

对不起！这样的美食书现在才出现，让你久等了！



吃货逛广州

谷声图书 编著

谷声新攻略

GUANGZHOU



超全面，巨划算！

▶ 推荐**160**家餐厅，**1000**多道美味菜肴。一书在手吃遍广州不用愁。

超详细，巨省心！

▶ 推荐理由、推荐菜品、人均消费、详细地址、温馨提示一个也不少。

超经典，巨美味！

▶ 广式茶点、经典茶餐厅、糖水炖品，**不好吃不要钱。**



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS

吃货逛广州



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS

《吃货逛广州》：想飞香港去搜食，不如带着本书吃遍广州！粥粉面、广式茶点、经典茶餐厅、糖水炖品、异地美食、异国料理、咖啡馆，令人眼花缭乱的新兴美食与丰富的品类，全方位打造了这本地道的美食书。全书以时间为主线，让你在对的时间吃到对的店家！让你用舌尖体验什么叫做“好好味”！

图书在版编目（CIP）数据

吃货逛广州 / 谷声图书编著. -- 北京：
机械工业出版社，2014.10
(谷声新攻略)
ISBN 978-7-111-48241-3

I. ①吃… II. ①谷… III. ①餐馆—介绍—广州市 IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第235824号

机械工业出版社（北京市百万庄大街22号 邮政编码100037）

责任编辑：陈道雨

封面设计：曹明瑞

版式设计：曹明瑞

责任校对：张 力

责任印制：乔 宇

北京汇林印务有限公司印刷

2015年1月第1版·第1次印刷

170mm×230mm·12印张·175千字

标准书号：ISBN 978-7-111-48241-3

定价：39.80元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社发行部调换

电话服务

网络服务

服务咨询热线：（010）88361066

机工官网：<http://www.cmpbook.com>

读者购书热线：（010）68326294

机工官博：<http://weibo.com/cmp1952>

（010）88379203

教育服务网：www.cmpedu.com

封面无防伪标均为盗版

金书网：www.golden-book.com



HOW TO USE THIS BOOK

使用说明

本书分为广州特色菜、24 小时美食推介、广州美食聚集地以及附录四个部分。

广州特色菜部分，即本书的第一章，提取出到广州必须品尝的几道特色菜肴，除了图文并茂地介绍菜肴之外，还列出该菜肴的必尝理由，以及可以到哪些店家去品尝，让你一趟吃遍广州特色美食。

24 小时美食推介，即本书的第二章至第六章，不仅贴心地将广州的各个美食店家按照吃早饭、午餐、午茶、晚餐、夜宵的店进行分类，让你每一餐都吃对点，还设置了许多实用的小栏目，包括推荐理由、建议人群、推荐菜、人均消费、地址，以及店家是否有无线网络、外卖服务、刷卡服务等实用信息，让你按需选择，绝不犯难。

广州美食聚集地，即本书的第七章，分为广州特色小吃街推荐与广州周边美食推荐两部分，让你吃得过瘾、吃到不一样的美食。

附录部分，不仅介绍吃在广州的独门小绝招，囊括美食网站、美食达人推荐、美食公众号等实用参考信息，还将书中提到的所有店家按片区做成索引，方便查找。

网罗广州所有值得一去的美味店！

每一家都吃对菜！

每一次都吃对家！

一个新兴吃货达人即将诞生！

注：我们保证本书中所有的信息都经过反复核实并及时更新，尽力做到准确无误。但随着城市的发展，书中所介绍的店家信息有可能随之变更。因此，请本书使用者以实际情况为准。

【路过才吃】

【专门去吃】

代表值得推荐，美食店家中的翹楚

【排队也吃】

代表绝对不容错过，一定要吃，吃货必去

餐厅名称

店家或菜品实图

照片均为现场拍摄



維修理由

特色
品牌

奶類
 罐頭
 罐頭
 罐頭

超 XX 理由

店家值得推荐的原因
或特色，一目了然

特色推荐

店家特色与必点菜品

基本信息

包括人均消费参考价格与地址

人均消费 40 元

地 址 天河区天河南二路 34 号底商(近华润万家)



