、饼干碎或大豆粉和鸡蛋混合制成。这种蛋糕通常在生日、洗礼、圣诞节和复活节等特殊日子享用。