

渝食渝香

一本全面揭示重庆——“中国美食之都”的美食百科全书，其功能远远不止于它是一本香喷喷的、让你流口水的书，它解决的也不仅仅是关于吃喝的问题。对于好吃者而言，它是一本按图索骥的工具书，对于行业，他是一本具有划时代、里程碑意义的史记，抑或重庆餐饮业的清明上河图。

吃遍重庆

吃什么？

到哪里吃？怎么个吃法？

到哪家餐厅吃最划算？

哪些菜你还没有吃过？

哪些菜最好吃？

乘哪路公交车？

——2007年版——

随书赠送价值

3000元

餐券

汕头大学出版社

江苏工业学院图书馆
藏书章

总策划 熊道静

编著 曷业文化传媒

汕头大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

吃遍重庆/晟业文化传媒编著.-汕头:汕头大学出版社,2007.8

ISBN 978-7-81120-056-0

I.吃… II.①熊…②晟… III. …餐厅…简介…重庆. IV. F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第119227号

吃遍重庆

策 划: 熊道静
编 著: 晟业文化传媒
责任编辑: 胡开祥
技术编辑: 李明峰 刘伦 杨利
封面设计: 蒋仲妮
版式设计: 蒋仲妮
出 版: 汕头大学出版社
发 行: 新华书店总经销
印 刷: 重庆升光电力印务有限公司
开 本: 889×1194 1/24
印 张: 10
字 数: 100千字
版 次: 2007年8月第1版
印 次: 第一次印刷
定 价: 32元

ISBN 978-7-81120-056-0

版权所有,翻版必究

前言

因为务实,所以你需要

重庆餐饮,是重庆四大名片之一;重庆美食,早在许多年以前就已名扬四海。

据最新统计,重庆人在外已经拥有 3000 多家餐饮连锁店,在本地则有 8.4 万家餐饮店。重庆在被誉为“中国火锅之都”后,现正朝“中国美食之都”目标奋进。

一个值得深思的问题是,是谁带动了重庆餐饮业的发展?

抛开所有冠冕堂皇的理由,答案只有一个,那就是:食客。

民以食为天,但重庆人对吃的热爱却是远近闻名的,爱吃、会吃、能吃,真乃天下好吃者,不过重庆人。火锅,不说了,那是重庆人“吃”得全球为之震撼的美食;“吃”出了“小天鹅”、“秦妈”、“苏大姐”、“德庄”等国际餐饮连锁品牌;新派渝菜、江湖菜、私房菜,以及各地的地方名菜等将川菜“吃”向了前所未有的高度,吃出了“陶然居”、“阿兴记”、“翠云水煮”、“广积粮”、“巴味堂”、“顺风 123”、“武陵山珍”等等名餐厅,这或许与大山大江般豪爽、耿直、重义的重庆人性格有关。因为重义,朋友以酒叙情相聚餐馆也就顺理成章了。

然而,在重庆餐饮热闹的背后,由于城区的迅猛扩张,各地美食城如雨后春笋,餐厅与食客之间受信息不对称的困惑,诸多名店名菜只在自己所在的小范围内产生影响,稍远地方的食客无法大饱口福。随着城区交

通条件的改善,以及有车族的增加,变换口味的异地就餐已成为潮流。并且,而今的“饭局”更是变化多端。

于此,一本“导餐”之作便在我们的头脑中渐渐浮现。

归纳起来,《吃遍重庆》的价值与功能有六条:

一本重庆餐饮的百科全书——大小餐馆一网打尽,食客不用再去收集报纸上零星的餐饮广告;

一本外来食客的就餐指南——不知道哪里吃,吃什么,查查便知道;

一本本地食客的就餐工具书——有美食地图,有体验式描述,选择陌生餐馆先看怎么走,再看别人怎么说;

一本商务宴请的案头必备书——请客吃饭因人而异,不同的客人应该挑选不同的餐馆;

