



东方美食

红厨帽餐厅指南

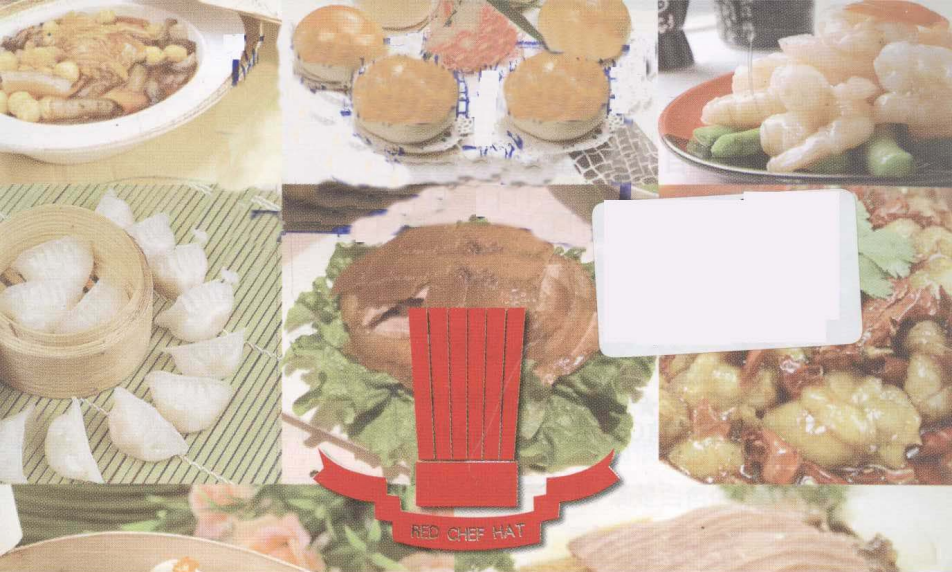
HONGCHUMAO RESTAURANT GUIDE

郝冬霞 主编

中国人气餐厅500旺

旅游美食侦探
商务宴请秘书

地质出版社



东方美食

红厨帽餐厅指南

HONGCHUMAO RESTAURANT GUIDE

中国人气餐厅500旺

郝冬霞 主编



地质出版社
·北京·

图书在版编目 (CIP)数据

红厨帽餐厅指南 / 郝冬霞主编. -- 北京: 地质出版社, 2010.1

ISBN 978-7-116-06559-8

I. ①红… II. ①郝… III. ①餐厅—中国—指南
IV. ①F719.3-62

中国版本图书馆CTP数据核字 (2010) 第013524号

东方美食

红厨帽餐厅指南

HONGCHUMAO RESTAURANT GUIDE

主编	郝冬霞
副主编	梁英豪 孟晓东
编辑	马东梅 李 平 亓 璐 倪龔焱 李加红 张方方 辛玉彬 于 勇 文芙蓉 刘志颖
设计	王 芹
责任编辑	夏贵根
出版发行	地质出版社
社址邮编	北京市海淀区学院路31号, 100083
咨询电话	(010)82324587 (编辑室)
网址	http://www.gph.com.cn
印刷	北京国彩印刷有限公司
开本	787mm×1092mm 1/32
印张	11.5
字数	180千字
版次	2010年1月北京第1版, 第1次印刷
定价	66元
书号	ISBN978-7-116-06559-8

内容简介

本书向读者介绍了全国500家人气最旺的餐厅。这500家人气最旺的餐厅，来自全国52个城市，其中包括4个直辖市，27个省会城市，18个旅游城市和港澳台三地。

作者根据每个城市的人均消费水平，把这500家人气最旺的餐厅，分为高中低档三类，每一类根据翻台率选出最旺的几家餐厅，对餐厅的口味、环境、服务进行评分后，郑重向读者推荐。

本书中涉及众多经营火爆的连锁企业，作者在一个城市，甚至在全国只选了其中的一家餐厅介绍。

本书中涉及的每一家餐厅，均对点菜率最高的招牌菜进行了评价，并提供详细地址、订餐电话、人均消费等各种实用信息，是旅游爱好者、商务人士、餐饮企业家的必备手册。



序



“哪些餐厅味道好，价格又公道？”

