

第三章 名店名师

第一节 名 店

清末民初，广州市饮食业发展兴旺，茶楼、酒家、西餐馆兴起。此时著名的茶楼有金华、利南、祥珍、成珠楼、巧心、莲香、陶陶居等，以及一批带“如”（东如、西如、南如、太如、惠如、多如、三如、五如、九如、天如、瑞如、福如、宝如、巧如）字的店号，并出现一部分饮食连锁店。茶楼创始人谭新义一人创办或参与创办的茶楼先后有10多家。酒家则以福来居、一景酒家、贵联升、聚丰园、玉醪春、南阳堂、玉波楼、新远来、谟觞等为有名。继后大三元、文园、南园、西园名声崛起，在20年代至30年代被誉为广州食肆的“最高食府”。陶陶居、惠如楼、成珠楼等店也声名远扬。西餐馆不断增加。40年代中、后期，中、西餐厅发展兴旺，金轮、金城、广州、大同、金隆、国泰、亨栈、六国大饭店、钻石、红棉大酒家、新陶芳等声名日隆。有名的西餐馆除了太平馆外，还有哥伦布、华盛顿、东亚酒店餐厅、爱群大厦餐厅等。

60年代至70年代，泮溪酒家、北园酒家、利口福海鲜饭店、愉园饭店、大同酒家、大三元酒家、广州酒家、北京楼、太平馆西餐厅、陶陶居、南方大厦餐厅被划为广州市饮食业11大名店，广交会（中国广州商品交易会）期间划出部分厅房接待来宾。东方宾馆餐厅、流花宾馆餐厅、广东迎宾馆餐厅、华侨大厦餐厅、广州宾馆餐厅、白云宾馆餐厅、矿泉别墅餐厅是当时广州市饮食业的高级接待餐厅，除了接待任务外，平日极少对外开放。这个时期较为有名的饮食店还有南园酒家、江苏馆、野味香饭店、蛇餐馆、菜根香素食馆、新亚酒店八重天餐厅等。

80年代以后，各有特色的酒家、饭店、高级餐厅雨后春笋般涌现。个体经营有名的有胜记饭店、九记餐厅等；最早引进国外科学管理方法的有人人菜馆、大三元酒家；新光花园酒家、南海渔村等先后崛起；规模大、装饰豪华、功能齐全的高级餐厅增加了中国大酒店餐厅、花园酒店餐厅、白天鹅宾馆餐厅、文化假日酒店餐厅等；东方宾馆餐厅、流花宾馆餐厅等重新改造门面，引进各地风味，改变经营手法，获得迅猛发展。广州食肆敞开竞争，后起之秀不断崛起；一些历史上有名的饮食店，或湮没，或不断改善经营，至今仍在发展。

晚清以来，广州饮食市场上小部分历史较久、富有广州地方特色、有代表性的饮食店选介如下。

成珠茶楼 成珠茶楼位于广州市海珠区南华中路188号。创建于清乾隆十一年（1746），是广州市至今尚存的字号最老的茶楼之一。成珠楼原名成珠馆，是广州人伍紫垣用以招待客人的地方，后伍家衰落，把馆子卖给关氏，改名为成

珠楼。光绪年间，为广州梁福和堂所有，成珠楼就是在这个时期发展起来的。

使成珠楼驰名于世的是成珠楼小凤饼，又叫鸡仔饼（广州饮食业称鸡为凤）。成珠小凤饼创于 1855 年，饼色油润，甘香酥脆，风味独特。20 年代初，小凤饼获“展品赛会最优秀奖章”。1921 年 4 月，孙中山先生就任大总统，广州市组织庆祝游行，成珠楼的员工举着有小鸡标志的小凤饼参加游行活动，从此小凤饼就以小鸡为商标。1931 年，小凤饼又获“广州市国货展览会”一等奖章。当时市面这样流传着：“老乡，老乡，几时出省城？省城最有名，成珠鸡仔饼，你去省城最紧要买鸡仔饼。”海外华侨回穗探亲，往往都买小凤饼带走。

