

● 好/好/玩/系/列

必蒲

各大酒吧区：兰桂坊、
鲜豪、诺士佛台及骆克道

必玩

迪士尼乐园、海洋公园、
昂坪360、山顶美景、
诺亚方舟及离岛郊区

必住

特别收录型格hip hotel，
以及订房攻略

好好玩

庐峰编

必吃

茶餐厅美食、
茶楼点心、
街头小吃及
特色主题餐厅

必买

香港特色精品：
巴士模型、潮流
家具、手工娃娃
及古董收藏

必知

各区有趣事物：鹅颈桥打小人、
香港马照跑、扯旗山扯什么旗、
菲佣乐土在中环、行人天桥贯穿大厦

● 好好玩/系列

香港



图书在版编目(CIP)数据

香港好好玩/卢峰编. —上海:上海文艺出版社,
2013

ISBN 978-7-5321-4958-2

I. ①香… II. ①卢… III. ①旅游指南-香港
IV. ①K928.965.8

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 127824 号

选题策划:潘丽萍

责任编辑:夏 宁

封面设计:汪佳诗

香港好好玩

卢 峰 编

上海文艺出版社出版、发行

地址:上海绍兴路 74 号

电子信箱:cslem@public1.sta.net.cn

网址:www.slem.com

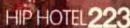
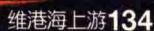
总经銷 利丰雅高印刷(深圳)有限公司印刷

开本 890×1240 1/32 印张 7.25 字数 100,000

2014 年 4 月第 1 版 2014 年 4 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5321-4958-2/G · 0130 定价:38.00 元

Content



关于香港	004
行前准备	215
酒店资料	223
行程建议	230

坐下来, 喝杯茶, 吃个包子——香港茶楼.....	007
香港平民化饮食店代表——茶餐厅.....	011
香港迪斯尼乐园.....	015
海洋公园.....	021

兰桂坊	042
苏豪	048
洛克道	095
诺士佛台	152

香港好好玩

到香港玩，十分方便又容易。两文三语（英语、国语及广东话）通用以外，交通网络四通八达，即使您是初次旅游，搭地铁到处吃喝玩乐也不是难事。就算您经常四处游走，香港的方便及便宜也会让您再三光临。

香港到底哪里好玩？台湾朋友说：“走到哪儿，买到哪儿，吃到哪儿。”马来西亚友人则表示：“香港的叉烧、点心、菠萝包味道最好，每次到香港天天都要吃。”



▲赤柱的异国风情，是香港悠闲的写照。

逛，好不写意。

即便到了深夜，香港也是五光十色，活力充沛。入夜上山顶，观看世界闻名的维多利亚港夜景后，再上兰桂坊、诺士佛台把酒言欢，或者搭上天星小轮、古老帆船来趟海港之旅，更是让人难以忘怀。

有人以为，香港只有名牌、高楼大厦，其实旅游观光的地方绝对不少，当您翻看《香港好好玩》时，就会发现星级餐厅与街边大排档并存，石屎森林与绿野小镇同在，只要放下急速的都市步伐，您自然会感受到这个城市的魅力所在，大呼“香港好好玩”！

总编辑
卢峰



▲古老的帆船穿梭繁忙都市，相映成趣。



▲菠萝油与蛋挞是不少人心目中的香港美食。

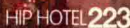
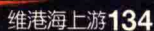


▲特色精品让人爱不释手。



▲每到节庆之时，维港上空必定绽放璀璨烟火。

Content



关于香港	004
行前准备	215
酒店资料	223
行程建议	230

坐下来, 喝杯茶, 吃个包子——香港茶楼.....	007
香港平民化饮食店代表——茶餐厅.....	011
香港迪斯尼乐园.....	015
海洋公园.....	021

兰桂坊	042
苏豪	048
洛克道	095
诺士佛台	152

{ 关于香港 About HK }

关于香港

位于中国南部、广东省东南沿岸的珠江三角洲，北面连接广东省深圳，西面60公里为澳门及广东省珠海。香港由香港岛、九龙半岛、新界内陆地区及262个大小岛屿组成，总面积1104.27平方公里，人口约700万。