“我要到外地出差，帮我推荐几家当地人气火爆的餐厅吧。”

经常有朋友向我和我的同事提出这样的咨询。

当旅行者来到一个陌生的城市时，当人们组织商务、公务活动时，首先要考虑哪家餐厅最有特色、饭菜最好、服务最佳。东方美食《餐饮经理人》杂志、东方美食《烹饪艺术家》杂志和中国吃网(www.6eat.com)应广大商旅人士的要求，以专业的目光，客观的视角，在全国40万家餐饮企业中，反复筛选，郑重地推出“中国餐厅500旺”排行榜，向大家推荐500家最具人气的美食好去处。

这本手册不敢自称最完整、最齐全，但一定是最实用。

我们首先选择商旅人士最集中的51个城市，再通过自荐与推荐，初选出几千家候选餐厅，在长达半年的时间里，组织上千名神秘顾客暗查，上百名专家、记者明访，同时在网上广泛搜集顾客反馈意见，优中选优，精选出各地特色最鲜明、生意最红火、菜品最精致的酒楼、餐厅。

入选的餐厅，主要是供应正餐为主的中档餐饮酒楼，较少选择星级酒店、快餐、连锁分店和小吃、大排档。我们推介的餐饮企业，代表了各地餐饮的基本风格，足以反映每个城市的餐饮业发展主

流。如果你到了这些城市，而没有到这些餐厅，没有品尝他们为你精心烹制的美味，你千万不要自称对这个城市已经充分了解。请您带上《红厨帽餐厅指南》开始你的味蕾之旅，探寻美食之风格，品评美味之奥妙。

《红厨帽餐厅指南》同时也是中国餐饮业发展的风向标，餐饮企业可以从中找到学习的榜样，把握行业发展的脉搏，了解优秀企业经营、管理、服务等先进模式。如果您想了解各大美食旺城哪些企业最优秀，最值得前往考察，最值得与之合作，参考这本指南，虽不能说百发百中，却可以让您有的放矢。

我们计划定期对这本书进行更新，真实、客观地反映全国餐饮业的进步与变化，为广大的旅游、商务人士提供更好的服务。希望您也能参与进来，把您品尝美食的心得和体会与我们分享，让我们能掌握更全面的资料，从而更公正地评鉴、筛选。我们衷心希望这本书能带给您实实在在的便利，感谢大家对东方美食红厨帽的关心和厚爱。

东方美食杂志社 刘广伟

2010年1月



CONTENTS/目录

餐厅所在城市按照字母排列

A	成都..... 34	大庆.....101
澳门..... 1	长沙..... 52	大同.....106
B	重庆..... 67	F
北京..... 6	常州..... 90	佛山.....109
包头..... 24	D	福州.....113
C	东莞..... 93	G
长春..... 26	大连..... 97	桂林.....116



贵阳.....119

广州.....126

H

哈尔滨.....141

合肥.....151

呼和浩特.....157

海口.....161

杭州.....165

J

济南.....176

K

昆明.....184

L

拉萨.....190

兰州.....193

N

宁波.....197

p149



南昌.....201

南京.....206

南宁.....217

Q

青岛.....222

S

上海.....229

石家庄.....246

汕头.....250

沈阳.....254

三亚.....265

深圳.....268

苏州.....278

T

台北.....282

天津.....289



CONTENTS/目录



太原.....294

W

武汉.....299

乌鲁木齐.....311

温州.....313

X

西安.....316

香港.....323

厦门.....331

西宁.....335

Y

银川.....338

扬州.....344

Z

珠海.....348

郑州.....354

p349



澳门

餐饮概况

澳门可谓荟萃了中西的美食，在这里不仅可以品尝到正宗的葡国菜，还可以吃到澳门菜、广东菜、上海菜、日本菜、韩国菜和泰国菜。

葡国菜：到了澳门当然不能不尝尝葡国菜了，澳门的葡国菜分为葡式、澳门式两种。澳门式葡国菜可以说是世界上独一无二的菜式。如非洲鸡、果亚鸡及辣大虾等都是葡国从非洲、印度学会使用香料后烹调制成的。还有烧牛尾、葡国鸡、葡国腊肠、沙甸鱼等也是著名的菜式。葡式葡国菜的红豆猪手、青菜汤都是很有名的菜。

