

<<味道台北>>

图书基本信息

书名：<<味道台北>>

13位ISBN编号：9787549526604

10位ISBN编号：7549526605

出版时间：2012-10

出版时间：广西师范大学出版社

作者：欧阳应霁

页数：187

字数：100000

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>

<<味道台北>>

内容概要

台北，吃什么？

香港饭人欧阳应霁点火x台北地陪韩良忆煽风

欧阳应霁与六十位台北好友严选一百二十个吃喝地标，与嘴馋为食的你一同从早到晚从粗到细从轻到重从新到旧由始至终，吃出台北历史文化真材实料最最滋味！

台北，美食之都，汇集大江南北各式美食。

老饕们曾有过这么一种说法，要吃最精致美味的各地中国菜，不在中国在台北。

也正因特殊的时代背景，造就台北多元的美食文化。

这次，资深老饕欧阳应霁与他的台北在地好友韩良忆，将带领我们走遍街头巷弄，品味地道台北美味。

台北，该怎么吃呢？

从<早餐台北>的烧饼油条 / 东门米粉汤 / 万华周记咸粥 / 大稻埕慈圣宫排骨汤到好样Brunch...
...欧阳仿佛汇聚了众家美食友人的功力与记忆，台北成了另一款的分类记忆：从早到晚，可以是这么一路吃下来：<早餐台北> <恋恋菜市场> <不只牛肉面> <馅露乾坤> <coffee

or

tea> <面包新世界> <甜美台北> <吃出民国范儿> <好呷台菜> <东洋风不息> <异国在地> <夜市夜宵> <伴手礼> <走出台北>等十四章美食乐曲。

“这碗卤肉饭，就叫人想搬到台北。”

欧阳团队里的上海姑娘如是说。

原来，台北可以吃出天堂。

旅行，有各式动机种种目的，各式主题各种玩法；但如何吃喝？

总是避不开的课题。

如果用吃喝来理解一个城市，那又会是何种感受？

香港作者欧阳应霁，在漫画创作 / 设计书写外，最为关心的其实是这么件饮食小事。

在每个城市如何吃喝，是他在2007年出版了两本《香港味道》后最关心的问题。

“夫饮食，小术也，不专心致志，则不得也。”

决定从他自己最关心的问题开始，进行一个个城市的city food guide的吃喝玩乐饮食书写。

所谓：从私人味道体验出发，带领读者进入每个城市的味道质感。

本系列名为 吃到底 味道城市系列，以《味道台北》为首发，预计出版香港 / 上海 / 北京等城市美食导览。

<<味道台北>>

作者简介

欧阳应霁

一个不甘心因此也不容易被标签定位的创作人。

时而涂鸦漫画荒谬奇情一心造反，时而登堂入室访亲会友大做文章，或者驻守厨中舞刀弄叉饮饱食醉，或者离家出走天南地北浪荡终日。

自香港理工大学设计系获取荣誉学士及哲学硕士以来，长期对现代家居生活及建筑设计潮流观察研究，并对饮食文化吃吃喝喝深入体验，大量撰写相关评论推荐文章，发表于中港台报章杂志。始终迷恋文字和图像，愿意在两者的微妙关系中纠缠成长，矢志做个贪心的，快活的，认真的跨媒体导游。

出版有生活写作系列《香港味道》、《半饱》、《慢慢快活》、《放意大利》、《回家真好》、《设计私生活》及《天生是饭人》（2011）。文字写作以外同时热衷漫画创作，出版有《我的天》、《爱到死》、《小明》、《三七廿一》、《我的天使》等漫画系列。

