

前几天路过老西关，突然很想念儿时的味道，特意跑去以前经常帮衬的“源记肠粉店”，来一碟牛肉肠

。源记从早到晚，人气一直爆棚，想有舒适的环境吹着空调这里就没有了，来到这里吃的就是情怀，吃的就是回忆。对着大风扇，坐在露天位置，这是另一种风味。

【环境】简单的装修，半敞的铺面，跟多年前几乎一模一样。

【出品】衡量一碟肠粉的好坏无非就是那几点：

1、米浆，源记

肠粉只用大米，入口慢慢化开

，米香绵长，夹起一口肠粉

放进嘴里，牛肉肠还是那样细腻爽滑，米香十足，还能看见一大片嫩滑的牛肉，真材实料！

2、每家肠粉店都会自己调制酱油，这里是和其他地方不一样的，会比其他地方咸一点！

3、这里的粥有多种选择，粥底挺绵稠是已经提前做好的，将粥底加上配料，在小锅中滚一滚；艇仔粥，是我的最爱的粥，因为里面的配料多啊！一大碗有鱼片、鱿鱼、花生、油炸鬼...配料十足！一口就能满足多个愿望！最后一些调味胡椒粉。

【价格】家店

已经存在超过40年，5-10元

一碟的肠粉，10元左右的生滚粥，人均20左右，食过翻寻味。

【地址】广州市荔湾区华贵路93号；地铁1号线长寿路站B出口

【营业时间】周一至周日：7:00-次日01:30

【总体】环境3.5星，出品5星，服务4星，价格5星

#周末探店 #美食探店 #广州美食 #广州老字号美食 #周末去哪儿 #广州