

<<吃货指南>>

图书基本信息

书名：<<吃货指南>>

13位ISBN编号：9787508839790

10位ISBN编号：750883979X

出版时间：2013-4

出版时间：吴明慧 龙门书局 (2013-05出版)

作者：吴明慧

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>

## &lt;&lt;吃货指南&gt;&gt;

## 内容概要

《吃货指南:99元吃遍武汉美食(2013权威版)》内容简介：一部《舌尖上的中国》美食纪录片，带火了源远流长的中华美食文化，片中那些色香味俱全的特色美食，令吃货们垂涎三尺，越看越饿。如果你也是馋猫军团中的一位，那么不妨跟着《吃货指南》系列，与我们一起享受一次“舌尖上的美味”吧。

《吃货指南》系列图书具有以下特点和实用性。

(1) 图书内容精心策划，精细安排。

全书主要分3个部分。

第1部分为：全城撒网吃遍特色小吃。

在这部分中，主要给吃货们推荐了该城市的相关特色小吃，无论是传统的中华名小吃，还是当地的特色风味小吃，都能让你一饱口福。

第2部分为：99元吃遍特色大餐。

主要以人均消费不超过99元为标准，全面而详细地给吃货们推荐了当地一些特色餐馆、全国八方菜肴和异国美食。

既让你hold住钱包的同时，又让你满足胃的需求。

真正让你吃得爽、花得值。

第3部分为：跟我学做当地正宗特色美食。

让吃货们不仅通过该书吃到相关美食，而且还能学到当地最经典特色美食的制作方法，即便无法亲自前往该城市品尝美食的吃货们，也能在家自己动手制作并享用。

(2) 细心周全的美食指南，让您“吃时”无忧。

实用的美食地图。

《吃货指南》给吃货们准备了完备的美食地图，无论是特色小吃，还是特色餐饮店，都有明细的地图指南。

特别是开篇的美食大地图，可以让你按图索骥，快速找到自己需要的美食地点。

并且地图背面还给吃货们提供了完善的攻略信息，如店名、地址、电话、交通指南等，方便你出行时，不带书只凭这张地图也能搜寻到自己想要的美食餐馆。

周全的美食指南。

《吃货指南》从吃货的实际需求出发，提供了周全的信息服务，如各餐饮店特色美食推荐、人均消费水平、各分店分布信息、适合客路、地址电话、交通指南、停车位、营业时间、温馨提示等，应有尽有，让你吃得放心、吃得舒适。

