

城市美食家系列



飞思数字创意出版中心 / 监制
谢文锋 / 著

广州吃这么



谢文锋

网络知名美食推荐人

三年前，带着舌尖与相机

开始名为“寻味广州”的超级计划
从横街窄巷的西关风味到逐渐消失的美食老字号
他被众多网友票选为

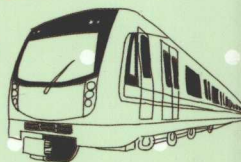
“广州美食食神”

他的超级成果将
首度公开！

最粤式的美味餐厅 50+
最到位的经典食评 200+
最诱人的美食图片 500+

PLUS

各种手信，各种美味！
这些“味”，广州独有！



广式茶楼，一盅两件慢慢叹

广州酒家 · 莲香楼 · 回民饭店 · 水沐莲清

广州小吃，悠悠西关情

吴财记 · 陈添记 · 顺记 · 南信 · 坚记

港式茶餐厅，那些欲罢不能的香港味道

表哥茶餐厅 · 港记面家 · 和平馆



电子工业出版社

PUBLISHING HOUSE OF ELECTRONICS INDUSTRY

http://www.phei.com.cn

城市美食家系列

广州吃这么

A stylized illustration featuring a teapot and a spoon. The teapot is positioned to the left of the main title, and the spoon is positioned to the right. Both are rendered in a simple, line-art style.

◎ 谢文锋 / 著

飞思数字创意出版中心 监制

电子工业出版社

Publishing House of Electronics Industry

北京·BEIJING

这本书是广州最具人气的美食达人推荐，亲切有趣，就像身边的朋友在向你推荐。没有严肃的文化阐释，就美食论美食，实用又诱人。书中列举了广州最受欢迎的美食店，最真实的探食经验，选取了最具代表性最地道正宗的美食店，与读者分享最真实的探食经验。

参与本书编写的人员还有：向雯、柳帆、朱莹莹。

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。
版权所有，侵权必究。

图书在版编目（CIP）数据

广州这么吃 / 谢文锋著. — 北京：电子工业出版社，2012.8

（城市美食家系列）

ISBN 978-7-121-16961-8

I. ①广… II. ①谢… III. ①饮食—文化—广州市 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第088248号

监 制：飞思数字创意出版中心

策划制作：谷声图书

总 顾 问：郭 晶

总 策 划：柳 帆

责任编辑：何郑燕

特约编辑：李新承

执行策划：朱莹莹

封面设计：

版式设计：赵一鸣 唐一丹

插 画：JUNE

印 刷：中国电影出版社印刷厂

装 订：三河市皇庄路通装订厂

出版发行：电子工业出版社

北京市海淀区万寿路173信箱 邮编：100036

开 本：720×1000 1/16 印张：9.75 字数：202.8千字

印 次：2012年8月第1次印刷

定 价：39.00元

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题，请向购买书店调换。若书店售缺，请与本社发行部联系，联系及邮购电话：（010）88254888。

质量投诉请发邮件至zlts@phei.com.cn，盗版侵权举报请发邮件至dbqq@phei.com.cn。

服务热线：（010）88258888。

广州这么吃！

爱摄影、爱旅游、更爱美食，率性的我相机常不离身，周末经常寻味广州。地道美食固然是我的至爱，PIZZA、意粉、东南亚乃至世界美味也不乏喜爱。由于广州地处南方，基本上没有冬天，空气潮湿温热，所以在这里饕餮美食，我主张口味要清淡，粥、粉、面是不错的选择。

