第一图书网, tushu007.com

<<广州这么吃>>

图书基本信息

书名：<<广州这么吃>>

13位ISBN编号：9787121169618

10位ISBN编号：7121169614

出版时间：2012-8

出版时间：电子工业出版社

作者：谢文锋

页数：147

字数：202800

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

内容概要

每个城市都有属于自己的草根美食家，跟着他们，就能吃到这座城市最地道最正宗的美食。
本书由广州草根美食达人谢文锋带着大家品尝最美味的广州美食。
本书分为叹茶、传统粤菜、新派粤菜、西关小吃、广州人最爱的粥面粉、广东风味菜馆、世界美食等10大主题，每个主题下推荐最受欢迎的代表店家。
店家的风格特色、背后故事、招牌品尝，一应俱全，内容丰满，资讯丰富。
本书不仅适合广州本地人阅读，也适合外地到广州旅游的人随身携带，跟着本书，展开一次美食之旅吧。

作者简介

谢文锋
网络知名美食推荐人。

三年前，带着舌尖与相机开始名为“寻味广州”的超级计划。
从横街窄巷的西关风味，到逐渐消失的美食老字号，他“吃吃不倦”的精神和“专业吃货”的态度，被POCO网评为“全国十佳美食食神”，更被众多网友票选为“广州美食食神”。

微博:@pigmantse

<<广州这么吃>>

书籍目录

【PART 01 -广式茶楼，一盅两件慢慢叹】
广州酒家，硕果仅存的老字号粤式酒家
莲香楼，百年历史的老茶楼和老饼家
回民饭店，别有风味的“羊叉包”
水沐莲清，处处都透着茶香
点心皇子，广式生活从这里开始
东方之珠，茶点有新意
【PART 02 -新老粤菜，越来越有味的广式风情】
黄鳝世家，因黄鳝煲而闻名
新浩文，老街坊新排档
稻香酒家，这里有经典的港式茶楼风
新味道，旧唐楼里的粤式私房菜
向群饭店，价格公道的老字号
【PART 03 -广州小吃，悠悠西关情】
吴财记，横街窄巷里的西关味
陈添记，美味爽脆的顺德鱼皮
顺记，有童年味的老冰室
南信，有的不只是奶香
岭南真味，更Modern的沙河粉村
林师傅，他的牛杂最“酒家”
银记，风味不减当年的传统布拉肠
坚记，绝不能错过的伊面世家
荔湾名食家，一次尝遍广府地道风味美食
【PART 04 -粥、粉、面，广东人最爱的美味“三宝”】
宝华面店，廉价购物街边的老面馆
三润面家，堪比老字号的新“面”铺
津津面馆，骑楼街上的“津津有味”
汉记面馆，到“婚纱街”吃面去
恒记婆婆面，真有老婆婆坐镇其中
第一面，这面贵得有道理
伍湛记，有回忆的艇仔粥
林记，油香饼最驰名
凌记，这里的三酱粉最有味
珍珍，好好味的牛腩啫粉
【PART 05 -糖水炖品，夏令清润、秋冬滋补】
玉椰林，无法抵挡的椰香甜品
开记，传统味的香浓甜品
玫瑰甜品，小铺也很有滋味
佳叔汤丸王，一首老歌一家老店
达杨炖品，汤料够味的养生炖汤
信行丰炖品皇，让你眼花缭乱的各式炖品
【PART 06 -港式茶餐厅，欲罢不能的香港味道】
表哥茶餐厅，“表哥”就是香港导演张坚庭
面牵一线，不一样的新派面食
和平馆，唐楼里的茶餐厅

港记面家，不到香港也能吃到的地道车仔面
糖糖，好吃又便宜的甜品盛宴
【PART 07 -广东风味，广州之外的精彩美味】
其美鱼蛋粉，不能不提的潮州美味
滋味坊，让你爱不释口的顺德鱼茸粥
金潮香，潮汕卤味有一手
黄沙水产市场，劲叹“海鲜宴”
沙湾姜撞奶，在余荫山房里品姜撞奶
【PART 08 -异域美食，跟着味蕾环游世界】
OGGI卡布里，像电影走出的意式小餐馆
萨莉亚，超值的意式选择
爱塞斯，精致细腻的法式晚餐
1920，珠江边上的德国风情
六本木，一“食”难忘的日式料理
菲越新马泰，吃遍美味东南亚
牛桥泰菜，“泰”地道的温馨与美味
越潮栈，“越”特色越好吃
【附录A 各种手信，各种美味！
】
【附录B 时令美食，广州人这么吃！
】
【附录C 这些“味”，广州独有！
】

