

<<小宽带你100元吃遍北京>>

图书基本信息

书名：<<小宽带你100元吃遍北京>>

13位ISBN编号：9787550212701

10位ISBN编号：7550212708

出版时间：2013-1

出版单位：北京联合出版公司

作者：小宽

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>

<<小宽带你100元吃遍北京>>

前言

一时间过得很快，一转眼，这本书已经是第三版了。

这一个版本调换幅度有点大，删掉了60多家，新增了70多家，调换比例大概是三分之一。

即便是剩下的店铺，我也重新整理的文字，重新拍摄了图片，工作量巨大。

直到这时候，我才知道上了编辑的圈套。

在出第一版之前，他们蛊惑我：出完了第一个版本，你以后只需要每年抽出几天做些更新，不用费什么力气。

当我真正更新的时候，那些“方便之门”只是一些想当然。

其一，我不想之前购买过这本书的老读者看到这本书觉得上当，觉得跟上一本没有什么区别；其二，我不想在这本书里掺杂什么水货和私心，我想把真心好的店铺推荐给各位；我对自己要求还有点高，我不想凑合，不想糊弄，我想踏踏实实的推荐点好吃的。

在我删除的60几家餐厅中，有的是关门了，有的是换厨师换老板了，有的是我最近去过，觉得水平大不如前，有的是这一年我一次都没有去过，甚至没有想去一次的念头，不能吸引我。

在我新加的70多家餐厅里，都是我最近新去过，觉得值得推荐的，有老字号，也有新开没多久的店，有形式创新的，也有坚持食材的，有偏门，也有正途，总是都是一座花园里交叉的小径，每一条路都通向不可知的美味。

不管是新增加的，还是被我删掉的，依然都是我的一家之言。

可能会有失偏颇，倾向化明显，这些都难免。

我之蜜糖，可能是你之砒霜，我觉得美艳犹如尤物，你觉得不过是个黄脸婆；我觉得好吃的一塌糊涂，你觉得味如嚼蜡。

吃喝最日常，人人都有辨别和评价的标准，标准不同，自然评价不一。

我尽量做到平衡，满足大多数人的口感。

肯定一年比一年靠谱，如果我给去年的版本打60分，今年的版本我可以打80分。

希望明年的版本，我能打85分。

<<小宽带你100元吃遍北京>>

内容概要

《小宽带你100元吃遍北京:2013-2014吃货指南》是《新京报》首席美食记者小宽，以吃货的角度、专业的水准，亲身品评京城各区超赞美食，推荐出211家人均消费百元以下的人气餐馆，上至高级餐厅，下至地道风味店，跟着这本书您可以体验100元的消费极限。

《小宽带你100元吃遍北京:2013-2014吃货指南》除基本介绍外，还列出——
人均消费：精选人均消费100元以下的餐馆，好吃又划算。

适合客路：无论是独行侠、情侣约会、狐朋狗友，还是家人团聚，总有餐厅符合你的要求。

服务点评：替你事先做足功课，免受冤枉气！

完美向导：地图加电话，只要提到你就能找到、吃到！

详细信息：停车场、包间、无线网、外卖、地铁，让你吃的省时省力又省心！

带上100元，吃遍北京城，准备出发吧！

<<小宽带你100元吃遍北京>>

作者简介

小宽，本名赵子云。

1980年出生，金牛座，B型血，是个胖子，初级痛风患者，职业吃货，业余诗人。

2003年进入《新京报》，担任美食记者至今。

混迹于北京吃喝江湖，上至五星酒店米其林餐厅，下至路边摊街边馆；上顿吃的是日本干鲍顶级和牛，下顿就是卤煮火烧腌臢小馆；百无禁忌，自得其乐，烤鸭与松露齐飞，卤煮共鲍汁一色。

同时也在一些媒体开设美食专栏，专栏文字散见《第一财经日报》、《生活元素》、《投资有道》、《他生活》、《time out》、《时尚先生》、《精品购物指南》、《头等舱》等。