一本餐饮老板的投资参考书——哪个地方还可以投资开什么样的餐馆,不用实地考察,本书告诉你;

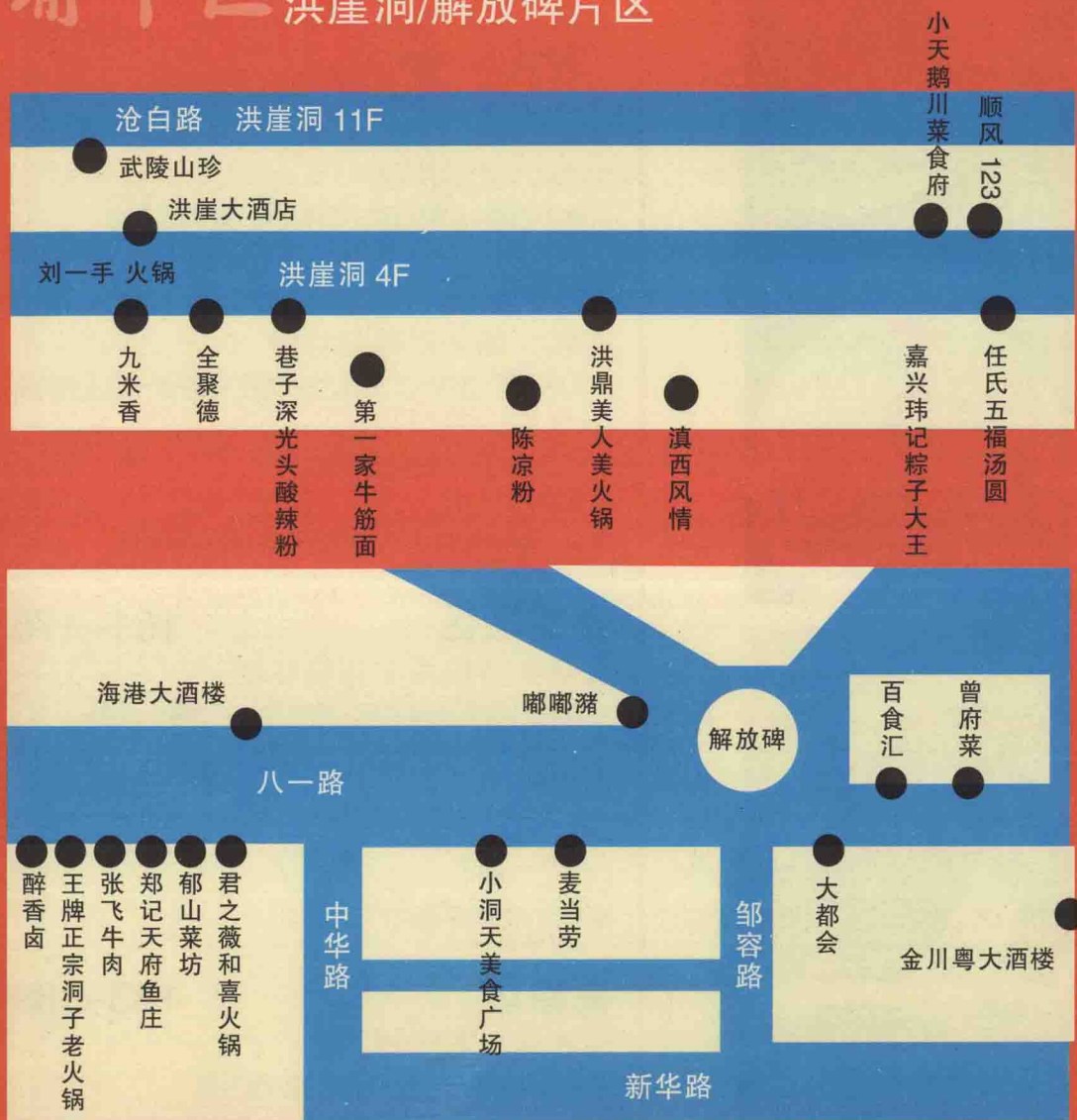
一本体现重庆特色的美食文化大全——不同餐馆有不同的故事,不同菜品有不同传说,餐饮中的文化趣味横生。