1928 年，广州地政局开马路，成珠楼被腰斩成南楼、北楼。以后，成珠楼大量推销小凤饼，发展营业，在西关、澳门增开了成珠分店。1950 年，店主抽走企业资金，并结束市内两间支店的业务。1956 年公私合营后，成珠楼成为国营企业。“文化大革命”中，因原料供应不足，小凤饼的供应时断时续。改革开放后，小凤饼再次得到发展。1985 年 10 月 9 日，一场大火烧毁成珠楼的主要营业点南楼。后成珠楼投资近 200 万元重建南楼，同时开辟北楼小食茶点，继续营业。1990 年 1 月，成珠楼南楼全面复业。

太平馆餐厅 清咸丰年间，广州人徐老高创设永汉南路（今北京南路）太平沙太平馆。徐原是沙面其昌洋行的厨杂，后以自煎牛扒肩挑随街叫卖为生。因其牛扒选料精，制作适合广州人口味，生意兴隆；于是徐老高便在永汉南路太平沙肉菜市场附近设档，将店号定名为太平馆。民国时期，太平馆的煎牛扒、猪扒、烧乳鸽、葡国鸡已十分闻名。徐老高死后，他的继承人在永汉北（现北京路）设立了第二家太平馆，起名为太平新馆。1925 年 8 月 8 日，周恩来和邓颖超新婚，曾在太平沙旧馆宴请黄埔军校的校友们。1926 年，徐老高的后人徐焕、徐枝泉以港币 6000 元将北京路财厅前的国民餐店顶了过来，扩大营业。1938 年，广州沦陷前夕，太平馆歇业。1945 年抗战胜利后，太平馆新、老两店营业发展。1949 年，市内大部分西餐店改行，太平馆老店歇业，剩下北京北路的太平馆继续经营。1959 年，周恩来与陈毅出访 10 国，归来途经广州，建议扩建太平馆。1963 年，太平馆又进行一次扩建，座位从原来的 200 个增至 500 个。“文化大革命”期间，太平馆拆掉西式陈设装饰，将全部西餐刀叉餐具卖掉，店名改为“东风饭店”，业务全部改营中菜。直至 1973 年，为接待交易会来宾，才恢复了太平馆的称号和西餐供应。1988 年，太平馆因发展的需要，停业装修。1990 年 11 月 18 日，太平馆全面复业。

惠如楼 惠如楼地处广州市中山五路 117 号，建于光绪元年（1875）。创始人陈惠如。20 世纪 30 年代，惠如楼为吸引顾客，增设“唱女伶”，当时著名艺人徐柳仙、张月儿、小明星、半日安等都在惠如楼唱过曲。1956 年惠如楼转为公私合营企业。1958 年，成为国营企业。1960 年，由国家投资进行扩建。1963 年 10 月，惠如楼复业，成为一间楼高四层，有 1000 个座位的大型茶楼。1987 年 4 月，惠如楼重新装修，增设夜茶、适时火锅等经营项目。在惠如楼经营的点心品种中，最有名的是传统品种脯鱼干蒸烧卖，在烧卖中看不出脯鱼，但却有脯鱼的甘香味。他如：榄仁萨骑马，松化而不粘牙，甜度适

中不膩滯，并有濃郁的榄香、椰香味；鳳凰貢品月，是惠如樓的招牌月餅，制餅師傅根據皇帝食用的“貢品月”的配方，加以改良創制而成。惠如樓以經營正宗粵菜著名。在1987年和1988年兩屆美食節中獲獎的品種有“百花鮮竹盒”、“惠如一品素”、“如意香汁雞”、“荷香蒸乳鴿”等。“百花鮮竹盒”是用鮮腐皮釀蝦膠炸成，食時佐以淮鹽、噏汁，色澤鮮明，甘香酥脆，內餡鮮爽香滑。“荷香蒸乳鴿”是以乳鴿斬件後配以冬菇、姜片等用新鮮荷葉包裹蒸制而成，此菜荷香味濃，鮮香嫩滑。

陶陶居 坐落在廣州市第十甫路20號的陶陶居，是1880年由黃澄波創建的。1926年倒閉停業。1927年5月，由金華茶樓的譚煥章、涎香茶樓的譚杰南、鎮海樓的陳伯綺、雲來閣的招貴遠、福馨酒館的關樂民等五人接手經營。不久，第十甫新開馬路，陶陶居作全面改建，1933年1月1日重新開業。當時的陶陶居，廳房雅致，廂房幽靜，西關一帶的文人雅士、粵劇界中人常到這裡聚會。部分人相親、納妾也在這裡進行。茶市業務興旺，設茶葉品種近10種，任由客人挑選，以“瓦鼎陶爐，文火紅炭”烹煮。

