

<<食在广州搵食秘笈>>

图书基本信息

书名：<<食在广州搵食秘笈>>

13位ISBN编号：9787807663829

10位ISBN编号：7807663820

出版时间：2012-6

出版时间：金榜 广东旅游出版社 (2012-06出版)

作者：金榜

页数：192

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>

## <<食在广州搵食秘笈>>

### 内容概要

《好食男女·食在广州（升级版）》内容采编自《好食男女》，里面推介超过200家的餐厅名店，资讯实用，让你携书傍身，食遍广州。

<<食在广州搵食秘笈>>

书籍目录

广州必食 庄臣推荐--舌尖上广州老味道 十大排长龙食肆 绿色新素求--八大素食馆 Mix甜品--传统与创新的甜食店铺 荔湾区 实用地图 沙面 荔枝湾黄沙 上下九老西关 芳村 天河区 实用地图 体育中心东站 体育西 CBD珠江新城 越秀区 东山环市路 北京路 流花湖 番禺区 市桥 石基 沙湾 海珠区 海珠滨江沿线 宝业路 珠江琶醍 其他 白云区 花都区

## <<食在广州搵食秘笈>>

### 章节摘录

版权页：插图：这两样不同的美食，是怀旧与新派结合，正好象征了北园酒家重新装修后的风韵，既古雅又时尚。

咕嚕肉选用的猪颈肉油花均匀而不肥不腻，肉排嫩滑而有嚼劲，加上芡汁份量调校得刚好，相当醒神解腻。

北园酒家电影《满汉全席》中有句话：“要考验粤菜怎么样，就从两道菜入手：1、干炒牛河、2、咕嚕肉。

”可见作为广州十大名菜之一的糖醋咕嚕肉，在粤菜中地位极高。

咕嚕肉的前身名为“甜酸猪肉”，是用无皮上肉盐、蛋黄、湿生粉捞混，再拍干生粉入油锅，最后与糖醋汁、彩椒、菠萝等配料炒成。

可惜现在的食肆往往只卖咕嚕肉孖生兄弟的“生炒排骨”，愿意花费心思将传统咕嚕肉发扬光大、推陈出新的，怕是只有广州名肆北园酒家。

北园酒家是广州三大园林酒家之一，庭园建筑处处透露出岭南特色，鱼池石山、彩桥连接、亭台楼阁、曲径回廊……让食客可以在一流的环境中享受美食。

咸鱼蒸鲩鱼腩 鲩鱼是广州四大家常鱼，这里伴以梅香咸鱼清蒸，鱼皮超爽口，鱼肉嫩滑得来油脂丰郁，夹杂带浓烈咸香的咸鱼肉，用来佐饭一流。

雅苑餐厅 鲩鱼即草鱼，个大肉厚，因为食材易得，便衍生出了极多菜式。

位于朝天路上的雅苑餐厅多是港客捧场，这家由85年开业至今一直做传统的广州菜的小馆虽然外表平平无奇，经营风格也很低调，但几十年来水准不变，一直受到各界食家追捧。

招牌菜咸鱼蒸鲩鱼腩是由老板郑生每日早上从菜市场采购回来的新鲜圆身青鳞鲩鱼制成，每条五斤左右却只能起到大概一斤多的软边腩；做法颇有心机成品油脂丰郁，其貌不扬但却是诚意之作。

## <<食在广州搵食秘笈>>

### 编辑推荐

《食在广州(升级版)(2012)》编辑推荐：经常听到朋友抱怨，广州没东西吃。每次听到，都非常懊恼，其实，广州美食多不胜数，平贵刁钻创意新鲜，样样都有，不过，只是你没有发掘，你不知道而已。

要便宜地道的，有街边排长队的13元椰子炖竹丝鸡；要高级商务宴请的，有绝不令你丢脸的燕翅鲍各式高档食府；想追求简朴新鲜的田园生活，可以跑到番禺的农庄乐；即使是街边炒栗子的，也有香味扑鼻，炒到外壳半脱落的有心档主；广州，实在太多好吃的店铺，只要细心发掘，相信一定会令你爱上这个城市。

作为一个土生土长的广州人，生活超过二十五年的80后来说，能够主编撰写《食在广州(升级版)(2012)》，并为你推荐广州美食，是我荣幸，希望《食在广州(升级版)(2012)》能给你认识另一面的广州。

<<食在广州搵食秘笈>>

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>