

02

高鐵路系列

潮汕

廣州

smart guide



玩

祈福繽紛世界



鮑魚雞煲



Lake Sir

高鐵路為食之旅

搵食達人曾智華

帶你搭高鐵路搜羅地道美食



白切山溪鵝





C o n t e n t



食玩王

Luke Sir 高鐵為食之旅 (廣州)

筆者的話

經濟轉型 饕客有福

乘高鐵直闖廣州南，下車已是近年飛躍發展的番禺。真難相信這裏昔日農田處處，今天變得花枝招展、形象摩登。

中央早年決定將密集的工廠全部遷走，直接影響到番禺經濟模式大轉型，間接令飲食業蓬勃起飛，出色食肆一間又一間的出現，對老饕來說，真是充滿驚喜。

若不想勞碌奔波「搵食」，很簡單，就花幾天到祈福繽紛世界吧，那裏已差不多網羅所有品牌食肆，數以百計，保證口福滿滿。

遠一點，必試廣州市沙面兩大超級食府：「僑美食家」及「陶然軒」。坐鎮的總廚，絕對米芝蓮級數，功力非比尋常，值得專誠遠赴品嚐，藝術級數也。

飽餐後，再在微風輕吹的珠江邊散步，快樂呀！

曾智華

<p>高鐵資訊</p> <p>02 高鐵資訊</p> <p>04 廣州南站及周邊資訊</p> <p>重點餐廳介紹</p> <p>06 番禺 滋粥樓</p> <p>08 番禺 道谷有機主題餐廳</p> <p>10 番禺 表哥好味鵝</p> <p>地道美食</p> <p>12 番禺 鳳小館</p> <p>14 番禺 花和尚</p> <p>16 番禺 佬麻雀</p>	<p>18 番禺 南浦十八涌海鮮大排檔</p> <p>20 廣州 陶然軒</p> <p>22 番禺 鮑馬爺•鮑粥</p> <p>23 番禺 一記麵館</p> <p>24 廣州 僑美食家</p> <p>景點資訊</p> <p>25 廣州 石室聖心大教堂</p> <p>26 番禺 祈福繽紛世界</p> <p>28 廣州 一德路老街</p> <p>地圖</p> <p>29 廣州、番禺搵食地圖</p>
---	--

出版機構已盡一切確保所刊載的資料正確無誤，惟資料及圖片只供參考用途，對於任何資料錯誤或及由此而引起損失，出版機構均不會承擔任何責任。

高鐵車廂很寬敞，不論長途或短途都坐得舒適。

高鐵香港西九龍站，接駁港鐵九龍站及柯士甸站，四通八達。



高鐵接通

廣東美食版圖

高鐵開通對我們為食一族來說，簡直是天大喜訊。以往北上動輒需要數小時車程，十分舟車勞頓。自高鐵開通後，車程又快又舒服，搵食版圖頃刻擴張！

高鐵香港西九龍站鄰近尖沙嘴及佐敦，接駁港鐵九龍站及柯士甸站，可謂四通八達，十分方便。出發搵食前，可預先購買車票！除了港鐵售票渠道，最近中國鐵路12306網站為方便港人購票，可以電郵地址登記帳戶。

