

<<阿姆斯特丹>>

图书基本信息

<<阿姆斯特丹>>

内容概要

自由，传统，欢庆，前卫，一切，不可以的一切、可能的一切。

阿姆斯特丹不是这么一个奇特的混杂体。

当然，还有那里受到上帝着顾的居民，自由、宽容、酷爱啤酒的人们。

让我们立刻启程去这座光怪陆离的荷兰都市吧，去看那里的违禁药物、千奇百怪的画家、水边的露天茶座、尖顶的音乐厅，还有那个迟迟都不愿来这里居住的华丽的女王。

当然，还因为那里肯定不会让您花太多的金钱，也不会让您花冤枉钱。

这座城市里到外都有好的去处，您可以怀着十分愉快的心情把这些地方找出来，然后用极低的价格品尝美食饱餐一顿。

想尝试阿姆斯特丹，就要接纳它！

<<阿姆斯特丹>>

作者简介

作者：（法国）奥齐亚（法国）德·拉海伊（法国）拉布尔代特 译者：张岚

<<阿姆斯特丹>>

书籍目录

光怪陆离的阿姆斯特丹实用信息与交通市区导览住宿指南美味餐饮购物天堂游览观光指南休闲去处阿姆斯特丹周边好去处重大节日及活动时间

<<阿姆斯特丹>>

章节摘录

书摘 加里松饼店 (GARYS MUFFINS) 地址: 王子运河454号 Prinsengracht 454 电话: 020420 14 52 马尼克斯街121(Mamixstraat121)电话: 0206380186 Kinkerstraat 140-雷许利尔斯横街53号(Reguliersdwarstraat 53)电话: 020 420 24 06 犹太大街15号(Jodenbreestraat 15) 电话: 020 421 59 30 卡尔弗街185号(Kalverstraat 185, 美国图书中心里面)电话: 020 625 53 89 营业时间各不相同, 通常周一至周六从(08:30~18:00, 周日从10:00~18:00)。

雷居里耶德瓦尔大街的“加里夜晚”店周日至周四从12:00-02:00, 周五和周六则一直开放到凌晨04:00。

便宜的松饼、蛋糕和百吉饼。

用下面的方法吃早餐比较聪明, 选择一份咖啡或者茶+松饼。

而聪明的吃午餐的方法则是吃百吉饼。

无论大还是小, 天然的还是洋葱味的, 都有很好的配料(奶油—干酪、鳄梨—干酪、西红柿—莫泽雷勒干酪—罗勒, 或当月的柬埔寨饭)。

那些囊中羞涩之士可以点“昨日剩货”, 只卖0.45欧元!而在吃下午茶(对不起, 这里是咖啡, 别忘了这里是荷兰)的时候, 则又行人而软的松饼。

巧克力蛋糕或者欧洲越橘一直是最高档的食品, 但是那些新颖的品种玉米米—巧克力或者白巧克力也为自己争得了一席之地。

至少要尝两个才能做出判断来……建议: 白天可以去马尼克斯街、犹太大街、金克大街的松饼店去转转, 那里的面积更大。

从娱乐场所出来, 您可以到雷居里耶德瓦尔大街的“加里夜晚”店来(周末一直开放到凌晨4:00)。

这种神奇的组合方式已经被所有的夜鸟所采用。

纽约比萨 (NEW YORK PIZZA) 地址: 莱顿街23号 Leidserstraat 23 电话: 020622 86 89 周日

至周四每天10:00-01:00营业, 周五和周六10:130-03:00营业。如果从装饰(丑陋而且冰冷, 火车站自助餐的风格)和服务(唠唠叨叨的雇员)来说, 纽约比萨不值一提, 但是如果从价格、味道和质邑而言, 它却值得大书特写。

松软可口的比萨饼价格仅为2.27欧元。

来一份红色的、清淡的花椰菜—菠菜—洋葱, 尝一下新颖别致的泥炉烤鸡肉, 或者哪怕是一份简单的西红柿—干酪也非常不错。

这里也推出一些套餐, 价格比麦当劳的要便宜, 而且更好吃。

在回到座位上享有美食前, 建议您先用柜台上的佐料把自己的比萨饼调调味道(意大利脱脂硬干酪、盐、胡椒、蒜)。

分店: 丹街24号, 电话: 020 422 2123;斯珀伊2号(请注意这家店的营业时间到更晚, 周一至周三开到22:00, 周四至周六直到24:00, 周日到21:00), 电话: 020 420 35 38。