香港经济和社会发展迅速，是亚洲区内重要的金融、服务和航运中心，并以廉洁政府、良好治安、自由经济及完善法制而闻名。香港有“东方之珠”及“美食天堂”的美誉，每年吸引近3000万游客，是亚洲区内热门的旅游城市。



- 1 黄大仙祠 2 志莲净院 3 青马大桥 4 湿地公园 5 许愿树 6 西贡 7 鲤鱼门

名字与历史

香港之名众说纷纭，一说是因为附近地区盛产莞香，并由港口运往江浙地区，因而被称为“香港”。1841年，英国人在香港南部的赤柱登陆后，由村民陈群引路，经过一条叫“香港村”的时候，英国人询问地名而得名“香港”，并以陈群的地方口音“Hong Kong”作为全岛的英文称呼。直至1842年，签订《南京条约》时，“香港”的名称才正式确定下来。

香港以前仅是一个小渔村，1842年因战败被割让及租借给英国，直至1997年7月1日回归中国，成为特别行政区，至今仍然是世界著名的经济重镇。



语言

官方语言为中文和英文，居民日常沟通普遍使用广东话，但普通话及英语也相当普及。



气候

属亚热带气候，全年平均气温为摄氏23度。

夏季潮湿酷热，偶受到热带气旋风暴影响出现暴雨及暴风，冬季较冷及干燥，但阳光充沛。四季气候与台北相似，10月至12月为秋季，风和日丽，气候适中，是旅游最理想的季节。天气详情可于香港天文台网www.hko.gov.hk查询。



电压

220V，三脚插头，在香港使用电器产品，宜携带转换插头。

电话及邮政

香港电讯设施十分方便，街上随处可见投币式电话，但致电海外的收费比较贵，最便宜的方法是在便利店或电讯用品店买长途电话卡。

香港邮政服务十分完善，邮政总局设在中环康乐广场，但各区也有邮政设施。总局基本全年开放，并设集邮服务。另可由酒店代寄普通信件。



一般办公时间：星期一至五9:30am~5:30pm，
星期六9:30am~1:00pm，星期日及公众假期休息
查询：(852) 2921-2222

货币及汇率

1人民币约兑换1.22港币。机场、银行、酒店或找换店都可兑换港币。信用卡在香港使用十分普及。注：香港目前没有设消费税。

小费Tips

香港的一般消费，没有付Tips的习惯，但酒店、餐厅或会收取服务费。

注意事项

- ① 在香港使用扶手电梯时，习惯靠右站，将左边通道留给赶时间的人；
- ② 饮食店、公共汽车、酒吧等都不可以抽烟，违例者将处以定额罚款HK\$1,500；
- ③ 任何地方均不可随地吐痰和乱扔垃圾，违例者将处以定额罚款HK\$1,500。



坐下来，喝口茶，吃个包子

1989年，喜剧之王周星驰初次在港剧《盖世豪侠》担任主角，初露无厘头的风格。他在剧中的口头禅：“坐低，饮啖茶，食个包。”

（国语版：坐下来，喝口茶，吃个包子），一时间成为风靡香港的流行语。

“坐低，饮啖茶，食个包。”虽然是由周星驰临场加插的对白，却代表了香港饮茶文化的流行。这股广东一带流行的饮茶文化，在台湾、东南亚，以至欧美都非常普及，“饮茶”（Yum Cha）及“点心”（Dim Sum）更成为

香港茶楼

专有名词，即代表到茶楼吃点心的意思。

传统上，饮茶的时间是在早上，不过现在已经不分日夜。以前多数人称作“茶楼”，但现在也多叫作“酒楼”或“酒家”。

著名传统茶楼

莲香楼 ● 中环威灵顿街160-164号 陆羽茶室 ● 中环史丹利街24号 得如酒楼 ● 油麻地上海街378号

一般营业时间：6:00am~10:00pm

著名集团式经营

美心大酒楼 ● 明星海鲜酒家 ● 稻香集团 ●



虾饺：以一层澄面皮包着一两只虾为主馅，另配瘦肉作伴。美味的虾饺一定要皮薄，虾肉要爽口弹牙，吃时还有少量肉汁。据讲虾饺源于二十世纪二十年代的广州，早期称为“五凤鲜虾饺”，一笼多为4只。



