

全新广州美食地图·最新资讯·超值赠送·一册在手·吃遍广州



全攻略

前方传播
FRONTLINE
廖乐派 著

重庆出版集团
重庆出版社

随书赠送 300 元
超值现金券、折扣券

广州美食全攻略

GUANGZHOU MEISHI QUANGONGLUE

享乐派著



重庆出版集团
重庆出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

广州美食全攻略/享乐派著. —重庆: 重庆出版社, 2006

ISBN 7-5366-7853-3

I. 广… II. 享… III. ①餐厅—简介—广州市 IV. F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字 (2006) 第048705号

广州美食全攻略

GUANGZHOU MEISHI QUANGONGLUE

享乐派 著

出 版 人: 罗小卫

策 划: 庄少兰 刘若鱼

责任编辑: 吴向阳 庄少兰

责任校对: 代媛媛

装帧设计: 黄存关

 重庆出版集团 出版
重 庆 出 版 社

重庆长江二路205号 邮政编码: 400016 <http://www.cqph.com>

广州伟龙印刷制版有限公司制版印刷

重庆出版集团图书发行公司发行

E-MAIL: fxchu@cqph.com 邮购电话: 023-68809452

全国新华书店经销

开本: 787×1092mm 1/16 印张: 10.5 字数: 260千字

2006年6月第1版 2006年6月第1次印刷

定价: 24.80元

如有印装质量问题, 请向本集团图书发行公司调换: 023-68809955转8005

版权所有 侵权必究

寻常的幸福事

沈默

小的时候广州一定很小，住的厂区已经叫做“北郊”。乡下没有茶楼，只在附近的村子里有一家大排档，早上有肠粉卖。每个月大约有一两次由妈妈支了去，买三两碟回来做早餐，那是少年时代极为幸福的事情。

付过账后领到两张小纸片，候在他家的大厨房外等着叫号，耳朵里响着鼓风机咻咻的轰鸣。再等一会，细滑的米粉皮夹着鲜美的肉糜，无穷的香气就要在味蕾上蔓延，如何不叫一个七八岁的孩子心花怒放。

长大后有一阵子住在东山，楼下有一家卖粥粉面的小店，肠粉是极好的，不但滑，肉也新鲜。浇肠粉的酱油用的是润肠的油，只要受得了腥气，倒分外觉得那油甘香。偏又比别家卖得便宜，所以总是疑心他们要倒闭，一年后，这店果然关了门。

还有比这更叫人痛苦的，当时正好在顺德实习，工厂的伙食实在糟糕，分量又少，下午三点后腹中照例鸣鼓。好不容易捱了一个月，几个同去的广州人凑了钱到厂门口的士多订饭菜。那原来就是间卖汽水和毛巾、牙膏、洗衣粉的士多，现在倒支起炉子来给几个饿得眼放金光的广州人做饭。

老板的样子现在还依稀记得，烧的菜有并不繁复，无非是蒸鱼、蒸肉或小炒，但因了这一桌家常菜肴，才觉得让人有了些安定平和的心思。所以说广州人生活的目标向来简洁明了——“无非为两餐”，哄好了口腹，有了丰衣足食的样子，才好有滋有味地过日子。

广州一地，因为气候温润，物产比别处富饶些。别处要炸要焖，这里敢蒸一蒸就捧上来。素面朝天的，多半还都是因为她自己有绝色的姿容。所以生在广州，多半味蕾天生就比别处来的敏锐，天生就晓得讲饮讲食。

后来辗转做了杂志的编辑，刚开始的时候，跑的就是美食。

食肆招呼我们这班手里有一点版面的，自然格外用力些。负责陪吃的，往往是店面里的头面人物，腹中大都拥有独家的食经。年幼时读秦牧先生的文章，知道蟹的裙边、在炙炭上烤过的鹅掌、增城的挂绿荔枝都是老饕的珍享，这些年听入耳的，同样是上天入海无奇不有，有心人记下了何尝不是另一部传奇。

有一阵子以为广州的真正厨神，应当是在横街杂巷里头的排档，比如说宝华面店、陈添记鱼皮，比如说五六年前在沙面上班，几乎每天必订的荔湾名食家。送餐来的总是一个大大咧咧的胖妇人，每每在大门口即扬声喊道：靓女，送餐啊。直叫得人开怀大笑。

