

<<南京小吃>>

图书基本信息

书名：<<南京小吃>>

13位ISBN编号：9787113155216

10位ISBN编号：7113155219

出版时间：2012-12

出版时间：中国铁道出版社

作者：夏天 编著，董政 绘图

页数：1

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<南京小吃>>

内容概要

近几年来，南京人突然对美食表现出从未有过的热情。作者被他们的热情深深感染，甚至真的为了一份“南京小吃完全宝典”而钻进背街小巷，不辞辛苦，一家一家的试吃，还不停的问，不停的拍。没想到的是，在将近两年的时间里，作者利用业余时间竟然吃过了100多家大约200多个小吃品种。每当作者将试吃报告发到微博上时，总会引来大量的转发和评论，并经常被南京市委宣传部的官方微博@南京发布、现代快报的官方微博@现代快报、以及@新浪江苏美食采用，博友们还因此给作者封了个“骨灰级吃货”的雅号。作者自认谈不上“骨灰级吃货”，但有两点是肯定的，一是经过一番梳理之后，何为本帮小吃，何为外帮小吃，脉络越来越清晰。二是通过微博互动，作者和“吃货”们都变得越来越理性，自己舍得本钱熬汤且不加任何添加剂的老卤面条，以及采用最新鲜的食材制作的美味小吃受到越来越多“吃货”们的追捧。最让人惊喜的是，《南京小吃》可是有史以来第一份比较安全的介绍南京本帮小吃的手绘地图。

<<南京小吃>>

章节摘录

版权页：插图：【清真安乐园菜馆】清真安乐园的包子，不管是牛肉包子、马齿苋蒸饺、羊肉烧卖还是豆沙包子都是一绝。

地址：白下区王府大街138号。

公交43路王府大街站。

营业时间：早6点半—晚8点。

老夏点评：清真已经成为南京美食的代名词。

【老太皮肚面】二十年来一直坚持自己炸皮肚，老太说皮肚不泡才好吃。

地址：评事街97号，李记清真馆后面第二栋公寓一楼。

公交41、80、82、313、807、128、28路建业路站。

营业时间：早6点—晚7点 老夏点评：著名剧作家@杨俊的微博说他第一次去吃老太皮肚面就被“吓”到了。

杨俊说你这料太狠了吧，面碗上一层金是皮肚啊。

你知道老太怎么说的吗？

老太说给你吃饱了，你才会给我吃饱。

我深深的感觉到南京的老太太了不起了。

【秦淮小吃城】秦淮小吃城坐落在夫子庙西边，秦淮河畔。

百年老店六风居复出并推出一款老八绝小吃豆腐脑，黄勤记则推出了南京最好吃的鸡汁回卤干。

另外还有炸糍粑、韭菜盒子、六合猪头肉、桂花糖藕、雨花石汤圆以及不加任何添加剂的鸭血粉丝汤等60多个品种。

地址：夫子庙南京银行斜对面，秦淮河边来燕路旁。

公交2、游2、16、26、33、46、49、44路由南向北三山街站；路夫子庙站。

老夏点评：部分味道复出，雨花石汤圆现身小吃城。

六风居的豆腐脑我已经尝过了，不要太好吃哦，规矩话。

【老太叠元宵】“叠元宵”是用手工揉粉包馅搓圆，经过多次沾上生糯米粉在器皿中筛滚而成口感有韧劲。

是很多吃货最难抗拒的美味，元宵节前不排队根本买不到。

刚才在夫子庙金陵路上偶然发现了老太叠元宵毫不犹豫的买手。

袋。

“老太”说过段时间将推到贡院街“古秦淮”牌坊下销售。

地址：春节前在夫子庙金陵路摆摊。

临近春节、元宵节在贡院街“古秦淮”牌坊下南京银行旁边销售。

公交1路夫子庙底站；2、游2、16、26、33、46、49、44路由南向北三山街站。

营业时间：早6点—下午4点。

老夏点评：轻轻咬上一口，荤油芝麻立刻从面皮中溢出，香气四溢，口感筋道，这滋味，比超市买的速冻元宵美啾多啦！

【阿婆五香蛋】阿婆一直在水游城对面卖五香蛋，卖了好多年。

终于有一天一档电视节目的路边采访，令她一夜爆红，从此之后，来吃她家五香蛋的人络绎不绝。

与众不同的是她的五香蛋全是剥了壳的。

我问阿婆在这里卖五香蛋卖了多少年？

阿婆说：“我从上个世纪的1981年开始卖，那时的价格只有1毛3，现在已经涨到1块5，你说我卖了多少年？”

地址：建康路上水游城对面的教敷营巷口。

公交：2、26、37路三山街站。

营业时间：早5点半—晚7点、7点半。

老夏点评：一个字，香！

<<南京小吃>>

编辑推荐

《南京小吃》是有史以来第一份比较安全的介绍南京本帮小吃的手绘地图。

南京小吃又称金陵风味小吃、秦淮风味小吃。

京苏风味小吃发源于夫子庙，历史悠久，品种繁多。

<<南京小吃>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>