TIPS 这里有供应早餐公仔面、猪扒包、奶茶，味道超正。中午人超多，记得早到。如果是在12:30前到店结账，可享受8.8折优惠，特价套餐饮品不享受优惠折扣。

TIPS

非固定栏目，为读者提供的一些贴心信息

图标说明：



适合独自前去



适合团体或家人聚餐



能够刷卡



适合情侣约会



有无线网络



能够外送

第一章 广州特色菜 饭桌上必不可少的菜肴

1

挂炉烧鸭 | 白切鸡 | 白灼海虾 | 明炉乳猪 | 清蒸海鲜 | 油泡虾仁 | 煲仔饭 |
肠粉 | 虾饺 | 烧味 | 双皮奶 | 龟苓膏 | 艇仔粥 | 牛杂 | 萝卜糕 | 云吞面 |
马蹄糕 | 奶黄包 | 糖水炖品

第二章 吃早饭 传统地道超有爱

12

粥粉面

14

珍珠小食 | 林记粥品店 | 八珍餐厅 | 柒意美食 | 泉记濠粉皇 | 银记肠粉
店 | 其美美食潮州鱼蛋粉 | 恒记婆婆面 | 同记鸡粥 | 伍湛记 | 陈添记 | 荔
湾名食家

早茶

32

莲香楼 | 陶陶居 | 五羊回民饭店

第三章 爱午餐 好吃划算超经济

38

面食

40

林师傅食杂店 | 坚记面店 | 吴财记面家 | 港记面家 | 友和相扑拉面 | 竹园竹
升面店 | 康师傅私房牛肉面 | 满乐面家 | 九毛九山西老面馆 | 宝华面店 | 津
津面馆 | 汉记面馆 | 三润面家 | 第一面 | 成记粉面世家 | 福来阁 | 面牵一线

简餐

62

澳华家 | 都拿饼 | 赛牛炙烧牛排 | 尊宝比萨

粤式风味

64

荣华楼 | 广记美食 | 裕易记 | 周记茗点居 | 滋味坊 | 一品汤臣 | 太白餐厅 |
牛哥酒家 | 东方之珠海鲜酒家

茶餐厅

维园茶餐厅 | 表哥茶餐厅 | 表少茶餐厅 | 永盈茶餐厅 | YES 茶餐厅 | 和平馆 | 秋烧

72

异国料理

六本木居食屋 | 越茗苑 | 月半湾西日式餐厅 | 大城小厨 | 芝士堡意粉餐厅 | 牛丼屋 | 37°2

79

第四章 喝午茶 香甜可口超美味

86

甜品

糖糖创意甜品 | 玫瑰甜品 | 南信牛奶甜品专家 | 芬芳甜品店 | 双良记 | 玉椰林 | 开记甜品店 | 顺记冰室 | 佳叔汤丸王 | 龟正盅 | 鲜芋仙时尚天河店 | Cheris Patisserie

88

Cafe

宜家咖啡厅 | 爱尚概念咖啡屋 | 1920 咖啡厅 | 永驻咖啡 | C+ 花园

102

糖水炖品

达杨炖品 | 信行丰炖品皇 | 大德炖品

107

广式午茶

水沐莲清 | 点心皇子

110

第五章 享晚餐 聚会宴请超有面子

112

粤菜

表妹餐厅 | 广州酒家 | 向群饭店 | 食为先 | 大同酒家 | 厨意饭店 | 粤顺粤德 | 南粤嘉宴 | 新味道私房菜 | 黄鳍世家 | 三千里美食城 | 荟点 | 侨美唐荔园 | 泮溪酒家 | 东江海鲜酒家 | 幸运楼酒家 | 惠爱酒楼 | 利苑酒家 | 食养坊荔湾店 | 稻香酒家天河店 | 桃园馆

114

异地美食

西贝莜面村 | 一茶一坐 | 百度烤肉 | 金潮香

131



异国料理

136

小朴餐吧 | 澳门街 | 长隆酒店彩蝶谷美食廊 | 兰桂坊 | 越潮栈 | OGGI
卡布里 | 萨莉亚意式餐厅 | 牛桥泰菜 | 棒约翰比萨 | 金刚苑 | 广州蕉叶 |
Tomatoes Pizzeria

第六章 嗨夜宵 热闹有趣超开心

152

粤菜

154

新浩文菜馆 | 岭南真味风味沙河粉 | 胜记海鲜野味酒家 | 名港海鲜酒楼 |
炳胜品味

粥粉面

160

源记肠粉 | 强记鸡粥

西式简餐

161

丁煮场

第七章 广州 一定要知道的美食聚集地

162

一条路里吃 N 遍

164

北京路 | 西濠二马路 | 上下九路 | 西关食街 | 洛溪食街 | 黄埔村

势不可挡的周边美味

167

芳村欢聚一堂酒家 | 芳村大嘴食馆 | 佛山应记面家 | 余荫山房沙湾姜撞奶 |
钟村拱桥饭店 | 知青山庄 | 金港海鲜酒家 | 仑头海鲜城 | 豪客轩河鲜 | 黄沙
水产批发市场海鲜宴

