

环洋汇聚  
绮丽风情

RICHMONDBC

面点美食之旅





# 面点美食之旅

拿起筷子,多备些纸巾,准备好迎接美食盛宴吧。

尽管面点美食之旅并不是真正意义上由饺子铺成的小道,它却正如听上去一样,汇聚了 20 家列治文美味饺子餐馆。这些饺子香脆又有嚼劲,充满了各类肉馅和汤汁。只要一口,你就会爱上。

## 充分享受面点美食之旅小贴士:

- 如果你想探访多家餐馆,不妨多叫上几个朋友与你一起品尝饺子,这样就有机会尝试多种多样的饺子。
- 多做各种尝试,从高级餐厅到美食广场的小摊铺。
- 记得带钱——有些餐馆只接受现金。

## 面点美食之旅美食手册

我们在面点美食之旅上列出了最为推荐的餐厅。参考每种饺子描述下列出的数字,找到对应餐厅,在本美食手册的背面即可找到地图上的位置。

面点美食之旅美食手册随时有可能更新,请访问 [DumplingTrail.com](http://DumplingTrail.com), 获得最新信息和行程推荐。



## 面点美食之旅餐厅

VO - 提供素食餐点 | C - 只接受现金 | D - 借记卡

- 1 **玉庭轩海鲜酒家 (The Jade Seafood Restaurant)**  
208, 2811 No 3 Rd, Richmond BC | PH: 604 249 0082 | VO  
位于二楼
- 2 **红灯笼 (Red Lantern)**  
2265, 8181 Cambie Road, Richmond BC | PH: 778 829 8009 | C  
位于统一广场二楼
- 3 **优 日式餐厅 (Yuu Japanese Tapas)**  
1118, 3779 Sexsmith Rd, Richmond BC | PH: 604 214 7722
- 4 **巴渝舍菜 (Szechuan House)**  
3080, 4151 Hazelbridge Way, Richmond BC | PH: 604 431 6283 | C  
位于时代坊美食广场
- 5 **成都小吃 (Cheng Du Xiao Chi)**  
150, 4160 No 3 Rd, Richmond BC | PH: 604 278 6609
- 6 **叙香园 (Shiang Garden Seafood Restaurant)**  
4540 No 3 Rd, Richmond BC | PH: 604 273 8858 | VO  
位于二楼
- 7 **北疆饭店 (Beijing Restaurant)**  
8111 Leslie Road, Richmond BC | PH: 778 297 4988 | VO
- 8 **Bánh Mì Très Bon**  
1840, 4720 McClelland Road, Richmond BC | PH: 604 273 4422
- 9 **R&H中餐 (R&H Chinese Food)**  
5300 No 3 Rd, Richmond BC | PH: 778 297 5668  
位于Lansdowne Centre美食广场
- 10 **一元店 (Dolar Shop)**  
720, 5300 No. 3 Rd, Richmond BC | PH: 604 370 7077  
Located in Lansdowne Centre.
- 11 **苏杭人家 (SuHang Restaurant)**  
100, 8291 Ackroyd Road, Richmond BC | PH: 604 278 7787 | VO  
**聚 Dinesty Dumpling House**
- 12 150, 5555 Gilbert Rd, Richmond BC | PH: 604 278 7773 | VO
- 13 160, 8111 Ackroyd Road, Richmond BC | PH: 604 303 7772 | VO
- 14 **帝苑皇宴海鲜酒家 (Empire Seafood Restaurant)**  
200, 5951 No 3 Rd, Richmond BC | PH: 604 249 0080 | VO
- 15 **雅室友素食馆 (4 Stones Vegetarian Cuisine)**  
160, 7771 Westminister Hwy, Richmond BC | PH: 604 278 0852 | VO
- 16 **百乐潮州酒家 (Parklane Chinese Restaurant)**  
200, 7997 Westminister Hwy, Richmond BC | PH: 604 273 0888 | VO  
位于二楼
- 17 **SAMSOONIE 面饭馆 (Samsoonie Noodle & Rice)**  
140, 8211 Westminister Hwy, Richmond BC | PH: 778 988 3398 | C D
- 18 **沾仔记 (Tsim Chai Noodle Restaurant)**  
50, 8251 Westminister Hwy, Richmond BC | PH: 604 273 6288 | C
- 19 **西安小吃 (Xi'An Cuisine)**  
2370, 8260 Westminister Hwy, Richmond BC | PH: 604 279 9727 | C
- 20 **丝绸之路 (Silkway Halal Cuisine)**  
110, 8188 Saba Road, Richmond BC | PH: 604 278 6788

