第一图书网, tushu007.com

# <<美食北京>>

## 图书基本信息

书名：<<美食北京>>

13位ISBN编号：9787501964864

10位ISBN编号：7501964866

出版时间：2008-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：陈援

页数：145

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

## 前言

北京作为中国的首都和历史文化名城，是中国乃至世界最具活力和魅力的城市之一，特别是2008年在北京举办的第29届奥运会，更使北京成为国内外新闻媒体高度关注的聚焦点。
漫步在北京，既能看到一千多年前辽金朝代的建筑，游览金碧辉煌的紫禁城、风光旖旎的颐和园、雄伟壮观的万里长城……又能欣赏到国家大剧院、北京机场新航站楼、奥运场馆、央视新址等目前世界上最新潮、最具艺术想象力的建筑。
这一切都让人们感受到时间的快速流动，体会到传统与现代的完美结合。
如今，吸引着人们来到北京的，还有生机勃勃的时尚元素和传统与浪漫并存的生活方式。
美食荟萃的餐饮业，时尚高雅的休闲场所，花样翻新的游玩娱乐演艺活动，星罗棋布的商业区，众多的博物馆和图书馆，布局周正、宽敞大方的交通系统……每时每刻都向人们展示着这座古老的城市所拥有的新活力。
经过几十年的发展，北京旅游业已形成了相当的产业规模，具备了多元化、多层次的综合接待能力，构成了比较完善的旅游服务体系。
目前，北京现有国家A级景区157处，旅行社855家，星级饭店814家。
国际国内旅游业都保持了持续稳定的发展势头，旅游业已成为北京第三产业的重要支柱产业。
这套精美的《图说新北京》丛书的出版可谓恰逢其时。
它不仅多角度全方位地展示了北京的悠久传统和正在发生的变化，以其强烈的视觉冲击和艺术感染力刷新了人们对北京的审美感受，更为人们提供了最新的比较系统的实用信息，引领人们探寻这座古老城市的文化底蕴，体验它跟随时代步伐所展现出的现代活力和魅力。
新北京，新体验，拭目以待。

## 内容概要

美食是旅游的重要一部分，对美食的记忆，绝不会随着旅游的结束而淡忘，2008年，世界各地的游人，都云集在北京，他们对北京的认知，也许就会从第一口美食开始，对北京的回忆，也许就是对美食的回忆。
本书汇集了北京的各色美食，这里有“中华老字号”餐饮翘楚、京城名店四海飘香、宫廷王府官菜尽现豪华、雍容大度的鲁菜和京菜、地方和民族佳肴、梅府家宴、八味坊日本料理……　　本书不仅多角度全方位地展示了北京的悠久传统和正在发生的变化，以其强烈的视觉冲击和艺术感染力刷新了人们对北京的审美感受，更为人们提供了最新的比较系统的实用信息，引领人们探寻这座古老城市的文化底蕴，体验它跟随时代步伐所展现出的现代活力和魅力。

# <<美食北京>>

## 书籍目录

引子1 “ 中华老字号 ”餐饮翘楚　全聚德烤鸭店　便宜坊烤鸭店　丰泽园饭庄　砂锅居饭庄　同和居饭庄　同春园饭店　柳泉居饭庄　烤肉宛饭庄　烤肉季饭庄　来今雨轩饭庄　都一处烧麦馆　壹条龙饭庄　鸿宾楼饭庄　听鹂馆饭庄　峨嵋酒家　玉华台饭庄　又一顺饭庄　延吉餐厅　馄饨侯　月盛斋　六必居和天福号2 京城名店四海飘香　晋阳饭庄　阿一鲍鱼酒家　四川饭店　东来顺饭庄　淮扬春饭店　老正兴饭庄　无名居　功德林素菜饭庄　荷塘月色素食餐厅　九门小吃　小肠陈（卤煮火烧）　丰年灌肠店　白魁老号饭庄　锦芳回民饮食店　护国寺小吃店3 宫廷王府官菜尽现豪华　仿膳饭庄　格格府　谭家菜　白家大宅门食府　湖广会馆私房菜　8号公馆　宴乐府餐厅4 雍容大度的鲁菜和京菜　泰丰楼饭庄　惠丰堂　齐鲁饭店　瑞珍厚饭庄　东兴楼饭庄　北平楼　阳坊涮肉　北京大菜楼　海碗居　倪氏海鲜5 地方和民族佳肴飘香北京　九头鸟酒家　徽菜酒楼　洪湖水浪打浪餐厅　老孙家饭店　豫南水席餐厅　贾三灌汤包子馆　老马家兰州拉面馆　蒙古人莜面美食村　膳春酒楼　向阳屯食府　国风莜面酒楼　吐鲁番餐厅　晋风庄园　秦唐府　张生记　孔乙己酒店　苏浙汇酒楼　顺峰海鲜酒楼　金鼎轩酒楼　闽海渔村　菜根香酒楼　洄龙罐　湘彬酒店　渔公渔婆　曲园酒楼　新珠堂餐厅　岳麓山屋　秀才府　俏江南　秀兰小馆　云腾食府　青稞缘　巴国布衣　北京汤山假日会议中心　苗疆酸汤鱼6 新派时尚菜融汇发展　花家怡园　六合人家　海底捞　小肥羊火锅店　蟹老宋香锅　麻辣诱惑　谭鱼头　黄记煌7 私房菜各有绝招　梅府家宴　那家小馆　简单生活私家菜馆　厉家菜　小王府私家菜馆8 域外美食缤纷多彩　巴黎马克西姆餐厅　莫斯科餐厅　浮士德餐厅　基辅餐厅　星期五餐厅　鹅和鸭西餐厅　品诺意大利餐厅　福楼餐厅　德克萨斯扒房　八味坊日本料理　德川家日式餐厅　北欧扒房西餐厅　庆云楼　萨拉伯尔韩国料理　亚洲之星新马印餐厅　非洲餐吧（PILIPILI）　粉酷（泰式）附　各省市驻京办事处餐厅　北京中关村食圈　北京国贸一建国门食圈　北京复兴门一航天桥食圈　北京后海食圈　北京西直门食圈　北京奥运食圈结束语

