

凤城寻味记

主办单位：佛山市顺德区大良街道经济和科技促进局
承办单位：佛山艾微信息科技有限公司

七彩鱼茸羹

Chencun Rice Sheets

陈村粉

伦教糕

顺德鱼生



鸡球大包

凤城四杯鸡

黑龙江煎堆

71
2

Stir-fried Milk

奶茶

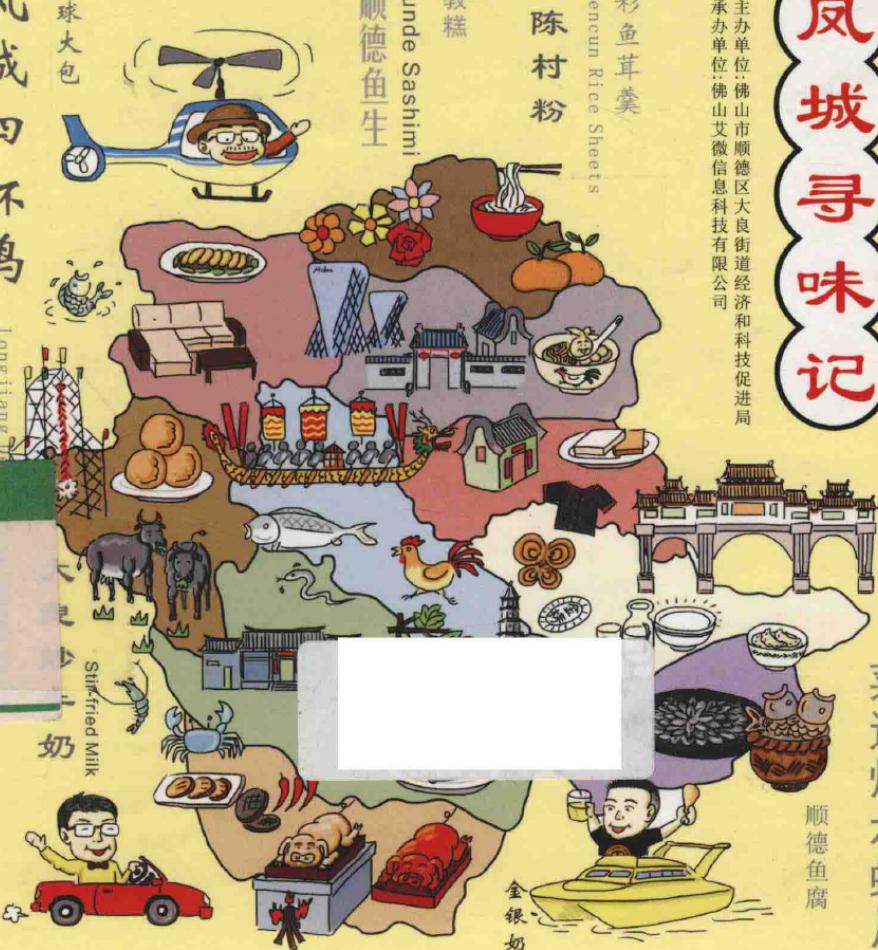


良野鸡卷

Catered Water Snake Slices with Greens

顺德鱼腐

金银奶





大良鳳城

顺德游，天天都如美食节

世界美食之都----2015年顺德美食节

2014年11月底，联合国教科文组织正式授予顺德“世界美食之都”称号，顺德成为世界第6个、中国第2个城市获得此荣誉。作为顺德的政治、经济、文化、交通中心的大良，是著名的“烹饪之乡”和“粤菜之源”，凤城美食历史悠久，驰名海外，餐饮名店林立，名厨、名菜、名小吃荟萃生辉，历年来在国内外各项烹饪比赛中获奖无数。

2006年5月，大良以良好的餐饮环境、悠久的餐饮历史文化和优越的餐饮人才培训体系获中国烹饪协会颁授首个“中华餐饮名镇”的光荣称号，并创立了以大良餐饮业水平为标准的“中华餐饮名镇”申报全国标准。