烧卖：据说起源于元代的点心，广东地区的烧卖外皮多为黄色，用料包括碎猪肉及鲜虾，顶层还加上蟹黄、蟹子或红萝卜茸作点缀。除了鲜虾作馅外，还有牛肉、猪肝、鹌鹑蛋等款式，但这些款式并非每间茶楼都有供应。



马拉糕：呈金黄色的糕点，吃时蓬松及柔软，是传统茶楼的美味甜点。这款可以算是蛋糕的甜点，由面粉、鸡蛋、猪油及牛油混合，经发酵后放在蒸笼里蒸成，在茶楼内通常是由一个大圆切成小块发售。

吃什么

上茶楼，喝杯茶，相伴呢？一般茶楼煎或炸的方法，多因为份量少，所以都会选择不同款式的味道。热门点



凤爪：其实就是鸡爪，但取较好听的“凤爪”之名。一般用鸡爪加入紫金酱等泡制而成，色泽洋红，又含胶质，不少人就爱啃骨髓内的滋味。另外，还有采用白云猪手方法所制的白云凤爪、盐水凤爪等，也另有一番风味。

叉烧包：以小块叉烧及蚝油调味制成馅料，好的叉烧包采用肥瘦适中的叉烧作馅，包子蒸熟后稍为裂开露出馅料，以及散发叉烧香味。一笼叉烧包通常为三四个，味道香甜，特别受儿童欢迎。





排骨：采用肉排切粒，加入酱油、麻油、糖、豆豉、蒜头等调味，再置于竹笼内蒸熟。优质的排骨肥瘦分布平均，而且部分会用萝卜粒等垫底，减少肥腻的感觉。传统以豉汁蒸为主，也有梅子排骨，但并不常见。



肠粉：是用米浆制成的点心，大约创于二十世纪三十年代，传统以碎肉、鱼片及虾仁作馅。在茶楼内主要有两种款式，一种是煎肠粉，米浆皮加上葱香及虾米，煎香后加点花生酱或甜酱伴食。另一种则是包馅，多数是叉烧、鲜虾、生肉。还有以肠粉包油条的，称为“炸两”，也十分常见。



春卷：用薄面皮包上蔬菜及肉做馅料，经油炸后，香脆美味。一般茶楼的春卷都很香脆，配以香醋佐食。新兴的茶楼还有鲜虾春卷，以鲜虾替代原有肉馅，一样深受欢迎。



炸云吞：云吞的外皮用鸡蛋及面粉制作，馅料用猪肉和虾为主，标准是一口能够吞下一颗，传统是放汤吃的。香港茶楼多数却以油炸为主，外层香脆可口，内馅仍旧鲜味，这种吃法在国外也十分普遍。

咸水角：外层是糯米粉，加入糖、猪油及澄面等混合，每个粉团再包入猪肉碎、韭菜、虾米、冬菇及沙葛等，之后放入滚油内炸至金黄色，外层薄脆，又具糯米的弹性，很有特色。



点心?

又怎能少了点心的
点心采用蒸、
以三四件为一碟。
一大帮人喝茶，
的点心，品尝不
心包括：

饮茶步骤¹²³

香港的茶楼可说遍布大街，除了是当地人交流联谊的地方，也是不少游客必到的地点，以便亲身感受独有的饮茶文化。简单来说，饮茶有以下几个步骤：

1. 开茶



打开茶壶盖，表示需要侍应生加水。

找到位置坐下后，侍应生会问客人喝什么茶，一般包括普洱、寿眉、水仙、香片、铁观音等，侍应生会按客人的要求泡茶，并在点心卡上记下客人数目，按数目收茶费，茶费一般包括花生及辣椒酱等收费。不少客人会用茶来冲洗碗、筷子及茶杯。

2. 点选食物

传统茶楼，由点心阿姨推出各类点心，一边推车一边叫售点心，由客人亲自挑选。点心车前也会放有牌子，列明所售点心种类，方便客人挑选。不少茶楼为保持品质，改为由客人在点心纸上选择心爱的点心，再由侍应生奉上。



点心纸：可在此勾选想吃的点心，再交给侍应生。



3. 结账

茶楼的点心分为：“小点”、“中点”、“大点”、“特点”、“顶点”等，各有不同价钱。每上一款点心，就会在点心纸上盖章作记，收费就是计算纸上的印章数目作实。若选择点心以外的食品，就会写在点心纸背作记。