用12306網站購票

好處多，不但可購買跨境及內地段車票，更可用手機應用程式，隨時購票。購票後亦可於網上辦理改票或退票，而且到內地車站取票亦無問題，非常方便。

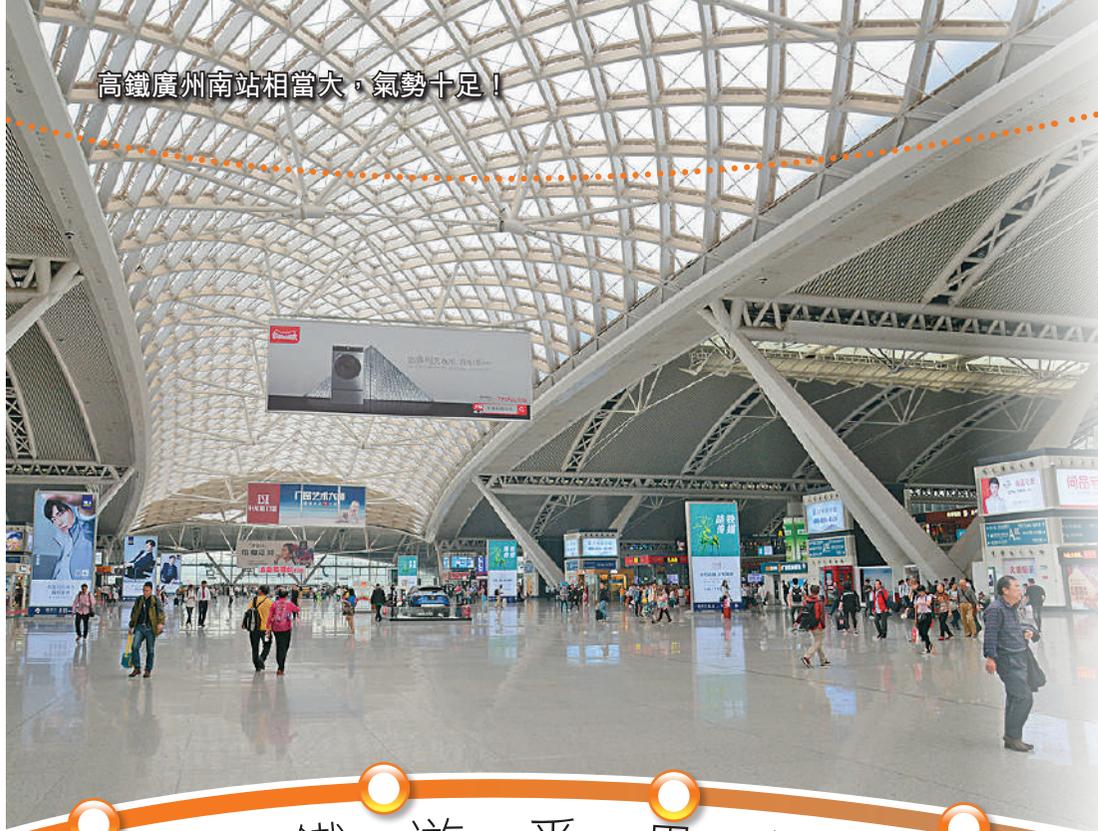
於香港西九龍站入閘後，要經過一地兩檢的兩重通關程序，我特別預留充足時間辦理手續。結果整個過關時間比想像中短，由入閘起計，半小時內便完成所有通關程序，即使過完香港海關後，還有時間去免稅店逛逛，才慢慢過埋大陸海關。



▲了解12306購票詳情



高鐵廣州南站相當大，氣勢十足！



嶺南美食用料新鮮，味道樣樣皆精。



到達廣州南站，可接駁廣州地鐵，網絡覆蓋範圍廣，四通八達，基本上乘坐地鐵已經可以遊遍各大小景點，自由行旅客出入方便自如。值得一提，廣州南站離番禺很近，轉一程車，便可到達新開幕的祈福繽紛世界，食買玩樣樣齊，舉家週末度假無難度！

美食方面，羊城出名選擇多，味道精緻，要我從中推薦十間食店，實在令人選擇困難

症發作！中式點心味道造型皆精巧，雲吞麵足料正宗，還有「雞有雞味」的嶺南第一雞、原創粥水火鍋、有機主題餐廳，甚至連古天樂都Like的明星食店等等，應有盡有。這次我的任務正是為大家走勻全廣州番禺，來個全面的美食攻略！

高鐵遊番禺羊城

嶺南美食一網打盡

自高鐵開通後，上廣州又多一個交通選擇！高鐵每日有超過三十班車，從香港西九龍站出發，前往廣州南站，車程只需約一小時，既方便又快捷，一家大小齊齊出遊變得更輕易！



祈福繽紛世界



石室聖心大教堂



食飽飽，不忘四處走走，享受悠閒的廣州風情。當地不少地區在發展過程中，刻意保留昔日歷史建築，例如有「海味街」之稱的一德路，可找到富有傳統智慧的騎樓街，而座落其中，竟然還有哥德式建築的石室聖心大教堂，中西文化古今相融，饒富趣味，絕對是打卡聖地！