他家的裹蒸皇、鲜虾云吞面和咸煎饼，确实是美而惠。云吞面千真万确是用大地鱼熬出来的，喝到底就见得到一层鱼松，咸煎饼也很好吃，酥兼绵，心子里头的南乳咸而香，百吃不厌。还有应元路上的沙湾甜品店的杏仁奶糊，同福路上潮州面店里的鱼皮饺……这样好吃又这样价廉，想想都觉得人生充满希望。

记得有一次买了《味道》出的一辑特刊，说的是香港50名小吃，猜想那一期一定卖得很好。这样的内容，杂志社自然没法赚到广告费，但那些无法负担巨额广告费的街角小店小档，因收买了我们的味蕾，也顺手分文不费地攻占了我们的心。

不过，还是要向那些巧手匠心的大厨们致敬。刚刚接下一家饮食集团的内刊来做，光是他家的菜，就前后拍了五天。大厨们从全国各地飞来广州，寻常的菜蔬在他们手里成了一幅画，所以每一日虽然拍得很累，但一直都很开心。在收拾好道具跟大家说再见的时候，有一刹那很想过去拥抱他们。

从那一刻开始，我已知道一菜一羹都来之不易。经营一间食肆，赚那菜羹的银两，并不是件容易成功的营生，而要做出一道人人喝彩的菜肴，又需要多少心机与功力？

每每到了喝彩的时候，就觉得活在广州，可真是一桩有福的事。

2006年5月于广州

作者为《周末画报》美食栏目资深编辑、
《生活速递》等杂志主编、《生活元素》等杂志专栏作家

目录

第一章 越秀区

1

新荔枝湾——新派粤菜精选	2
碧海南天湛江料理酒家——地道湛江菜	4
粗菜坊——粗菜食出真滋味	5
雅苑餐馆——高档家庭美食	6
妈子靓汤——喝出家的感觉	7
新泰乐餐馆——冰冰凉的味道	8
福仙来酒家——尽享正宗客家风味	9
孖记——百吃不厌的椒盐濠尿虾	10
徽商之家——吃安徽菜的老家	11
流花粥城——流花湖畔打粥火锅	12
草原小肥羊——来自内蒙的美食	14
新概念阿拉伯餐厅——中东美食新概念	15
澳门街风味餐厅——中西结合的葡国餐厅	16
香兰印尼餐厅——品尝印尼文化	17
芳廷——细品“一千零一味”	18
金大庄——火热的韩国自助烧烤	20
彩膳工房主题餐厅——后现代的色彩	22
大渔日本料理——价高而物有所值的日本美食	24
后街西餐厅——铁幕的诱惑	25
广州蕉叶泰国餐厅——地道泰国菜	26
胜日门法国餐厅——自然舒适的法国菜	28
冰林城下 V-Plus——新奇鲜果品味	29
百花甜品——甜甜润润老字号	30
许留山——香芒挂帅	31
太平沙财记——十年不变的牛腩粉	32

第二章 天河区

33

客家人廖昆玉酒楼——客家情怀	34
水沐莲清茶皇膳舫——好茶沐浴好水中	36
川国演义——精心演绎，辣得精彩	38
东兴饭店——实实在在农家菜	40
洞庭人湘菜馆——热辣温柔 & 淳朴地道	41
流金岁月——怀旧中流转上海风情	42
冰花酒店——广州最早的东北菜馆	43
臣福龙小东北——到东北人家串门	44
牛桥泰菜——泰国菜，刺激你的眼睛与味蕾	45
船餐厅——马来西亚驶来的“泰坦尼克”	46
大巴黎法国西餐厅——品平民法国美食	48
三人行西餐厅——地道法国菜	50
食太郎日本和风料理自助餐——卡瓦依的DIY	52
中森名菜——全亚洲No.1的日本料理	54
意粉屋——小而精的实惠意粉	55
海角天涯西餐厅——年轻的朋友来相会	56
拉斯维加斯式自助餐——在赌城中体验美食	58
自由空间餐厅酒吧——酒精唤醒自由感觉	60
豪客来——豪客都来吃牛排	62