中国菜：如果还是偏爱中国菜的话，澳门的很多酒楼都有，从传统的烧鸡、蒸鱼，到特色的北京填鸭、鱼翅汤、烧乳猪，还有虾饺、烧卖、粉果之类的点心。

酒吧、咖啡馆：澳门酒吧的种类多样，有五星级酒店里的豪华酒吧，也有可开怀畅饮的本地酒吧，更有音乐酒吧。近年来，葡式咖啡室、台湾式茶坊也成为澳门新兴的饮食场所。



人气餐厅

按人均消费从低到高排列

50-150元

02 东怡轩

04 黄枝记粥面

300-500元

02 8餐厅

04 丹桂轩

05 桃花源小厨

800-1400元

03 稻菊日本料理

05 葡京酒店嘉雷拉法国餐厅



人均消费 ¥350

01 8餐厅 【粤菜】

环境:★★★★★ 服务:★★★★☆

神秘顾客评价:★★★★☆

招牌菜: **黄金虾球**。新鲜多汁的大虾, 配上甜酸适中的酱汁, 口感很不错。

鱼汤蛋白蒸蟹钳。味道清新可口, 蛋白质滑如丝, 蟹肉肉嫩新鲜。

柚子鸡肉。芳香清新, 混合两种不同口感, 非常可口。

地址: 葡京路新葡京酒店2楼 电话: 00853-88037788

餐位: 200 结账方式: 可刷卡 停车位: 免费 店面: 1家



8餐厅黄金虾球



东怡轩虾饺



人均消费 ¥150

02 东怡轩 【粤菜】

环境:★★★★☆ 服务:★★★★☆

神秘顾客评价:★★★★☆

招牌菜: **东怡轩炸虾**。虾都是活虾, 剖开后配上蒜末炸, 再用和豉汁蒸好的粉丝一起摆盘, 味道很好。

河粉、虾饺。是主食里的销量冠军, 搭配本店豆浆, 味道美极了。

地址: 新口岸友谊大马路956-1110号文华东方酒店

电话: 00853-28567888 27933821 餐位: 500

结账方式: 可刷卡 停车位: 免费 店面: 3家



人均消费 ¥800

03 稻菊日本料理 【日本料理】

环境: ★★★★★ 服务: ★★★★★☆

神秘顾客评价: ★★★★★

招牌菜: 百分百芝麻油精制各式天妇罗。严选日本空运食材, 用心烹调出一道道正宗日本滋味。

特式金枪鱼腩杂锦刺身拼盘。选用日本空运新鲜优质鱼生来泡制御厨推介特级金枪鱼腩杂锦刺身拼盘, 以大众化价钱, 感受到五星级质量, 味觉享受。

地址: 友谊大马路星际酒店2楼

电话: 00853-82908668 餐位: 100

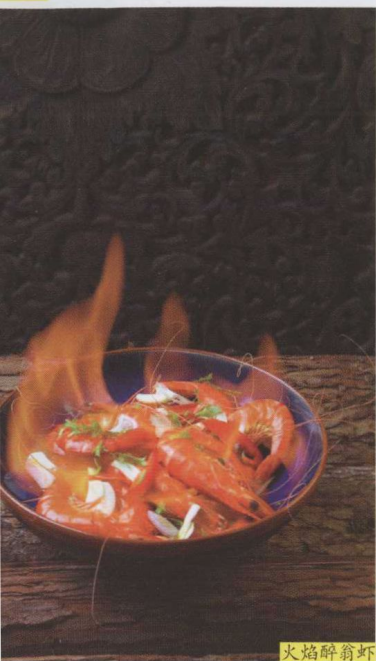
结账方式: 可刷卡 停车位: 100 (设代客泊车)