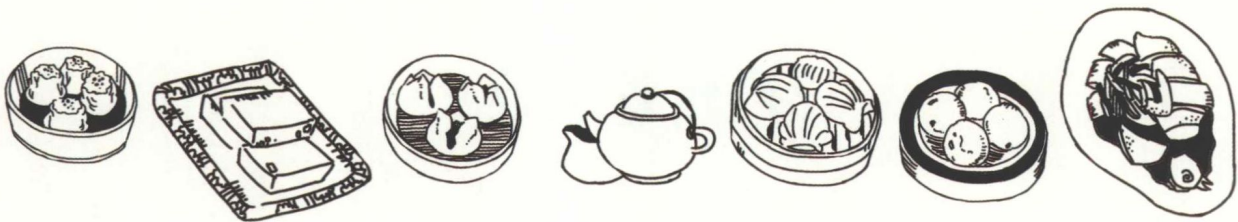
古人语：“民以食为天。”但美食对我们来说，并不是解决一日三餐这么简单的事，它更是一种文化。2009年开始，我在各大美食网站上发表美食评论，介绍和分享寻找美食的心得，分享吃的感受，在此过程中得到网友们的热烈回应，从而改变了我的生活，更坚定了我的寻味广州之旅。

不过这一切都比不上出书更让我惊喜若狂，写书不但给了我分享的机会，更鼓励我再度探访和认识那些以前经常去的老字号。

广州是华南的中心，千百年来汇聚了大江南北的美食，对各色菜式的兼收并蓄，更赢得了“食在广州”的美名，令这座城市充满活力。不过最地道的广州美食还是藏在横街窄巷里，因此，挖掘老街小巷里的美味，推广地道的广州美食，成了我热爱这座城市的一种表达方式。

喜欢美食的理由很简单，一方面我觉得拍摄美食也是记录自己生活的一部分。秉承对生活的追求和对美食的热衷，把当下的感觉通过画面、文字表现出来，这跟做人处事一样，都需要用心，别人从中能感受得到。另一方面与朋友分享一家好吃的餐厅，让生活多了些许滋味，因为，Share的不单是美食，还有令人愉快的心情。

最后，衷心希望《广州这么吃》中的心水推荐，能让您看到一个更丰富的广州。P.S.: 纯属个人喜好，仅供参考。



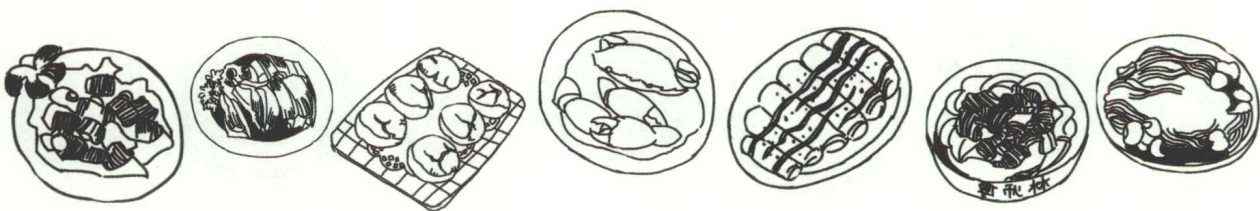
目 录

【PART 01 – 广式茶楼，一盅两件慢慢叹】

广州酒家，硕果仅存的老字号粤式酒家	002
莲香楼，百年历史的老茶楼和老饼家	005
回民饭店，别有风味的“羊叉包”	008
水沐莲清，处处都透着茶香	011
点心皇子，广式生活从这里开始	014
东方之珠，茶点有新意	017

【PART 02 – 新老粤菜，越来越有味的广式风情】

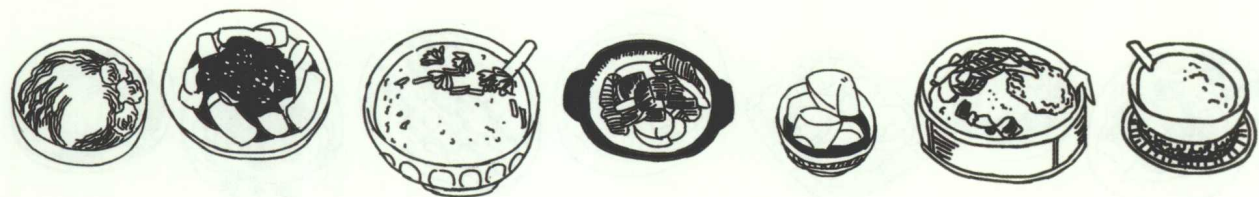
黄鳝世家，因黄鳝煲而闻名	020
新浩文，老街坊新排档	023
稻香酒家，这里有经典的港式茶楼风	026
新味道，旧唐楼里的粤式私房菜	029
向群饭店，价格公道的老字号	031