附录

01 吃广州，有绝招！

174

02 店家索引

178



第一章

广州特色菜

饭桌上必不可少的菜肴

它们是这个城市的美食代言人。

也许是一个新奇有趣的小吃，

也许是一道色香味俱全的菜品，

也许是当地人的一种饮食情结，

了解它们，

只是你认识这座美食之城的第一步……

挂炉烧鸭

必
理
由

皮层酥脆，外焦里嫩



广式的挂炉烧鸭可以和享誉海内外，号称“天下第一吃”的老北京烤鸭相媲美。挂炉烧鸭出品呈枣红色，皮层酥脆、外焦里嫩，因吸收了果木的香气，使得其浓郁的肉香里又夹杂了淡淡的清香。又因其油分足，所以片出来的鸭子是皮、油、瘦肉连在一起的。成品烧鸭外观饱满，光亮油润，滋味鲜美，香而不腻。烧鸭现片现吃，吃到嘴里，皮是酥的，肉是嫩的，最为鲜美。

哪里吃

广东人家、猎人山庄餐厅、南苑、九爷鸡

白切鸡

必
理
由

鸡肉鲜嫩，原汁原味

来到广州，白切鸡必尝。白切鸡又名“白斩鸡”，是粤菜鸡肴中最普通的一种，以其制作简易、刚熟不烂、不加配料且保持原味为特点。在粤菜厨坛中，鸡的菜式有200余款之多，连白水煮的白切鸡也能玩出不少花样，各个餐厅推陈出新的招牌鸡更是层出不穷。但是，让广州人永远割舍不下的还要数那四味传统招牌白切鸡：百岁鸡、清平鸡、生记路边鸡和市师鸡。白切鸡鸡肉鲜嫩，原汁原味，肉色洁白带油黄，葱段打花镶边，具有葱油香味。食时带芥末酱、酱油，也别有一番风味。

哪里吃

清平饭店、瑞记湛江鸡饭店、满园春美食馆、原汁原味粤菜馆、金港海鲜酒家、农家鸡庄

白灼海虾

必尝
理由

基围虾肉质脆嫩鲜美，
广州独有



白灼，即用滚水或汤将食物烫熟，是粤菜的一种烹调技法。广州人喜欢用白灼的方法来做海鲜，为的是保持其鲜、甜、嫩的原味。白灼海虾原料简单，烹调步骤简单易行：把虾放入烧开的白开水中煮1~2分钟，待虾的颜色变红之后，立即将虾捞起沥干水，再配上常见的姜、蒜、葱花和两汤匙酱油拌匀的诱人蘸料，鲜美的白灼海虾就出炉了。海虾因酱油而更有口感，因姜葱蒜而变得香气四溢。广州白灼海虾，虽然做法简单，但其独特之处就在于原料——基围虾。基围虾是广东特产，遍布珠江三角洲河海交汇处，其肉脆嫩，滋味鲜美，为一般海虾河虾所不及。

哪里吃

万岁日式海鲜自助餐、沙龙酒家、百事佳潮菜苑、食为天

明炉乳猪

必尝
理由

皮脆酥香，肉嫩鲜美，风味独特

明炉乳猪，顾名思义是将乳猪放在明火的炉炭上烧烤而成。明炉烧烤有两种不同的基本烧法：一是烧成光皮的，用火较慢，烧时涂油较少，有的在光皮乳猪上烧出花纹图案，观感较好；二是烧成麻皮，或叫化皮，用旺火烧，烧时不断涂油，利用油爆出的气泡疏松乳猪表皮，还要不断用针锤敲打，这样烧出的麻皮乳猪皮色金黄，芝麻般的气泡均匀密布，表层大小一致，皮层更为酥脆，真正是“入口则消”。现在烧乳猪为广州和港澳地区许多著名菜馆的首席名菜，深受中外顾客欢迎。

哪里吃

白天鹅风味餐厅、中国大酒店四季厅、广州酒家、泮溪酒家、明记海鲜城

清蒸海鲜

必
理
由

鲜香味美，汤清味醇



广州地处珠三角，先天条件优越，水产品种丰富，以海河鲜最甚，所以清蒸可以说是广州最经典的烹饪手法。清蒸能够在不添加任何食味（姜丝葱段等辟腥之物除外）的情况下，仅仅凭借鱼本身被蒸出来的鲜味，对同一条鱼进行循环透析，从而最大限度地保持了鱼的原味，而且最能留住其形体及神态上的完整。来广州值得品尝的清蒸海鲜有清蒸鲈鱼、清蒸蟹、清蒸桂花鱼、清蒸龙虾等。