店面: 1家



特式金枪鱼腩杂锦刺身拼盘

百分百芝麻油精制各式天妇罗



火焰醉翁虾



人均消费 ¥500

04 丹桂轩 【粤菜】

环境: ★★★★★ 服务: ★★★★★☆

神秘顾客评价: ★★★★★

招牌菜: **台山猪手煲**。精心秘制的猪手, 不肥不腻, 骨肉分离, 恰到好处。

火焰醉翁虾。精心选用新鲜空运海虾, 上桌时加明火烹制而成, 淡淡酒香伴着浓烈的鲜香味, 令人回味无穷。

地址: 友谊大马路星际酒店2楼

电话: 00853-82908628 餐位: 200

结账方式: 可刷卡

停车位: 100 (设代客泊车) 店面: 1家



人均消费 ¥50

05 黄枝记粥面 【粥粉面】

环境: ★★★☆☆ 服务: ★★★☆☆ 神秘顾客评价: ★★★☆☆

招牌菜: **虾子捞面**。粒粒虾子撒在爽滑有劲的蛋黄面上, 真是一种忘不了的美味。

鲜虾云吞面。非常鲜, 虾很大个, 充满弹性, 一个馄饨里有好几只虾, 吃完非常有满足感。

地址: 十月初五街51号 电话: 00853-28922271

餐位: 80 结账方式: 可刷卡

停车位: 无 店面: 香港1家, 澳门1家



人均消费 ¥300

06 桃花源小厨 【粤菜】

环境: ★★★★★☆ 服务: ★★★★★☆ 神秘顾客评价: ★★★★★☆

招牌菜: 玻璃虾球。整道菜用的是一整只虾, 去肠筋, 是最讲究手工的地方, 因为要去得相当干净, 上盘的时候才能有那种纯粹通透的白色, 而无一丝杂色。

冬瓜蒸蟹钳。浇了鲍汁的蟹肉, 其鲜美程度同玻璃虾球的虾肉有得一比, 而给人最深印象的, 是蟹钳下面的那一片冬瓜, 取的是皮瓢之间的部分, 方块, 熟得很透, 入口即化。

地址: 葡京路2-4号葡京酒店东翼地下25号铺

电话: 00853-88033682 餐位: 80

结账方式: 可刷卡 停车位: 15, 免费 店面: 1家



玻璃虾球



人均消费 ¥1400

07 葡京酒店嘉雷拉法国餐厅 【法国菜】

环境: ★★★★★☆ 服务: ★★★★★☆ 神秘顾客评价: ★★★★★☆

招牌菜: 秘制鱼子酱。这种不需要任何烹饪的东西只要选料封存得好, 再拿出来就可以高价示人, 颗颗晶莹的黑美人带着海洋的鲜咸和独特的醇香在口中滚翻的感觉实在很美, 再多也不会拒绝。

法国煎鹅肝。独特的烹饪手法, 原料品质优良; 配菜的牛肉, 也非常入味, 放入嘴巴有种入口即化的感觉, 没有任何的筋。

地址: 葡京路2-4号葡京酒店新翼3楼

电话: 00853-28377666 餐位: 500

结账方式: 可刷卡 停车位: 免费 店面: 1家



法国煎鹅肝

北京

餐饮概况

北京得首都之利，汇集了全国佳肴，可以说是要吃什么就有什么。

不仅如此，近几年来涌入北京的西洋菜系也遍布京城，法国大菜、俄式西餐、意大利风味、美式快餐，已成为北京人隔三差五品尝的佳馐。

京菜是来北京旅游的首选美食。京菜口味以脆、香、酥、鲜为特色，北京烤鸭、涮羊肉、香酥鸡等都是京菜中的佳肴，尤其是北京烤鸭和涮羊肉可以说是无人不知、无人不晓，是到北京一定要品尝的美味。