早茶、午茶、夜茶



早茶：6:00am至11:00am，平日多为老人家到访，假日则多数是一家大小共聚的时间，方便聊天。此时段的点心收费较便宜。

午茶：12:00nn至2:00pm，平日多为上班一族的午饭时段，假日也多一家大小到访。此时段的点心收费较贵。



下午茶：2:00pm至5:00pm，不少酒楼都会在此时段提供优惠，如特价点心、免茶费等，因此也特别多家庭主妇到访。

晚饭：6:00pm至休息，酒楼多以供应小菜、火锅为主，反而较少供应点心。

夜茶：为方便夜游人士，近年有酒楼在宵夜时段提供夜茶，也有点心供应，更有集团24小时供应，但可选择的点心种类较白天少。





香港平民化饮食店代表

遍布香港街头的特色饮食店“茶餐厅”源于第二次世界大战期间，香港人受西方生活文化影响，华人喜欢喝咖啡，但一般西餐厅收费昂贵又专为外国人而设，于是造就了以“速度快、选择多、价钱便宜”的茶餐厅的出现。

茶餐厅供应的食品反映了香港兼容中西文化的特色，除了提供中国小炒及西式快餐外，还因应顾客需要转变创新，如鸳鸯、丝袜奶茶、菠萝油、干炒牛河、捞丁、西多士、蛋挞等，充满了地道的香港味道。现存历史最悠久的茶餐厅是1952年开业的“兰芳园”，成为不少游客觅食的必访之处。

茶餐厅

知多一点

茶餐厅之名

源于香港的茶餐厅，在中国内地、台湾及海外的华人社区也甚为普遍，但既然不是只供应“茶”的餐厅，何来“茶餐厅”呢？原来与其招呼客人的特色有关，每当客人坐下，服务员便按人头端出清茶奉客。这杯茶既不香也不浓，若客人不点食物只喝清茶，还会被加收费用，当然用餐喝清茶一般是免费的。

著名茶餐厅

兰芳园●中环结志街2号 翠华餐厅●中环威灵顿街15-19号 金凤茶餐厅●湾仔春园街41号 新钊记●上环德辅道中245号 檀岛咖啡饼店●湾仔轩尼诗道176-178号 祥兴咖啡室●跑马地奕荫街9号地下 银龙粉面茶餐厅●旺角西洋菜街59号地下 澳洲牛奶公司●佐敦白加士街47号地下

一般营业时间：6:00am~1:00am（部分通宵营业）

10 大茶餐厅精选美食

丝袜奶茶

采用锡兰红茶叶冲泡制成，先把煮好的茶用尼龙网过滤，再加入淡奶和砂糖而成，客人还可以选择“茶走”，以炼奶替代。由于尼龙网跟丝袜相似，经奶茶浸泡后颜色与丝袜相近，所以被误以为是丝袜过滤而得名。



鸳鸯

这种被视作香港华洋文化交融的象征饮品，由七成港式奶茶和三成咖啡混和而成，让人同时享受咖啡的香味和奶茶的浓滑。除了加砂糖外，客人也可让店家加入炼奶，味道更好。



柠茶

即柠檬茶，配有数块切片柠檬在杯中，让客人用茶匙或吸管将柠檬刺穿，以调节酸味。除了红茶外，还可改以水、咖啡、利宾纳、蜂蜜及七喜汽水替代，成为特色饮料。其中“咸柠七”（柠檬+七喜汽水+盐），据说还有治疗喉咙痛的作用。



蛋挞

把饼皮放进小圆盆状的饼模，注入由砂糖及鸡蛋混合而成的蛋浆，再放入焗炉烤制，外层酥脆，内层则为香甜的凝固蛋浆。蛋挞分为牛油蛋挞和酥皮蛋挞两种，前者用牛油制皮，口味像曲奇饼，后者用猪油制皮，较为松化。



红豆冰

这种源于香港的饮料，概念来自中式甜品红豆沙。将红豆与糖煮成的红豆糖水冷却后，加入淡奶和冰块，有时还会加上冰激凌，成为冰激凌红豆冰。

