

<<食为天：北京饮食指南>>

图书基本信息

书名：<<食为天：北京饮食指南>>

13位ISBN编号：9787508505565

10位ISBN编号：7508505565

出版时间：2004-09

出版时间：五洲传播出版社

作者：永乐

页数：169

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>

<<食为天：北京饮食指南>>

内容概要

“民以食为天”，简单的一句话蕴含了中国人认识事物理解人生的哲理。
今天的北京城，人们简直可以品尝到中国任何一种地方菜和世界各地的特色风味。
北京的饮食时尚和文化时时刻刻地包围着每一个人。
读一读这本书吧，让你和我们共同品味生活，共同享受：在北京的每一天惬意而快乐的时光。

<<食为天：北京饮食指南>>

书籍目录

一 亚运村食圈（大屯-亚运村-惠新西街） 好人家 德川家 北京三峰酒楼 宝葫芦 丰乐金港大酒楼 安元五号 川府酒家 古越人家 唐都三晋酒楼 大宅门 大食客 义行岛 彝家肴 元宵节·端午节二 三元桥食圈（西坝河-柳芳街-三元桥-霄云路） 浦月人家 卓玛风情藏餐吧 金三元扒猪脸酒家 蟹老宋 荷塘月色 中秋节·重节节·腊八节三 朝阳公园食圈（农展馆-朝阳公园-团结湖） 百粥乡 贵州笋笋 酸汤鱼 新马印餐厅 潇湘苑 俺爹俺娘肉丁大包米粥 大董烤鸭店 阿森鲍鱼店 郡王府 春节四 三里屯食圈（东直门-三里屯-工体） 花家怡园 雅典娜希腊风情餐厅 一千一夜餐厅 锦都久缘 楼外楼 中八楼 渝舟嘉陵 保利大厦 沸腾鱼乡 古堡花园 中国人的筷子五 什刹海食圈（鼓楼-什刹海-新街口-地安门） 孔乙己 西安饭庄 德润轩 汤六 建国门食圈（日坛-建国门外大街-国贸-现代城-劲松） 茶马古道 达尔汗 美味珍御膳 莫高大酒楼 蜀国演义 丝路驿站 四合轩 文汝馨居 重庆小天鹅劲松 食府 忆江南 紫金宫 八大菜系七 王府井食圈（建国门内大街-王府井-朝阳门） 澳拜克 萃华楼 桂公府 绿色天食餐厅 蒙古人莜面美食村 饮食禁忌八 珠市口食圈（宣武门-珠市口-前门-崇文门） 都一处 晋阳饭庄 马克西姆 新北纬饭店时珍苑 筵席礼仪传说九 北太平庄食圈（花园北路-北太平庄-马甸） 橘子洲头 德寿宫 至味楼 九头鸟 湘园·粗粮馆·心情不错 金生隆爆肚 饮食的治疗作用十 中关村食圈（知春路-中关村-苏州桥-颐和园） 雅竹餐厅 潮泰海鲜 淮南豆腐宴 威威焗鸡王 宏状元 口福居 听鹂馆 烹调技法十一 西直门食圈（西直门-月坛-复兴门） 静苑厅 同和居 莫斯科餐厅 菜香根 小白桦 江南大夫第 名酒传说十二 广安门食圈（六里桥-广安门-白纸坊） 三千浦烧饼 白洋淀 天使食府 红鼻子 霸王花西域食府 中国少数民族食俗附录 1 北京酒吧名录 2 北京快餐名录 3 索引

<<食为天：北京饮食指南>>

章节摘录

插图孔乙己酒家 孔乙己酒家门对着什刹海，有墩柳摇曳，湖水涟漪，鸳鸯悠游，未曾进门，心情已然舒畅。

来得较晚，门口一群姑娘刚吃完出来，嘻嘻哈哈笑闹着：“二两茴香豆，一壶烧酒。

”顿时使人如处江南水乡。

一进门，正中摆着鲁迅的头像，横眉冷对，于是脑海中浮现穿长衫的穷酸文人孔乙己摇头晃脑：“多乎哉？不多也。

”哇，生意还这么好，人多为患，不知老板是何等人物，是否也会来一句“多乎哉？不多也。

”生意当然是越多越旺越好。

孔乙己酒家专营绍兴菜，绍兴菜取材极为讲究精细。

钱塘江近海处的海鲜。

塘堤湖畔的三秋桂子，天日山中的毛竹嫩笋、西湖里的鱼虾莲藕，还有金华火腿、绍兴花雕，六桥鲜蔬。

龙井新绿，都是入饕的佳品。

绍兴黄酒是人们喜爱绍兴菜的一大理由。

小而嫩的三黄鸡加上黄酒酒糟做成糟鸡，嫩鸡肉里带着酒香的特殊味道，让人沉醉。

臭豆腐拼盘里有精致的响铃儿、萝卜丝饼、蛋黄卷和一口香，一口香里包着芝麻、腰果和花生，咬上一口，盈香满口。

油炸臭豆腐的味道闻着臭，嚼起来香，最令江南游子惹起连连绵绵的乡思。

茴香豆是把蚕豆用水泡上一天，再加上桂皮、大料、黄酒和老抽做出来的，粉粉地带着醉人的微甜。

到孔乙己酒家，免不了喝点陈年花雕，记得在广东时喝花雕总要温热放进酸梅，多次喝下来，还是觉得原味好，特别是这里的18年女儿红花雕，轻轻啜上一口，清纯醇厚，浪漫的名字，让人在微醺中恍然忆起诸多浪漫的往事。

<<食为天：北京饮食指南>>

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>