全聚德（明火烤鸭）和便宜坊（暗火烤鸭）是北京最有名的两家老字号的烤鸭店，是品尝地道北京烤鸭的最佳场所。此外，大董烤鸭店的酥不腻烤鸭也值得一试，不仅口味与传统烤鸭不同，而且有着“意境美”，让您流连忘返。涮羊肉自然要去东来顺。



人气餐厅

按人均消费从低到高排列

50-100元

- | | |
|---------|------------|
| 7 花家怡园 | 16 黄记煌三汁焖锅 |
| 8 西贝莜面村 | 17 金鼎轩 |
| 9 东来顺 | 18 蟹老宋 |
| 9 蜀国演义 | 19 权金城 |
| 13 孔乙己 | 20 眉州东坡 |
| 13 大鸭梨 | 21 麻辣诱惑 |
| 14 金百万 | 21 满福楼 |
| 15 便宜坊 | 23 海底捞 |

110-200元

- | |
|--------|
| 12 全聚德 |
| 16 鼎鼎香 |
| 22 俏江南 |

210-500元

- | |
|----------|
| 8 顺峰 |
| 10 大董烤鸭店 |
| 11 直隶会馆 |
| 15 金悦 |
| 20 净雅大酒店 |
| 22 半岛明珠 |
| 23 东海海鲜 |



人均消费 ¥80

01 花家怡园 【花家菜】

环境: ★★★★★ 服务: ★★★★★

神秘顾客评价: ★★★★★

招牌菜: 怡园霸王鸡。此款菜品鸡肉嫩滑, 汁味霸道, 并可一菜三吃: 用鸡肉蘸汁体会原味鸡的嫩滑; 感受蔬菜沙律的美味; 里面还有面条、麻花等主食, 吃法多样, 味道独特。

八爷烤鸭。此款菜品选用独创的灌料放到鸭胚肚子里, 挂起来煨上四五个小时后, 再用果木烤制。配料除了传统的黄瓜条, 还独具匠心地加入了哈密瓜、菠萝、黄瓜皮、水萝卜丝、山楂条等, 更特别的是, 店家在蘸酱里也巧妙地加入了芥末, 同时为了配合女性的口感需求, 还准备了一份儿由各种果酱调和而成的特殊配酱。

地址: 东城区东直门内大街5号

电话: 010-84078288

餐位: 300

结账方式: 可刷卡

停车位: 30, 免费

店面: 5家





人均消费 ¥70

02 西贝莜面村 【西北菜】

环境: ★★★★★ 服务: ★★★★★

神秘顾客评价: ★★★★★

招牌菜: 功夫鱼。选用重1.7至2斤的黄河活鲤鱼,用清水活养6—12小时去土腥,然后去内脏,浸入盛有特制老汤的大锅里慢炖煨烧4—5小时。食客不仅可享有鱼肉之甘美,还有鱼骨之营养,荡气回肠的感觉在口腹之中盘旋数日。正所谓,锅盖一揭,香气扑鼻。

西贝黄米凉糕。口感轻快,如春露秋霜一路袭来,温软弹牙,清清爽爽,干干净净。表面是一层精糯黄米,内含甜甜的豆沙,去核的小枣,再抹一层民间自制的玫瑰,各种口味纷至沓来,带来阵阵的凉爽滋味。

地址:丰台区六里桥北里10号(京石高速旁)

电话: 010-63316888 63317888 63319888 餐位: 5000

结账方式: 可刷卡 停车位: 100, 免费 店面: 北京7家



功夫鱼



人均消费 ¥500

03 顺峰 【粤菜】

环境: ★★★★★ 服务: ★★★★★

神秘顾客评价: ★★★★★

招牌菜: 金牌脆皮鸡。这款菜品源自于物产丰富的顺德,据说也只有顺德出产的这种鸡才能炸至大红色时,仍保持皮脆而不腻。

东星斑龙吐珠。夹上一块品尝,香嫩的质地滑过舌尖,没有多余调料的味道,只有鱼的本味。

地址:朝阳区东三环北路16号(农展馆侧) 电话: 010-65070554

餐位: 500 结账方式: 可刷卡 停车位: 100, 免费 店面: 北京7家



金牌脆皮鸡