

广州的美食在于常吃常新,老牌餐厅有老牌餐厅的特色,新张餐厅有新张餐厅的主张。如中秋国庆双节假期准备来广州逛吃几天的话,参考本期《味道》一定错不了;所列餐厅分“广府味道”和“他山之石”两部分,广府味道不用说自然是粤菜餐厅为主,他山之石则筛选了几家有特色的日本料理,所有餐厅排名不分先后,仅供美食爱好者参考。吃饭这件人生大事从来马虎不得,吃一餐就要有吃一餐的收获,而这收获,当然是以“美好”为目标。

■新快报记者 陈斌 文图

来广州就这么吃

广府味道

卤水牛火尽显潮汕滋味

●环境:以前“老班长”的一部分空间,被“头牌”扩充收编,主要吃潮汕牛肉火锅及潮汕菜。

●推荐菜品:

鹅头连脖颈:108元一条,这价格在珠江新城算性价比很高了,当然不是年份老鹅头,但并没有十分必要非要追求老鹅头,要追也要看个人的荷包答不答应不是?味道也卤得比较到位,不亏。

豉油皇鹅肠:出品非常到位,鹅肠火候恰到好处,趁热吃,又脆又嫩。

●觅食地:头牌牛肉火锅打冷店·杜龙火锅·私藏老板牛肉(广州总店)

地址:天河区华明路4号云锦荟北门

■豉油皇鹅肠又脆又嫩。

饮茶宴客皆有排面

●环境:29年品牌老店,珠江新城店空间布局大气舒适,地理位置相对便捷,饮茶食饭皆丰俭由人。

●推荐菜品:

金牌烧鹅:非常入味,真系“骨都有味”。

海虾粉丝煲:火候掌控得十分到位,粉丝既入味又不糊不干。

手撕螺片盐焗鸡:鸡有鸡味,鸡皮相对鸡肉本身来说口味更佳。

●觅食地:御口福金殿

地址:天河区花城大道20号远洋大厦4楼



■火候掌控到位的海虾粉丝煲。

街坊饭堂好吃不贵

●环境:比大排档稍微上档次一点的门店,大厅很敞亮,基本上从早到晚都很旺,街坊饭堂即视感。

●推荐菜品:

竹筛海鲜蒸文昌鸡:通俗说就是簸箕菜,一个大圆簸箕,垫一层荷叶,上铺一层陈村粉,主角是一整只海南文昌鸡,被一群虾、白贝、节瓜等烘托着闪亮登场,既抓眼球也抓味蕾。

●觅食地:桃源农庄(新滘东路店)

地址:海珠区新滘东路315—317号



■竹筛海鲜蒸文昌鸡

无鸡不欢更要鸡味

●环境:妥妥大排档的环境空间,服务很亲切,性价比也非常高,出品味道也不错。

●推荐菜品:

招牌隔水蒸鸡:一整只鸡,隔水蒸

大约一小时,鸡味浓郁,鸡油清亮,加一点点盐吃就很香。关键是店家推的3—4人餐盛惠162元,人均50元

都没有,除了招牌隔水蒸鸡外还可在指定范围内任选两款热菜,主食亦可在大米饭和化州捞粉中选择,有一说一,捞粉粉质细滑,配店家的辣椒酱吃棒棒哒。

●觅食地:筴桥隔水蒸鸡·鸡煲

地址:天河区科新路1号



■筴桥隔水蒸鸡

一口小锅涮出鲜际

●环境:位于某酒店一楼一角,环境空间布置得还算舒适。

●推荐菜品:

象拔蚌刺身:滋味清甜鲜美,刺身爱好者必点之选。

到店套餐:性价比都很好,比如原价1388元的双人豪华餐折后价561元,相当于4折;原价1036元的撑台脚双人餐折后371.2元,相当于3.6折等等,需要注意的是看清楚套餐的使用日期及对应权限再买不迟。

●觅食地:甄蚌海鲜火锅

地址:天河区东莞庄路2号鸿德国际酒店一楼



■象拔蚌刺身滋味清甜鲜美。

日料里的汕头混搭

●环境:空间不大,板前位置也就能同时容纳10个人左右,务必要提前预约。

●推荐菜品:

海胆:金黄绵密,入口鲜甜。主理人伦师傅是汕头人,别致之处在于他把潮汕滋味与日料结合混搭,且毫不违和,汕头海捕鱿鱼切丝煎炸模拟成粿条形状,入口爽滑脆弹,有趣得紧。这里紧扣时令当季,开海后那一口肥美,正是9月主题……

●觅食地:鮨源·松岳

地址:天河区金穗路5号威珀斯酒店2楼



■金黄绵密入口鲜甜的海胆。



■芥蓝鱿鱼粿条

温润静雅丰俭由人

●环境:清丽干净,是那种温润的原木色调风格,很舒服静雅,想坐靠窗位的话最好提前预订。

●推荐菜品:

刺身拼盘:主打一个食材新鲜,可根据店内每天的食材按个人口味喜好选择搭配。此外午市的到店套餐性价比也不错,想吃Omakase亦可。

●觅食地:松月自慢料理(珠江城店)

地址:天河区珠江西路15号珠江城大厦4层



■主打一个食材新鲜。

转角空间遇见手卷

●环境:一个半转角的空间不大,甚至可以说非常小,一人食或一群人食皆可,不过一群人的数量也不能超过15个人,没地方了……所有座位都是直面操作台的,现场观看小哥哥小姐姐出餐,视觉上赏心悦目。

●推荐菜品:

顺德鱼生手卷:太有想法了,鱼生爱好者与手卷爱好者双重满足的一枚手卷。

泡菜金枪鱼手卷:同样创意十足脑洞大开,泡菜的微微酸辣恰好中和平衡了整体口味。

●觅食地:Roll&Co卷社·板前手卷店

地址:天河区珠江东路6号K11B1层



■顺德鱼生手卷

他山之石