一句话,这是一本务实的书。因为务实,所以你需要。

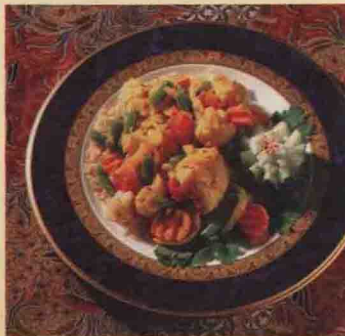
编者

2007 年 8 月

渝中区 洪崖洞/解放碑片区



目录



渝中区

3~30

洪崖洞/解放碑片区

小天鹅川菜食府·小天鹅巴渝食府·洪鼎美人美火锅
·全聚德

上清寺/大礼堂片区

西部牛仔烧烤城·山嫂鹅庄·五斗米

江北区

31~67

北滨路/洋河(美食街)片区

渝风堂酒楼·中华陶瓷烧烤城·小天鹅双喜重庆食府

欧式一条街/北城天街/步行街

/塔坪片区

迈威比萨·瑞泰丰云南菜馆·醉中意酒楼·秦哥来凤凰

五里店/金科花园片区

紫燕百味鸡·野生大脚菌炖土鸡·福乾鱼府·百品轩火锅

南岸区

68~97

南滨路/洋人街区片区

小天鹅南滨薄浩食府·木格子火锅·广阔天地公社食堂
·小洋大排挡再回首饺子·印度餐厅·汤姆快乐土豆吧

南山/农家乐片区

松翠园·竹楼泉水鸡·老么泉水鸡

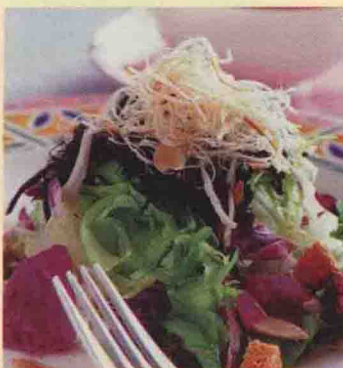
南坪/区府/弹子石片区

君之薇火锅·6+3 茶餐厅·巴将军火锅·老重庆1938 餐馆

渝北区

98~130

龙湖片区/黄泥磅片区



秦妈火锅·天府满庭芳酒楼·旧院黑鸡·老北方饺子王

加州花园 / 龙溪片区

一罐飘香·乐山椒麻鸡

金岛花园 / 花卉园片区

祥泰大酒楼

金港 / 空港片区

川清大酒楼·武陵山珍·花样年华·翠云水煮鱼

沙坪坝区

132~160

三峡广场 / 磁器口片区

小天鹅天星大酒店·苏记老火锅·德庄火锅·多一家古镇鸡杂

小龙坎 / 井口片区

第一家烧鸡公·香辣螃蟹村

天星桥 / 凤天路 / 歌乐山片区

歌乐山林中乐辣子鸡·赵家土鸡·刘一手火锅

九龙坡区

161~175

直港大道民间文化美食街

小天鹅直港店沁渝食府·老院老店·三碗不过岗
·2048 香辣虾

大渡口区

176~182

区府广场

瑜彩峰·蓉和豆腐庄

高新区

183~189

科园路 / 石桥铺片区

龙厨渝州店·小天鹅景观食府·陶然居

北碚区

190~196

深山老林山珍·海蓝耗儿鱼·金玉满堂酒楼

小天鹅川菜食府

俯瞰两江丽景,湖光山水,夜色撩人。“游吊脚群楼,看两江汇流”,极目之处,要么显现一隅,要么隐而不见,若欲观两江之概貌,交汇之壮阔,恐怕不是身在高处便能如愿,位于重庆洪崖洞民俗风貌区的小天鹅川菜食府“近水楼台先得月”,一边可以让人们饱赏两江丽景,一边尽情的品味地道的川菜,真乃人生一大乐事。