# 饺子的种类

全天供应



## 水饺 (SHUI JIAO)

这些水饺几乎遍布亚洲各地。饺子馅儿选择多样,包括鸡肉、牛肉、大葱、羊肉和韭菜等,新鲜水饺诱惑无穷。

2 4 5 7 9 10 11 12 13 15 18 20

## 越式水晶饺 (BÁNH BỘT LỘC)

来自越南,这些新鲜的薄皮饺子必须搭配甜辣鱼酱一起食用。内裹虾仁和五花肉,越式水晶饺绝对是最佳开胃菜。

8



## 日式煎饺 (GYOZA)

在第二次世界大战期间引入日本的煎饺使用猪肉或海鲜馅料。经过煎炸后,可以沾着淡酱油慢慢享用!

3



## 小笼包 (XIAO LONG BAO)

源自上海的小笼包,这些汤汁饱满的猪肉饺子是冬季必备。一口咬下去的时候可要当心被滚烫的汤汁烫到。

9 11 12 13 14



## 红油抄手 (WONTONS)

红油抄手是放在辣椒油,清汤,或面汤里面的油炸馄饨。外皮里面一般是整虾,肉泥和虾,或是虾泥,可以说是完美的“小云朵”。

4 5 9 11 15 18 19



## 锅贴 (GUO TIE)

煎锅贴十分易吃。薄薄的面皮,包裹住肉馅和蔬菜,鲜美溢口,吃上一个就停不下来。

1 5 9 12 13 15 19



## 韩式饺子 (MANDU)

来自韩国的饺子可蒸可煮可煎可炸。猪肉或牛肉馅料加上泡菜,搭配温和的韩式辣酱食用更加美味。

17

仅在早茶时间供应 (通常于上午10点到下午2点之间)



## 虾饺 (HAR GOW)

精致的木薯粉皮包裹着虾仁的虾饺,最正宗的食用方法,是蒸熟后,沾着酱油、辣椒油或辣椒酱食用。

1 6 14 16



## 烧卖 (SIU MAI)

食用烧卖的最好方法是一口一个。猪肉馅烧卖不仅外形诱人,而且味道鲜美。烧卖上方会搭配鲑鱼子或是一整只虾,我们建议点两笼和小伙伴们一起分享!

1 6 12 13 14 16



## 煎堆 (JIAN DUI)

超级想吃甜食?煎堆是由米粉制成的中式油炸糕点,里面甜甜的馅儿通常包括黑芝麻、莲子、红豆或黑豆。请慎重食用:因为一口下去就停不下来。

1 6 14 16

## 咸水角 (HAM SUI GOK)

这些形状如鸡蛋般大小的炸猪肉丸子是一道广东点心。外皮脆而不韧,里面又搭配美味的猪肉馅料。温馨提示:让服务员将咸水角一切两半后分享食用最佳。

1 6 14 16



## 芋饺 (WU GOK)

也就芋头饺子。芋饺外皮酥脆,清淡怡人,形状精致,馅料为芋泥和肉馅。

1 6 14 16



## 潮州果粉 (CHIU CHOW FUN GOR)

中国潮州地区的饺子内容最多!里面包含花生碎、大蒜、韭菜、碎猪肉,干虾仁,萝卜和香菇等等,用小麦面粉包制而成,美味无比!

1 6 14 16





# 环洋汇聚 绮丽风情

## RICHMONDBC

DUMPLINGTRAIL.COM

f /RichmondBC    @visitrichmondbc    @visitrichmondbc

本手册由石制可回收纸张制成，没有使用任何水资源或树木资源。