章节摘录

版权页： 插图： 除了西关汇集了众多小吃名店外，其他老城区也都藏匿了不少老店，比如海珠桥脚南华东路上的“汉记面馆”。
这里临近海珠有名的“婚纱街”，是资历较老的面店，经营传统广式面食，值得去寻味一番。
汉记在南华东经营多年，装修颇为陈旧，就像很多老式的面铺，由于都开在老建筑内，所以灶头都搭建在店铺门口。
这种小食店顾客多以街坊为主，对于店铺形象都不甚重视，门面也较为陈旧。
从外面看进去店铺并不大，只有收银台后有一列桌椅能容纳几个人，不过内里却别有洞天，走进内室，空间变得是豁然宽敞。
桌子用的都是折叠式的，老得也有点脱皮。
环境虽然一般，但价钱相宜、味道较好，还是客似云来。
为了一尝旧式本土美食，我曾一口气尝遍了云吞面、牛腩面、猪手面等传统面食。
传缠的云吞面先以猪油放碗底，再撒上韭黄，然后依次放入云吞、蛋面、上汤，所以云吞是在面下边的。
汉记的云吞面做法也相当传统，面爽口而不弹牙（弹牙的是添加了食用橡胶的，我最讨厌这种行为），分量也很足，足二两，碱水味不重，相当不错，云吞用鲜肉制作，个头较小，比较地道，但个人略嫌缺乏猪油渣味，稍欠传统。
猪手面呢，即便小份，也有三块猪手。
猪手经过炭火脱毛，皮上留有烧过的痕迹和味道，更添一份烧肉香，加上南乳的烹饪调配和长时间的焖制，肉质香软、入味，颇为传统，味道也很好。
牛腩面选用的是基本净瘦的腩肉，焖得不算软，容易粘上牙缝，味道与传统花椒、八角的制作方法稍有差异，除了大料还添加了辣椒油，令牛腩增添了_些许的辣味，感觉非常不错。
广大喜欢本土美食的朋友，逛婚纱街不妨也去南华东路怀旧一下。
繁华闹市的一角，位于上下九商业步行街附近的文昌路，可能只有老西关的人才知道这里隐藏着一间吃面的老铺——恒记面店，颇有名气的婆婆面。
店铺狭窄，几乎无装修可言，无任何摆设，显得很陈旧。
门口煮面的炉子，可以猜测恒记面店的历史，处处显现着时间的痕迹，就连价目牌也是手写的，很有怀旧的感觉。
所谓“婆婆面”，非浪得虚名，真有个老婆婆坐镇。
八十多岁的掌门婆婆很“唠叨”，在门口负责“收银”（结账），这也是该店的一大特色。
这间属家族式经营，煮面的师傅就是老婆婆的儿子，也是六十岁的老人，但还坚持不懈地守着这份煮面的技术。
当然，婆婆面最值得一提的还是面。
在这里可以吃到很正宗的云吞面。
面在上，云吞在下，勺子也应该埋在最下面。
熟手的师傅不到五分钟就把热腾腾的云吞面端上来，小铺虽只有三张桌子，由于这种面食花的时间都不长，食客一般十分钟左右就能离席了，还是能满足大部分街坊的需要。
面条不算很爽口，但不像外面吃的橡筋面（透明、超爽的那种），云吞是鲜肉做的，混入了猪油渣，口味很传统。
炸酱捞面，则选择粗面，口感与银丝面略有不同，没那么爽口，但很有面条的味道，介于银丝蛋面和伊面之间。
炸酱看上去有点像豆瓣酱，但几乎没有什么辣味，搭配粗面一起吃，别有一番风味。

编辑推荐

《广州这么吃》不仅适合广州本地人阅读，也适合外地到广州旅游的人随身携带，跟着《广州这么吃》，展开一次美食之旅吧。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com