江景汇聚美味,成就了一道不可不赏、不可不尝的人间美宴。小天鹅川菜食府跃层格局,布局精巧,参差错落,高低有序,室内装璜热烈奔放、喜庆吉祥。这里荟萃了小天鹅积多年之经验开发出来的上等菜品,淋漓尽致地展现出了经典传统川菜、正宗民俗风味美食,成为品味川菜的不二之地。

约上朋友,逛完民族风情街,累了或需要休息一下,在这里可以尽情享受;华灯初上,璀璨夜珠闪耀两岸,在这里,所有人都成了迷人夜色的不归人……



菜系:川菜

地址:重庆市渝中区沧白路56号洪崖洞民俗风貌区11F

订餐电话:63039958

付款方式:现金、刷卡、支票

营业时间:11:00-14:30 17:00-21:30

容客量:300人

人均消费:60元

停车位:免费

特色菜品:私家萝卜骨、山椒风味鲜龙、球溪河鲶鱼



巴渝食府

重庆小天鹅巴渝食府，是重庆小天鹅集团投资近三千万建造的一座专业火锅餐厅。可见他的底气与实力。

浓郁的巴渝风情在这里无处不在。精美的装修、大型磨漆画、火锅源流石刻图、古董文物家具、休闲石街长廊、重庆老照片等构筑了独特的巴渝风情。



面积 2000 多平方米，包括大厅和包房两部分能一次性容纳 600 人用餐。包房名称分别为“瞿塘夜月”、“黔水澄波”、“石琴响雪”、“宁河晚渡”、“白鹤弄潮”、“朝天汇流”，其“朝天汇流”是重庆唯一带有大型中式会见厅和独立卫生间的包房，餐具镀金，采取“美人美”个性服务。凭窗眺望，长江、嘉陵江双江汇流的壮丽景色尽收眼底。

小天鹅火锅不用多费唇舌，特别值得一提的是滋补的药膳系列，是由甲鱼、龟、乌鸡、乳鸽、蛇及名贵药材熬制而成，品种有乌鸡甲鱼汤、天麻乳鸽汤、龟蛇汤、虫草鸭子汤、虫草甲鱼汤等，客人在吃火锅前先喝一碗具有滋补作用的药膳汤，即保护肠胃，又让人更有食欲。

美景，美食，加上小天鹅艺术团独创的歌舞——将时装、歌舞、民族装饰融为一体，这三点足以诱惑那些饮食男女。



菜系：火锅

特色菜品：鸭肠、毛肚、腰片

电话：63788811 63788934

地址：位于渝中区民族路 22 号
小什字新重庆广场 6 楼（家乐福楼上）

付款方式：现金、刷卡、支票

营业时间：11:00-14:30

17:00-21:30

容客量：500 人（包房 58 元/位，加收 10% 服务费）

人均消费：80 元

停车位：免费

洪鼎

美人美火锅

重庆新兴的美食集散地——洪崖洞美食街,这里网罗了足够多的人气,使得人流如织,接踵摩肩,成为体验美食的又一好去处。

这里热热闹闹、红红火火;这里是一个吃喝玩乐住的微缩小重庆;在这里,你能可以尽情享受饕餮、体验视觉盛宴、感受风土民情!

