

广州人最爱的10道美食，样样都是老广的心头好，你打卡过几样？

广州，这座千年商都，不仅以繁华的都市风貌闻名，更以独特的美食文化征服了无数食客味蕾。作为粤菜的发源地，广州的美食讲究“食不厌精，脍不厌细”，从早茶点心到宵夜小炒，无不体现着老广们对美食的极致追求。今天，就让我们一起探寻广州人最爱的10道美食，看看这些令老广们魂牵梦萦的滋味，你打卡过几样？

1. 广式早茶：一盅两件悠闲时光

说到广州美食，首推广式早茶。这不仅是简单的早餐，更是一种生活方式。清晨，老茶客们三五成群，点上一壶普洱或铁观音，配上几笼点心，便能消磨一上午的时光。虾饺、烧卖、叉烧包、凤爪、肠粉...这些经典点心各具特色。虾饺皮薄如纸，内馅鲜甜；烧卖肉香四溢，口感弹牙；叉烧包外皮松软，内馅甜咸适中。而最地道的吃法，莫过于“一盅两件”——一壶茶配两样点心，尽显广式生活的精致与从容。

2. 煲仔饭：镬气十足的冬日暖意

煲仔饭是广州人秋冬季节的最爱。将生米与各种食材放入砂锅中，用炭火慢煲，米饭吸收了食材的精华，底部形成一层金黄酥脆的锅巴，香气扑鼻。经典的腊味煲仔饭选用上等腊肠、腊肉和润肠，油脂渗入米饭，咸香四溢。而黄鳝煲仔饭、滑鸡煲仔饭等也各具风味。吃煲仔饭最讲究的是“捞饭”——将酱汁与米饭拌匀，让每一粒米都裹上滋味，再配上脆口的锅

巴，简直是人间美味。

3. 云吞面：朴实无华的广式经典

一碗看似简单的云吞面，却凝聚着广州人对美食的执着。竹升面筋道弹牙，云吞皮薄馅靓，汤底清澈鲜美。传统的云吞面讲究“三鲜”：鲜虾、鲜肉和鲜笋，包裹在薄如蝉翼的面皮中，入口鲜甜。而汤底则用大地鱼、猪骨和虾子熬制数小时，清而不淡，鲜而不腻。吃云吞面时，老广们喜欢加一勺浙醋，既能提鲜，又能解腻，让这碗平民美食更添风味。

4. 白切鸡：大道至简的粤菜精髓

“无鸡不成宴”是广州人的饮食信条，而白切鸡则是粤菜中对鸡的最高礼赞。选用清远麻鸡或湛江鸡，用“虾眼水”（将沸未沸的水）浸熟，最大程度保留鸡肉的原汁原味。上好的白切鸡皮爽肉滑，骨髓带血，蘸上姜葱蓉或豉油，鲜美无比。这道看似简单的菜肴，实则考验厨师对火候的精准把控，多一分则老，少一分则生，堪称粤菜“大道至简”的代表作。

5. 烧鹅：皮脆肉嫩的广式烧味

提到广州烧味，烧鹅当属翘楚。选用清远黑棕鹅，经过腌制、吹皮、烤制等多道工序，成品皮色金红，脆如薄纸，肉质鲜嫩多汁。最地道的吃法是蘸酸梅酱，酸甜的酱汁既能解腻，又能突出鹅肉的鲜美。而烧鹅最精华的部分当属鹅腿，皮脆肉嫩，油脂丰盈，让人回味无穷。在广州，许多烧腊店门前常常排起长队，就为等待那一只刚出炉的烧鹅。

6. 及第粥：寓意吉祥的暖心粥品

及第粥是广州的传统粥品，相传因明代广东状元伦文叙爱吃而得名，寓意“状元及第”。选用猪杂（猪肝、猪腰、猪肠等）与白粥同煮，粥底绵滑，猪杂鲜嫩，最后撒上姜丝、葱花和胡椒粉，暖胃又暖心。这道粥品不仅美味，更承载着广州人对学业有成的美好祝愿。许多家长会孩子在考试前带孩子吃一碗及第粥，讨个好彩头。

