第一图书网, tushu007.com

<<100元吃遍上海>>

图书基本信息

书名：<<100元吃遍上海>>

13位ISBN编号：9787550205895

10位ISBN编号：7550205892

出版时间：2012-4

出版时间：京华

作者：董春杰

页数：256

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

前言

写吃在上海　　吃东西本来就是一件开心的事，所以序也要写得开心一点。
想来想去，还是写一点吃饭时遇到的事，作为这本书的序，让读者在茶余饭后增加点谈资。
曾经在一个著名的小笼馆看到几个外地朋友吃小笼，吃每个小笼之前，先把小笼里的汤倒掉。
当时很有想法前去指点一番，后来想想，顿悟，人家喜欢这样吃，吃得开心，也算是一种吃的境界。
吃东西也有境界，所谓境界是指对吃的态度，每个人有每个人的境界。
首先，吃东西本来就是件很随意的事，但吃的开心是其中最关键的一件事。
不开心了，吃什么东西都不香；其次，吃东西要懂得分享，好东西只有被分享了，才会感受其中的愉悦；最后，吃东西要知道节制，任何一个东西，吃多了肯定会腻的，而且吃多了对身体也不好；最最后，吃东西千万不能浪费，因为浪费是可耻的。
在外面吃饭，很多人问我：为什么要起番茄蛋汤这个笔名？
掩饰版的回答：和采访条件有关，和报纸定位有关。
真实版的回答：不想让原单位的领导知道在外面兼职。
笔名想了很长时间，最后还是一份盒饭给了灵感，因为配的汤是番茄蛋汤，上海人对番茄蛋汤情有独钟，全票通过。
上海这个城市，现在被称为“魔都”。
上海有什么东西吃？
为什么到上海吃？
上海本地其实没啥东西吃，也就生煎、小笼闻名一点，加上港澳台朋友的推波助澜，红烧肉俨然成为上海菜的主要代表。
上海不是一个以吃闻名的城市，上海真正好吃的是这个城市的文化，不在于吃什么，在于在哪里吃。
上海这个城市的欣欣向荣注定了上海的饭店热闹非凡，可以说上海是全中国菜系最多的城市，这个菜系包括全世界的，想吃啥，就有啥，但是不是正宗就不得而知了。
在上海经常会看到饭店门口排队，这个队伍长啊！
饭店门前只要有排队，那么队伍会越来越长，很多排队的人都不知道为什么排队，先占个位子。
排到了，发现原来饭店旁边有个公共厕所。
上海人一直有这样的行为，这种行为被称为“人来疯”。
有人说乔布斯的饥饿营销很成功，其实不然，饥饿营销的老祖宗是上海的餐厅老板。
减少餐桌，提早客满，让队伍排起来，连续几个礼拜，形成人来疯的状态，饭店的生意才会好。
可能乔布斯在上海领略过排队吃饭的滋味，于是就定下了iphone的营销策略。
门口排队的饭店一定好吃吗？
可能好吃，也可能不好吃，但肯定不是最好吃。
厨艺是个艺术活，老话说慢工出细活，人来疯的饭店肯定出不了细活。
上海的餐饮发展已经到了一个分水岭，从以前一味追求大饭店，到现在越来越多的专门特色饭店；从以前的到某某品牌饭店去吃，到现在吃什么东西到哪家饭店，这些都是变化。
觉得上海的服务水准一直有点差，或许是上海的生活成本很高，饭店招不到服务员，加上流动性很大，没有很好地系统培训，所以在上海的大部分饭店吃饭，享受服务都是被动的，嗓门要大，挥手的动作也要大。
上海饭店的消费类型属于棒槌性，中档的较多，也不会轻易出现斩客的现象，还是比较规范。
《100元吃遍上海》这本书里介绍的饭店大部分都是特色美食，各有各的特色，有百年老店，也有新近发迹的。
选择他们的两个主要标准，一个是好吃，另一个是100元。
100元这个标准确实在撰写书前期让人困惑，是人均100元，还是一餐饭100元，还是一道菜100元。
最终决定是都涵盖，因为好吃最重要。
读者拿着这本书到上海吃东西时，可能有些饭店已经失踪了，或者关掉了。