凤城美食，将站在更高的平台上，以“世界美食之都”的名义，吸引八方来客。在传承与创新中，兼容并蓄，“味力”四射。这就是美食的力量。这就是顺德的魅力。



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



SHUNDE
City of Gastronomy

- Designated
- UNESCO Creative City
- in 2014
-

目录

- 01 新世界酒店
- 02 香云纱酒店
- 03 大门公
- 04 君莱酒店
- 05 皇帝酒店
- 06 民信老铺
- 07 一品生机然
- 08 奄尖大少私房菜
- 09 金顺得
- 10 御之米
- 11 有腥气酒家
- 12 德胜农庄
- 13 百丈园
- 14 稻本寿司
- 15 御膳粥

(排名不分先后)

目录

- 16 味空间
- 17 水乡茶庄
- 18 德食天地
- 19 凤城酒家
- 20 星月花园
- 21 金雪燕
- 22 绿茗轩
- 23 刁钻食府
- 24 龙磐酒楼
- 25 大头虾东南亚私房菜
- 26 湘湾土菜馆
- 27 雷公饭堂
- 28 阿二靓汤
- 29 丰尔粥食
- 30 TOMYORK COFFEE

(排名不分先后)

住 在 凤 城

美的万豪酒店 (五星标准)

◆ 地址：大良南国东路388号美的广场 ◆ 电话：0757-29898888

喜来登酒店 (五星标准)

◆ 地址：新城区德胜中路11号 ◆ 电话：0757-28888888

新世界酒店 ★★★★

◆ 地址：大良清晖路150号 ◆ 电话：0757-22218333

仙泉酒店 ★★★★

◆ 地址：顺德山旅游区 ◆ 电话：0757-22328333

福盈酒店 ★★★★

◆ 地址：大良环市北路38号 ◆ 电话：0757-22330338

君莱酒店 ★★★★

◆ 地址：大良鉴海南路14号 ◆ 电话：0757-22608888

嘉信康年花园酒店 (四星标准)

◆ 地址：嘉信城市广场 ◆ 电话：0757-28988888

皇帝酒店 ★★★★

◆ 地址：大良锦龙路118号 ◆ 电话：0757-22270888

香云纱酒店

◆ 地址：大良清晖路25号(紧邻清晖园) ◆ 电话：0757-28389999

时代大厦 ★★★

◆ 地址：大良新宁路60号 ◆ 电话：0757-22387888

城市客栈顺德清晖园店（三星标准）

◆ 地址：大良华盖路步行街53号

◆ 电话：0757-22361818

荣华酒店

◆ 地址：大良保健路8号

◆ 电话：0757-22626688

如家快捷酒店

◆ 地址：大良南国中路大润发旁

◆ 电话：0757-22115668

7天连锁酒店

◆ 地址：大良鉴海北路58号

◆ 电话：400-666-5511

金榜大酒店

◆ 地址：大良鉴海北路350号

◆ 电话：0757-22229888

雍庭酒店

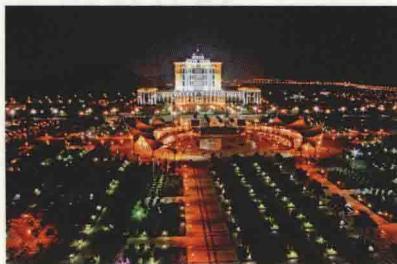
◆ 地址：南国路与东康路交界处

◆ 电话：0757-22610332

俊王酒店

◆ 地址：文秀路钟楼公园旁

◆ 电话：0757-22205206



游在凤城

清晖园

中国十大名园、广东四大名园之一、国家AAAA级旅游景区、顺德“新十景”之一。

开放时间：8:00-17:30

地址：大良清晖路23号

电话：0757-22226196

宝林寺

顺德“新十景”之一，原址在顺德大良的凤山南麓，1996年在太平山西麓重建新寺，依山构筑，巍峨壮观。

开放时间：7:30-17:30

地址：宝林路

电话：0757-22295338

顺峰山公园

顺德“新十景”之一，位于新城区西北部太平山麓，占地面积8209亩。公园的建设突出以“山色水韵”为主题，园内32单车径、步行径、登山径及凤凰大草坪等项目。

地址：南国东路

顺德区博物馆

坐落于顺德新城区德胜广场，设有“顺德人顺德事”展厅和顺德祠堂历史陈列展厅两个常设展厅，“海外乡情展厅”、“明清家具展厅”、“馆藏文物展厅”、“李小龙展厅”、“馆藏书画展厅”、“粤剧曲艺展厅”六个专题展厅。