哪里吃

稳得福鱼翅海鲜酒家、东江金龙船海鲜酒家、翠苑海鲜酒家、荣苑海鲜御品食家

油泡虾仁

必
理
由

肉质松软，营养丰富，广东十大名菜之一

油泡虾仁是一道很适合做家常菜的传统风味粤菜，在历史上多次入选广东十大名菜。粤菜的特点就是讲究一个鲜字，油泡虾仁同样也是以鲜为主的菜品。将剥好的鲜虾洗净沥干后加入盐、蛋清、胡椒粉、淀粉拌匀腌制，然后再油炸沥干，与爆香葱粒、姜末一起，加酒下四季豆快炒，美味的油泡虾仁就做好了。这样的油泡虾仁，因其四季热荤、价格便宜，量足且营养丰富，肉质松软又易消化，而深受食客们的喜爱。

哪里吃

泮溪酒家、和平馆、燕江南、天鲜阁海鲜酒家、万古城



煲仔饭

必尝
理由

色泽金黄，品种丰富

煲仔饭，也称瓦煲饭，顾名思义，即用小煲仔煮的饭，为广东所特有。瓦煲除了指一种盛器，还指一种烹饪方法，就是把淘好的米放入煲中，量好水量，加盖，把米饭煲至七成熟时加入配料，再转用慢火煲熟。用瓦做成的“煲”，在火候控制方面比较灵活，煲出来的饭也较为香口。广州有许多卖煲仔饭的小店，一般是开在路边，一排灶头上摆满冒着热气的煲仔，一个师傅手持竹筷来回巡视。虽然独沽一味，但品种也可以有几十种之多，好吃而且不贵。

哪里吃

卓记煲仔饭、旺角煲仔饭、好口福煲仔饭、惠食佳



肠粉

必尝
理由

晶莹剔透，细腻爽滑

肠粉又叫布拉蒸肠粉，是一种米制品，亦称拉粉、卷粉、猪肠粉，因为早市销量大，多数店家又供不应求，人们常常是排队候吃，因此又被戏称为“抢粉”。肠粉出品时以“白如雪，薄如纸，闪亮，香滑可口”著称，在广州是最为普遍的早餐。其粉粉嫩嫩、晶莹剔透的感觉，实在美不可言！看起来粉皮白如雪花、薄如蝉翼、晶莹剔透，吃起来鲜香满口、细腻爽滑，还有一点点韧劲儿，让人一吃难忘，越吃越爱吃！它价廉、美味，又老少咸宜、妇孺皆知，从不起眼儿的食肆茶市，到五星级的高级酒店，几乎都有供应。

哪里吃

同泰肠粉、华辉拉肠、生记肠粉、聚福肠粉面食坊、友福肠粉

虾饺

必尝
理由

滑爽鲜美，价格实惠



虾饺是广东具代表性的点心。传统的虾饺是半月形、蜘蛛肚，共有十二褶。馅料有虾，有肉，有笋，现在流行的是独虾虾饺。虾饺玲珑剔透，滑爽鲜美，是广东茶楼、酒家的传统美点。广东人饮茶必备一笼虾饺作为搭配。上乘的虾饺，皮白如冰，薄如纸，半透明，肉馅隐约可见，吃起来爽滑清鲜，美味诱人。

哪里吃

半岛明珠酒家、潮濠酒家、桃园馆、白天鹅风味餐厅、北园酒家

烧味

必尝
理由

广式烧味，炭上绝味



在广州，饭桌上最受欢迎的绝对是烧味。结婚离不开一只红皮赤壮大乳猪；清明节“拜山”离不开一只烧乳猪或者一块大烧肉；一日三餐若是想不到吃什么好，习惯性就会去烧腊铺斩料；连中午的盒饭，烧味双拼都是人气之选前三位。在广式烧味中，烧乳猪、烧鹅、叉烧和烧鸭堪称四大天王。虽然说乳猪是四大天王中的老大，但说到平日最和我们亲近的还数烧鹅，连濠粉中也会有它存在。粤谚有云：广东三件宝——烧鹅、荔枝、凉茶铺！可见老广州对烧鹅那份不可言传的深厚情结。