洪鼎美人美火锅便盘踞于此。他,气势恢宏,分上下四层,可同时容纳 300 余人;他,时尚前卫,一人一锅,主掌健康风尚;他,变幻莫测,多种口味,玩转你的味蕾;他,高贵典雅,鲍鱼海鲜,完美体现尊贵气质。

他,是小天鹅的名片,更是重庆火锅名片,如今的美人美火锅,已成为重庆成功人士聚亲会友的理想殿堂,并成为重庆火锅的又一精品店。

洪崖洞民俗风貌区,浓缩巴渝风情,是必观之地;洪鼎美人美火锅,则浓缩了传统与时尚美食,是品尝火锅又一好去处。



菜系:火锅

地址:渝中区沧白路洪崖洞民俗风貌区 5-9 楼

订餐电话:63039901 63039902

付款方式:现金、刷卡、支票

营业时间:11:00-14:30

17:00-21:30

容客量:400 人

人均消费:120 元/人

停车位:免费

特色菜品:海鲜、肥牛、羊肉

世华

陈凉粉

“世华”陈凉粉，有一个故事——

在唐乾元年，有一个姓陈的秀才，他不但喜欢文学，而且还喜欢自己制作美食，在一个偶然的机会里，研制出了一道香味十足、回味无穷的凉粉。第二天，他就叫家人到龙水镇桥头去卖，果然吃凉粉的人川流不息，个个赞不绝口。凉粉就这样代代相传，1988年则传到了陈世华手里！后经陈世华刻苦用心、努力钻研，终于把这种凉粉发扬光大，从单一的凉粉发展到了目前包括凉皮、凉面在内的近 20 多个品种。

传说中的陈凉粉名不虚传，它选用上等的红辣椒和优质的云南大白豌豆以及纯香菜油作原料，用料十分讲究，色泽鲜艳，一望就让食客垂涎三尺，往往是，食客一口气将一碗凉粉吃得精光，大呼：老板，再来一碗……

特色菜品：

凉粉(豌豆磨制，香辣味浓，细嫩绵实，回味无穷)

凉面(柔而不腻，面黄如蛋，绵实耐嚼)

凉皮(晶莹剔透，嚼而不断)

面食系列(面香味浓，口感细腻，入口不烂)

酸辣粉(酸辣味浓，粉绵劲道)

炒粉(粉改锅炒，飘香四溢)

抄手(鸡汁红油，风味各异，馅香充裕)

菜系：小吃

地址：渝中区洪崖洞 4F-406

电话：13032359135

62350480 陈先生

巷子深光头酸辣粉

光头酸辣粉,听起来就把重庆特有的豪爽全部释放了,有一种无法抵挡的诱惑感。

在光头酸辣粉排队等老板亲自调味的人非常多。一样一样柜台里有多达数十种佐料盆,老板娴熟、飞快地把作料加入碗中,特别是最后淋上去的酱,成为了酸辣粉的精华,因为那可是用鲜猪肉剁碎熬制而成的,是汤里面的精华。

小小酸辣粉也能做成大品牌,这就是美食的精华。洪崖洞的“巷子深”酸辣粉不仅在山城小有名气,而早已走向了海外,还不时被海内外媒体报道……

菜系:小吃

地址:重庆市渝中区洪崖洞四楼内街 411C

电话:13883280369 营业时间:9:00—21:00

付款方式:现金



“傅记”豆腐脑

简易的木头方桌,热呼呼的豆腐花,就那样一勺一勺地轻舀出来,随手撒上虾皮、榨菜末、香菜……这是很多人心中温馨的记忆。可它,随时间逐渐淡出了我们的生活。

去傅记豆腐脑,这种久违的记忆会找回来。

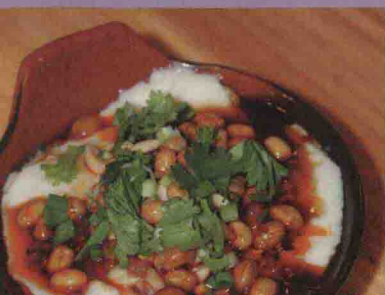
豆花特有的清香混合着热气,痒痒地钻到鼻孔中。看着白嫩的豆花轻轻晃动,忍不住含一口在嘴里,细嫩润滑,依然是熟悉的味道。