<<小宽带你100元吃遍北京>>

书籍目录

花100元，到底能吃什么 2013年版推荐序：当扫街嘴遇上跨界达人 2013年版作者序：我之蜜糖，你之砒霜 如何使用本书 东城美食 老街兔盐帮菜 萨摩藩 爆肚皇 十八茶膳 奇门涮肉 孔亮火锅 猜火车 老李烤串 宽板凳老灶火锅 埃蒙小镇 28号院私家菜 菊儿人家 有香甜品店 火齐潮汕砂锅粥 Susu 晋元楼 Care Sambal 昔巷 大里院子 Life List 天下盐 北新桥卤煮 小彻甜品 丹桂餐厅 君琴花 藏红花 壹圣元火锅 馅老满 今悦宾饭馆 前门M餐厅 天兴居 国营新成削面馆 宏源涮肉城 黔味轩 满朋轩 Noodle Bar 奥华餐厅 商宇 徽菜馆 煲煲好 秦唐府 万柳阁 新乡杨记红焖羊肉 双福食街 重庆老汤锅 李记白水羊头 胡同四十四号厨房 太婆天府山珍酒楼 朝阳美食 海淀美食 周边地区美食

<<小宽带你100元吃遍北京>>

章节摘录

版权页：插图：一度这里是北京一群文化人的食堂，这里跑堂的小伙子叫大勇，北京的文化名流他认识得比我多。

君琴花在三联书店的北边十几年了，这里的菜品一直都是传统的贵州风味。

这里的酸汤鱼汤色浅红，不像其他贵州菜馆那样浓墨重彩，颜色鲜红，可是品尝一下就能顿见高下，不少地方的酸汤已经算不上酸汤了，这里的依然保持着古法发酵——用米汤发酵成为白汤。

夹一块鱼肉，蘸着调料放进嘴里，鱼肉鲜美，酸汤酸得恰到好处，混合着调料中的香辣，多重的口感如同一次味道风暴，裹挟着美味、鲜嫩、爽滑、刺激，冲过口腔，抵达食道。

糟辣土豆片也是每次必点之菜，土豆片切得薄厚适中，用糟辣椒炒后，绵软粉糯，口味咸辣鲜，我每次都是用一大碗米饭就着吃下去的。

藏红花 明媚诱人的大虾扇贝，漂洋过海的意大利米，神秘独特的藏红花成就了一盘绝妙的西班牙海鲜饭。

有一天，我为了追寻一碗西班牙海鲜饭的下落，去了五道营胡同的藏红花。

有一段时间我经常在这条胡同厮混，那时这条胡同有一股干净的理想主义气息，如今也被另一种非商业的投机气质取代。

藏红花的主厨叫耀扬，我在微博上看他整日研究厨艺，是个踏踏实实有想法的厨师。

对于一个小规模的西餐厅来说，主厨的思想决定着整个餐厅的出品。

西班牙海鲜饭算是每一家西班牙餐厅都有的菜。

这里用料严谨，没有用国产大米代替意大利米，也没有用黄姜粉取代调色用的藏红花，大虾扇贝都芬芳明媚，有着鲜美的海洋滋味。

除了这一款饭，我还在这里找到了一款墨鱼吞卷，算是一道中西结合的典范，炸春卷的外衣，里面却是墨鱼的馅料，许多人都在尝试把中餐元素掺杂到西餐中去，其实做得好很难。

我每每发现某一家隐秘小馆里的绝妙吃食，就如同游戏里的满血重生，顿时精神，并且能把这兴奋延续好几天。

美食给人带来的快乐是纯粹的。

在2012年，耀扬在西藏开了藏红花分店，他也做了许多新鲜的尝试，推出新菜单，做APP，总之，一个聪明的店主总有更多的选择。

<<小宽带你100元吃遍北京>>

编辑推荐

《小宽带你100元吃遍北京:2013-2014吃货指南》编辑推荐：美食专栏作家，《舌尖上的中国》总编导陈晓卿鼎力推荐，京城资深美食达人，十年兢兢业业亲身试吃。

替你事先做足功课，免受冤枉气！

巨省心：最佳菜品组合！

拒点冤枉菜，不用费脑筋，一样把才点到点子上。

巨划算：上至高级餐厅，下至地道风味店，100元极限消费力。

<<小宽带你100元吃遍北京>>

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>