7. 牛杂：街头巷尾的市井美味

牛杂是广州最具市井气息的小吃之一。将牛肚、牛肠、牛肺等部位清洗干净，用柱侯酱、八角、陈皮等香料长时间焖煮，直至软烂入味。走在广州的老城区，常常能看到牛杂摊前排着长队，食客们端着一次性碗，站在路边大快朵颐。萝卜牛杂是最经典的搭配，吸饱汤汁的萝卜清甜无渣，与浓郁的牛杂相得益彰。这道平民美食，承载着无数广州人的童年记忆。

8. 双皮奶：细腻滑嫩的广式甜品

源自顺德的传统甜品双皮奶，在广州也备受喜爱。选用水牛奶制作，经过两次凝结形成双层奶皮，上层奶皮甘香，下层奶皮滑嫩，入口即化。传统的双皮奶只有奶香和淡淡的甜味，现在也有红豆、芒果等创新口味。这道甜品看似简单，实则对火候和原料要求极高，水牛奶的脂肪含量直接影响成品的香浓度，是考验甜品师功力的经典之作。



9. 干炒牛河：镬气十足的广式小炒

干炒牛河是考验粤菜厨师基本功的一道菜。河粉要炒得干身不油腻，牛肉要嫩滑不老，豆芽要脆爽不生，还要有足够的“镬气”（锅气）。上好的干炒牛河色泽油亮，河粉根根分明，牛肉片片嫩滑，入口既有酱香又不失食材本味。这道平民美食看似简单，却最见功夫，是广州大排档的招牌菜，也是检验一家粤菜馆水平的试金石。

10. 糖水：甜蜜滋润的广式养生

广州人爱吃糖水，不仅因为其甜蜜滋味，更看重其养生功效。经典的广式糖水有红豆沙、绿豆沙、芝麻糊、杏仁茶等，每款都有不同的滋补作用。如红豆沙祛湿解毒，

绿豆沙清热消暑，芝麻糊润肠通便，杏仁茶润肺止咳。广州的糖水铺往往经营到深夜，为夜归人提供一碗温暖的甜蜜。这种将美味与养生结合的理念，体现了广州人“食在广州”的智慧。

从早茶到糖水，从街头小吃到酒楼大菜，广州的美食文化博大精深，这10道美食只是冰山一角。每一道美食背后，都凝聚着广州人对食材的尊重、对火候的讲究和对味道的执着。它们不仅是味觉的享受，更是一种生活态度的体现——在快节奏的都市生活中，依然保持着对美食的虔诚与热爱。这些老广们的心头好，你打卡过几样呢？不妨找个时间，来广州开启一场舌尖上的探索之旅吧！

大爺火鍋
George's Hotpot & BBQ

大华府地区最便宜的价钱 北京烤鸭

上百种美味任你选择 北京烤鸭 韩国烤肉 海鲜火锅

特价北京烤鸭套餐

买北京烤鸭套餐，付现金只要\$61.99，包括一只北京鸭和一个菜，葱，瓜，酱，跟12张鸭饼，付信用卡只要\$65.99，再加一个菜是\$15.99。请在以下选菜：

(1) 香脆全鱼	(5) 麻辣沸腾鱼片
(2) 椒盐大虾	(6) 干扁四季豆
(3) 椒盐龙利鱼	(7) 大蒜炒青干菜
(4) 韩国牛肉辣不辣	

对比其他店可省下一半价钱

需点单其他菜品超过\$20
不包含所有套餐和其他优惠
限堂吃 每桌限一只
超过五位和以上需要订位

\$38 /只

本店北京烤鸭，是前大北京师傅有30多年经验，皮脆，不肥，多肉，好吃😊

北京烤鸭

隆重推出 特价套餐

(1) 午餐套餐 只要\$12.95

超级特价套餐组合，韩国烤肉套餐或火锅，每一个套餐自选十样种类，非常适合家庭和朋友聚会。

(2) 晚餐套餐 只要\$17.95
原价\$25

不包括其他特价或优惠，要提醒服务员，看到这个广告才有，只限堂吃。8/31/25止。

电话：**301.208.6868** 周日~周四 12pm~10pm / 周五~周六 12pm~11pm

地址：**24 Bureau Dr, Gaithersburg, MD 20878 (Diamond Square Shopping Center, Giant 旁)**