

生磨番薯饼

吃秀你了， 广州

美食侦探系列

Mr.Q 著

乳鸽

我马

蒸吻

冰淇淋

鹅背

鲍鱼



青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位



吃秀你了

美食侦探系列

Mr.Q 著

广州

图书在版编目(CIP)数据

吃透你了, 广州 / Mr.Q著. -- 青岛: 青岛出版社, 2014.4

ISBN 978-7-5552-0204-2

I. ①吃… II. ①M… III. ①饮食—文化—广州市 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第056522号

书 名 吃透你了, 广州

著 者 Mr.Q

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市海尔路182号(266061)

本社网址 <http://www.qdpub.com>

邮购电话 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-68068026

责任编辑 贺林徐巍

特约编辑 汤森

设计制作 张骏

制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司

印 刷 山东临沂新华印刷物流集团有限责任公司

出版日期 2014年5月第1版 2014年5月第1次印刷

开 本 32开(720毫米×1020毫米)

印 张 7

书 号 ISBN 978-7-5552-0204-2

定 价 34.80元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068670

(青岛版图书售出后如发现印装质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。

电话: 0532-68068629)

建议陈列类别: 美食类 旅游类



用味蕾感知的新旧世界

“千年羊城，南国明珠”，这个广州城市形象表述词突出的是羊城古韵十足的一面。第一眼望广州的确如此：陈家祠、中山纪念堂、黄埔军校、西汉南越王博物馆、宝墨园、北京路商业步行街、上下九路商业步行街等旅游胜地久负盛名。在这些历时已久的景区景点中，封存着关于羊城的古老记忆，带着浓厚的书卷味、市井味，还有历尽沧桑的岭南风味。

然而，广州岂止有沧桑古旧的一面，商贸活动发达的广州在举办亚运会之后，已经从千年古城转变为时尚商都，展现出另一番新景象：天字码头、大元帅府码头、中大码头，这些对于“老广”来说耳熟能详的轮渡码头，在亚运会开幕前夕，上演了一场“变脸”大戏；花城广场、新荔枝湾涌、广州塔、海心沙等等一系列亚运后诞生的新景点，则从另一个角度展示全新一面；时尚而不失活力的现代广州得到有力的诠释。这个具有悠久历史、深厚文化积淀、迅猛经济发展势头的城市，不仅拥有全国首屈一指的主题公园、极具魅力的西关文化、数十家五星级酒店，还有令人垂涎的美食。

在老城区，西关美食的风味从来都不乏人气，而广州这个极富包容性的城市汇聚着来自五湖四海的人，让这个城市里的美食不仅只限于传统，在各大食肆酒楼中，汇集着各大菜系以及异国风情的滋味。与其说广州因“老广好食”而成就了餐饮业的发达，倒不如说是因这个城市的包容而使各地美食在这里齐放异彩，所以才有“美食天堂”的美名。

揭开广州的面纱，认识一个多面的广州，应从美食开始——用味蕾感知它的传统与新奇，古典与现代，简单与丰饶。

Contents 目录



番禺区

- | | |
|----------|--------------|
| 2 一方渔家 | 29 四桂堡 |
| 6 富景酒家 | 32 望江楼 |
| 8 海岛渔村 | 35 真味鱼蟹馆 |
| 10 汉景山庄 | 37 太兴海鲜牛肉火锅 |
| 14 花好悦圆 | 39 红灯记 |
| 17 鸡邨大饭店 | 41 羊之道蒙古主题餐厅 |
| 19 南岸食府 | 44 新尚宫 |
| 22 顺峰农庄 | 46 四海一家 |
| 24 乡下农庄 | 48 天蓬 |
| 27 顺景海鲜城 | 53 雍雅兄弟山庄 |

天河区

- | | |
|--------------------|------------|
| 58 太兴餐厅 | 77 泰满冠 |
| 60 鼎鼎香火锅 | 79 新罗宝韩国料理 |
| 62 水沐莲清 | 81 新大班燕窝粥品 |
| 65 Landmark Bistro | 83 斯登堡 |
| 68 板长寿司 | 85 麻花大院 |
| 70 江户 | 88 自家乌冬 |
| 72 富田菊 | 90 Hey YO |
| 74 高芬园 | |

“吃透你了,广州”



海珠区

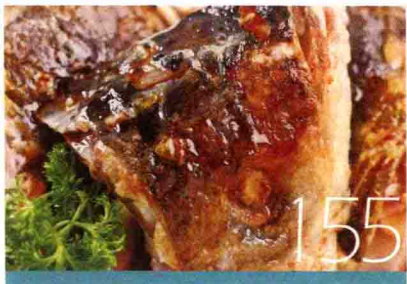
- 94 蒲天光
- 96 粤畔湾
- 98 周大龙创意饮食
- 101 一哥澳门豆捞
- 103 Zapatas
- 105 涟漪床吧
- 107 喜洲吧