开放时间：每周二至周日9:00-17:30，16:00停止入场，逢周一闭馆（法定节假日和特殊情况除外）

地址：大良新城区碧水路北侧

西山庙

顺德“新十景”之一。在顺德大良凤山东麓，本名关帝庙，始建于明嘉靖二十年（1541）。

开放时间：8:00-17:30

地址：县西路15号

电话：0757-22224995

华盖路商业街

建于民国初期，位于顺德大良城区的华盖路，全长635米，是一条集购物、旅游、休闲、饮食于一体的商业街。

地址：华盖路

南国丝都丝绸博物馆

南国丝都丝绸博物馆：是广东省首家民营丝绸博物馆。旨在再现顺德“桑基鱼塘”的生态景观；保留南国丝都辉煌历史记忆；展示顺德制造的源头——丝绸产业从明代到现代走过的历程；唱响丝绸之路悠扬的骊歌；宏扬顺德人曾经赖以辉煌的开拓、进取、求实、兼容的精神。博物馆内陈列大量图片、文字、标本、古代原始设备、设施、工具、物品、服饰及丰富的丝绸精品。让参观者亲自体验从摘桑、养蚕、缫丝剥茧、织布、染布等活动。

开放时间：8:30-17:30

地址：观绿路（华侨中学后面）

电话：0757-22826205

德胜广场

顺德“新十景”之一，位于新城区，总占地面积35.4万平方米。由健康休闲区、行政服务区、文化娱乐区三大部分构成。

地址：新城区德民路

凤岭公园

因其山体似凤而名之。园以山为依托，依山而建，故谓之为凤岭公园，总占地13.3万平方米，是市民旅游、观光、休闲的最佳场所。

地址：凤山西路

锦岩公园

位于大良西北，以岭南文化为底蕴，以山林景观为特色，结合历史文脉设置景观元素。

开放时间：6:00-23:00

地址：锦岩路

电话：0757-22283055





如何抵达凤城？

海：香港中港码头--顺德港，2小时抵达

陆：S43广珠西线高速，大良出口。

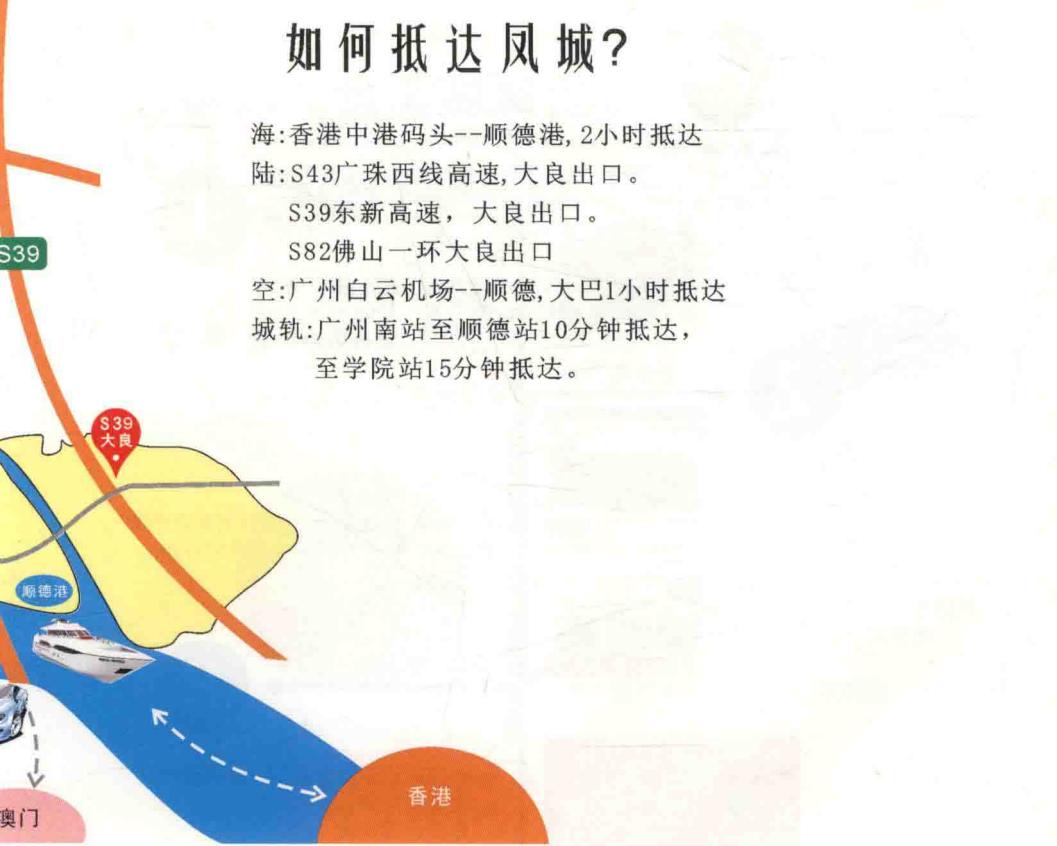
S39东新高速，大良出口。

S82佛山一环大良出口

空：广州白云机场--顺德，大巴1小时抵达

城轨：广州南站至顺德站10分钟抵达，

至学院站15分钟抵达。





大良属城