「海味街」一德路



河鮮先瘦身兩月才上枱。



約了下午五時訪問，一踏入，剛剛遇上員工晚膳。嘩！陣容鼎盛，竟有二百多人！問問經理林艷萍：「二百多員工……那麼，服務多少客人呢？」答曰：「坐滿千二人，午市及晚市皆天天爆，翻枱幾轉！」

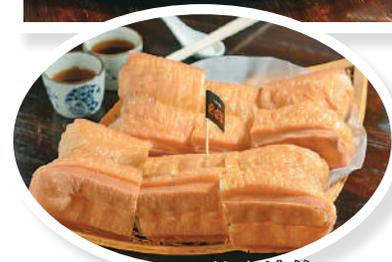
滋粥樓名字概念，來自「知足」（常樂也！），老闆王偉本是做工程出身，但愛吃，對食物有高度要求。奇在，食足幾十年，身材仍極Fit，一點多餘脂肪都無！

「我們不以鬥平作經營策略，但質素及性價比一定要高！同時，不搞無謂花款的推廣，因深知出品才是令客人不停回頭的最重要元素！」老王說話溫文中充滿自信：「我們從來不作大裝修，因有一個維修團隊，天天檢查店內所有角落，凡略破損，立即處理，保持一切在理想水平！」

滋粥樓主打順德菜，平均來說，味味精采。此店必食的出品太多了，自己品嚐吧！



餐廳食物樣樣皆精，食得滋味滿足！



黃金油條

滋 粥 樓

番禺飲食業之光

問問任何番禺人，當地最受歡迎、最火旺、最美味是哪間食肆？十個有十個會答（絕無誇張）：「滋粥樓！」然後加多句：「你去試試就知！」

王老闆做工程出身，轉投飲食界，要求一樣高。



風生水起



鹽焗海螺



鹽焗掌翼



餐廳資料

滋粥樓(南村店)

地址：廣州市番禺區南村鎮興南大道33號橋興商務大廈2樓(御水泉旁)

前往方法：高鐵廣州南站出發，步行至廣州南站總站巴士站，乘坐番75路公交車，至塘步東站下車，步行約7分鐘即可到達。

營業時間：早上11時至下午2時半，下午5時至晚上10時

電話：+86 020-3469-1188

人均消費：¥150

備註：包廂需提早一天預訂



道谷的老闆吳樹楠，由燒臘師傅晉身番禺賓館行政總裁，再自立門戶打天下。起初經營農家菜，後看準人人追求健康飲食，故帶領潮流，開設「道谷」，全面主攻有機食品，很快已成功，於是調動資金到偏遠地方，與菜農合作種植無農藥污染蔬菜，又赴湛江經營雞場，飼養走地清遠雞。魚方面，則跑入深山買下大面積水庫，開河道引入山泉水，以其飼養方法，除清潔腸胃外，更將肌肉收實。

「我們對自己的出品及衛生有百分百信心，廚房長期開放給同業及客人參觀！」李耀旋總經理紅褲子出身，擁數十年管理經驗。出品方面，味味皆精。尤其燒乳豬，新鮮屠宰，入口溶化，香港沒法尋！



黑松露燜道谷雞



白切山溪鵝



原條古法油鹽蒸雲吞魚

道谷有機主題餐廳 站在潮流尖端

內地近年強調食品安全、綠色環保及有機無污染。凡以此作招徠的口碑食店，必定一傳十，十傳百，客似雲來。



每逢食飯時間都門庭若市。

餐廳設有超市，售賣有機產品。



黑松露小籠包

道谷有機主題餐廳(番禺大道店)

地址：廣州市番禺區番禺大道(迎賓路)河村路段362號
前往方法：高鐵廣州南站出發，乘坐地鐵2號綫，至洛溪站下車，由A出口步行至地鐵洛溪巴士站，轉乘番17路公共汽車，至塘步西站下車，步行約4分鐘即可到達。(或從高鐵廣州南站乘的士，車程約30分鐘。)