荔湾区

- | | |
|-----------|-----------|
| 112 百岁鸡 | 132 粤满盏 |
| 114 财记饭店 | 135 花语咖啡店 |
| 116 大乡里 | 137 鱼丼档 |
| 118 唐荔园 | 140 兴兴旺面馆 |
| 120 合得人雄记 | 142 林林牛杂屋 |
| 122 友联菜馆 | 144 牛羊杂汤 |
| 125 文记壹心鸡 | 146 三和美食 |
| 128 侨美食家 | 152 珍珍 |
| 130 南信 | |

Contents 目录



越秀区

- | | |
|------------|-----------------------|
| 156 常来饭店 | 187 唐苑 |
| 159 品至尊食府 | 189 EDGE |
| 161 靓点表妹餐厅 | 194 本色本味 |
| 164 和苑 | 197 秋田津 |
| 167 琥珀 | 200 天都里 |
| 169 成隆行 | 203 四季春天越式料理 |
| 174 跑马地 | 206 Akdeniz土耳其餐厅 |
| 176 流花茶艺城 | 209 芽庄越式料理 |
| 179 流花粥城 | 211 Chéris Pâtisserie |
| 182 瑞记海南鸡 | 215 魔豆甜品 |
| 184 禄鼎记 | |



番禺区◎

一方渔家

富景酒家

海岛渔村

汉景山庄

花好悦圆

鸡邨大饭店

南岸食府

顺峰农庄

乡下农庄

顺景海鲜城

四桂堡

望江楼

真味鱼蟹馆

太兴海鲜牛肉火锅

红灯记

羊之道蒙古主题餐厅

新尚宫

四海一家

天蓬

雍雅兄弟山庄

一方渔家

商家信息

📍 地址：番禺区石楼镇浮莲路 99 号之一

☎ 电话：020-39280888

豪请两米长大盘鱼

美食贵精而不贵多，如果一道菜能体面地满足 N 个要求，就会赚足好评。“一方渔家”的“巨无霸河鲜烩”便因此而为人熟知，这里集中了多个品种的时令河鲜、海鲜，犹如一个小型水族馆。本来有“鲜”如此，那蒸焖炖焗各样做法也不足为奇了。不过当最近新推的“巨无霸河鲜烩”一抬出，还是让现场“哗”声四起。它需要四个



壮汉才能抬出来的阵势就先摄人眼球，那堪似一个迷你“浴缸”的足有两米长的铜盘中，“畅泳”的主角正是两条来自万绿湖的水库大鱼，每条均将近20斤，比人的手臂还要长，置于大盘中气势十足。这种大鱼是在无污染的万绿湖中半野生放养，鱼肉嫩滑鲜甜，且不带一丝腥味。将大鱼和蟹、虾、元贝、白贝、冬瓜等配料共冶一炉，配上以鱼骨熬制的鱼皇汤底，各种独特鲜味互相渗透交织。全部食材加起来有好几十斤，足够20多人大快朵颐，就算请全家族的阿妈一起吃都没问题！

另外，这里也是一个亲友聚餐的好地方。一入门已经感觉到不凡的气势，38米长的古龙舟霸气生猛地停驻在大堂，室内以厚重的船木作为装饰，整个大堂可以同时容纳上千人就餐，30多间包房包括私家园景、江景和可连通户外码头的私密尊贵房三类。如果还嫌不够Country Feel(乡村风情)，可以骑着店家免费提供的自行车在江边的草地兜风晒太阳，好不诗情画意！另外，水上人家当然少不了河鲜海鲜，这里集聚了众多国内外著名产地的时令河鲜品种，以“南、番、顺”的烹调技艺手艺，制作超过80个品种的美食名品，让你一次过足嘴瘾。



美食推介

炭烧风腩

“双龙吐珠”河鲜烩







富景酒家

商家信息

📍 地址：番禺区石楼镇莲花山港口海关旁

☎ 电话：020-84849038



超平河鲜专卖

和当地的其他河海鲜餐厅相比，同样是在莲花山港口海关旁边的“富景酒家”，虽然依旧不脱当地餐厅通爽的特色，但装修和环境却比较接近市区的中档商务餐厅。而且，这是一家当地少有的，以北江和十八涌河鲜为主打菜品的河鲜餐厅，价格则比市内的要便宜一大截。以市内动辄过 70 元 / 斤的河骨鱼为例，这里只要 48 元 / 斤。

