



每个从台湾回来的游客都对那里的美食赞不绝口,殊不知台湾每年都举办“台湾优质餐厅评选”,评选方式是邀请餐饮业资深顾问组成“台湾美食评鉴团”,以秘密探访方式前往全台各地餐厅,对菜肴、服务及环境三大指标做出客观评分,最终选出该年度的“台湾优质餐厅”。

2011年12月30日台湾《经济日报》的专刊上公布该年度有84家餐厅入选为该年度的“台湾优质餐厅”,如此更方便从各地赴台旅游观光的美食客按图索骥,品尝到台湾最有代表性的美食大餐,对于热衷钻研和切磋厨艺的美食控们更是不可或缺的美食向导。

篇幅有限,不可能在此将84家入选餐厅逐一介绍,只能在此基础上精选三家不同菜系、不同食尚的餐厅为食客们一一道来:

### 忆江南 点水楼四季菊花香浓

到台湾的餐厅用餐,发现一个特点,无论大小、菜系,走进餐厅就能感受到浓重的中华传统文化气息,四壁墙上常见飘逸的书法墨迹,或为直抒胸臆、或为唐诗宋词、或为名人墨宝,一经落座,原本要大快朵颐一番的,却在耳濡目染之间变为细嚼慢咽,这就是台湾餐饮的内功所在吧,所谓的功夫在诗外,能在举箸动筷之间,让人们浸润到文化养分中,真是餐饮行业的非凡境界。点水楼就是一个典型例子,这里不只有书画,更有小桥流水、江南风情,宾客至此,便觉移步换景、赏心悦目,杯酒之间,恍如身在柔情似水的江南古镇,更令人叫绝的是每桌正中都有一朵盛放的牡丹菊,色泽嫩黄,将一席盛筵盛满浓浓的乡思,又将菊花花香印满宾客记忆。点水楼,寓意点滴用心、水到渠成,这里的每道佳肴美味都经反复品研而成,而且还为客人贴心编制赏味口诀,当一笼热气腾腾的蟹粉小笼包上来时,循着这样的步骤一定没错:轻轻提、左右晃、匙接包、先品汤、后品馅,细心的食客还可以数一数小笼包的褶数,个个都是19褶,绝对地标准化。点水楼的点心出名毋庸置疑,说到食材主人也如数家珍,红糟酥鱼的红糟是台湾特有的糯米制作而成的,甲鱼汤的甲鱼则选自台湾屏东的养殖场,汤里有甜鲜味是因为放入了火腿冬菇和些许药材,而西湖醋鱼为何个头特别大是因为选



用了清水养殖的草鱼,而且为了彻底去除腥味还在餐厅的鱼缸里进行二次养殖。明眼人一看就知道,这样细致到位的餐饮大手笔必定出自高人,果不其然,点水楼乃南侨集团旗下品牌,南侨集团的董事长就是台湾大名鼎鼎的餐饮业泰斗陈飞龙。隔天我们有幸见到了这位前辈,他在一行人眼中更像一位上海老克勒,穿着考究的西服,满头银发整齐地梳成三七开,说起上海话味道好极了。今年六月,点水楼将开进上海,充分表露了陈董事长的上海情结,我们期待着不久的将来在上海品尝到点水楼的名菜精点。

### 登绝顶 欣叶聊慰思乡情

到台湾不去吃一吃正宗的台湾菜总会留下遗憾,到台北不去101大厦同样也会遗憾,那不如两个愿望一起实现,到位于101大厦85层的欣叶101食艺轩品尝地道的台湾菜,这里视野开阔,朝向东、北、西三面的观景窗,让你可以极目远眺淡水河如从天而降,低头又可俯视台北市中心纵横贯穿的车流和人潮,夜幕降临之后更是将台北的夜景一览无余。欣叶台菜的招牌菜之一煎

猪肝,是很多游子思乡的味觉牵挂,看似家常做法,却饱含浓浓的乡情和妈妈的味道,连外籍游客也慕名前来体会地道台菜的风味。除了在台北101,欣叶还在人气旺地台北信义新天地新光三越等处设有分店,更为难得的是,欣叶还在北京寸金寸土的朝阳区开设了分店,将欣叶的台菜理念传播到大陆。