这在上海很正常，开店快，关店快也是上海餐饮的一个特色。

能够撰写《100元吃遍上海》这本书，最感谢的人是沈宏非先生，因为是沈爷推荐的，同时他也给了很多建议，提供了很多线索，还帮这本书写了序。

第一次撰写《100元吃遍上海》，其中可能会有些不尽如人意的地方，希望各位读者见谅，也希望各位读者多提宝贵意见。

呵呵！

欢迎大家到“魔都”来，感受“魔都”的魅力，吃得满意，玩得开心。

董春杰　　2012年2月

<<100元吃遍上海>>

内容概要

“非吃不可”系列，是中国著名大城市的吃货速成指南，是最超值的美食地图。
每个城市单独成册，均由当地资深美食达人，以平民百姓的身份，持公正态度，亲身试吃，精选出最新超赞人气餐厅和人均100元以内的最佳菜品组合；同时品评餐厅环境、服务，附上餐厅详细信息。
用100元横扫各大城市最不可错过的美食，挑战通胀年代消费力的极限体验。
最地道的民间美味！
上海的饭店热闹非凡，是全中国菜系最多的城市，然而正不正宗则不得而知。
作者身为吃货，经过十多年的千吃百试，尝遍了本地餐馆和外来洋货，才有了这200家餐厅的精挑细选，不仅地道而且美味！
1、做精明吃货，吃划算大餐！
虽然吃在魔都，菜价时常让人瞠目结舌，但本书秉承一贯悭吝又好吃的精明吃货风格，走街串巷，无论是里弄小馆、老牌饭店还是别墅餐厅，各式大餐，统统100元搞定！
2、游刃有余吃遍上海　　身处魔都，面对上海遍地开花的各色餐馆，苦的是生也有涯且无从下嘴。
而怀揣这本《100元吃遍上海》，老店新馆，各色菜系，让你做到心中有谱，足以在有涯并有牙之生内吃遍上海。
3.吃货速成指南　　这200家餐厅汇聚了中西美食、南北风味，绝对是你日常解馋、旅行觅食、请客会友之必备美食指南！

作者简介

董春杰（番茄蛋汤），本名董凯文，水瓶座。
1999年开始在《上海壹周》写决美食评论文章，两年后转战《新闻晚报》至今，被同行戏称小资美食家，沪上体验式美食评论的先驱，引发了以菜名作为笔名的跟风大潮。
所写餐厅在一段时间内，每天无不冰箱清空，服务员忙到腿抽筋。
期间担任电视、电台多档美食节目的嘉宾，《橄榄餐厅评论》的特别顾问。
喜欢自驾吃喝游，挖掘特色食材。
对菜的要求很简单：一是别的地方吃不到的，二是比别人做得好的。

