

广东人什么都要讲意头,连吃饭都要讲求“福气”。难怪位于天河的有福气酒楼门庭若市。

有福气酒楼是有骨气食坊在天河开设的第一家分店,主要还是以有骨气的菜色为主,也增添了不少新菜式。环境上,除了二楼大厅雅致又舒服外,三楼与四楼都是宽敞明亮的房间,还设有大大的玻璃窗可让食客一览窗外的美景。

有福气的招牌猪骨煲,试过的人大都会说很划算,8块大骨,骨髓味道一流。原汁原味的汤绝不加味精,还可以免费添加;猪肚煲鸡是被称为“不能不点的好菜”;芝士焗红薯好香甜;绿茶芋茸包内馅的芋茸磨得很细,有浓浓的奶香,配上韧劲爽口的绿茶水晶皮,很易入口。

# 品味“有福气”



美味芝麻糕

## 最新推介

### 夏日凉瓜猪肚窝

先用新鲜龙骨、凉瓜干、猪肚一起煲3小时,只取汤底。依个人喜好佐上芥末油,可以消暑清热。

### 麒麟鱼羊鲜

新鲜的桂花鱼、羊肉片经过厨师的精心炮制后,鲜味叠加在一起,真是鲜上加鲜。



夏日凉瓜猪肚窝



双层芝麻糕



麒麟鱼羊鲜

# 洞庭鱼头王推新菜

科韵路开通后,从天河到海珠区的交通更为方便,从广园路到广州大道南十几分钟车程就可以了,这不但方便了开车一族,也方便了吃饭一族。

而洞庭鱼头王的汤老板可能正是看中科韵路带来的便利,所以他也来了一招“借道推新菜”8月份他们推出了不少新菜,汤老板说,交通方便了,他们的“湘味”也将飘得更远。

## 新菜推介

### 双椒捞鸡

此菜的主要用料是三黄鸡、尖红椒米、腌黄瓜。先将鸡做成白切鸡,等晾凉后将之撕成肉条,用竹签串成串,再用高汤尖红椒调成鲜辣汤汁再放鸡串入汤汁中即可,味道清香、鲜辣,鸡肉滑嫩爽口。

### 金汤鱼

厨师先将老南瓜打成茸,草鱼去血污切成丝,调味后再用蛋清裹糊,过水过油,南瓜茸下锅放适量的高汤煮开,装碗放入鱼丝即可。此菜味道清淡南瓜味香与鱼搭配超爽,并且足够健康。



金汤鱼



双椒捞鸡

# 边食边唱猪笼城寨

27元在广州可以做什么呢?买一本书还是喝一杯咖啡?江燕路上有一家猪笼城寨的地方,既可以唱歌又可以吃自助餐,最重要的是它够实惠,A套餐只需27元一位。

原以为是间小规模的小场,入门后才发现过道两旁是一字排开的包房,隔音设备不错。但是那里的自助餐品种比想象中要多,大概有36~38个品种。且有许多热食供应,从早上11点起,有专职的大厨站在热食区,等待客人点餐。饺子、萝卜糕、青菜、香菇都是现煮的,干净卫生。另外现在还特别推出烧烤系列,烧青口、烧茄子等风味小吃都能找得到。

吃完了大量烧烤后是否感觉到口干?猪笼城寨里大部分啤酒98元/打,日场还能再打7折。现在,餐厅还举行优惠活动,当天喝啤酒最多的房间可以参加幸运大抽奖,有机会获得VCD、音响等丰厚奖品。



烧烤吧



丰富的熟食区