第三章 海珠区 63

炳胜海鲜酒家——广式鱼生挑战东瀛	64
新兴饭店——蔡澜的心水羊肉	66
鸿记烧烤——烧烤“私房菜”	68
三千里汤烧美食——向左烧，向右涮	70
庆记——愈夜愈激情	72
银座餐厅——大排档价格，大餐厅味道	73
明记海鲜城——时尚大排档	74
坚记——小地名大蚝城	75
乡下泥焗鸡——洪七公最爱的乞丐鸡	76
荣华面店——再度重遇竹升面	77
荣昌潮汕鱼蛋粉——实惠美味的鱼蛋粉	78
佳叔汤丸王——汤丸不只是甜的	79
芬芳甜品——甜甜蜜蜜糖不甩	80

第四章 荔湾区 81

食养坊——广式炖汤教你养生之道	82
荔都酒家——平价美味超抵食粤菜	84
蜀福来重庆火锅店——辣不辣由你	86
嚼江南苏杭上海菜馆——尽情享受江南美味	88
老火靚汤——靚汤源自原汁原味	90
宝华面店——吃云吞面的老地方	91
陈添记饮食专家——顺德鱼皮，酒香不怕巷子深	92
荔湾名食家——西关老字号汇聚之地	93
林林牛杂——萝卜牛杂，街头经典	94
沙河粉村——沙河粉七十二变	95
开记甜品店——做豆沙，我有一套	96
南信牛奶甜品专家——另类布丁双皮奶	97
汤丸王——甜甜的回忆	98
顺记冰室——传统雪糕勾起童年回忆	99

添宝私房菜——每天为你煲汤的地方	100
客家王酒家——山区吹来客家风	102
闽南餐厅——广州难得的地道风味	104
煲煲好——好味煲中寻	106

第五章 番禺区 107

四海一家自助餐厅——丰盛的世界美味之旅	108
星云阁——童话屋里食“生态”	110
沁芳园甜品店——“老字号”的名牌甜品店	112
汇景酒家——“星级猪杂”酒家	114
西桥饭店——可能是最大粒的牛肉丸	115
生生酒家——与三文鱼亲密的六种方式	116

第六章 白云区 117

聚有缘——有缘共品“压力鸡”	118
深潮兴牛肉店——牛肉丸：“别小看我！”	120
周记美食自助餐厅——价廉物美的自助餐厅	122
粗茶香菜——家常菜里的不寻常	124
李师傅山东风味锅贴坊——不一样的饺子，不一样的风味	126
头啖汤美食酒家——“头啖”老火靚汤	128

第七章 黄埔区 129

新荔枝园山庄——美食不惧远	130
宏兴海鲜楼——传统与新派的完美结合	132
金淘居——炮制健康新口味	134
陀广龙雪蛤膏甜品店——爱美就吃雪蛤膏	136

第八章 各区美食情报站 137



越秀区

广州是一个美食大都会，看那林立的餐厅、酒楼、小吃店，让你足不出市就可以尝遍全国各地乃至世界的美食。城内一大批经久不衰的老字号，或者新兴名店，各出奇招，选择多多。早茶、午饭、晚市、宵夜，这一天下来，保你吃得心满意足。



新荔枝湾 新派粤菜精选

昔日广州西关的荔枝湾，“一江春水绿，两岸荔枝红”，是很多市民的休闲场所，也是不少人游玩的必到之处。而今的新荔枝湾酒楼，虽无荔枝湾那种悠然自得的风光，却是顶级新派粤菜代表。广州人喜爱的鲍参翅燕等高档菜式，在这里更是被料理得出神入化。



TIPS:

菜系：粤菜

星探推荐：阿森鲍鱼、靚汤大碗翅

地址：环市东路403号电子大厦5-6楼

电话：87322388，87322688，87322988

营业时间：11:00—14:30，17:00—22:00

付款方式：现金、刷卡

交通：乘184、190、522、549路公交车

在环市东路站下



阿森鲍鱼是这里最负盛名的一道菜，已经连续几年获得美食节金奖。从日本空运过来的干网鲍，花费了大厨三天的时间，经过几十道严谨的制作工序后，才得以摆到桌上示人。入口时，那鲜美得无以伦比的味道让顾客无可挑剔。

同样获过大奖的谢家红烧大裙翅背后则有一段鲜为人知的故事。据说清朝一位姓谢的御厨退休之后，回到广州，根据宫廷秘方和自己多年的心得，特意炮制出一道适合广州人口味的红烧鱼翅。这款鱼翅软滑香浓，推出后深受当时的达官贵人的喜爱，成为他们宴请宾客的上菜。