1956年，陶陶居成為公私合營企業。“文化大革命”期間，陶陶居一度易名為“東風樓”，1973年3月恢復原名。1983年，陶陶居與港商合作經營。1987年重新轉為國營企業。1988年，陶陶居在四樓接待廳增設具有地方特色的廣東音樂茶座。1989年在一樓增開超級餅屋，設有以玻璃為臨街牆的生日蛋糕裱花間，可供路人觀賞。1990年，酒家的營業額達2133萬元。

陶陶居能烹制多種廣東風味菜，其中被定為名菜的就有豬腦魚雲羹、五彩鮮蝦仁、姜蔥炒肉蟹、西湖菊花魚、手撕鹽焗雞等10種。豬腦魚雲羹用豬腦、鮮蝦、魚雲、火腿、肉粒、瘦叉燒粒、鮮菇粒等原料烩成，湯色金黃，是有名的傳統菜肴。

陶陶居點心名師輩出。早期的有號稱“月餅泰斗”的陳大惠，50年代有以制作“百花餡”出名的崔強，以後又有廖柏、廖國喜等點心名師在店主制點心。近年來，獲得國家商業部優質產品金鼎獎的有“陶陶居上月”、“龍鳳禮餅”、“裱花蛋糕”。“雙黃蓮蓉月”是第十一屆亞州運動會指定供應的唯一廣式月餅。“陶陶居上月”是有名的傳統品種，創制於清末民初，餡由火腿、燒鴨、上肉、鈎蝦、花生仁、冬菇、蓮子等20多種配料和蛋黃拌成，咸甜適中，皮薄鬆軟，是民間最喜愛的月餅之一，並遠銷港澳地區及東南亞各國。

蛇餐館 蛇餐館原名蛇王滿，位於廣州市槳欄路41號，創始人名叫吳滿，原以採藥捕蛇為生。光緒十一年（1885），吳滿在廣州新基正中約開設了廣州第一間專營蛇類制品的店號，店名“蛇王滿”，經營自制蛇膽陳皮米酒、蛇膽川貝末酒、三蛇酒和蛇湯。1938年，廣州淪陷的次日，蛇王滿店被焚。1939年，蛇王滿在槳欄路重新開業。1956年公私合營後，蛇王滿與同業廣杏林、聯春堂三家合併經營。“文化大革命”中，蛇王滿改名為蛇餐館。

現在的蛇餐館，已從創業初期的20個座位，發展到四層樓房500個座位，成為以經營午、晚飯市為主的中型飲食店，是聞名海內外的特色餐館。

蛇餐馆能烹制多种蛇肴，每年用蛇数十万条，大部分来自广东、广西、福建三地。著名的蛇类菜肴有龙虎凤、双龙争明珠、煎酿鲜蛇脯、烧凤肝蛇片、龙虎凤大翅等。其中龙虎凤最为有名，是蛇餐馆的招牌菜——以眼镜蛇、金环蛇、过树榕、豹狸肉、老母鸡、生鸡丝、水发冬菇丝、木耳丝、水发鲍鱼丝等 27 种原料烩制而成，香味浓郁，风味特殊。蛇羹是蛇餐馆的传统名肴，有菊花烩蛇羹、三蛇羹、五蛇羹等。此外，蛇餐馆还专制三蛇胆汁向顾客出售，开设了当众开剥活蛇，取胆以酒和匀供顾客饮用的服务项目。

莲香楼 莲香楼位于广州市第十甫路 67 号，前身是一间糕酥馆，清光绪年间（1889）由肇庆人创建。光绪中叶，糕酥馆改为连香楼，集股 414 份，扩大经营，并在香港九龙开设了三家分店。宣统二年（1910），连香楼改名莲香楼。

