

<<舌尖上的香港>>

图书基本信息

书名：<<舌尖上的香港>>

13位ISBN编号：9787509209912

10位ISBN编号：7509209919

出版时间：2013-1

出版时间：中国市场出版社

作者：刘彬

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>

<<舌尖上的香港>>

内容概要

《舌尖上的香港:香港美食地图》以中菜为主,全书近20万字、逾1200幅照片,均为笔者亲自摄影及重新撰写的文章;除收录14区225个特色小店及酒家推介外,更首创“饭局菜单指南”,35篇菜单都是笔者亲自到餐厅点菜,总结下来的“实战”分享,特别为多人吃饭而设。

<<舌尖上的香港>>

书籍目录

前言 广府菜篇 桃花源小厨 莲香居Lin Heung Kui 龙景轩Lung King Heen 名人坊高级粤菜Celebrity Cuisine 陆羽茶室Luk Yu Tea House 大班楼The Chairman 港岛厅Island Tang 镛记酒家Yung Kee Restaurant 国金轩Cuisine Cuisine 文华厅 蛇王芬饭店Ser Wong Fun 莲香楼Lin Heung Tea House 香港大学校友会Hona Kono University Alumni Association Restaurant 顺德联谊会Shun Tak Fraternal Association 全日酒家 金叶庭Golden Leaf 岭南会所Lingnan Club 夏宫Summer Palace 港湾壹号One Harbour Road 福临门Fuk LamMoon 满福楼Dynasty Restaurant 富声鱼翅海鲜酒家 生记饭店Sang Kee Restaurant 季季红风味酒楼 富临饭店Forum 名门私房菜Charisme Pavilion 富东粤菜Fu Tung Gongdong Restaurant 农圃饭店Farm House 皇仁旧社会 西苑酒家West Villa Restaurant 珀丽心轩Cheena Elite 留家厨房Kin's Kitchen 粤Yue 新同乐Sun Tung Lok 南海一号Nanhai No.1 香宫Shang Palace 帝苑轩Royal Garden Chinese Restaurant 天龙轩Tin Lung Heen 欣图轩Yan Toh Heen 海景轩Hoi King Heen 嘉麟楼Spring Moon 天宝阁中餐厅 唐阁T'ang Court 君怡阁Kimberley Chinese Restaurant 八月轩Jasmine Garden 明阁Ming Coun 凤城酒家(旺角) 顺德公渔村河鲜酒家 增辉艺厨Gtorious Cuisine 得龙大饭店Tak Lung 好运强记 荃湾警署食堂 裕记大饭店Yue Kee 能记饭店Nang Kee Restaurant 枫林小馆Fung Lam 嚳尚名门Hei Hei Chinese Kitchen 潮州菜篇 本地海鲜篇 大排档篇 清汤腩简介 云吞面简介 茶餐厅简介 烧味简介 港式粥面简介 小厨简介 茹素简介 外省菜简介 外省店简介 火锅店简介 心仪小店简介 食材简介 寻味索引

<<舌尖上的香港>>

章节摘录

版权页：插图：“餐厅”是洋人吃饭地方，即我们的饭馆、饭店，加上“茶”字听起来不但更亲切，亦说明是饮品和西洋食物提供的地方。

菜式不拘泥传统，洋食来到平民手中变出新奇有趣新食物，班戟、虾多士都变得富有浓厚“本土风味”；但无论怎么变，店内总会有个“茶档”供应啡茶及独创的鸳鸯。

今天，CNN专程来推介茶餐厅原创食物，“茶记”以美食反攻外国市场，雪了清末割地之辱。

传统茶餐厅部分老字号仍保留直角卡位，风烛残年的味道成了年轻人“集体回忆”对象。

除了各家以特色茶胆冲的“丝袜”奶茶，部分店子自设焗炉制作各式面包，不少出炉面包水准很高，当中鸡批和菠萝油已成了旅客来港必吃的名物。

另一类“茶记”却以即叫即炒的热食著称，澳牛炒滑蛋、叉蛋饭或是炸鸡腩出品亦无出其右。

新派茶餐厅笔者记得2007年突现的“集体回忆”，造就了不少坐得较舒适，并带仿古味道的新派“茶记”。

食物款式繁多，并以自家制及无味精烹调作招徕，无论怀旧的厚身班戟或创新的3.6牛乳炒滑蛋，反映出现代人不但讲究回忆，对食物品质亦有更高要求。

“茶记”术语“茶记”为点菜省时而出现的术语，虽然听得一头雾水，却直接反映民众讲效率的心态，值得在此分享。

红、白汤：红汤指罗宋汤，白汤指忌廉汤。

茶走：“茶走”用于奶茶，即减去砂糖和淡奶而加入炼奶，令口感变得更滑。

啡走：与“茶走”道理一样。

过海：旧时路边排档或熟食市场内的“茶记”。

替附近餐厅供应啡茶，伙计称为“XX过海”。

<<舌尖上的香港>>

编辑推荐

《舌尖上的香港:香港美食地图》辑录整合了各店招牌菜式和“饭局”发掘出的原创菜式，以便读者避开物无所值的菜式，有效率地点菜。轻松当饭局主持人；而菜式重点与特色，也会图文并茂详列在内。

<<舌尖上的香港>>

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>