还有一道菜也值得推荐——阿琼官燕。这道名菜用取自东南亚等地的燕窝炮制而成，口感清香又滋润。

不要以为来这里只能吃到价格不菲的高价菜，这里同样有各色价格大众化的精致小菜，而味道却不失一流水准。中午还常常有特价菜，绝对能够满足你的胃口。





碧海南天湛江料理酒家 地道湛江菜

这里以经营正宗的湛江美食为主，沿袭了湛江菜白切、白灼、干煎、煲汁等原汁原味的烹饪方法，做出来的海鲜和鸡味道鲜美，十分地道。驰名的菜式有广海鸡、湛江白切鸡、什鱼煲汁、雷州白切狗、冰镇海蜇花、腌蚝仔、干煎深海白仓鱼等。

到这里不得不尝一尝平时不起眼的海蜇。在一般酒楼，海蜇通常被做成凉拌菜，而这里则创造性地把海蜇做成刺身。肉质鲜甜、爽口的海蜇，配上芥辣，摇身变成一道极品刺身，其鲜美程度竟能与象拔蚌媲美。

为了保证食物的鲜美，老板在湛江设点采购新鲜的海产。所有海鲜食材全部是当地渔民出海捕捞的，有些海鲜在广州极为罕见，所以能最大程度地挑战食客的味蕾，让你感受湛江菜的精华。

这里还特别聘请湛江名厨主理，就连一般的厨师和服务员也绝大部分是湛江人，让你从头到尾都感受到浓郁的湛江地方风情。在装修上这里以粗坯、喷涂、原色砖墙为主调，加以清玻、大理石衬托，很有农家风，但又不失时代气息。在用餐环境上，这里是广州的湛江酒楼中首屈一指的。



TIPS:

菜系：湛江菜

星探推荐：冰镇海蜇花、湛江白切鸡

地址：站前路88号湛江大厦1-2层

电话：62857168

营业时间：6:00—凌晨2:00

付款方式：现金、刷卡

交通：乘5、205、207、530、238路

公车在站前路站下

粗菜坊

粗菜食出真滋味

乍一听“粗菜坊”这个名字，还以为外省菜馆，没想到居然是正宗的粤菜馆。粤菜以精致闻名，而这家店看来却剑走偏锋，想以大众菜征服嗜嘴的老广。

一进门，看那人头攒动的热闹场面，就知道此店确实不简单。鸡、羊、猪、鱼……菜单中没有一样是山珍海味，但看一下邻桌，却发现每道菜都做得很精致，起码从色、香上就已经诱发了我们的食欲。等到我们的菜端上来一尝——蜜饯肉甜甜的，一口吃进去，满嘴生香，放眼望去几乎一桌一碟，看来可以荣登最受欢迎菜式榜首。白切东山羊肥瘦适中，咬下去爽嫩清香；蘸料也做得十分用心，沙姜酱油里加入了辣椒丝和芫茜，香味扑鼻，蘸一下就把东山羊的鲜味带出来了。芥辣白鳝外表炸得金黄酥脆，咬一口，露出里面白白嫩嫩的鳝肉，蘸上芥末吃更觉可口，而且一点儿都不油腻。小巧玲珑的水晶鸡质感通透，一看就是没有脂肪、肉质结实的走地鸡。肉吃腻了，不妨来碟生炒青菜。可别小看它，吃了就知道有多鲜甜！

主食方面，建议你不要循规蹈矩地要上寻常米饭，尝一尝这里的粗菜包吧。绿、黄、白三色的包子混入了蔬菜汁，既好看又好吃，还营养健康。



TIPS:

菜系：粤菜

星探推荐：蜜饯肉、五味鹅、热食水晶鸡

地址：盘福路33号麒麟大厦首层

营业时间：11:00—凌晨3:00

电话：81363666，81363632

付款方式：现金

交通：乘103、105、185、24、265路公交车在盘福路站下



雅苑餐馆

高档家庭美食



TIPS:

