

►粵菜注重質和味，口味比較清淡，力求清新鮮、淡中求美。



經典粵菜一試難忘

美味粵菜館推介

新鮮好味——惠食佳

要想吃惠食佳，首先要從中文學起，因為對於外地食客來說，能念對其招牌菜「啫啫煲」的人並不多。「啫啫」音同「擻」，在粵語中是擬聲詞「滋滋」響的意思，而這也正是啫啫煲端上桌時聽到的聲音。惠食佳上了米芝蓮榜單，從江邊行道搬進了裝修精緻的臨街商舖，價格升了，卻口碑依舊。

事實上，名聲得以保持的秘訣都在味道裏。每一份啫啫煲，都是將新鮮食材放進燒至極熱的瓦煲中爆炒，瞬間將食物表面烹熟，鎖住水分，再根據食材的不同，放進各種特製醬汁烹調。

地址：濱江大公館店—廣州市濱江西路172號
東風大公館店—廣州市東風東路760號

營業時間：11：00—16：00，17：00—23：00

人均消費：180元

推薦菜：黃鱔啫啫煲、啫啫蠔烙、啫走地雞、鹹蛋黃啫苦瓜煲、薑汁雪糕



◀惠食佳的透明廚房可以讓食客直接觀察到廚師的烹飪過程。



◀粵菜取百家之長，用料廣博。



鮑魚雞煲

廣式情懷——榕樹頭嘆佬雞煲

榕樹頭嘆佬雞煲是一間深藏於芳村鬧市裏的簡陋街邊排檔，卻用獨特的純炭火炭爐方式、秘製精粹醬汁、讓廣式情懷味道得以保留，很多人不惜驅車20多公里，等上一兩個鐘頭，也要一嘗嘆佬雞煲的鮮美。榕樹頭嘆佬雞煲用的雞全部來自廣州自然大農場，牠們每天在空氣清新的環境中生長，飲山泉水，食玉米粉，128天長成後才出欄，所以雞肉更有嚼勁。

另外，每一份雞煲都少不了秘製醬汁，剛開鍋的雞煲，雞肉沁入醬汁後呈暗黃色，入口鹹香濃郁，入喉還有淺甜回甘。

地址：廣州市芳村大道東169號961創意園121舖

營業時間：11：00—3：00

人均消費：93元

推薦菜：
招牌嘆佬雞煲、鮑魚雞煲、花膠雞煲、花膠玉米羹、鮮蝦雞煲

地址：

廣州市龍津東路853—857號

營業時間：

11：00—14：30，
17：00—22：00

人均消費：82元

推薦菜：

蔥油淋雞、豉油皇鵝腸、豉味釀炸麵、香蔥淋鱸魚、招牌豉油碌鵝

◀豉油王鵝腸



►向群飯店連登三年廣州米芝蓮榜單。



家庭風味——向群飯店

老字號餐廳向群飯店，已連續三年登上廣州米芝蓮榜單。作為一家從國營企業改制而來的餐廳，幾經風雨，由原先以傳統冰室和雲吞麵為主的小食，轉型為今天代表着老廣州傳統粵菜第一梯隊的餐廳。

對廣州街坊來說，來這裏就像回家，總能吃到那股熟悉的味道。向群的第一招牌菜蔥油淋雞，用一整隻白切雞斬成大塊碼盤，淋上特別調製的蔥油和豉油，雞肉滑潤細嫩，雞皮彈牙爽口，蔥香加上雞的清香在嘴裏蔓延，回味無窮。