<<100元吃遍上海>>

书籍目录

花100元，在上海能吃到什么？
推荐序：沈宏非推荐序 作者序：写吃在上海 如何使用本书 上海城区示意图 徐汇美食 徐汇区美食地图 新利查西餐馆 合茶点 小小花园 花丸乌冬面 七叶和茶 吉士酒家 1001原汁牛肉面 心琪粥店 吴记老锅底麻辣火锅 糖品 小白桦酒家 豪厨 老刘家 鹿港小镇 致真汇 板长寿司 夏朵西餐厅 艾比之路 千秋膳房 Bella Mia Colabo FOSSETTE 秋萍茶宴馆 南伶酒家 宋芳茶馆 Whisk 熠盛粤味 老地方面馆 良轩 La Creperie 老麦咖啡馆 衡山小馆 来福小馆 茶语蒸味汤包馆 9车间川香工坊 唐韵秦风 酷芝pizza 芋贵人甜品店 水晶餐厅 翠华 闵行美食 闵行区美食地图 墨西哥灵得餐厅 德国乡村西餐厅 黔味小馆 大学路 云南 赤楼台南担仔面 丰盛胡同 青桔一碗面 卢湾美食 卢湾区美食地图 麟笼坊特色小笼包 Afternoon Tea 凯博 原味意大利面餐馆 寿司 长脚汤面 大肠面 ME&JOE 阿三烤鸭 大眼面馆 香阁丽面馆 PONY Kitchen GLISMATTEN 瑞士火锅屋 宝珠奶酪 宝泰面馆 蔡嘉法式甜品 玛哪胜地 K Thai Takumi California Pizza Kitchen 查餐厅 永兴餐厅 小三堂 莲池印度餐厅 小山日本料理 原庐餐厅 新烹割小熊屋 天鹅申阁 瑞福园 玲珑餐厅 春餐厅 兰心餐厅 海金滋 茂隆餐厅 兰亭餐厅 南蛮子 胡记特色锅贴 新吉诃德 27喜堂 玫瑰公主咖啡吧 阿娘面 顶特勒粥面馆 阿大葱油饼 北万新 掌柜的店 十面埋伏 福得德海派人文餐厅 金城酒家 红房子西餐馆 徐其修凉茶 藏珑泰极 盛兴点心店 杨浦美食 杨浦区美食地图 广东人家 一心斋 强强熟食店 Jumping 鹭鹭酒家 宝寿司 桃屋 周记港式烧味 德笼馆 新旺 黄浦美食 黄浦区美食地图 东莱？
海上 庄氏隆兴小龙虾面馆 新雅粤菜馆 沈家门兰嫂海鲜面 杯子布丁 上海壹锅 平成屋日式料理店 老克勒手工面馆 嘉顿铁板烧 冰期时代 Odeli 荣腾渔乡 食之秘 文庙菜饭 西北狼烧烤&文庙奶茶 耳光馄饨 上海会馆 梁家有面 吴地人家 码头人家 浦东美食 浦东新区美食地图 La Foret 老山东 蓝蛙 廊亦舫酒楼 hoF 葡京茶餐厅 Johnny Moo 黔香阁 顺风大酒店 新九龙城茶餐厅 九卓堂 香港粗菜馆 埔里老镇 汉舍中国菜馆 茉莉西餐厅 屋 上海人家 康氏龙虾城 虹口美食 虹口区美食地图 扬中名菜府 宴月小厨 烟雨江南茶艺酒吧 澳门陈光师傅烧味店 希望小学堂 果园 老电影咖啡馆 章氏 静安美食 静安区美食地图 圆苑酒家 掌上韩品 香港狮子山下 佰家仟味 千彩书坊 洋面屋五右卫门 德大西菜社 多福苑 尚渝 百人一朱 HOME？
私房菜 THE NEST 荧七人间 椰香天堂 Sophia？
Restaurant 南麓？
浙里 梅园村 蝶翠轩 长宁美食 长宁区美食地图 Oldies but Goldies（温故而知新） 葡京煲煲好 Le Bonheur 法式手工酸奶 哈玛匠 来亿锅羊蝎子火锅 汤是灵骨头砂锅 干叶子茶料理 金凤凰 好友汇土菜馆 五观堂素食 莲餐厅 幸福131 普陀美食 普陀区美食地图 铜川路炸猪排 捞王猪肚鸡 真如羊肉馆 好客楼家常菜 闸北美食 闸北区美食地图 农屋里香 新招鲜本地鸡窝 江南村酒家 雕刻时光咖啡馆 外婆家 十味观汤包传奇 近郊美食 近郊美食地图 金山农村新天地生态餐厅 沪松公路农家乐 古猗园餐厅 福荣祥烧腊 拼音索引 菜系索引 吃货笔记

章节摘录

“吃客”朋友们喜欢来这家餐厅，究其原因是出奇的一致：味道正宗，价格优惠。
一番寻觅之下，终于找到此店，老旧的门面，玻璃窗上“情调”、“高雅”等字样的贴纸很是老气，第一感觉有点不妙。
随便挑了个位子，观察起周围的环境：昏暗的灯光、红色的桌布，头顶上是黑色的老式电风扇。
这家店上菜的速度真神速，才刚刚拿了找头，新利查浓汤就上来了。
新利查浓汤实则就是上海人最爱的罗宋汤，乳白色浅浅的盆子里飘着红油的汤，油光锃亮。
捞一捞里面的东西，除了几根卷心菜就是超薄的几片蘑菇，尝了一日，汤很烫，卷心菜已经煮烂，几种食材的甜味都融合在了一起，属于重口味的酸酸甜甜。
发现有几根白色的细细的肉丝，吃不出味道，问了一位服务员阿姨，原来是用牛肉熬的汤底，放的是鸡丝。
奶油葡国鸡奶油味确实很重，刚拿上来时，表层芝士结起厚厚一层奶皮，虽然鸡块并没有多少，但是味道算是完全浸透了，鸡肉和着椰子的香味，吃到后面竟然有些腻味了。

媒体关注与评论

这本《100元吃遍上海》，足以为天下吃货们在其有涯并有牙之生内“吃遍上海”提供了一部两全其美的觅食秘笈。

——沈宏非（著名美食家）

编辑推荐

《挑战100元吃遍上海(2012-2013吃货指南)》包括：徐汇区美食地图；新利查西餐馆；合茶点；小小花园；花丸乌冬面；七叶和茶；吉士酒家等。

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