餐厅的老板是韶关人，在韶关有 3000 亩的农场和鸡场，这里的蔬菜和鸡也全部来自自家农场，而且所用河鲜都是以韶关到英德一段河道的居多，此外还夹杂了部分十八涌和封开的当地河鲜。由于这里的河鲜都来自未经污染的



美食推介

蒸吻鱼

金花鱼汤

蒸奄仔蟹

隔水蒸深谷鸡

河段，所以“富景酒家”亦是莲花山一带少见的，被卫生部门发牌认可可以做刺身的餐厅之一。其实都不用看那被摆在当眼处的认证，光是看那比两个网球场都大的量贩式海鲜池区就知道了，逾百款河鲜在里面游来游去，看中哪款厨师就直接捞起，当面宰杀，再捧进厨房加工去。

在这逾百款鱼中，市内比较少见的是竹八鱼。它生长在封开，由于当地水温较低，生长较一般鱼要慢，再经过餐厅冷水不喂饲料地吊身之后，肉质清甜带爽，即使用来做刺身都合适。当然，用它来清蒸也别具风味，不过如果上菜时发现厨师没有把鱼鳞刮掉可别大惊小怪，因为它和鲮鱼一样，鳞片下甚多鱼油，是可以和鱼肉一起入口的。另一样不能错过的当属金花鱼，它又被当地人叫做鲫鱼仔，是山溪鱼的一种，只有巴掌大小，是韶关特有的野生鱼仔，用来滚汤尤其鲜美，汤色白如牛乳。

河鲜正点，这里的鸡也值得一提。同样是老板自家农场出品，叫做深谷鸡，属于清远凤翔麻鸡种，骨细脚短皮薄冠红，肉质嫩而不削。由于现在这种鸡只供老板自家餐厅使用，所以基本上都是养足160日才用于入菜，不似市面上的鸡肉那么“削瘦”没质感。

海岛渔村

商家信息

📍 地址：番禺区石楼镇海鸥村横堤

☎ 电话：020-84652263

海 岛 寻 鲜

顺着海鸥大桥走到海鸥岛上，会发现这里的景致非常迷人。海鸥岛位处珠江出海口的咸淡水交汇处，虽说是岛，但有海鸥大桥相连，由市区驱车半小时即达。沿岛只有鱼塘、水稻和农地，在工厂林立的珠三角，也算得上是一片净土了。而且在这里，除了饱览珠三角大都市城镇群落中独一无二的风光之外，还可以饱尝最原汁原味的纯野生河海鲜。

来到海鸥岛，眼前是一望无际的鱼塘，水色连着天边，向远方蔓延开去。一座座用松皮搭建的餐厅如在水中升腾而起，尤其是在雨后的下午，好像仙境一样。虽然不时可以见到大小汽车同各种机动车在村庄间穿梭，小艇、机动船等在河道内畅游，但由于海鸥岛尚养在深闺，才刚刚揭开面纱，地广人稀，没有市井的喧嚣，空气异常清新。而海鸥岛上的“海岛渔村酒家”是当地的老字号。老板胡氏父子七年前在海鸥岛开设食店，店就建在自家鱼塘之上，由于海鸥岛本身天然渔产十分丰富，像胡生鱼塘内的河鲜全是野生，粗略统计有海鲈、鲮鱼、

花鱼、海鳗、和顺鱼等 30 多款，当中更不乏罕有品种，店家只要每晚派渔民打捞，连鱼苗、饲料都不用放。早前蔡澜先生拍摄饮食节目，曾带队在这里尝了一顿野生河鲜宴。所以每天一入夜，此处总是灯火通明、宾客满座。而假日里，更有不少城里人驾车带着一家老少到这里，在品尝无污染河鲜的鲜美之余，还有客人提着鱼竿临江垂钓，体验渔家风情。

这里的招牌菜白灼桂虾的桂虾是从塘中新鲜打捞，同样也不用饲料喂养，只吃塘中的浮游生物。这种虾个头非常大，一只接近三两重，十分弹牙。也可用蒜蓉开边蒸的做法，惹味十足。鱼虾蟹都是等天黑了入笼，所以一般每天下午四点开始放笼，至翌日清晨五点收笼，收获的水产就用于当日供应。所以当日的品种、数量，全看天意，想吃请趁早。

美食推介

白灼桂虾
榄角蒸边鱼



Tips：顾客可自带鱼竿在这里钓鱼，费用 40 元 / 日。钓到的鱼可以带走，也可以在渔村加工（每 500 克收取 8 元加工费）。