### 倚红墙 瓦城香茅荡回肠

初夏的台湾,气候潮湿,稍一动就浑身黏腻,颇有东南亚热带雨林的感觉,也许这是泰式料理在台湾风靡的原因之一吧。瓦城泰式料理是台湾泰国料理第一品牌,连锁店多达26家,历经22年仍深受食客喜爱。瓦城的装饰基调以红色为主,和其主打的泰式料理给人味觉上的红色鲜辣口感相吻合,只要到瓦城一次就会让味蕾接收到丰富的味觉信号,以致时隔多日仍回味无穷。瓦城创造的餐饮业的奇迹之一就是,每年食客们到瓦城吃掉的“月亮虾饼”堆积起来是10栋101的高度,可谓瓦城一绝。要提醒食客们的是,“月亮虾饼”共有四种口味——经典的“原味月亮”、微辣的“辣味月

亮”、南洋风味的“柠香月亮”、健康养生的“全麦月亮”,是到台湾不可不试的美味!

### 眺两岸 85度C风靡街巷

到台湾旅游,正餐之间难免有口干舌燥或饥肠辘辘的时候,可别错过街角大名鼎鼎的85度C。都知道85度C始创于台湾,到台湾的85度C更要看看其经营的奥妙何在吧。位于台中的这间85度C旗舰店位于街角,门面并不大,但是在两个多小时里,只见顾客络绎不绝,有买早点的、有上班带餐的、有买伴手礼的、有一家三口在门口咖啡座闲坐的,看得出大都是老顾客,很显然85度C从初创之时就推崇的“五星品质平价售价”的品牌理念已经深入人心,而且85度C还为照顾都市人的生活工作节奏,推出全天候的服务,24小时随时随地提供新鲜的咖啡、蛋糕和三明治。第一次品尝到这里的海岩咖啡时,着实让我吃了一惊,居然是不加糖只加盐的,据说还是在美国排名第一的产品。此外,台湾人还很喜欢到85度C买伴手礼,尤其是这里的热销品凤梨酥,味道确实不一般,弥漫着浓浓



的风梨味和奶香,曾获得过台湾伴手礼(凤梨酥)创意金赏奖。今年才刚刚进入春季,85度C就收获了2012亚洲城市面包大赛金牌奖。短短两三天时间,对台湾美食的了解还只流于表面,回想起来,给我印象最深的还是每个品牌背后的掌门人和经营者们,他们的追求细节、追求完美、追求品质的精神是台湾餐饮美食长足发展的真正原动力。

粤菜在很多人的印象当中是很贵的菜系,但自粤来粤好菜馆成立以来就定位于大众消费群体、家常的广东菜路线。招牌菜式以广东特有的“啫啫”菜为主,其实“啫啫”菜在每家粤菜馆都有,但粤来粤好菜馆敢把啫啫菜定为“啫啫世家”,可见此店在此菜式中出色的演绎。推出的系列啫啫宴,更受到食客的一致推崇,啫啫宴里的盛器用统一砂锅盛装,菜式则有鱼类、鸡类、肉类、蔬菜类,上桌时所发出的“啫啫”声和菜的香气扑鼻而来,令人垂涎。另外招牌菜

## 粤来粤好 美味“啫啫”

“招牌海蜇捞鸡”更是每桌必点的好吃菜式,众多的正宗镬气广东小炒更是真正的平、靓、正,怎么点都不用担心钱包。难得有如此便宜定价,更有每日不同的特价菜式供应,生猛的海鲜延续了广东的做法,鲜、嫩、滑兼有之。

粤来粤好菜馆现有2家店,平型关路

店(近陈家宅路,8号地铁西藏北路站)和赤峰路店(近东体育会路,3号地铁赤峰路站)都拥有非常明亮宽敞的大堂,不同风格的包房,朋友小聚、亲朋聚餐、商务宴请,粤来粤好都是食家不错的选择。其中赤峰路店推出吃100元送50元券活动(5月1日-5月15日),真是实惠到家。