營業時間：早上8時至晚上9時
電話：+86 020-8478-1028
人均消費：¥180

餐廳資料

令食客天天排隊的鮑魚雞煲。



大鮑魚肉厚夠咬口，滲入雞鵝味，相當鮮甜。

「明星並不代表識食！」這是我的第一反應，但還是去了。中午時分，在用鐵通搭成的戶外棚下開餐。食完，寫下一個「服」字。明白晒！

這裏主打鮑魚雞煲或鮑魚雞煲，煲煲鋪上四頭新鮮大鮑魚，旁邊再放入海蝦、花螺及花甲等加強鮮味。

簡簡單單，但一滾起來，海鮮味加雞鵝味慢慢滲入鮑魚肉身，輕輕咬一口……喂喂喂，好味到攞命！

這間看似地痞大排檔式食肆，為何如此高水平？因老闆娘「鮑魚皇后」馬太太郭燕群廿多年來，堅持親自監控質素。尤其湯汁，分量拿捏精確，以確保美味天天如一。

「鮑魚非常滋補，女性養顏尤見功效！」由皮膚嫩滑的馬太太講出，點到你唔信？

如今由兒子馬梓豪接掌管理，首要任務提升形象及檔次，更要思考如何疏導顧客。因此店高峰期，每月要迎接五萬多客人，狂食近十萬隻巨鮑！

表 哥 好 味 鵝

「鮑魚皇后」的堅持

初做資料蒐集時，N位番禺為食地膽推薦此店。原因？古天樂、周杰倫等明星來過。



古天樂、周杰倫來過？今天我Luke Sir也來試菜！



自養黑棕鵝

鮑馬爺手工馬拉糕



表哥好味鵝

洗莊立交

洗莊平安路

表哥好味鵝(番禺長隆店)

地址：廣州市番禺區里仁洞彭地大街新區三巷12號
前往方法：高鐵廣州南站出發，步行至廣州南站總站巴士站，乘坐番52路公共汽車，至洗莊立交站下車，步行約8分鐘即可到達。
營業時間：早上10時至下午2時，下午4時至10時
電話：+86 020-3469-8377
人均消費：¥130

脆卜卜手打鯪魚肉餅。



廚出鳳城，廚功略差的，也有愧稱自己為順德廚師！出品方面，最忌當然是被指用化學調味品。那麼，炮製菜式的鮮味從何而來？

「主要是河鮮。每天用大量水庫大頭魚先炒熟，再煎到骨脆化，然後煲至變奶白！」曾令球肉緊指出：「所有上枱的山坑魚，皆在水庫先以特別的方法飼養三個月，令其體重瘦身至斤



順德醉鵝

半，此時，肉質會更韌更爽更鮮甜！」

大廚形容時，老闆李四海不斷微笑頷首作肯定，頗有引以為傲之態。

此店專攻的，並非鮑參翅肚大菜，而是風味小菜，不可不試為臘味煲仔飯，看似簡單，但煲蓋一開，我已垂涎。臘味濃香加陣陣芬芳薑香撲鼻。原來，此飯用薑水做底，真是神來之筆。晚晚排長龍，當然事出有因。

由曾總廚及梁總監帶領的餐廳員工，儼如一隊「足球隊」！



鳳小館

晚晚排長龍

鳳小館門口，放着一大排膠椅，作用？就是給晚上五時半開始湧到的人潮坐着排隊。面積不大的食肆，廚房之內，竟有像支足球隊般的人手，在區域總廚曾令球及出品總監梁家真領軍下，各司其職，晚晚「打仗」！



用餐環境優雅。



順德大盤魚



鹽水真味雞



鳳小館(祈福店)

地址：廣州市番禺區祈福繽紛世界名家五街49-57號舖
前往方法：高鐵廣州南站出發，廣州火車站巴士站，乘坐312路公共汽車，至祈福新邨總站下車，步行約8分鐘即可到達。(或從高鐵廣州南站乘搭的士，車程約20分鐘)
營業時間：週一至週五 早上11時至下午2時，下午5時至晚上9時
週六至週日 早上11時至下午2時半，下午5時至9時半
電話：+86 020-8453-9983
人均消費：¥80

