

“民以食为天。”在狮山，各式美食遍地开花，其中，本地正宗的粤菜更是收获无数“粉丝”。你吃过最让你唇齿留香的粤菜是什么？佛山社区传媒正发动“寻找南海最正宗的粤菜馆”活动，将评选出一批各镇街及南海最正宗的粤菜馆。如果你有喜欢的粤菜馆，觉得它就是你认为的正宗“粤味”，赶紧向我们推荐！我们将邀请市民推荐及票选出的正宗粤菜馆在佛山社区传媒平台微信矩阵、各社区刊物、佛山社区网等逐一亮相，为市民展现这份独一无二的南海味道。

参与方式：

1、关注狮山公信（微信搜索“狮山公信”，或点击二维码识别即可关注）；

2、将“你推荐的粤菜馆+最喜爱/招牌/必点菜式+图片（有就最好）+推荐理由+你的联系方式+姓名”，发送至“狮山公信”后台。

3、留意公信君及相关社区刊物的信息发

布，参与线上投票。



寻找南海最正宗的粤菜馆



福祿美食的清蒸海皖鱼。

● **狮煌酒楼**

推荐菜式：无花果浸土鸡、农家焖大飞龙、生焗水库大头鱼、海鲜一品鸡

推荐理由：狮煌酒楼是一家以粤菜为主的大型酒楼，内设上下2层，店内原材料全部新鲜采购，还有更多特色乡下农家食材。店内用心出品，用心服务，是宴请、聚会的理想去处，提供免费WiFi，提供免费停车位。

参考价：46元/人

地址：南海区狮山美食城综合楼一首层北面1号

电话：0757-86688318



海鲜一品鸡。

● **如轩砂锅粥（狮山店）**

推荐菜式：鱼皮饺、咸骨粥、墨鱼仔香芋鲜虾粥、乳鸽粥、上海豆汤、榴莲酥、海鲜粥、

推荐理由：如轩砂锅粥，是以经营特色海鲜砂锅粥为主的中式粥品连锁品牌，坚持选用东北糯米中优质的“越光”有机米，配以由鲜菜、水果、土鸡、筒骨经慢火熬制的高汤，同时加入二十多种天然香料和养生食材，不添加味精，每一锅均是精心现煲而成，熬出的粥鲜甘爽口、清香怡人、营养丰富……店内简约雅致的中式装修，与古筝优雅的琴韵相呼应，营造出恬淡幽静的就餐环境。

参考价：57/人

地址：狮山信和广场1A002号铺（麦当劳旁）

电话：0757-86688683



海鲜粥。

● **韵粤猪肚鸡**

推荐菜式：霸道的毛蟹、活波的鲜虾、会飞的土鸡、自调养生茶

推荐理由：韵粤猪肚鸡餐厅是一家主打新鲜猪肚鸡的特色粤菜餐厅，店内猪肚鸡全部采用新鲜猪肚和鸡制作而成，绝不菜用冰鲜猪肚等食材。感受舌尖上的美味尽在韵粤猪肚鸡餐厅。自调养生茶，入口甘甜，保健养生。

参考价：158元/人

地址：南海区政协路和富广场美食街内部铺位（酷酷酒吧后门）

电话：0757-86666676/18927700262



新鲜大虾。

● **龟谷农庄**

推荐菜式：番茄焖鲩鱼、煎酿三宝、榄角咕嚕肉、芋丝炆腊味

推荐理由：农庄乡土气息浓厚，环境很不错，旁边有条小河，视野开阔。榄角咕嚕肉酸甜适中，酥脆不粘牙。

参考价：30元/人

地址：南海区狮山镇小塘狮南隔岗村内

电话：18902417216/13927752132



咕嚕肉。

● **辛家大少私房菜**

推荐菜式：鸡煲蟹、桑拿鸡、桑拿鱼

推荐理由：老板非常友善好客，菜品也非常好吃，而且分量很足，口味比较适合广东人，肉滑有蟹味，入口顺滑。

参考价：35-65元/人

地址：南海区狮山广场狮山美食城内（迷你时空酒店直下）

电话：0757-81166266



桑拿鸡。

● **鸡煲王**

推荐菜式：砂锅鱼头煲、石锅鱼、酸菜炒五花肉

推荐理由：食材选用讲究，酸菜鱼酸爽入味；自磨豆浆味道不错，浓度刚好。是大排档死忠粉的好去处，在这里吃饭自在惬意，身心放松。

参考价：90元/人

地址：佛山市南海区狮山镇起凤西路丹桂美食娱乐广场旁海情山庄对面

电话：18022713178



五花肉。

● **福祿美食**

推荐菜式：清蒸海皖鱼、脆皮烧肉、烧鹅、台山菜花兰豆炒腊味

推荐理由：店内菜式多样，任君选择。店主推荐的台山菜花兰豆炒腊味“自腊自销”，腊味十足，正点！此外，清蒸海皖鱼选料新鲜，即点即蒸，味道一流。

参考价：50元/人

地址：南海区狮山官华路五约村牌坊对面五约商业楼二楼（五约公交站旁）

电话：0757-81205888/18038771760

● **原味园（罗村分店）**

推荐菜式：排骨、五豆杂粮糕、荔湾艇仔粥、状元鸡、菌锅、信宜走地鸡、红葱菌、脆骨粉肠、面酱排骨凤爪

推荐理由：都是分量很大的主食，是大胃朋友聚餐的好去处。菜式丰富，首推这家店的排骨，香脆诱人，味道一级棒。

参考价：84元/人

地址：罗村北湖一路八号澳逸时尚酒店首层（罗村实验小学旁）



杂粮糕。

● **格林斯顿名厨酒楼**

推荐菜式：清补凉锅底、特色乳鸽煲、猪手

推荐理由：菜式的色泽和味道都是一流，让人吃了还想再吃，分量也足，店员的服务态度也很好。

参考价：30元/人

地址：南海区小塘镇洞边市场（小塘汽车站旁）格林斯顿酒店二楼

电话：0757-66880098



乳鸽煲。