旧情怀,新口味,麻辣味、香油味、水果味……应有尽有,还独创了中西结合的西式豆腐脑。“傅记”总能让人收获不同的心情。

菜系:小吃

地址:重庆洪崖洞四楼外街 405D

电话:13883280369



全聚德烤鸭

全聚德并非高不可攀。作为我国餐饮业中驰名中外的老字号企业,它有一种高贵、荣华之后的亲切、朴素与典雅风格,所以才成为我们身边的一位知心朋友。

以北京优质填鸭为原料的全聚德烤鸭,乃北京烤鸭的精品代表。内含蛋白质、脂肪、维生素 B1、维生素 B2、矿物质等多种营养素。全聚德烤鸭成品风味独特,外观饱满,颜色呈枣红色,以其皮层香酥、外焦内嫩、色彩鲜亮、香而不腻的特点,蜚声中外。前来品尝的人赞不绝口。

全聚德烤鸭全是当天从北京运到重庆的。店内装修豪华,设有 9 个具有宫廷特色的超豪华包间、4 个中型宴会厅和一个大型零点餐厅,风格各异,古色古香,营业面积约 3200 多平方米,可同时接待 400 多人用餐,是政府宴请、商务洽谈、喜庆宴会、朋友家庭聚会、品尝美味、享受健康、观看美景的理想去处。

地址:渝中区沧白路洪崖洞四层

邮编:400010

订餐电话:63039333 63039355

传真:63039338

网址:<http://www.cqjld.cn>





“不到万里长城非好汉,不吃全聚德烤鸭真遗憾”。这是发自国内外宾朋内心的赞美,“全聚德”同中国的长城一样,成为中华民族的又一象征。自1864年创始以来,它记录了中华百余

年美食的发展历史。它不仅仅是在做生意,还在传播中华民族的饮食文化,同时,它还是促进中外友谊、交流与合作的纽带和桥梁,先后迎接了二百多个国家和地区的元首、政要的光临,如今它已经成为中华民族饮食文化的精品和代表,享誉全球。

全聚德重庆店是中国全聚德(集团)股份有限公司在山城重庆设立的首家直营店,也是整个西南地区唯一的直营店。该店位于解放碑洪崖洞民俗风貌区四层,经营全聚德挂炉烤鸭及400多道独特的全鸭席菜品。



菜系:北方菜系

特色菜品:火燎鸭心、芥菜鸭掌、干烧四鲜、雀巢鸭宝
营业时间:11:00—14:00

17:00—21:00

人均消费:70—80元/人

付款方式:刷卡、现金、支票

第一家牛筋面

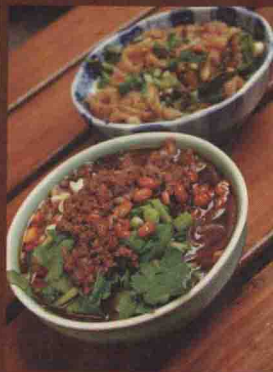
“第一家”牛筋面在洪崖洞可称一绝。牛筋面作为中华名小吃，结合了巴渝传统口味，十几种佐料秘方经老板精心调制而成。其面用上乘东北面粉精制，入口劲道爽滑极有弹性。牛筋面要凉着吃才能让人感受到那种麻辣的滋味……让人回味，让人永远记得的小吃。

更让人赞不绝口的还有手工杂酱酸辣粉，看看那图片您就知道它是如何诱惑我们的胃了。美好的东西总会让人络绎不绝地前往拜望，如今已经成了游客们必尝的一道美食了……

菜系：小吃

地址：重庆洪崖洞四楼天成巷 407-7(全聚德正对面)

