



鹏城美食

粤菜当家

小吃一条街

饮食商业圈

深圳有许多商业圈,这里聚集了许多特色餐厅,能够让人们大饱口福:

以华强北路、华发北路、振华路、振兴路为中心的华强饮食圈,东门美食圈,八卦路食街,南园路食街,黄贝岭食街,金地美食城等,在这些地方可以吃到异国风味、各种菜系美食和地方小吃。体验异国风味可以到元绿回转寿司店、泰式咖喱店以及著名的雨花西餐厅;吃粤菜可以到振兴路上的客家王、北海渔村;吃川菜可以到振华路上的菜根香;吃湘菜可以到中航路上的湘鄂情;吃江西菜可以到振华路上的民间瓦缸煨汤馆;吃快餐可以到面点王连锁店;吃素食可以到振兴路上的香积世界素食园。

海鲜美食街

如果游客钟爱海鲜,可以到罗湖区乐园路海鲜街,由于是海鲜排挡,所以价格不贵。也可以去盐田区海滨的海鲜一条街,从市区过去仅半小时车程。这条街上的餐馆全部是沿海岸线修建的二层小楼,顶层设海景露台,多以客家风味和潮汕风味为主,现捉现卖的海产品只进行简单的清蒸,浇上些特制的豉油就上桌了,不仅味道鲜美,而且保持了营养成分。

深圳是一座移民城市,不同地域的人们带来了独具特色的珍馐。深圳拥有上万个饮食场所,高中低各档次的美食街、酒楼、大排档、中西餐厅,一应俱全,无论你是多么“挑剔”的食客,在这里都能得到最大的满足。

“吃”是深圳人的一大生活主题,充满诱惑力的大小酒楼和美食街不仅吸引了国内外游客,甚至连来深圳多年和已经在此定居的深圳人也兴趣盎然。

粤菜是中国饶有特色的菜系之一,更兼有潮州菜、客家菜这些精美菜肴,再加上来自全国乃至世界各地的珍馐美味,如川菜、京菜、苏菜、沪菜、湘菜、东北菜、贵菜、西北菜等,这些菜系都有各自传统名菜、特色菜。还有法国大餐、韩国料理、日本料理等,的确令人百吃不厌。尤其近几年,“西北风”、“东北风”轮番刮过,更令深圳饮食有声有色,锦上添花。

深圳市内酒家食肆遍布大街小巷,既有装饰豪华、服务优良的高级酒楼,也有物美价廉、经营灵活的食街、大排档。不少摊点营业至凌晨,成为居民和旅游者吃宵夜的好去处。

美食鉴赏

清蒸金枪鱼

经典潮汕菜,将鲜鱼去腮、去肚,洗净两面各划两刀,洒些盐腌10分钟后洗干净。鱼放在盘上淋上酱油,锅中烧开水,放入鱼蒸10分钟。蒸鱼的同时将葱、姜、辣椒切成丝,放入盐水里浸一下。将葱、姜、辣椒丝撒在蒸熟的鱼上,炒锅中烧热油后把油淋在鱼上即可。

香煎带鱼

带鱼可补五脏、祛风、杀虫,对脾胃虚弱、消化不良,皮肤干燥者尤为适宜。常吃带鱼还可滋润肌肤,保持皮肤的润湿与弹性,对脾胃虚弱、消化不良的人十分益。同时,带鱼含有维生素A,这是人体所需的一种重要的防癌物质,可辅助治疗癌症和急性白血病。将带鱼洗净切段,姜切丝,葱洗净切丝。带鱼块用盐、酱油、味精、姜、葱丝腌渍入味。煎锅上火,加油烧热,下入鱼块煎至两面金黄色即可。

蚝皇凤爪

著名广州菜。广东人嗜食鸡爪,吃法颇多。但此菜烹调方法制作精细,先煮后炸再炖而成。将鸡爪剥去外层老皮,斩掉趾尖,用老抽拌匀晾干。坐锅点火放油,油热后放入鸡爪炸至大红色捞出,用清水泡1—2小时,控干水分备用。将炸好的鸡爪加入葱姜块、白糖、鸡精、料酒等配料,用旺火煮20分钟。坐锅点火放油,油热后放入鸡爪、料酒、清汤、白糖、鸡精、蚝油、蒸鸡爪的原汁、胡椒粉焖2—3分钟,用水淀粉勾芡,加麻油炒匀即可。

麒麟鲈鱼

著名广东地方菜。主料为鲈鱼或其他淡水鱼,配料为火腿、冬菇、肥猪肉,笼蒸而成。此菜装盘十分讲究,几种配料切片拼配,犹如披甲麒麟,故取此名。 (晓宇)

