



←上海南翔小笼包



←鼓浪屿美食

上海:细腻的饮食品质

上海,实在是太让人耳熟能详了,但是总有不能错过的地方。到外滩走一走,看看被称为万国建筑博览群的风格各异的大楼,走进一间咖啡馆,享受午后咖啡时光;南京路步行街让您感受上海的时代气息;天平路上的美食,可以边逛边吃;去田子坊赏弄堂艺术。

要说上海美食,总是让人少不了要说上海小笼包、生煎,但其实上海美食很多。作为经济都市,上海饮食文化也越趋国际化。

■吃货推荐:

在巨鹿路502号的阿丽家常饭,不起眼的小店里,做的只是上海本帮家常小菜,油爆虾、QQ猪手、浓汤螺蛳、酒酿圆子,食材很朴素,但是经过厨师的手艺创作,却烹饪得有滋有味。长宁区黄金城道823号的千秋膳房,台湾人开的台湾饮食店,烹饪的手艺、食材的配搭都是浓郁的台湾味,甚得上海人喜欢。富民路291号的翠华餐厅是港式茶餐厅,丝袜奶茶、鱼蛋粉等很得本地人追捧。上海人喜食甜食,徐家汇路618号日月光中心广场的蔡嘉法式甜品,选料考究,生意火爆,一般需要电话提前预定。



武汉:不只是热干面

在汉口的吉庆街和武昌的首义园,早点和消夜,都是体现武汉老市民生活最生动的体验。武汉街头艺人最多的地方也是首义园,你可以边吃东西边听唱歌。武汉,九省通衢,说吃的是五花八门,样样齐全。

饺、豆腐脑……简直就是武汉人的“小型博物馆”。武汉植物园西行300米的醉香隆,招牌猪弯弯和醉香鸡让人饱口福。武汉人爱吃甲鱼,会吃甲鱼,在全国难有匹敌,汉口惠济二路这家古记鲜是老饕珍藏级馆子,装修普通,深藏小路中,味道一流,必点的古法甲鱼最好预约,不然很难吃到。而夏夜,最热闹的当属洪山区石牌岭竹苑大市场内的小亮蒸虾,等1个小时是常事,食客的车能把整条街堵得水泄不通。据说武汉四处有冒充此店的,唯独这家是真品。

↑武汉热干面



↑经典葡国菜式:香箭马介休

澳门:弹丸之地,葡国风情

澳门是一个很别致的地方,弹丸之地,被葡国文化浸染数百年,痕迹遗留了很深,反而让这座城市有了更多的魅力。游走在澳门,妈祖文化村、渔人码头、澳门历史城区、三街会馆、圣若瑟修道院,还有那些近年新开大酒店设施,都是到澳门绕不开的地方。就在澳门这个弹丸之地,拥有的却是数千餐饮食肆,可见澳门饮食之发达。

不可能的。在澳门,就算再忙都总要到福隆新街的祥记面家吃一碟虾子捞面才过瘾,任何时间帮衬都座无虚席。清平直街及福隆新街、大三巴街、氹仔官也街一带都是澳门小吃集中地。葡挞很美味,最出名的是玛嘉烈蛋挞,蛋挞外皮的酥脆、层数惊人,吃到嘴里确实有层层叠叠的感觉。氹仔巴波沙总督前地18号的大利来记咖啡室的猪扒包,刚出炉时色、香、味俱全。澳门有很多甚具特色的葡国餐厅,但若论澳门哪里的马介休最出色,那要数飞南第街海云轩。(黎存根)

吃货推荐:因为澳门真的太小了,游客又多,所以,想找一家单纯本地人去的餐厅,是

舌尖主导的旅行 属于吃货的旅行

广告