莲香楼扩大经营后，经营的是中式点心饼食，以莲蓉月饼最为闻名。品种有纯正莲蓉月、榄仁莲蓉月和蛋黄、双黄、三黄、四黄莲蓉月等。馅的用料选用当年产的湖南湘莲，制出的馅料色泽金黄，幼滑清香，月饼形状丰美、鲜腴。莲香楼被誉为“莲蓉第一家”。20 世纪 40 年代，莲香楼兼营酒菜筵席。1955 年，莲香楼在广州市饮食企业中首家出口月饼。初期只出口港澳地区，70 年代开始，由香港转口新加坡、马来西亚等东南亚国家和日本，从 3000 盒增为 5~6 万盒。1970 年，莲香楼被令停止茶饭市，变成一间单纯的糕点加工场，店名亦改为“东升楼”。1973 年恢复莲香楼原名。

1984 年秋，莲香楼经过历时半年的装修后恢复全面经营；莲香楼的月饼进一步远销至英国、加拿大、美国等国家。月饼出口量 1986 年为 15 万盒，比 1955 年的 3000 盒增加了 50 倍。月饼出口的数量之大和销售地区之广，均是广州市的第一名。后又增加速冻点心出口，品种有糯米鸡、莲蓉汤圆、牛肉烧卖、干蒸烧卖、三丝春卷等，平均每月出口 15~20 吨。速冻点心和月饼销售每年占全店营业额的 27.22%。1990 年营业额为 4012 万元，利润为 440 万元，分别比 1983 年增加 3572 万元和 381 万元。

大三元酒家 大三元酒家地处广州长堤路 260 号。国民 8 年（1919），温心田看中了长堤这块黄金宝地，在此创办大三元酒家。首家设置电梯载客上落，富有新鲜感，很是吸引人。当时的大三元酒家以筵席宴会为主，菜肴高档，擅长制作鲍、参、翅、肚等菜肴，尤以红烧大裙翅著称，每款售价合当时白银 60 元，其时，达官显贵、富贵人家，均以能尝此菜为荣。海外华侨归来也喜到此宴客。因此，开业不久，大三元酒家便声名鹊起，成为广州市饮食业的“最高食府”之一，位居当时的“四大酒家”（大三元、文园、南园、西园）之首，在东南亚一带享有盛名。

1953 年，由于资金缺乏，大三元酒家宣告歇业。1959 年由国家投资装修复业，成为国营企业。复业后，增开早茶，经营中低档菜式。“文化大革命”期间，大三元酒家一度易名为“今胜昔”，业务停滞不前。一些海外人士寻踪来到门前，见是“今胜昔饭店”招牌，不愿进门，酒家变得默默无闻。

1982 年 10 月，广州市饮食服务公司与香港龙星投资有限公司合作经营，由港商投

资港币 1600 多万元，对大三元酒家进行改造装修。装修后的“大三元”华丽典雅，营业面积 3250 平方米，职工 790 人，大、小餐厅 27 个，可同时接待 1200 多人就餐。大三元酒家在引进外资的同时，引进了先进的科学管理方法，率先实行垂直三级管理体制，食品实行凭卡供应，采用电脑结帐等。大三元酒家的声誉重新恢复。在 1985 年广州市引进项目评比中获一等奖。1986 年，大三元酒家投资 100 万美元兴建了食品加工场，1987 年在广州市东圃镇投资 200 万元增设大三元酒家东圃分店。

大三元酒家经营正宗粤菜，以筵席、酒菜为主，三茶两饭市一夜宵。大三元酒家菜式中，最为驰名的是传统红烧大裙翅。30 年代聘得有“翅王”之称的名厨吴銮主理厨政后，红烧大裙翅更是蜚声中外。“翅王”吴銮煲翅、滚煨翅、熬翅和上翅等烹制方法都有独到之处，他所主制的翅，拿筷子将任何一条挑起来，两端会自然地垂下合拢，形成一个椭圆形；烩制的大裙翅韧中带脆，汤清味鲜，浓而不腻。以后，又聘得“炖品大王”黄水，点心“四大天王”之一的李应在店主理点心厨务，菜式点心日益出色。有名的菜式，还有茶香鸡、片皮乳猪、生炒水鱼丝、鱼翅烩三蛇、凤爪炖海狗等。名点有蜂巢芋角、玉液叉烧包、冰肉奶皮猪油包等。20 世纪 80 年代，吸收了香港等地的先进烹饪技艺，推出一批创新菜点，有雀巢鸳鸯圆、富贵石榴虾、OK 汁金钱鳝等菜，海南椰丝挞、布霖鸡蛋卷、软皮双色块等点心。此外，该店还派出厨点（心）师到南京和北京的大三元酒家主理厨政。