哪里吃

炳胜、稻香酒家、半岛明珠酒家、中国大酒店四季厅、荔湾亭

双皮奶

必
尝
理
由

甜香软滑，别具一格



世界甜品之都可以说是在中国，而中国又以广东为最，广东则奉“双皮奶”为甜品中的极品。广州的双皮奶是以优质水牛牛奶和蛋白、白糖等混合而成，炖好后的牛奶，双层凝固而色洁白，呈半固体膏状，外观光洁平滑，奶皮不离碗边，风味甜香软滑，营养丰富又别具一格，兼具润肺养颜之效。双皮奶有不少口味可供选择，可以是纯正的双皮奶，也可以是加了红豆、莲子、窝蛋、提子、姜汁等的配料双皮奶。在炎炎盛夏，多一种选择，就多一重好心情。

哪里吃

南信双皮奶、沙湾甜品食馆、仁信双皮奶、玫瑰甜品店、西关人家

广州人最讲求清热解暑，所以吃甜品，不能够没有龟苓膏，最好是加着甜甜红豆沙的龟苓膏。这样的龟苓膏豆沙粗甜，龟苓滑苦，可谓相得益彰。广州人自制的龟苓膏呈棕褐色的胶状，容器是什么形状它便是什么形状，一小钵的龟苓膏，加蜜后呈现晶莹透亮的模样，拿勺子将它横七竖八切成小块，一小块一小块挤在一起，入口甜，回味苦，据说越苦越好，可以清热降火，多吃为宜。

龟苓膏

必
尝
理
由

晶莹透亮，清热降火



哪里吃

梧州龟苓膏、恭和堂、许留山、海天堂

艇仔粥

必尝
理由

味美鲜甜，风味独特



广州人称小舟为“艇仔”，艇仔粥就是以小艇为生的小商贩专营的供应水边及船上顾客的粥品。艇仔粥主要配料为碎鱼肉、瘦肉、碎油条、花生、葱花，亦有加入猪皮、海蜇、碎牛肉、鱿鱼等。作为广州地区最为著名也最让人留恋的粥品，艇仔粥因其料多而不杂、爽脆软滑、鲜甜香美、风味独特而为食客所钟爱。

哪里吃

鸡记艇仔粥、粥旺庄、陈添记食家、伍湛记粥品专家、荔湾亭

牛杂

必尝
理由

味道可口，营养价值高



牛杂是用牛肉和牛的其他内脏熬上几个小时做成的一种食品，吃法可以有很多种，比如牛杂火锅、牛杂海鲜、牛杂串、牛杂碎等。制作时需以“十三香”为主要的卤水香料，缺一不可，否则味道即变。“十三香”的主料包括茴香、花椒、八角、桂皮、陈皮、沙姜、豆蔻等；牛杂则有牛肚（牛有四肚均可入馐，但蜂窝肚是最好吃的）、牛膀、牛肠、牛横利和牛肺等。吃的时候来点辣椒油再加点胡椒粉，味道可口，营养价值高。

哪里吃

阿婆牛杂、吴係茶餐厅、风味馆、溢翠廊西餐厅、周记饕之家

萝卜糕

必
尝
理
由

质地细致，价格实惠



萝卜糕是广州人喜爱的一种点心，是以黏米粉、萝卜丝为主料制成的一种蒸糕。具体做法是将黏米浸洗磨浆压平，把萝卜刨丝煮熟，然后将二者混成糊状，后加入虾米、腊肉、猪肉、胡椒粉、酱油、味精、精盐等拌匀蒸熟。家庭多在春节期间制作萝卜糕，茶楼则长年供应。广式萝卜糕质地细致，风味鲜香，价格实惠，美名远扬。

哪里吃

金钻潮庭、广州酒家、好彩差居、北园酒家、珍珍食坊

云吞面，也叫馄饨面，以煮熟的馄饨和蛋面，加入热汤即成。广州人爱吃云吞面。在广州人看来，一碗上乘的云吞面，须要有“三讲”：一讲面，必须是竹升打的银丝面；二讲云吞，要三七开肥瘦的猪肉，还要用鸡蛋的蛋黄浆住肉味；三讲汤，要大地鱼和猪骨熬成的浓汤。用大地鱼、猪骨、虾籽熬成的汤底，可谓清鲜香甜而不呛喉；而云吞有虾有肉，娇小玲珑；银丝面则半透明般的韧劲儿十足，就如广州人的个性一般。

云吞面

必
尝
理
由

清鲜香甜，韧劲儿十足



哪里吃

面尚面云吞面、荔湾亭、中国大酒店四季厅、第一面、迎福面馆