凍酒與串燒是天仙配。



串燒價錢由八元至廿二元人民幣。



花和尚2018年6月才創業，已一間又一間的開，現有三間，可知受歡迎程度。

賣串燒，也要講「氛圍」（氣氛混合情調）。花和尚掛滿處處是：酒肉穿腸過，佛祖留心中——破戒！我黃昏到此，已很快融入，首先一串又一串不停品嚐，當然口渴。廚房總管曾濤建議：「請試試我們自家製的果酒，凍飲，有糯米、青梅、楊梅、山楂、桂花、桃花。」

看看價錢，每壺廿元人民幣，來來來！咦？入喉香醇，果然好酒，難怪怡怡不分男女，皆一壺一壺的灌，夠豪氣！

此店串燒由八元人民幣（粟米）到廿二元人民幣（小黃魚），是否超好味？不算，但勝



在整體感覺很隨和舒服，時間不覺間會快速飛逝。吃多了串燒，仍未有充實感的話，可來一客幹（乾）炒牛河或酸菜臘肉炒飯。然後，醉步離開可也。

花和尚 齊來破戒

串燒，極之香口，但熱氣，故只屬年輕人追捧的食物，尤其適合晚飯後三五成群，慢慢逐串歎，佐以啤酒，天仙之配。一坐就到凌晨。



酒肉穿腸過，佛祖留心中！



花和尚(祈福店)

地址：廣州市番禺區鍾村街福華路80-82號祈福繽紛世界西門

前往方法：高鐵廣州南站出發，步行至廣州火車站，乘坐312路公共汽車，至祈福新邨總站下車，步行約10分鐘即可到達。（或從高鐵廣州南站乘搭的士，車程約20分鐘）

營業時間：下午5時至凌晨1時

電話：+86 1760-2050-215

人均消費：¥70

餐廳資料



極具設計心思的菜式，
打卡一流！

佬 麻 雀

打卡大過天



開放式廚房，可看着食物製作。

內地新派食肆，皆有品牌總監一職之設，負責集團形象、文化、作風、裝修及營造氣氛。原因？這正是新一浪中產年輕食客的要求，揭穿了，就是「打卡」大過天。



現炒黃牛肉

在人人擁有智能手機年代，即人人有相機。你說炫耀也好，說是快樂分享開心Share也好，總是喜歡將一切令自己感覺良好的事物，即時拍下傳到天涯海角。所以，新派食肆在餐廳設計及出品賣相方面，會花很多功夫。味道？已淪為排第三了。是否很無奈？

佬麻雀正是典型打卡熱點。由排隊等位已開始有吸引點，飲料小食由俊男美女無限量供應。

入門時，會齊齊叫：「客官您好！」作歡迎。

裝修用墨綠色作主調，牆上及四周甚多投影及美術品，透出洞庭湖風貌感覺。

「食店一定要做到好食好



香酥禾花魚

玩，讓客人覺得此店有話題，想即時分享開去！」品牌總監龔燦信心滿滿形容。「我們稱自己『佬麻雀』，已是個吸引有趣店名，寓意具

歷練、敢作敢為！」

事實，不談味道，菜式款款有視覺享受！



液氮泰椒浸花螺



豆漿一鍋鮮



一抹春藜 (臘肉野藜蒿)



佬麻雀(祈福店)

地址：廣州市番禺區市廣路8號祈福繽紛世界與五街6號
 前往方法：高鐵廣州南站出發，步行至廣州火車南站，乘坐312路公交車，至祈福新邨總站下車，步行約3分鐘即可到達。(或從高鐵廣州南站乘搭的士，車程約17分鐘)
 營業時間：早上11時至下午2時，下午5時至晚上9時
 電話：+86 020-3992-1189
 人均消費：¥80

肥嘟嘟海產令人垂涎。



南浦十八涌海鮮大排檔

人山人海

日又爆、夜又爆、好天又爆、下雨又爆、冬天又爆、夏天又爆。總之，就是人山人海！



這個世界，凡事必有緣故，如此好生意，經過市場長期查驗。肯定其平靚正！

這個由鐵架搭成的過萬呎大排檔，提供了香港難以想像的平價海鮮及小菜。例如大大碟煎釀豆腐，只賣十八元人民幣，一大盆燒排骨，六十元人民幣；吊燒新鮮走地雞，五十八元人民幣一隻。