北园酒家 北园酒家位于广州市小北路 202 号，创建于 20 世纪 20 年代末。店址位于越秀山北麓，是当时人们上白云山扫墓、游览的必经之路。店主为招徕顾客，在店后开辟一菜圃，种植蔬菜，让顾客到菜圃里选摘，即摘即炒，形成独特的园林风味菜式。1938 年广州沦陷，北园酒家停业。1945 年抗战胜利后，原北园酒家的职工杨仁甫、陈兆棠、刘苏、黄珠庭等人合股重建北园酒家。因原址已成废墟，便在附近的小北花圈旁边以松皮、竹篱建起一间亭子式茶寮重新开业。1956 年公私合营后，当时的广州市市长朱光提出扩建北园，遂于 1957 年由国家投资，将北园酒家改建成为广州市第一家古色古香的庭园式园林酒家。1985 年 2 月，北园酒家进一步扩建、改建，安装了中央空调，增设了不锈钢生产设施、用具。到 1990 年底，北园酒家共有座位 1300 个，职工 550 人，是一间大型的国营酒家。

北园酒家以烹制正宗粤菜著名。拥有 1983 年获全国优秀厨师称号的粤菜大师黎和、特级点心师陈勋。黎和能烹制近 3000 款粤菜菜式，尤擅长制作野味菜肴。特级点心师陈勋以制作宴席点心著名。民国时，他与罗坤共同创制了有名的玉液叉烧包。新中国成立后，他创制了奶皮猪油包等近百个品种。

20 世纪 60 年代，广州市民中流转着“食饭去北园”的说法。1964 年郭沫若出国访问时途经广州，特地到北园饮早茶，并赠诗：“北园饮早茶，仿佛如在家，瞬息出国门，归来再饮茶。”1982 年艺术大师刘海粟到北园饮宴，题赠了“其味无穷”四字。北园酒家不但以厅房典雅优美吸引食客，而且以善制正宗粤菜闻名。有名的菜点有满坛香、瓦罉

花雕鸡、蚝油鸭脚、西湖松子鱼、京都熏鱼、琵琶虾扇、蟹鱼饺等。

美利权冰室 1930年初，香港美利权糖业有限公司在广州市永汉北路（今北京北路）太平馆西餐厅附近创办美利权冰室。三四十年代，美利权在广州很有名。其制作冷饮的原料大部分从香港进货，冷饮品质优款式多，有名的品种有温厘拿雪糕、棉花红豆雪糕、岭南鸡尾冰等，深受广州人喜爱。夏日酷暑，冰室座无虚席。“文化大革命”期间，美利权冰室一度兼营粥品、小炒、狗肉、煎饺等。1980年以后，美利权冰室恢复以经营冷饮为主，冬春兼营热饮。至1990年，全市专业冰室大部分转营他业或变为冷热饮品、小食、小炒等综合经营体，唯有美利权冰室仍以专业经营冷饮品为主，一直十分兴旺。

菜根香素食馆 菜根香素食馆位于中山六路167号，菜根香的名字是来自佛门梵语“心安茅屋稳，性定菜根香”之句。菜根香素食馆创于20世纪30年代。当时广州市有榕荫园、天真园、菜根香、鼎湖等素食馆。1938年广州沦陷后，市内素食馆全部关门停业。1947年，佛门弟子杨保洪在广州中山六路227号开设了居士林素菜馆，1948年改名为菜根香素食馆。1973年1月，菜根香素食馆迁到中山六路167号。1984年，菜根香素食馆投资百万元重新改造装修，增加空调设备，并增开早茶市。

现在的菜根香素食馆能烹制200多种传统素菜和近100种素食点心。传统的素食既讲究色、香、味、型，又具有佛门色彩，像鼎湖上素、如来上素、佛法花香、雪积银钟等。著名的素食鼎湖上素以三菇（北菇、鲜菇、蘑菇）、六耳（雪耳、黄耳、石耳、木耳、云耳、桂花耳）及发菜、竹笙、银针、鲜笋、莲子、白果、生筋等制成，鲜爽嫩滑，极富营养。雪积银钟以花菇、马蹄、莲子、薯仔制作，再配以雪耳，造型如钟，极有意境。