赠品图：

<<吃货指南>>

作者简介

吴明慧，《中国国家旅游》杂志武汉站资深美食记者，酷爱美食，热衷发现不为人知的各种美味。

## &lt;&lt;吃货指南&gt;&gt;

## 书籍目录

无鱼不成宴，无汤不成席 柔嫩爽滑楚地风，香鲜微辣武汉味 武汉美食区域全搜索 小吃集中地 美食集中地 武汉超HOT美食推荐 清蒸武昌鱼 皮条鳝鱼 红菜苔炒腊肉 龙凤配 黄陂三合 橘瓣鱼元 万寿羹 东坡肉 干张肉 干烧铜鱼 红烧野鸭 煎虾饼 鸭脖子 蔡林记热干面 豆皮 四季美汤包 小桃园煨汤 Part1全城撒网吃遍武汉小吃 NO.1中华名小吃 豆皮 汤包 热干面 水饺 重油烧梅 牛肉米粉 汤圆 煨汤 牛肉豆丝 面窝 糊汤粉 小汤圆 牛肉粉面 桂花赤豆汤 一品香大包 NO.2特色风味小吃 云梦鱼面 蛋酒 橘颂饼 年糕 精武鸭脖 东坡饼 油香 发米粩 什锦豆腐脑 炒良乡栗子 欢喜坨 糯米包油条 NO.399元吃遍武汉特色小吃 Part2饕餮美食尽在武汉 NO.1鲜嫩柔滑荆楚味 1武汉本帮菜 老汉口 刘胖子家常菜 亢龙太子酒轩 湖锦酒楼 颐和景酒店 简朴寨 小观园 美味故事特色餐厅 荔晶时代餐厅 九龙大酒店 金三利大酒店 楚天卢 小贝壳酒楼 楚灶王大酒店 食尚坊 莉莉周花园餐厅 小桃园酒楼 房霖大酒店 小城故事餐厅 顺香餐厅 九大碗 厨娘手艺 三五醇欧洲花园酒店 武汉人家 湘鄂情 巴山夜雨总督府 醉香隆 赛江南艺术餐厅 艳阳天酒家 风波庄 武汉林馆艺术主题餐厅 老味道餐厅 2美味面馆 李记热干面 蔡林记热干面 石记热干面 馋艺堂 陈记炸酱面 薄冰羊肉粉 徐嫂糊汤粉 NO.2八方菜肴 1川菜 三十三间堂 金色雾都 渝家小馆 巴适 老房子春江花月 蜀渝川菜馆 四川鲜鱼馆 麻辣空间 2078香辣虾 太翁鱼府 三川麻辣风 老成都风味庄 天椒尚品 快乐食客 2湘菜 红状元粥店 520餐厅 老灶壁 口味堂 深巷口味馆 木伢子食府 博客食府 胖胖大酒楼 3粤菜 彩云轩 美庐时尚餐厅 江南阿二 全记茶餐厅 广东商会酒楼 港味元素茶餐厅 顺风汤馆 顶好烧味港式茶餐厅 当年情港式餐厅 茶余饭后餐坊 4东北菜 福满楼东北菜 咱家东北菜馆 东北人烤肉 5贵州菜 苗姑酒堂 云间餐厅 NO.3异国美食 1西餐 戈雅牛排法餐厅 琥珀餐厅 法朵葡园餐厅 斗牛士牛排餐厅 祖母的厨房 荷花亭 绿茵阁西餐厅 赛百味 伊莉维尔烘焙餐厅 猫眼餐厅 MANGOME 雨花西餐厅 VIA餐厅 以琳比萨 梦想意大利 吉雅诺西餐厅 Teddy's Kitchen 第一排牛排 花樽坊西餐厅 宝岛牛排 2日本料理 仓桥家日本料理 大禾回转寿司 禾绿回转寿司 大菊日式料理 汉和京都日本料理 3韩国料理 百帝园 权金城 韩舍韩国烧烤餐厅 金韩宫韩国烧烤店 韩林炭烤 金饭 4东南亚菜 金泰澜餐厅 娘惹裙厨 百艳青花时尚餐厅 金象泰 好滋味365艺术餐厅 金津咖喱 泰美音乐厨坊 泰香椰雨 ..... Part3跟我学做正宗武汉美食 附录1一天99元吃遍武汉美食 附录2武汉最佳私房菜 附录3十家最高性价比自助餐 附录4九大人气酒吧 附录5武汉人气甜品店 附录6武汉人请客吃饭的十大好去处 附录7武汉十家浓浓爱意餐厅

## <<吃货指南>>

### 章节摘录

版权页：插图：赛百味以提供新鲜且美味的三明治著称，在世界各地家喻户晓，这家店根据每位顾客的需要和不同的口味，现场制作每款三明治、沙拉。

所有面包、甜点都是当天烤制，蔬菜和配料更是新鲜、营养、美味、健康。

赛百味三明治的脂肪含量低于6克，“SUBWAY”已经成为全球健康快速食品的代名词。

意大利经典（Italian B.M.T）是赛百味经典系列中备受青睐的美味。

它的制作方法是在新鲜出炉的面包里夹入热那亚式萨拉米香肠、意大利辣香肠和火腿切片，佐以自选的新鲜蔬菜，最后淋上调味品。

有人说意大利经典是赛百味最大、最多肉，最美味的一款三明治，小编是非常赞同这一观点的。

赛百味甜饼，它最吸引人的就是正宗的西式口感，香浓松软的曲奇仿佛入口即化，有花生、燕麦提子、朱古力、双色巧克力四种口味可供选择。

还有将巧克力的浓郁、朗姆酒的香醇、核桃仁的原香溶于细腻柔软的蛋糕体、层次分明、口感丰富的布朗尼。

这么多选择，总有你喜欢的一款的。

## <<吃货指南>>

### 编辑推荐

《吃货指南:99元吃遍武汉美食(2013权威版)》编辑推荐：《吃货指南》系列由《中国国家旅游》杂志全程策划，通过驻武汉的资深美食记者一年半时间的实地考察探访、亲自试吃，本着公平公正、客观求实的态度，收集相关美食情报并撰稿成书，旨在为广大的“好吃嘴”提供最便捷、实用的美食参考指南。

不超99元吃遍美食，附赠美食地图，吃货的终极宝典！

<<吃货指南>>

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>