目 录

【PART 03 – 广州小吃，悠悠西关情】

吴财记，横街窄巷里的西关味	034
陈添记，美味爽脆的顺德鱼皮	036
顺记，有童年味的老冰室	038
南信，有的不只是奶香	040
岭南真味，更 Modern 的沙河粉村	042
林师傅，他的牛杂最“洒家”	044
银记，风味不减当年的传统布拉肠	046
坚记，绝不能错过的伊面世家	049
荔湾名食家，一次尝遍广府地道风味美食	051



目 录

【PART 04 – 粥、粉、面，广东人最爱的美味“三宝”】

宝华面店，廉价购物街边的老面馆	054
三润面家，堪比老字号的新“面”铺	056
津津面馆，骑楼街上的“津津有味”	058
汉记面馆，到“婚纱街”吃面去	060
恒记婆婆面，真有老婆婆坐镇其中	062
第一面，这面贵得有道理	064
伍湛记，有回忆的艇仔粥	066
林记，油香饼最驰名	068
凌记，这里的三酱粉最有味	071
珍珍，好好味的牛腩啫粉	073

【PART 05 – 糖水炖品，夏令清润、秋冬滋补】

玉椰林，无法抵挡的椰香甜品	076
开记，传统味的香浓甜品	078
玫瑰甜品，小铺也很有滋味	080
佳叔汤丸王，一首老歌一家老店	082
达杨炖品，汤料够味的养生炖汤	085
信行丰炖品皇，让你眼花缭乱的各式炖品	087



目 录

【PART 06 – 港式茶餐厅，欲罢不能的香港味道】

表哥茶餐厅，“表哥”就是香港导演张坚庭	090
面牵一线，不一样的新派面食	093
和平馆，唐楼里的茶餐厅	096
港记面家，不到香港也能吃到的地道车仔面	099
糖糖，好吃又便宜的甜品盛宴	101

【PART 07 – 广东风味，广州之外的精彩美味】

其美鱼蛋粉，不能不提的潮州美味	104
滋味坊，让你爱不释口的顺德鱼茸粥	106
金潮香，潮汕卤味有一手	109
黄沙水产市场，劲叹“海鲜宴”	111
沙湾姜撞奶，在余荫山房里品姜撞奶	115



目录

【PART 08 – 异域美食，跟着味蕾环游世界】

OGGI 卡布里，像电影走出的意式小餐馆	118
萨莉亚，超值的意式选择	120
爱塞斯，精致细腻的法式晚餐	123
1920，珠江边上的德国风情	126
六本木，一“食”难忘的日式料理	129
菲越新马泰，吃遍美味东南亚	131
牛桥泰菜，“泰”地道的温馨与美味	134
越潮栈，“越”特色越好吃	137

【附录 A 各种手信，各种美味！】	140
【附录 B 时令美食，广州人这么吃！】	144
【附录 C 这些“味”，广州独有！】	146



• PART 01 •

一	广
盅	式
两	茶
件	楼
慢	,
慢	
叹	

茶楼又唤作茶居，

广州人称上茶楼饮茶为「叹茶」。

叹茶是广州最具特色、

最为独特的饮食文化。

从前的老广上茶楼都喜欢叫上一盅茶、

两件点心，统称为一盅两件，

也衍生为饮茶的代名词。

大多数的广州人，

每逢周六、日都喜欢邀上家人或

三五知己，到茶楼品茗，

「饮啖茶，食个包」，细数家常，

跟家人共聚，享天伦之乐。



CANTONESE TEAHOUSE,
HAVE A WONDERFUL TIME
ON DRINKING TEA

广式蒸楼

硕果仅存的老字号粤式酒家

广州酒家

GUANG ZHOU JIU JIA,
IT IS THE LAST OF CANTONESE RESTAURANT



广州酒家

地址 广州市荔湾区文咸南路2号(总店)