广州酒家 广州酒家位于广州市文昌南路2号。1935年，光复南路英记茶庄店主陈星海看中了这个地点，便在这里开设了一间酒家，因店址面向西南而取名西南酒家。1938年毁于火灾。1940年冬，陈星海、关乐民、廖弼等人集股重建复业并取“食在广州”之意将西南酒家更名为广州酒家。1950年2月，广州酒家歇业，后由蔡伟汉出资复业。1956年2月公私合营后成为国营企业。50年代末至70年代，广州酒家在饮食业原料十分紧缺的情况下，一方面研制以瓜菜、蕃薯等物料作包点、馅料的代用品，保证大众化供应；一方面钻研烹饪技术，为“交易会”供应创制名菜名点。开放改革后，广州酒家发展很快。1983年7月通过自筹资金和向银行贷款，对全店进行了全面的装修改造。1988年9月，广州酒家被商业部评定了国家二级企业。1989年12月30日，广州酒家在海珠区滨江路开设了滨江西广州酒家分店。

广州酒家一向拥有雄厚的技术力量。20世纪30年代聘得“南国厨王”钟权；40年代有梁瑞主厨；此后又有曾在巴拿马国际烹饪比赛大会上获金牌的“世界厨王”梁贤挂帅；50年代“翅王”吴奎当家；60年代名厨黄瑞继位。点心部则拥有广州市点心界“四大天王”中的禩东凌、李应、区标三位名师。80年代以后，则有黄振华、邓基等特级厨

点师崛起。

广州酒家名食众多。早期创制的广州文昌鸡、红棉嘉积鸭、茅台鸡、蟹肉灌汤饺、沙湾原奶挞、椰皇擘酥角等，均属广州市传统名菜美点之列。进入 80 年代，广州酒家不断派出技术人员到全国各地，以及香港、澳门、新加坡、日本、加拿大等地区、国家学习先进的烹饪技艺，在保持粤菜风格特色和酒家名牌菜点的基础上，兼收中外，创新菜式。在广州市食肆中首家推出象征中华饮食文化精华的“满汉全筵”“满汉精选”，以及仿唐、宋、元、明、清的“五朝宴”，集鲁川粤扬四大菜系风味于一桌的“原桌中国菜”，集海河鲜珍品于一桌的“海皇三辉宴”等等。海鲜食品、野味系列各式菜点深受顾客喜爱，其中的“三色龙虾”、“嘉禾雁扣”、“广东叉烧”、“麻皮乳猪”、“香酥鸭”、“奶油裱花蛋糕”、“七星伴月”、“瑞士蛋卷”、“牛角包”等先后获国际、国内烹饪大赛的金牌、铜牌和金鼎奖。

大同酒家 大同酒家位于广州市沿江西路 63 号，是广州一间大型的高楼层酒家，其前身为“广州园酒家”。1938 年，日本人中泽亲礼见这里商旅来往频繁，便开办了“广州园酒家”。当时，因为是日本人办的酒家，一般人不去问津，加上经营不善，“广州园酒家”亏损很大。1942 年，中泽亲礼通过招标将酒家转让，为香港饮食界名流冯俭生投得。其后，“广州园”易名为大同酒家。抗战胜利后，大同酒家作为敌伪产业处理，公开拍卖，为当时的“茶楼大王”谭杰南买下。广州解放前夕，谭杰南抽走了一笔资金，遣散了部分工人，又调派部分工人到香港新光酒家，大同酒家只留下 20 多人，原来五层楼营业也缩减为两层，每天只开早茶市，业务清淡。

1955 年初，大同酒家作为饮食业第一间公私合营的试点企业率先实现公私合营。合营后，员工增加到 150 人。1956 年 9 月，经理秦锦章带领部分师傅、职工前往北京开设大同酒家。1970 年初大同酒家将营业场地扩充至七楼。1972 年，又先后利用兰亭旅店的天台扩建“新楼”和“楼外楼”，增设了谊园、观鱼、临江等 10 个厅房。1985 年，大同酒家与香港富茂有限公司合作经营。经过装修改造后，增加歌舞厅等经营项目，各楼层厅房都设有空调装置，使用闭路电视管理。