云赏凤城美食节攻略



2

美食易 抢券



下载美食易 注册会员

1

苹果系统：



安卓系统：



9月30日-10月30日，每日1间餐饮商家
至少30份免费券，10点钟准时开抢

赏美食

3

- ▷ 点菜时出示美食易APP-免费试吃券
- ▷ 由服务员确认
- ▷ 免费品尝美食



4

集美食邮戳

抢到券或未抢到券的你，前往《凤城寻味记》推荐的30个餐饮商家消费后，可到商家收银台进行集美食邮戳游戏

集3个美食邮戳，送价值38元的漫画美食帆布袋

集6个美食邮戳，送价值58元的专业烧烤工具夹

集9个美食邮戳，送价值138元的电烤炉

以上奖品，均由**美食易**提供，谢谢参与！



5

换大礼

▷ 于2016年1月10日前用手机拍下《寻味凤城记》中美食集邮页面，填写姓名、手机号码、收货地址至美食易进行礼品兑换

▷ 每个手机号码只可兑换一次奖品

坐等专人核实通知，奖品飞奔您身边，2016年
继续吃、继续兑奖



新世界酒店

📍 大良清晖路150号

📞 0757-22218333

🕒 07:00-14:00 17:00-21:00



- 顺德第一家国际酒店。酒店坐落于大良区中心黄金地段，毗邻商业购物街和风景名胜广东四大名园之一的清晖园、西山古庙，距宝林寺、陈村花卉世界、宝墨园及香江野生动物园约30分钟车程。

30分钟车程。

三色鲜虾饺

美食易菜品礼品券



虾饺被誉为粤点“四大天王”之一，相传在19世纪20年代由广州河南五凤村民所创，当地人把新鲜的河虾剥皮，用米粉皮包了上蒸笼，做出透明洁白、清爽的食品，后被引入茶楼酒馆中，经过改良革新，做好弯梳型的虾饺成为最能代表方式点心的名点之一。

● 天气 ● 心情 ● 时间 ● 食评

美味招牌菜：吉列春花饼 红烧妙龄乳鸽 三色鲜虾饺



02 香云纱酒店

0757-22362626

大良清晖路25号(清晖园旁)

6:30-14:00 17:00-21:00

- 位于大良最繁华的成熟商业中心地段，三、四楼的中餐厅提供最地道的顺德美食及精心炮制的私房菜，特别为您提供即点即蒸、传统而新颖的港式点心。