外送中心电话: 020 455 0000(还有外卖服务)。

小甜点 蓬巴杜尔 (POMPADOUR) 地址: 赫伊登街(Huidenstraat)12号 电话: 020 623 95 54 周二至周五09:30—17:45, 周六09:00~17:00。

有轨电车1、2、5、7、11路。

这家糖果店—茶室不仅以那位著名的女阴谋家的名字为招牌, 而且还使用她的肖像, 在17世纪的画框里骄傲得像一位王侯, 而且按照洛可可风格那样具有玫瑰的颜色。

这家餐馆不仅借用这位伯爵夫人的名字, 而且还有她那豪华、精致的生活世界。

在这些带褶皱的衣裙、镜子和宜人的香气、自制的糖果、巧克力、焦糖和干蛋糕可以作为上佳的礼物, 但是要想获得直接的享受您应该到茶馆那边。

同样是自制的糕点, 受到了法国、比利时(一点点)、西班牙和德国等国的影响, 因此更是胜人一筹。

“蓬巴杜尔杏元蛋糕”离完美已经不远, 但是仍然不能跟同行“拉杜雷”(Ladurée)相比(在味道方面相近)。

在性价比方面, “蓬巴杜尔”则以令人吃惊的低价超出了那家法国糕点(一个阿姆斯特丹人, 哪怕他十

<<阿姆斯特丹>>

分赶时髦，从来都不可能接受16欧元的茶水或者18欧元的糕点，哪怕它她得无以复加)。

茶叶和咖啡就着一种入口即化的玛德莱娜蛋糕一起喝，价格在0.90欧元之间。

大的糕点店最多也不过3.40欧元，长条蛋糕2.27欧元，甜酥式面包则为1.36欧元。

果汁吧 拉弗吕特里亚(LAFRUTERIA) 地址：新城前护城河141号 Nieuwezijds Voorburgwal 141 没有电话号码。

这家新鲜果汁吧周一至周六09:00~18:00营业，周六11:00—18:00，夏季则每天部营业至21:00。作为阿姆斯特丹唯一的一家真正果汁吧，它值得专门为它开辟出一个栏目。

让我们走进这家唯一的小吧里，它的位置就在大商场(Magna Plaza，商业长廊)的对面和新教堂(Nieuwe Kerk)前面。

实际上，人有一种走进一间厨房的感觉(洗涤槽，咖啡用具以及其他餐具布满了整个环境)，而不是走进一家酒吧里，甚至是走进奶奶家的厨房里。

我们童年时所喝过的所有玛德莱娜蛋糕都在那里了：放满铁盒子的木架子、放着红糖的广口瓶、盛果酱的坛子(玫瑰红色的西柚酱、猕猴桃酱、西红柿酱、樱桃酱)、做饭用的围裙……仔细到这个程度度，我们怀疑主人就是直接从他妈妈的厨房那里得到启发的。

甚至这就是生意的一部分，因为在这个厨房里做出的蛋糕吸引了各处的人慕名而来。

这家果汁吧也有一些汤和切成块的蛋糕，这些东西如此好吃以至于能让人忘记此行目的何在了，真正吸引人来此的是各种果汁和牛奶混合饮料，以及那些装满绿苹果、微酸的橘子、熟透了的香蕉的篮子，这里几乎所有饮料都是当场点做。

每一杯都是百分之百的新鲜和快乐。

冬天是一份富含维生素的饮料，夏天是一份冒着细泡的苏打解渴果汁。

在这场追求最美味饮料的竞争中，牛奶混昆合饮料(大约2.27欧元)的数量不多。

它可以简单，加猕猴桃或者草莓，也可以复杂，混合以鸡尾酒(热带风格，菠萝—芒果—香蕉)。

提醒一下，一种多种颜色的特殊混合牛奶饮——香蕉椰枣——已经被精心制作出来了。

新颖，尤其新颖。

长期逗留者和那些已经上瘾的人可以索要一张张会员卡，这样的话，每买9份果汁就另送一大份。

……插图

<<阿姆斯特丹>>

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>