大同酒家的技术人才前期有点心大师罗坤、谭鸣；烹饪大师殷耀、庞溢、何明；烧腊师梁冠。他们制作的娥姐粉果、薄皮鲜虾饺、蟹黄干蒸烧卖等传统点心，大同脆皮鸡、金牌烧乳猪、百花鲜岛等菜肴，名噪广州饮食市场。在 20 世纪 50 年代，就有“大同脆皮鸡”、“娥姐粉果”第一批名菜美点载入由中国商业部饮食服务司编的《中国名菜谱》中。20 世纪 50 年代后，后起的名厨师王光、麦炳，名点心师徐丽卿等各有建树。合作经营后的大同酒家还吸取了港澳的烹调技艺，推出“南洋焗蟹煲”、“生煎琵琶豆腐”、“酱爆田鸡”、“香滑麻蓉包”等品种。现在的大同酒家，经营三茶两饭市，有座位 1700 个，职工 800 多人。1990 年，酒家的营业额为 3527 万元，比 1984 年的 469 万元增长 652 %。

欧成记面食店 欧成记面食店创于 1940 年，原址在广州市中华中路（今解放中路）

4号。初期主要经营礼品面和供应酒家使用的面制品。创店不久，营业很快发展，1946年在广州第十甫路36号开设分店，1950年在第十甫路127号增设面食部，经营上汤鲜虾云吞面、伊面和水饺等小食品种。当时特意聘香港有名的打面名师陈成，办（拌）馅师傅何荫俩人负责面食和馅料的制作。制作的面皮薄、爽脆、柔韧而不粘牙，打好的面有鸡蛋香味和面香味，馅鲜而爽滑，是广州小食品种中的一款名牌食品。“文化大革命”期间，上汤鲜虾云吞面等小食曾一度停止供应。1979年后，广州饮食市场货源逐步丰富，上汤鲜虾云吞面、上汤水饺等小食恢复供应。在1983年的广州第二届名菜美点评比展览中，欧成记面食店的上汤鲜虾云吞面被评为广州名牌小食。

南信牛奶甜品店 南信牛奶甜品店位于广州市第十甫路45号，创于1940年，创始人顺德县大良人黄景云。经营的甜品小食有姜汁撞奶、双皮奶、凤凰奶糊、桑寄生蛋茶等20多款。其中以双皮奶最为闻名，从创始至80年代，都是广州市有名的地方小食。其制作是以优质水牛奶和鸡蛋白、白糖等混合，以炖好后牛奶双层凝固为特色。南信牛奶甜品店从40年代起至80年代，期间除“文化大革命”期间营业一度停滞外，一直平稳发展，是广州市发展保持最久的名小食店之一。现有营业面积261平方米，座位148个。三楼增设有空调设备的音乐咖啡厅，藤椅卡座，环境幽雅。

东江饭店 东江饭店位于广州中山四路337号，它的前身是1946年由国民党广州机关要员刁景鄂投资，由兴宁人经营的宁昌饭店。当时只有50个座位，10来个职工，经营“东江盐焗鸡”、“东江酿豆腐”等客家风味的家庭菜式，以主料突出，风味浓郁，独具特色而小有名气。1956年公私合营后，宁昌饭店由今中山四路忠佑大街内迁到现在的中山四路337号，共有座位90个，1958年宁昌饭店增设二楼营业，增加座位400个，经营午、晚两个饭市，仍保持东江风味。1962年，宁昌饭店作为广州饮食业的特色店开始接待交易会来宾。1967年，宁昌饭店易名为人民饭店。1972年定名为东江饭店。

1988年东江饭店投资400万元进行全面改造；1990年5月8日复业。改造后的东江饭店楼高三层，有座位550多个，厅房全部设置空调。复业后，东江饭店大力发扬客家菜传统特色，精心制作“东江盐焗鸡”、“东江爽口牛丸”、“八宝窝全鸭”、“东江酿豆腐”、“七彩什锦煲”、“东江扁米酥鸡”等客家菜肴，“东江盐焗鸡”平均日销量300多只，节日则达1300只。

泮溪酒家 泮溪酒家坐落在广州市西郊荔湾湖畔，于1947年开业。开始只是一间400平方米，座位200个，由木竹、杉皮搭于藕塘之上的小店。销售的食品主要是以当地特产“泮塘五秀”（莲藕、菱角、茨菇、荸荠、茭笋）为原料的地方风味菜式、点心。1958年由国家投资改建，1960年复业。经过不断的发展，现在已是一家占地面积1.2万多平方米、座位2200个的全国最大的园林式酒家。

