

<<2010上海最佳餐厅（中文版）>>

图书基本信息

书名：<<2010上海最佳餐厅（中文版）>>

13位ISBN编号：9787545205138

10位ISBN编号：7545205138

出版时间：2010-1

出版时间：上海文艺出版集团发行有限公司（上海锦绣文章）

作者：上海诺施国际出版顾问有限公司 编

页数：192

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>

## <<2010上海最佳餐厅（中文版）>>

### 内容概要

如今的上海约有四万多家大小餐馆，上百种来自全国乃至全球的美食菜系、流派和风味，既让人口福不浅，又教人眼花缭乱。

在某种程度上，选择太多就如同没有选择。

“今天我们去哪里吃饭？”

”，“请推荐一下上海好吃的本帮菜馆，并且环境好，服务好，因为今天请重要的海外客户吃饭，最好把特色菜也一并告知”，几乎每个礼拜，我们都会三番五次地被问到这个问题，几乎每个礼拜，我们都要回答几次类似这样的问题，出去吃饭，吃什么已经成了我们日常生活中的一个重要组成部分。

<<2010上海最佳餐厅(中文版)>>

书籍目录

编者话 阅读指南 餐厅名称索引 识饮识食 寻找回来的上海美食 以怀旧的名义纵欲 普天同庆 前景广阔 上海最佳餐厅简评 杭州、宁波、苏州最佳餐厅简评 地图指南 南京西路 徐家汇 淮海路 复兴路 新天地 外滩 虹桥地区 浦东陆家嘴 杭州、宁波、苏州索引 菜式分类及评分索引

<<2010上海最佳餐厅（中文版）>>

章节摘录

环境：在原法国总会、法国俱乐部和锦江俱乐部旧址上的这幢巴洛克风格的豪宅“华丽转身”，成为日本大仓饭店集团管理下的酒店，不以“海拔”取胜，而是以历史、文化的积淀，吸引人们的眼球，更以东方（中国菜为特色）和西方（法国菜为代表）文化的碰撞来给人以愉悦和满足。

食物：以粤菜为主，沪菜为辅，而且是“每人每”供应。

前菜上海醉蟹用的是熟醉，由于厨艺高强，毫无熟过头之后较“木”的感觉。

“醉”味尚存，还加上酱油味，略微有点甜，感觉很不错。

主菜炭火羊排，每人小小一块，但极嫩，有“羊味”而不膻。

还有除腥的柠檬和清口除腻的蔬菜丝，确实比较体贴。

鹅肝片皮鸭，一煎~烧，一软脆一清脆，另有面饼和龙虾片夹食。

片皮鸭所蘸的酱则“裱”在盘子上，片皮鸭和北京烤鸭不同，也体现了“南烧北烤”的差异。

清炒芦笋十分清口，也很嫩。

蟹粉汤包很精彩，因怕烫伤客人，不用吸管，而是夹到盘子里吸食，说明皮子揉得韧劲很足。

汤是例汤，玉米炖小排，非常健康。

总之，感觉是上海人完全能接受的海派粤菜和本帮菜的结合，而且是中国人和日本人都喜欢的味道。

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>