連海鮮也是廿多元人民幣起有交易。美極海蝦，廿八元；蒜蓉粉絲蒸扇貝，廿五元；白灼游水八爪魚，五十八元。

便宜的原因，當然是薄利多銷。另外，請勿要求服務，因有告示寫明：大排檔消費、大排檔服務。如有招呼不周，請親自動手！



白灼八爪魚



蒜蓉粉絲蒸扇貝

另外，又標明：不收信用卡、沒微信支付、沒發票，只收現金，光顧前請清楚規矩。為何如此？心照啦！



飽餐後，最理想來一碗即買即撞的薑汁奶。起源自沙灣鎮一位老婆婆，歛古方知道薑汁可止咳嗽，但太辣，嘗試加入牛奶，就此撞出彩虹！

光顧前清楚規矩，食得更開懷！



南浦十八涌海鮮大排檔(西二店)

地址：廣州市番禺區南浦大道西二村口，浦華路與新合路交叉口西北角(桃花島農莊西北)

前往方法：高鐵廣州南站出發，乘坐地鐵2號線，至南浦站下車，步行約5分鐘至廣州碧桂園站，轉乘310路公交車，至西二村口站，步行約3分鐘即可到達。(或從高鐵廣州南站乘搭的士，車程約17分鐘)

營業時間：早上11時至下午2時半，下午5時至晚上9時

電話：+86 136-1032-5911

人均消費：¥80(備註：不設訂位)

餐廳資料

視覺味覺齊享受！



原因？可能我們見慣香港用盡每一吋地方做生意的食肆，故此來到一間充滿空間感、藝術品處處、每個角落皆有詩意的食肆，就會彈出大問號：「點解會咁樣做生意㗎？」

事實上，此店老闆是一位非常富有的藝術愛好者，對源遠流長的嶺南文化，更感驕傲。這種心態，流露在全店的字畫及擺設中。正因富有又坐擁大量古董收藏，故可以不追求利潤，只以此作私人珍藏展覽館。

出品貴不貴？以性價比計，超值！這間2018年米芝蓮推介餐館，乃廣州著名的「飲食示範單位」，能做到此境界，幾近完美矣。行政總廚黃遠垂對研發美



食，有心有火。凡旅遊，見到任何精采菜式，皆必吸收其精髓，再帶回廣州廚房中嘗試進一步改良。

陶然軒出品皆九十分以上，必試為獨家創作醉牛叉燒，用雙層極品雪花肥牛炮製，真是充滿靈機。牛肉叉燒，極富想像力！

陶 然 軒

品味藝術館

踏入陶然軒，第一疑惑：此店老闆，是否在營商的呢？豈可如此？



嶺南第一雞



醉牛叉燒



黃沙站

沙面南街

陶然軒

餐廳資料

陶然軒(沙面店)

地址：廣州市荔灣區沙面南街50號
前往方法：高鐵廣州南站出發，乘坐地鐵2號綫，至海珠廣場站，再轉乘地鐵6號綫，至黃沙站下車，從E出口步行約11分鐘即可到達。
營業時間：早上8時至下午2時半，下午5時至晚上10時
電話：+86 020-8120-2828
人均消費：¥110

香噴噴鮑魚糯米雞



爆醬芝士雞扒菠蘿包

這麼大碗鮑魚粥

鮑馬爺 · 鮑粥

主角不及配角吸引

有句說話，叫「鮮花插在牛糞上」。這間粥店，正是美味藏在爛街中。整條街道又亂又破舊，但位置優越，鄰近地鐵站

所說正是菜香不怕巷子深，也不怕街道爛，三十三元人民幣，給你大大碗巨型新鮮鮑魚瑤柱蟲草淮山滑雞粥，超值到爆炸！乃此店主角。

不過，靜靜雞話你知，原來，主角的吸引度，遠遠不及「配角」爆醬芝士雞扒菠蘿包，僅僅十二元人民幣一個，入口即叫「Mama Mia！」，點解世界上有如此美味的「配角」？犀利！