整个泮溪酒家由假山鱼池、曲廊、湖心泮岛餐厅、海鲜舫等组成，布局错落有致，更兼有荔湾湖景色衬托，显得景色如画，苏联建筑师代表团称赞它是完整的“东方建筑艺术交响诗”。60年代起，先后接待了英国首相希思、澳大利亚总理弗雷泽、越南主席胡

志明、联合国秘书长瓦尔德海姆、新加坡总理李光耀、美国总统布什和国务卿基辛格，以及国家领导人朱德、李先念、贺龙、陈毅、叶剑英等。

泮溪酒家拥有一支以全国最佳点心师罗坤、优秀点心师刘惠端，特级厨师范汉鸿、杨海，青年厨师冯秋、林壤明，宴会设计师伍带金等为代表的技术队伍。60年代，以罗坤为主的师傅创新发展了点心筵席。运用食品拼盘的方法，给点心伴以象形的图案和花边，使点心突破了一贯只作为茶点的传统，登上筵席。现在，点心筵席已为全国部分大城市饮食界采用。1983年，有八大美点被广州市人民政府命名为名点。它们是绿茵白兔饺、像生雪梨果、鹤鹑千层酥、蜂巢蛋黄角、生炸灌汤包、晶莹明虾甫、泮塘马蹄糕、清香蘋叶角。绿茵白兔饺是点心师罗坤在广东传统名点虾饺的基础上加以创新，把虾饺制成小兔形状，拌以碧绿的茼蒿或鸡蛋丝，就像一群小白兔在草地上嬉戏。1990年上半年，泮溪酒家增设出口点心加工场，出口点心品种38种。

从60年代起，泮溪酒家就先后为越南、日本、缅甸、塞舌尔、坦桑尼亚等国家培训了厨师30多人，为外省培训了粤菜厨、点师逾千人。80年代初，泮溪酒家派出管理骨干和技术骨干180多人到深圳创办深圳泮溪酒家，开创了建国以来，广州饮食业异地联营的先例；还派出烹饪代表团到美国的七大城市作烹饪技艺巡回表演。1983年，在全国名师烹饪表演会上，罗坤、刘惠端分别荣获“全国最佳点心师”、“全国优秀点心师”的称号。1988年，在全国第二届烹饪大赛中，青年厨师冯秋的“金龙化皮乳猪”和“桶子油鸡”夺取金牌和铜牌。同年，国家商业部举办全国饮食业优质产品评比，泮溪酒家的“妙制白切鸡”和“奶油裱花蛋糕”又获得“金鼎奖”。现在的泮溪酒家，除了保持传统和创新粤菜外，还增加了川、鲁、淮扬、潮州和亚太（地区）菜，使泮溪酒家初步成为集饮食大成于一体的“美食园”。

回民饭店 回民饭店位于广州市中山六路325号，是一间专营牛、羊、三鸟和鱼类食品，为穆斯林少数民族服务的清真饭店。回民饭店建于1956年5月11日，当时位于中山六路167号（原高升茶楼所在地），名叫清真食堂，共有座位350个。1957年，参与第一届中国出口商品交易会的接待服务。1959年，因清真食堂所在营业场地属三级危楼，迁到中山五路与占元阁（今华北饭店）合并，并接收了中山五路萨棠记二支店，改名为回民大饭店。1964年4月11日，回民大饭店搬到北京路2号（今江苏馆所在地）营业。1975年10月12日，回民大饭店迁到中山六路325号（现址）营业，改名回民饭店。1987年，回民饭店在店的地厅开设“美食廊”，增加边制边销经营项目，扩大营业。现在，回民饭店有座位850个，职工300人，经营三茶两饭市，是全国汉族聚居城市中最大的一间回族饭店。

回民饭店的布局富有民族特色，其中的“百寿厅”有100个寿字的绘饰，厅堂中央悬挂大红灯笼，显得满堂吉庆。该店著名的菜式有脆皮火鹅、酥炸牛丸、窝烧牛柳等六大名菜；还有涮羊肉、煲仔牛杂等饶有风味的食品。脆皮火鹅是该店的招牌菜，皮色大红，入口甘香；煲仔牛杂不仅为伊斯兰教友喜爱，也备受各界人士的欢迎。涮羊肉是回