

# 電子報四

## 廣東吃透透

陳俐利 統計系

廣州以小吃著稱，就連大文豪魯迅也折服在廣州的美食下。

廣州菜注重色、香、味、形，口味上以清、鮮、嫩、脆為主，講究清而不淡，

鮮而不俗，嫩而不生，油而不膩。時令性強，夏秋力求清淡，冬春偏重濃郁。

較為常見的廣州菜色有白切雞、白灼海蝦、明爐乳豬、掛爐燒鴨、蛇羹、油泡

蝦仁、紅燒大裙翅、清蒸海鮮、蝦籽扒婆參等。小吃有蝦餃、腸粉、艇仔粥、

豬腸露、雲吞面、奶黃包、馬蹄糕等。

### 腸粉



腸粉又叫布拉蒸腸粉，是壹種米制品，出品時以“白如雪，薄如紙，油光閃

亮，香滑可口”而著稱。腸粉品嚐起來細膩爽滑、還有壹點點韌勁。腸粉價

廉、味美，老少鹹宜，婦孺皆知，從不起眼的食肆茶市，到五星級的高級酒

店，幾乎都有供應。

推薦: 銀記腸粉店

## 蝦餃



蝦餃是吃早茶必點的壹道菜。上乘的蝦餃，皮白如冰，薄如紙，半透明，肉餡隱約可見，吃起來爽滑清鮮，美味誘人。

推薦:幸運樓

## 雙皮奶



牛奶雙層凝固，色潔白，呈膏狀，半固體，光潔平滑，奶皮不離碗邊，風味甜香軟滑，營養豐富，具潤肺養顏之效。

口味推薦:薑，薑撞奶

## 艇仔粥



廣州人愛喝粥，艇仔粥算是最經典的粥品了。艇仔粥以新鮮的小蝦、魚片、蔥花、蛋絲、海蜇、花生仁、豆皮、油條屑為原料，粥底綿爛，粥味鮮甜，集眾多物料之長，爽脆軟滑兼備。