第一图书网, tushu007.com

<<吃货指南>>

图书基本信息

书名：<<吃货指南>>

13位ISBN编号：9787508839974

10位ISBN编号：7508839978

出版时间：2013-5

出版时间：龙门书局

作者：杜敏

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

内容概要

《吃货指南:99元吃遍北京美食(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：

作者简介

杜敏，《中国国家旅游》杂志北京站资深美食记者，酷爱美食，热衷发现不为人知的各种美味。

<<吃货指南>>

书籍目录

品不尽的帝都滋味 汇聚八方精华的北京味 北京美食区域全搜索 小吃集中地 餐馆集中地 北京超HOT美食推荐 烤鸭 涮锅子 品不尽的帝都滋味 炸酱面 驴打滚 褡裢火烧 炒肝 爆肚 焦圈和豆汁 门丁肉饼 抓炒鱼片 谭家菜 Part1全城撒网吃遍北京小吃 NO.1中华名小吃 灌肠 爆肚 驴打滚 褡裢火烧 芸豆卷 豌豆黄 炒肝 豆汁 焦圈 奶油炸糕 蝴蝶酥 面茶 糖火烧 银丝卷 艾窝窝 白水羊头 糖耳朵 姜丝排叉 NO.2北京民间特色小吃全搜索 炸酱面 卤煮火烧 烧卖 门丁肉饼 糖卷果 炒疙瘩 奶酪 百果年糕 萨其马 杏仁豆腐 脆麻花 炸回头 炒红果 蜜三刀 薄脆 炸三角 小窝头 酸梅汤 冰糖葫芦 奶卷 羊眼包 藤萝饼 墩饽饽 NO.3北京其他特色小吃全搜索 扒糕 白薯铃 糖螺蛳转 牛舌饼 果子干 白汤杂碎 NO.499元吃遍北京特色小吃 Part2饕餮美食尽在北京 NO.1北京菜冠京城 1烤鸭 全聚德烤鸭 便宜坊 大董烤鸭店 利群烤鸭店 鸭王烤鸭 德缘烤鸭店 红莲烤鸭店 长安壹号 九花山烤鸭店 大鸭梨烤鸭店 老宅院 香满楼 2涮肉 满福楼 惠丰涮肉馆 宏源南门涮肉 口福居 京福华肥牛 老五四季涮肉 聚宝源 奇门涮肉坊 洪运轩饭庄 羊大爷涮肉 八先生涮肉坊 友仁居 华安肥牛火锅 阳坊胜利涮肉 匹夫涮肉城 洋妞涮肉 3老字号 东来顺饭庄 白魁老号饭庄 壹条龙饭庄 晋阳饭庄 庆丰包子铺 鼓楼姚记炒肝 丰年灌肠 都一处 馄饨侯 西来顺 砂锅居饭庄 又一顺饭庄 西安饭庄 曲园酒楼 功德林素菜馆 同春园饭店 稻香村 玉华台饭庄 惠丰堂饭庄 天福号 烤肉宛 烤肉季 致美斋 泰丰楼 4家常菜 悦宾饭馆 花家怡园 那家小馆 珍巷福地四合院菜馆 串府 院落 印巷小馆 过客 后海别院 花妞小食部 刘宅食府 红色经典主题餐厅 英雄山庄 昔巷 十八茶院 国营新成削面馆 大碗居 京味楼 小王府 郭林家常菜 北平楼酒楼 老浒记民俗酒楼 芝麻花餐厅 青年餐厅 106号精制家常菜馆 福满园 NO.2八方菜肴 1川菜 张妈妈特色川味馆 四川饭店 双流老妈兔头 蜀国演义 皇城老妈 华天峨嵋酒家 都江源 江边城外烤全鱼 麻辣诱惑 眉州东坡酒楼 锦府盐帮酒楼 2云南菜 丽江庭院之柔软时光 一坐一忘餐厅 束河人家 香草香草 云海肴 甲21号招待所 茶花妹子云南餐厅 3东北菜 大清花饺子馆 黑土印象 梅花家人饺子馆 三合楼私房东北菜 雪中鲜渔村 4粤菜 港丽餐厅 金鼎轩 太兴餐厅 唐宫海鲜舫 5贵州菜 君琴花 三个贵州人 猜火车电影餐厅 蜜桃餐厅 6西北菜 秦唐府 西贝莜面村 铁锅一居 西品西部家乡菜 清真吐鲁番餐厅 西贝九十九顶毡房 7台湾菜 欣叶 鹿港小镇 8其他菜 巴扎童嘎藏餐吧 蜜巢港式茶餐厅 NO.3异国美食 1西餐 Let's Burger plus Cafe De Sofa 葡萄院儿 安妮意大利餐厅 芝士蜜餐厅 祖母的厨房 站点 豪尚豪牛排馆 2俄罗斯菜 起士林西餐厅 基辅罗斯餐厅 彼得堡西餐厅 莫斯科餐厅 大笨象 白夜西餐 3日韩料理 争鲜外带寿司 将太无二 板长寿司 青山日本料理 松子日本料理 爱江山 义气烤肉餐吧 PANKOO釜山料理 火炉火 炸酱面 真棒 4东南亚及南亚菜 燕尾蝶 蕉叶泰国餐厅 为人民服务 粟库泰 庆云楼 妙Muse巴黎越南小吃 泰玛丽餐厅 印度小厨 Part3跟我学做正宗北京美食 …… 附录1一天99元吃遍北京美食 附录2北京风味小吃综合店 附录3各地驻京办美食推荐 附录4寻觅十大人气颇旺的老北京民间面馆 附录5北京十大不可不去的隐秘餐厅

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

版权页： 插图： 豌豆黄是北京传统小吃。
按北京习俗，农历三月初三要吃豌豆黄。
因此每到春季豌豆黄就上市了，会一直供应到春末。
豌豆黄是连同芸豆卷起传入清宫的。
在宫里豌豆黄通常装在精致的盒子里，还点缀以金糕，红黄相间，煞是好看。
而沿街叫卖的通常加小枣，整块出售。
吆喝“ 豌豆黄儿哎——大块的！
”豌豆黄颜色浅黄，细腻凉甜，入口即化，是春、夏季节的应时佳品。
虽然都叫豌豆黄，但宫廷和民间的用料、工艺和价格有天壤之别。
宫廷的豌豆黄精选上好的白豌豆，剔出杂质瘪豆，洗净焖烂，过细箩，沉淀后加白糖、桂花，冷却后切块装入精美的礼盒里。
据传，慈禧太后最喜欢吃，这么一来，豌豆黄的身价更不可一世。
这种豌豆黄的价格昂贵得惊人，一般平民消费不起，而沿街叫卖的豌豆黄却是一般人家孩子解馋的小食品。

编辑推荐

《吃货指南:99元吃遍北京美食(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，通过驻京城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！

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