菜系：粤菜

星探推荐：吊烧鲜鱿、秘制黄花鱼、啫啫鸡煲

地址：朝天路14号

付款方式：现金

交通：乘102、104、193、233、250、286、527路公交车在中山六路站下

在朝天路一条僻静的小巷子里，一栋毫不起眼的旧楼下面，有一家外表平淡无奇的餐馆，却因其门庭若市的景象而吸引着街坊们的眼球，这便是“雅苑”。

雅苑专营正宗粤式家常菜，餐厅风格简洁质朴，布置有如自家饭厅，让人倍生亲切之感。加上主人热情好客，时时过来招呼你，问问今晚想吃什么，更是让人感到宾至如归。翻开菜单一看，居高不下的价格却跟普通的店面不大般配。等叫上几道菜品尝，才发现价格其实“高得有理”。这里的出品绝对可以与星级酒店媲美，因此很多本地食客和香港人都会来这里吃饭。到了晚饭时间，外面常常泊满了名牌私家车，像车展似的，这家小店的名气之大可想而知。

此店的招牌菜之一——秘制黄花鱼，精选肉嫩味鲜的黄花鱼，配以独家秘方烹制而成。鱼肉软绵滑嫩，烂而不糜，很容易入口；汤汁醇厚，味道鲜美绝伦，用来“捞饭”是最适合不过了。独具粤菜特色的啫啫鸡煲也深受食客的喜爱，在揭开煲盖的那一瞬间，“啫啫”之声不绝于耳，香气顿时溢出四散，令人食欲大振。还有口感独特的吊烧鲜鱿，配上一碗咸蛋黄油盐饭，别有一番滋味。

这里的家常小菜也是主力军，如牛肉炒菜心、芋头茨实煲、莲藕汤等等，就像妈妈张罗的一道道充满爱心的菜肴。

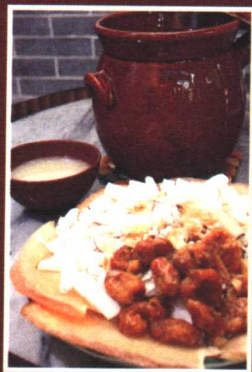
妈子靚汤

喝出家的感觉

广州人管妈妈叫“妈子”，广州的妈子个个会煲汤。都说外面的汤怎么好也赶不过妈子煲的汤。一个人在外打拼，累了，想家了，最先想到的往往就是爱唠叨的妈子和妈子靚汤。近水楼台的人，电话那头妈子的一声召唤，就可以乐滋滋地飞奔回家喝汤，没有此等福气的人只有羡慕的份。好在“妈子靚汤”够体贴，让没有妈子在身边的人也能喝出家的感觉。

门口几排大大小小的汤煲一字排开，热气腾腾地同时开煮，看起来很有架势。据说在此煲汤的都是广州当地的妈子们，她们一个个对煲汤本来就熟门熟路的，再加上师傅的专业指导，自然能煲出更加美味的住家汤了。像塘葛菜煲生鱼、雪梨南北杏瘦肉汤、枇杷叶猫爪草煲龙骨、淮山杞子煲鸡，无一不是简简单单的家常汤，但火候掌握得恰到好处，汤汁浓郁，比自家妈子煲的还好喝。

除了汤，这里的饭菜也充满住家味，而且还别出心裁地摆在你的面前制作。这里每张饭桌上都有两个电饭煲，一个煮饭，一个蒸菜。厨师会当着你的面把原料配好，放进电饭煲，这样你就可以在充满饭菜香味的餐厅里品尝着老火靚汤，等待着开饭的那一时刻了。



TIPS:

菜系：粤菜

星探推荐：响螺肉煲海底椰、枇杷叶猫爪草煲龙骨

地址：康王北路华业大厦1楼

电话：81076649

营业时间：11:30—22:00

付款方式：现金

交通：乘226、238、114、旅游

2线路公车在康王路站下



冰冰凉凉的味道

新泰乐餐馆

盘福路的新泰乐总店从外面看很像一家大排档，似乎上不了档次，但因为这里有着大众化的价格和独门美食，所以食客络绎不绝，餐位总是爆满。你若来这里觅食，不提前订位的话，就得在门口专为候位的食客摆的椅上“排排坐”，等上好一会才行。

这里以吃黄鳝闻名，各色黄鳝菜式都是现称现做，保证黄鳝的新鲜之余还保障了食客的肠胃安全。冰镇鳝片是这里的招牌菜，先挑选外地来的肥美花锦鳝，处理切片后用独家秘制调料腌制15分钟，下锅“拉油”，随即马上放进冰水里浸泡，等鳝片变得冰凉以后再铺到碎冰上。这道菜光是卖相就已经拿了八分；夹一块放到口中，爽口冰凉，加多一分；再蘸点芥辣，那爽口鲜美的鳝片和冲鼻的芥辣混在一起，让你再次寻回一种初恋的感觉，内心不禁给这道菜打上满分。以同样手法炮制的还有冰镇鱿鱼、冰镇游水剥皮、冰镇芥兰等，口感都同样冰凉清爽。