电话 020-81380388

交通 公交1、9、25、75、181、208、270六二三路站，
进入十八甫南路往北500米

人均消费 35元

推荐点心 薄皮鲜虾饺、广州干蒸凤、碧螺鲜虾肠、
松化鸡蛋卷、传统糯米鸡



随着成珠茶楼、大三元酒家等相继结业，莲香楼、泮溪酒家、南园、北园等也相继易手，广州酒家已成为广州硕果仅存的老字号粤菜酒家，让不少老广感触良多。



小时候因家住西关，“广州酒家”是去得最多的茶楼。通常是喝早茶，偶尔也会吃吃饭。古色古香的装饰，热情周到的服务，无论是点心、菜肴还是月饼，出品是一如既往地好，色、香、味、形皆具。

“食在广州第一家”的金漆招牌，誉满羊城，赢得了好口碑。随着成珠茶楼、大三元酒家等相继结业，莲香楼、泮溪酒家、南园、北园等也相继易手，广州酒家已成为广州硕果仅存的老字号粤菜酒家，让不少老广感触良多。

广州酒家的招牌菜有文昌鸡、麻皮乳猪等，历经数代大厨不断推陈出新，创制出不少新菜式。秉承一贯传统制作广式点心、虾饺、烧卖、蛋挞、糯米鸡等，时至今日还保持着相当好的水准。

值得一提的是，广州酒家堂食的点心与利口福速冻食品的点心是截然不同的，无论是材料还是味道，都是堂食的好。时移世易，往昔的端蒸笼变成手推车，如今更换成了即点即蒸，时代的步伐往往比怀旧思想跑得快。

来到广州，怎能不去广州酒家呢？！☀️



1. 鲜虾饺 2. 鲜虾肠

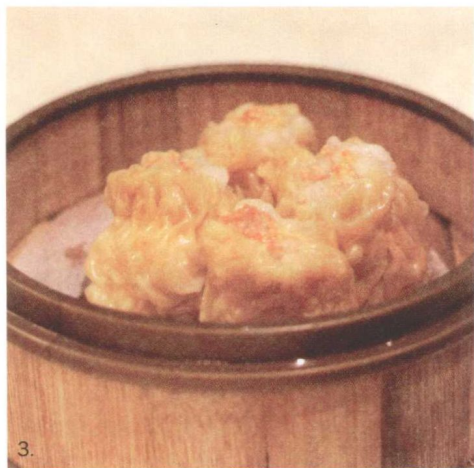
鲜虾饺

鲜虾饺皮薄馅靓，大只的虾真的很鲜味（有部分酒家会用冷冻虾仁来充当新鲜虾仁，吃起来味道相差甚远），皮质薄如蝉翼、晶莹剔透，馅料若隐若现，令人垂涎三尺！

鲜虾肠

鲜虾肠和虾饺的虾同出一辙，而且分量很足，粉质透明、嫩滑。拉肠是广州的地道美食，真的值得一试。

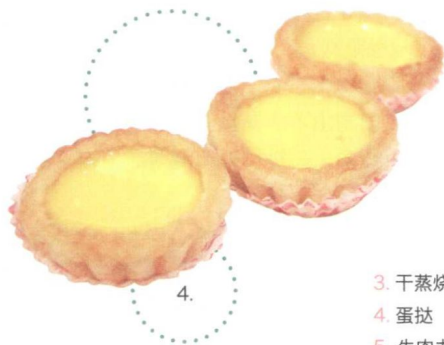




3.



5.



4.

- 3. 干蒸烧卖
- 4. 蛋挞
- 5. 牛肉丸

TIPS

由于广州酒家地处下九路商业步行街上，每天顾客都络绎不绝，尤其是茶市，7点才开门，往往六点多就已经排满了茶客。建议周一至周五去会较为合适。

干蒸烧卖

这是我最喜欢的点心之一，每次早茶都会点上一份。切粒瘦肉包裹在云吞皮里，吃起来很爽口，加上蟹子、鲜虾作搭配，更增添不少鲜味。

蛋挞

蛋挞烘焙得相当好，松脆的挞皮，入口即化，满口都是蛋香。虽然相比于其他酒家做得小巧，但一点也不减它在我心目中的地位。

牛肉丸

广州人称为“烧卖”。这一向是茶楼必备的点心，一顿早茶如果没有了牛肉烧卖、干蒸烧卖等点心，就不算是喝早茶了。白灼牛肉球则是近十多年才兴起的一个新品。与牛肉烧卖相比，虽然没有了爽口弹牙之感，但却增添几分鲜嫩。