鮑馬爺·鮑粥(洛浦店)

地址：廣州市番禺區吉祥北街21棟15號舖
前往方法：高鐵廣州南站出發，乘坐地鐵2號線，至洛溪站下車，從A出口步行約3分鐘即可到達。
營業時間：早上10時至晚上10時
電話：+86 153-2230-3124
人均消費：¥30

餐廳資料



豬手啖啖骨膠原



一記麵館

香港人之光

雲吞麵店在廣州，從來是保守、古老又粗糙的，只在街邊地痞小店，難登大雅之堂，不過凡事有例外。

多年前，當地一位旅遊家盧志海來到香港，發覺這裏的雲吞麵好味彈牙，雖然貴，但在廣州肯定有市場，因愛吃者必追求高質素。於是，由香港訂購雲吞皮及蛋麵，回家鄉開設乾淨明亮鋪面有設計的中高級雲吞麵店。果然，一開即掂！尤其自家研發的五寶雲吞麵：鮮蝦、鮑魚、瑤柱、蟹籽及素魚翅雲吞各一粒，天天賣個滿堂紅。聽落，香港人面子有光啊！



一記鮮蝦蟹籽淨雲吞



一記麵館(易發店)

地址：廣州市番禺區市橋街光明北路42號
前往方法：高鐵廣州南站出發，步行至廣州南站總站，乘坐番110路公交車，至市橋汽車站下車，步行約13分鐘即可到達。(或從高鐵廣州南站乘搭的士，車程約30分鐘。)
營業時間：24小時營業
電話：+86 020 8488-0103
人均消費：¥25

餐廳資料



銷魂黃鱔煲仔飯

秘製脆皮黑叉燒

僑美食家

極度邪惡！究竟是甚麼？正是此店的招牌出品秘製肥美黑叉燒，簡直是「魔鬼的化身」！一件入口，神仙都企唔穩。因用最正斗的五花腩肉，以上等玫瑰露醃製，要九次，每次十分鐘吊乾淋汁，燒時拍上麵包糠，故此脆卜卜、香噴噴，一咬油香爆滿口，味蕾遊仙境！

擺命爆油肥叉燒

「僑美」出品全部高質素，因老闆是位傑出的廚師及美食家，名楊浩益。十多歲已在街邊造腸粉，天天鑽研廚功，終有大成。創辦「僑美」，屢奪大獎，門內門外掛滿牆，全部引證老楊的功力。

今天，日常運作就交給集團副老總朱美賢及行政總廚馮新成。兩位皆廚藝高手，同時追隨楊浩益多年，談及老闆的天份及堅毅，眼神顯露由衷拜服，視之為偶像。

到僑美，必嘗名震廣州的燒乳鴿、椒鹽瀨尿蝦（來自金邊，隻隻爆膏！）及黃鱔蒸飯。若願付多點錢，就來一客香港茶品娃娃魚（仿野生環境飼養）吧，吃過可能不願回來了！

僑美食家(沙面總店)

地址：廣州市荔灣區沙面南街52號

前往方法：高鐵廣州南站出發，乘坐地鐵2號綫，至海珠廣場站，再轉乘地鐵6號綫，至黃沙站下車，從E出口步行約11分鐘即可到達。

營業時間：早上7時半至下午2時半，下午5時至凌晨2時

電話：+86 020-8121-7018

人均消費：¥160



偉大的藝術建築。

石室聖心大教堂

令人渺小謙卑

遊廣州，想潔淨一下心靈，抽空兩個小時，可到石室聖心大教堂感受其氣派。人處其中，會自覺渺小謙卑，因這座建築物，實在太偉大了。

教堂於1863年奠基，1888年竣工，施工期長達二十五年，屬哥德式建築風格，寬三十五米、長七十八米，高近五十九米。高聳的塔樓、巨型的柱束、屋頂的尖拱及彩繪鑲嵌的玻璃窗，全屬巔峰藝術之作。百多年前的設計及建築智慧，令人神往肅然。