## 章节摘录

插图：1“ 中华老字号 ”餐饮翘楚全聚德烤鸭店在来京游客中间流传着“ 不到长城非好汉，不吃烤鸭真遗憾 ”的说法，这充分说明了北京烤鸭在国内外游客心目中的地位。
北京有大大小小烤鸭店几百家，再加上有烤鸭供应的餐厅、饭馆就有几千家了。
其中不乏“ 大董 ”、“ 九花山 ”、“ 利群 ”、“ 鸭王 ”等近一二十年新秀名店，但领军的还是“ 全聚德 ”和“ 便宜坊 ”两家被授予“ 中华老字号 ”烤鸭店。
从“ 炙 ”字说烤鸭常有人讨论烤鸭是哪朝哪代开始有的，查史考证怕是很难。
因为人类的远祖学会取火吃熟食之后，肯定就是“ 烤制 ”，而没有蒸煮烹烧的条件，自然就把到手的食物烤炙来尝尝了。
烤果子，烤根茎，最多的还是烤肉，打来的猎物飞禽走兽都烤炙来吃。
汉字的“ 炙 ”字很能说明问题。
上面一个斜“ 月 ”是肉，下面架火，不就是“ 烤 ”吗？
中国古代文字记录的野鸭子叫“ 凫 ”，驯养后称“ 鹜 ”。
鹜，原指野水禽，后来也可做家鸭解了。
世上的“ 第一只烤鸭 ”谁能说清楚呢？
有说元朝时有了烧鸭子的记载，明朝帝都金陵有了“ 炙 ”鸭子的炉，是焖炉。
传到北京，便宜坊老店是焖炉烤鸭。
到了清朝；全聚德是采取挂炉烤制，可名字还是叫“ 烧鸭 ”。
直到20世纪30年代，才叫做烤鸭。
至于为什么到这个时间才叫烤鸭？
本书在“ 烤肉宛饭庄 ”中有答案，只能“ 且听下回分解 ”了。

## 后记

曾听一位知名的美食家说：“ 评说北京餐饮业，可以说是一门学问，很深的学问；但是，随意品尝一些北京的美食，谈谈自己的一管之见，倒是谁都能行的。
”当时，我并不在意，现在，整理这本小册子，才深有同感。
6万多家饭店餐馆，百人百味，说清楚就不容易，我的水平又怎么能评说呢？
奥运到来之际，我只是整理一下自己的所闻所见，努力向有兴趣读这本册子的朋友，讲述一些北京的美味佳肴。
好在在编写过程中得到北京老字号办公室、北京餐饮协会的专家们和几家餐饮集团负责人的帮助，才从在我看来浩如烟海般的餐饮企业的各种资料中理出一些头绪，写成以上文字。
我还要感谢北京长地万方科技有限公司，以他们做“ 道道通 ”电子导航地图资料，为我书中提到的餐馆“ 定位 ”，并友情提供了几个食圈的地图。
谢谢我的助手赵同先生认真工作，使得这书能在很短的时间完成。
我知道，尽管我所做的不一定能满足众人的需要，但帮助我的朋友们和我一样，希望尽自己绵薄之力，介绍北京美食的魅力，展现迎奥运的北京。

## 媒体关注与评论

北京不是由小村庄自然慢慢长大的城市，而是先有设计人工楞“ 做 ”出来的，所以它有许多哲学理念做指导．它有独特的中轴线，有等距的胡同机理。
北京是一个多民族和谐居住的城市，它是六朝古都，其中四朝是少数民族做统治者。
由此派生出的北京品格是与众不同的，注定了北京在世界上是独一无二的。
——著名作家 舒乙

## 编辑推荐

在北京，寻找独具魅力的美食；在品老号，尝尝西餐，回味佳肴；在东西与今昔的时空里徜徉。

第一图书网, tushu007.com



## 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