联系电话：13908382788 付建华



滇西风情

凡到过云南的朋友们都对那地道的“过桥米线”有着非同一般的厚爱。那如果你没到过云南，或想去云南品尝过桥米线而又没有时间怎么办？

不用慌，去洪崖洞一家名为“滇西风情”的小吃店。这里主要经营云南地道的特色美食——过桥米线，保留延续传统的特点。吃时用大瓷碗先盛满用鸡、鸭、排骨、猪筒子骨等熬出的各色汤料舀入碗内；再来一只极品鸽蛋磕入碗内，接着把生鱼片、生肉片、鸡肉、等生的肉食依次放入，拌匀后放入香脆、叉烧等熟肉，辅以嫩韭菜、菠菜、豆腐皮……吃起来味道特别浓郁鲜美，更是营养丰富的妙品。

身在山城的你，是不是该为记忆中的厚爱叫一生爽快呢，因为地道的云南“过桥米线”就在你的身边。

菜系：小吃

地址：重庆市渝中区洪崖洞四楼内街 407-11

电话：15823288228 13983198057



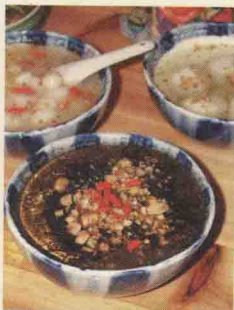
任氏五福汤圆

任氏汤圆是重庆的老字号，五福汤圆在重庆城里有
很多“粉丝”。汤圆的馅包括了芝麻、核桃、花生、桂花、白
糖五种材料。这些材料虽说都不难找，难得的是老板做馅
时的认真态度，以及对于原材料的把关，加之祖传独门秘方，经多道精密的工序，
团团圆圆的地道山城名小吃“五福汤圆”
就由此得名了，所以吃过五福汤圆的人往
往就会成为这里的常客。

菜系：小吃

地址：渝中区洪崖洞四楼内街 404C

电话：1 3650576066



嘉兴玮记粽子大王

嘉兴粽子历史悠久闻名于世，“嘉兴
玮记粽子大王”从粽子的选料、制作到蒸煮
都有独到之处，有“粽子之王”之称，生产的
各色美粽现已销往海外多个地方。改良的
嘉兴粽子为长方形，有鲜肉蛋黄、排骨板
栗、腊肉、香芋、蜜枣等 15 个品种。最具传
统特色的鲜肉粽，蒸煮后，膏腴渗入幽香的
糯米内，入口肥而不腻。现在粽子并不只是
端午佳节独享的美点，更是成为人们日常
必不可少的传统美食了。

菜系：小吃

地址：重庆市渝中区洪崖洞四楼 403C

电话：1 5922679698/1 592392281 8



嘟嘟猪

川粤小炒城



一看店名就知道在这里肯定有很多好吃的,而且麻辣咸鲜各味都有,绝对适合大多数人的口味。特别适合重庆人口味的是那个青椒红椒炒鸡丁一类,食客们喜欢得不得了。虽然在临街二楼,并不显眼,但是每次来都坐满了人。由于营业时间比较长,所以下午茶、粤式夜宵在这里都有。

“嘟嘟猪”源自于法国西餐厅,早在 1999 年开业的时候,也主要是以西餐为主。

听老板说,因为重庆人还是偏好于包罗万象的中国菜,适者生存,2000 年,嘟嘟猪开始转入中西结合的多样化经营,自此,以其独特的地理位置,大众喜爱的口味及其合理的消费价格,吸引了不少常客,生意异常火爆。

菜系:川粤小炒

地址:重庆渝中区八一路
164 号 2 楼(渝都酒店旁)

电话:63825548

营业时间:

10:00-凌晨 4:00

特色菜肴:椒麻鸡 鲍汁粉丝
大白菜 乳香排骨 咸蛋黄老
南瓜 啤酒滑兔 鲜椒兔丝
(凉菜)

人均消费:30 元

付款方式:现金