石室聖心大教堂

地址：廣州市越秀區一德路舊部前56號

前往方法：高鐵廣州南站出發，乘坐地鐵2號綫，至海珠廣場站下車，從B1出口步行約8分鐘即可到達。

景點資料

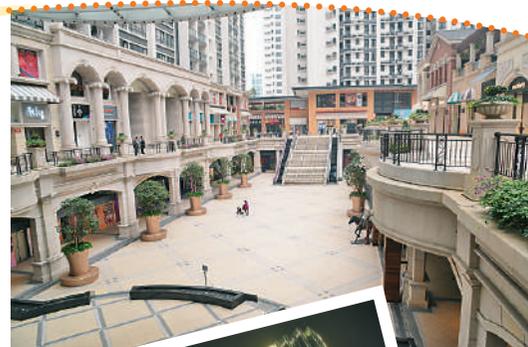
大得嚇人的飲食森林。



形容吸引，立即動身！到達祈福新邨後，先安頓在祈福國際公寓。推開房門，眼前一亮，因套間之內有洗衣乾衣機、焗爐、微波爐、雪櫃及電爐，設備非常齊全，且設計新穎，真想在這裏長住。

放低行李，走到繽紛世界。嘩嘩嘩，表哥真的沒誇張，這裏真是個飲食森林，令人目眩！各式食肆近二百家，家家精心挑選，全屬目前內地最受歡迎的品牌，除本書內介紹的鳳小館、佬麻雀及花和尚外，更有探魚、銀記腸粉、鑫記竹昇麵、喜茶、馮不記、萬歲、蛙小俠……要嚐遍，最少住上半年！

小朋友來到，肯定不願離開這裏的「喜樂無窮世界」，因差不多所有兒童喜愛的玩意都有齊！



祈福繽紛世界 飲食大森林

決定乘高鐵經廣州玩一趟，之前，先問住該區三十年的表哥！「請問高鐵站附近，現今最潮、最牛、最具人氣的景點在哪？」

「祈福繽紛世界！所有廣州年輕消費族，皆向那裏湧。因為，內裏有數百中國名店聚集。更重要，這是一個飲食大森林！」



祈福繽紛世界

地址：廣州市番禺區市廣路8號祈福新邨內
前往方法：高鐵廣州南站出發，步行至廣州火車南站，乘坐312路公交車，至祈福新邨總站下車，步行約5分鐘即可到達。

景點資料



時光隧道雜貨店！

一德路老街

百年前的「購物天堂」

廣州人有句老話：「去三欄。」三欄，正是市內最古老的街道——一德路。歷史可追溯到1565年，明清時期，此街佈滿果欄、茶欄及魚欄，故俗稱「三欄」。

走入一德路，就似走入時光隧道，所有建築及銷售的貨品，皆充滿懷舊味道。

講充滿味道，也是真真實實的，因這裏今天主攻批發海味（包括鹹魚）及乾果，全部散發不同香味。

我最愛琳瑯滿目的零食，單單乾提子，已有二十多種，任何為食鬼到此，無不大樂也。



景點資料

一德路老街

地址：廣州市越秀區一德路
 前往方法：高鐵廣州南站出發，乘坐地鐵2號綫，至海珠廣場站下車，從B1出口步行約2分鐘即可到達。

廣州市地圖



1. 高鐵廣州南站
2. 橋美食家 / 陶然軒
3. 石室聖心大教堂
4. 一德路老街
5. 南浦十八涌海鮮大排檔
6. 鮑馬爺 • 鮑粥
7. 道谷有機主題餐廳
8. 滋粥樓
9. 祈福繽紛世界 / 鳳小館 / 花和尚 / 佬麻雀
10. 表哥好味鵝
11. 一記麵館

————— 作 者 —————

曾智華

————— 製 作 —————

編輯部副刊組

副總監：陳紀良(Meimei Chan)

採訪主任：劉存孝(Dicky Lau)

編輯：謝家裕(Joe Tse)

攝影：何健勇

設計：星島日報美術組

出版日期：2019年6月

————— 出 版 —————

星島日報

高速鐵路
High Speed Rail



— Free Distribution All Right Reserved —

— 免費贈閱 版權所有 翻印必究 —