新泰乐除了用黄鳝大做文章以外，肥美不腻的老娘肥叉烧和爽口滑溜的酱油王鹅肠也是招牌菜。还有丝瓜浸鸡、粉丝肉蟹煲等新式菜式，味道都十分可口，所以即便要等位，也心甘情愿了。



TIPS:

菜系：粤菜

星探推荐：酱油王鹅肠、冰镇鳝片、老娘肥叉烧

地址：盘福路98号

电话：83545431，83545198

营业时间：11:00—15:00，17:00—凌晨4:00

付款方式：现金

交通：乘103、105、109、185、24、165、284路公交车在盘福路站下

尽享 正宗客家风味

福仙来酒家

福仙来是广州少有的知名客家菜馆，并被网友评为广州最正宗的客家菜馆之一。这里的客家菜实而不华，以大盆菜为主打特色。一般菜式的价格也不贵，也就二十来元，加之菜的分量很大，两个人点上两三个菜，不过五六十元，就足以把你的肚皮撑得圆鼓鼓的。

客家酿豆腐早已声名在外，但像此处一样以铁板来烹制的却不多见。滑嫩的豆腐，端上来的时候，还在铁板上吱吱地冒着热气。俗话说心急吃不了热豆腐，所以你还千万别急着吃，等铁板的声响没那么大了才夹上一块慢慢品尝比较保险，要不保准会烫到舌头。不必担心豆腐会凉了，因为这铁板本身就有散热慢、保持菜温的功效。等了一会，豆腐的香味已经诱使我们起筷了，夹起一块放入口中，外脆内滑，那种香脆的表皮与滑嫩的内里，让我们顾不上礼仪，一块还没吃完就抢着去夹第二块。

还有令人回味无穷的乡下猪肉汤、浓郁的虾酱通菜梗和铁板鱿鱼仔等，也绝对不能错过。不过我可要提醒各位食客，客家菜是以咸出名的，吃不得咸的东西或肾脏不大好的人，还是少吃为妙。



TIPS:

菜系：客家菜

星探推荐：乡下猪肉汤、酿酒浸鸡杂、客家酿豆腐

地址：中山一路8号（中山一立交侧，杨箕村对面）

电话：87364760

营业时间：9:30—凌晨1:00

付款方式：现金

交通：乘18、204、227、22、23、243路公交车在杨箕站下



百吃不厌的椒盐濠尿虾

“酒香不怕巷深”，这句话果然不假。广州许多开在巷子里的餐厅，生意都好得不得了，而孖记则是其中的代表。孖记就位于米市路靠近惠福路的巷子里，与巷口的冷清形成鲜明对比的是，孖记的门口总是一派热火朝天的景象。

老广们因着天时地利，吃尽各种海鲜，从而也研制出各种烹制海鲜的方法。白灼、清蒸、椒盐、红烧等等，极尽所能地用在各种不同的海产身上，因此也产生出风格迥异的口味。而几经研究，濠尿虾的做法，要以椒盐最为好吃了。孖记的招牌就是椒盐濠尿虾。这道菜是驱使老饕们穿街过巷来孖记的原动力，是百吃不厌的必点菜。孖记占尽地利，后面是一个菜市场，所以每天保证有新鲜的濠尿虾供应，如果没货，老板当天就干脆关门不开档。有这等敬业的老板，怪不得食客有如云来。而这里的濠尿虾虽然口味获得一致的好评，但每碟却只需13大元。运气好，碰到有膏的也只是15元一碟，十分实惠。酱爆青口也是值得一尝的美食。还有在一般酒楼吃不到的咸蛋黄炒云南小瓜，那一入口便满口生香的感觉，也是我隔段时间必去孖记的原因之一。

你在这里能充分感受到广州的大排档文化：让人留恋的除了美食之外，还有吃东西时那种无拘无束、无需顾及餐桌礼仪的热闹氛围。

TIPS:

菜系：小吃

星探推荐：酱爆青口、咸蛋黄炒云南小瓜、酱爆大肠

地址：米市路酒巷

付款方式：现金

交通：乘106、110、124、209路公交车
在惠福路站下