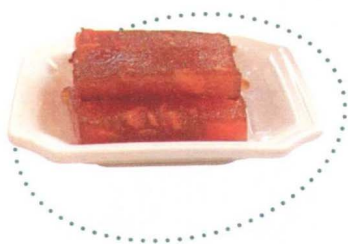
CANTONESE TEAHOUSE,
HAVE A WONDERFUL TIME
ON DRINKING TEA



广式茶楼

莲香楼，
百年历史的老茶楼和老饼家

LIAN XIANG LOU,
THE TEAHOUSE IS 100 YEARS OLD



莲香楼

地址	荔湾区第十甫路 67 号
电话	020-81813388
交通	公交车 6、15、61、530 线宝华路站下，地铁一号线长寿路站
人均消费	25 元
推荐菜色	顺德鲛鱼球、咸煎饼、白糖伦教糕、陈皮牛肉球



莲香楼是第十甫商业步行街内的一个知名茶楼，也是为数不多的老字号酒楼。主要提供传统粤菜和老广州手信。作为一家上百年的历史的老饼家，广州传统的小吃，鸡仔饼、莲蓉月饼和各类酥饼一应俱全。在这里喝完早茶或吃完饭，还可挑几盒手信带回去。

作为一家上百年的历史的老饼家，广州传统的小吃，鸡仔饼、莲蓉月饼和各类酥饼在莲香楼一应俱全。

早茶时段，比起广州酒家和陶陶居来说，莲香楼更易找到座位，的确是喝茶的好去处。点心出品与卖相不错，而且价格公道。特别推荐咸煎饼，在众多的茶楼中称得上是数一数二的了。

在老字号茶楼所剩无几的今天，大家就一同去莲香楼，品尝点心，追溯那往日的光景吧。☀





1. 顺德鲮鱼球

3. 白糖伦教糕

5. 云耳生肉包



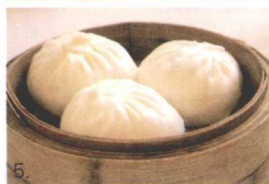
2.



3.



4.



5.

顺德鲮鱼球

鲮鱼球是用新鲜的鲮鱼去骨剁碎，加入盐作为调料，在盘里反复搅拌捶打，直至成为鱼滑，做出来的鲮鱼球，爽滑弹牙，更有鲮鱼的鲜味。我的必点菜。

泮塘马蹄糕

采用新鲜马蹄粉制作，为了提升口感，师傅特意加入切粒的鲜马蹄，令香软的糕点吃起来更爽口，更有滋味。

白糖伦教糕

伦教糕本来是顺德伦教镇的传统食品，糕体白皙，透明度高，由于其风味独特，所以被广泛流传。很多老人都喜欢点一份，但糖分较高。

排骨蒸陈村粉

比较有顺德特色，是今年才新增的品种，与蒸排骨的分量一样，粉质嫩滑，薄而通透，吃起来有韧劲，在排骨汁渗透后，更是回味无穷。

云耳生肉包

在原有的生肉包基础上加入爽口的云耳，让平平无奇的生肉包重新焕发光彩。



CANTONESE TEAHOUSE,
HAVE A WONDERFUL TIME
ON DRINKING TEA

广式茶楼

别有风味的
回民饭店，
羊叉包

HUI MIN FAN DIAN,
GIVE EXTRA FLAVOUR TO THE SAUCE



五羊回民饭店

地址	越秀区中山五路 325 号 (靠近西门口)
电话	020-87303991
交通	公交车 102、104、107、193、233 路线西门 口站下车往西走 100 米
人均消费	25 元
推荐点心	羊叉包、黑椒牛仔骨、羊排骨、点心拼盘、 牛腩煲粉