<<味道台北>>

書籍目錄

目錄

序一 吃喝無序 歐陽應霽

序二 台北好好吃 韓良憶

目錄

第一章 跟着味覺走 東西南北四天三夜路線圖

東區p16-

西區p20-

南區p24-

北區p28-

第二章 台北吃不完

第二章之一 早餐台北

和記豆漿

阜杭豆漿

永和豆漿大王

慈聖宮素清粥小菜

民樂旗魚米粉湯

羅媽媽米粉湯

3元6虱目魚粥

慈聖宮排骨湯

慈聖宮葉家鹹粥

周記肉粥

萬華火車站旁花枝

西園橋下蚵仔湯

陳記腸蚵專業麵線

日光大道健康廚坊

非凡麵包店Viva Caf é

蜂大咖啡

好樣餐廳 VVG Bistro

第二章之二 戀戀菜市場

東門市場

南門市場

雙連市場

華新街市場

士東市場

健康廚房

農學市集

上引水產

第二章之三 不只牛肉麵

史記正宗牛肉麵

艾家清真黃牛肉麵

林東芳牛肉麵

金春發牛肉店

老王記牛肉麵大王

永康牛肉麵

賣麵炎仔切仔麵

<<味道台北>>

林家干麵
銀翼餐廳葱開煨麵
半畝園醋滷麵、炸醬麵
度小月擔仔麵
頂好名城美景川味擔擔麵
第二章之四 餡露乾坤
蘇杭絲瓜蝦仁湯包
高記生煎包
鼎泰豐小籠湯包
秦家餅店
康樂意包子
三味香包子
東門市場利隆餅店
大學口萬華福州胡椒餅
師大夜市許記水煎包
趙記餛飩大王
第二章之五 你的咖啡我的茶
二條通．綠島小夜曲
明星咖啡廳
布拉格
克立瑪咖啡館
卡瓦利咖啡館
芭蕾咖啡館
眼鏡咖啡
學校咖啡
蘑菇Booday
PEKOE 食品雜貨鋪．Caf é
Jamei Chen．Maison
冶堂
紫藤廬
第二章之六 麵包新世界
大地烘焙坊La Terre Boulangerie p86-
Le Go.t Boulangerie
好丘Bagel, Caf é, Goods
野上麵包店
溫德德式烘焙餐館
哈肯鋪
福利麵包
第二章之七 甜美台北
萬華龍都冰果室
台一牛奶大王
呷二嘴
冰果天堂
永富冰淇淋
雪王
東門小吃甜不辣
豆花莊

<<味道台北>>

雙連圓仔湯
延三夜市麻糬
在櫟紅點心舖
SEASON Cuisine Patisiartism
國賓大飯店繽紛蛋糕房
品悅糖La Douceur
Truffe One
第二章之八吃出民國範
陸光小館
北平都一處
天廚菜館
長白小館
人和園雲南菜
銀翼餐廳
蔡萬興老店
上海小館
龍都酒樓
談話頭家常菜
第二章之九好呷台菜
阿美古早味
巧味餐廳
熱海碳烤海產屋
翰品酒店福明廳辜家菜
客家小館
大隱酒食? 小隱私廚
雞家莊
儂來餐廳
明福餐廳
金蓬萊遵古台菜
第二章之十東洋風不息
野村壽司
明水三井
上引水產
天命庵
滿儀屋台料理
和幸沖繩料理
穗科手打烏龍麵
添財日本料理
肥前屋
杏子日式豬排餐廳
第二章之十一异国在地
貓下去樂朋小館Bistro Le Pont Forchetta 叉子餐廳豬跳舞小餐館番茄主義
D & C Bistro
馬口鐵私房菜四知堂小慢Whole food tea experience 阿正廚房
第二章之十二夜市夜宵
延三夜市
汕頭四神湯大腸煎香腸大橋頭肉粽

<<味道台北>>

師大夜市
阿鑫麵線
寧夏夜市
鴨頭正二代滷肉飯潤餅
華西街夜市梧州街口
懷念愛玉冰、甜不辣
遼寧夜市
正記筒仔米糕、麻油豬肝湯
阿財虱目魚肚永和世界豆漿大王小李子清粥小菜
Diary
備長炭
第二章之十三 伴手禮
好丘
beher 生活廚房
PEKOE 食品雜貨舖 . Caf é
SOFR3SH 太平洋鮮活
掌生穀粒
微熱山丘鳳梨酥
王德傳茶庄桂花普洱
在櫟紅果醬、軟糖
白曝蔭油
三尺堂酥麻辣渣渣
樂朋黃金鵝油香蔥酥
唯豐肉鬆
金龍肉干
黑金剛花生
第二章之十四 出走台北
北投
坪頂古圳
食養山房
淡水
第三章自學台菜無難度
番薯粥
菜脯蛋
蔭豉蚵仔
煎豬肝
瓜仔肉
紅糟肉
三杯雞
菠蘿苦瓜雞湯
白菜滷
炒米粉
附錄
君品酒店
菱悅酒店
好樣公寓
後記

<<味道台北>>

章节摘录

插图：

<<味道台北>>

编辑推荐

《味道台北》编辑推荐：香港饭人欧阳应霁点火x台北地陪韩良忆煽风，欧阳应霁与六十位台北好友严选一百二十个吃喝地标，与嘴馋为食的你一同从早到晚从粗到细从轻到重从新到旧由始至终，吃出台北历史文化真材实料最最滋味！

<<味道台北>>

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>