

食在广州,城中不少餐厅值得你逗留犒赏味蕾。
本期这份吃喝指南,重点集中“在地”口味,也就是基本以粤菜餐厅为主,兼顾粥粉面饭及广式茶楼,倘蛇年春节在广州,即可按图索骥挨个打卡,行过路过莫要错过!
在此也提前给读者们拜个早年,祝大家新年快乐,蛇年大吉,吃好喝好,身体健康!

在地口味指南请收好 在广州过年就这么吃

■新快报记者 陈斌 文/图

粤味飘香 品地道广味

得闲饮茶 叹人间烟火

广州人“叹茶叹世界”的生活态度已几近刻在骨子里,外地人来广州,又怎能不感受一把广式茶楼的人间烟火气?

广式点心有“四大天王”“八大金刚”与“三包五点”之说,虾饺、干蒸烧卖、叉烧包、酥皮蛋挞乃“四大天王”;牛肉烧卖、排骨烧卖、肠粉、糯米鸡、萨其玛、甜蛋散、煎堆仔、咸水角为“八大金刚”;叉烧包、生肉包、莲蓉包、虾饺、干蒸烧卖、萝卜糕、糯米鸡、马蹄糕是“三包五点”,而广式点心的“千变万化”更是令人惊叹,仅是糖油粉面几样原材料,却能衍生出无穷无尽的变化。



五号茶居(沿江中路店)

地址:广州市越秀区沿江中路277号

环境十分静谧,出品十分地道,胡椒猪肚烧卖皇风味独特。



长堤大三元酒家

地址:广州市越秀区长堤大马路258-266号6楼

重新开业之后客似云来,手打马肉烧卖当是广州独一家,用河北的马肉,一半马肉一半牛肉制成馅料,加入孜然粉等调味,一口下去,十分别致。



瑰茶厅

地址:广州市天河区广粤天地清风街44号101铺

广粤天地一角的瑰茶厅,点心以传统手工为特色,富贵大笼乃几款不同口味点心共冶一炉,冷泡茶也是招牌,可搭配一起尝试。

粥粉面饭 三餐四季的轮转

粥粉面饭,三餐四季——广州人的“四大发明”精准概括出了某种日常。

粤人好米,故此粥粉面饭中的四个字有三个字都跟“米”有关——粥有皮蛋瘦肉粥、状元及第粥、鱼片粥、猪杂粥甚至粥水火锅;粉泛指米磨成浆制成的肠粉,布拉肠或窝篮肠粉都值得一试;饭乃煲仔饭,瓦煲盛米以猛火攻之,以饭刚熟且底有饭焦(锅巴)为最佳,腊味煲仔饭堪称冬日经典……



丰健面店

地址:广州市海珠区昌岗街道细岗路5-105

与润华相邻,丰健面店主打一个“面”字,为数不多的做得相对靠谱的广式炸酱捞面在此可以吃到,卖相与味道都在线,三十年老店出品多少还是有点料到的。



润华美食

地址:广州市海珠区昌岗街道细岗路5-102

牛肉拉肠以纯米浆制成,很原生态。这里的煲仔饭也很家常,左邻右舍街坊帮衬得多。



赞利美食店

地址:广州市越秀区淘金北路21号首层

同样是街边开了近十年的粥粉面店,京都炸酱面出品相对靠谱,无论形态还是味道,都能看到曾经的广式炸酱捞面的影子,而所谓“京都炸酱面”其实标准称呼就应该是“广式京都炸酱捞面”。



广州美食之丰富多彩,三言两语根本说不完,各式各样的粤菜馆子比比皆是,广州人实在,味道永远是第一位的,环境可以不讲究,“大件夹抵食”是必须的。

本次重点推荐一些环境相对一般但营业年头都不算太短的“老破小”,其实说“老破小”也不一定就真是“老破小”插不下脚那种Style,有时候也许不过是一种谦辞,但坊间似乎一直有一条约定俗成的定律,往往“老破小”的出品可能味道更妙……



奇香楼

地址:广州市荔湾区五眼桥横街五眼桥涌尾坊55号

五眼桥边一栋老房子里的奇香楼,据说已传了三代人,三丝鱼肚羹用料足到令人发指,满满一大盆,吃不完,根本吃不完。

炸云吞,几乎是每桌必点的出品,酥酥脆脆的口感。

裕华(南华东路店)

地址:广州市海珠区南华东路550号近解放桥引桥

典型的老城区楼上楼粤菜大排档,鹅是招牌,白切鹅配鹅杂煲淋芥菜,可以吃得摇头晃脑。



妙兴海鲜饭店(昌岗西路店)

地址:广州市海珠区沙园街道昌岗西路124号(鹤洞大桥下)

央视朱广权刚刚打卡过的大排档,豉汁蒸排骨选料选的都是那种肥瘦相间且带一点脆骨的部位,家常且地道。



伙少私厨怀旧粤菜

地址:广州市越秀区文德南路5号

姜油生蚝,伙少这里的“姜油”做法是最纯熟美味的,姜油蚝、姜油鸭、姜油蛙,味道都杠杠的,特别是姜油生蚝,姜油恰到好处地锁住生蚝的汁水,鲜美无敌掉眉毛。

