

<<50+1之私家上海>>

图书基本信息

书名：<<50+1之私家上海>>

13位ISBN编号：9787802259324

10位ISBN编号：7802259320

出版时间：2010-5

出版时间：新星出版社

作者：何颖

页数：191

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>

## <<50+1之私家上海>>

### 内容概要

游私家路线，尝秘制美食，逛特色小店！

看世博，游上海，结识50个当地最会生活的朋友。

吃最地道的地方菜！

逛最有味道的个性小店！

赏当地人眼中的特色美景！

2010年最新最亲切的旅行伴侣，开启你的私家旅行！

体会专属你的上海之旅！

<<50+1之私家上海>>

作者简介

何颖，香港制造中国人。

曾为MILK志团员。

学历为银河系地球大学游乐系一级荣誉生毕业，主修离家出走，副修饮饮食食：正职去旅行，副业写字。

<<50+1之私家上海>>

书籍目录

关于50+1系列50+1香港目录名人 艺人设计师品牌代表文化人士专业人士上班族+1作者推荐

## <<50+1之私家上海>>

### 章节摘录

插图：如果你常到上海旅游，你不可能没有听过“老吉士”这个响当当的名字。

1992年开业，差不多二十年的光景里，店虽小、摆设也简单，却能成为一众老饕指定用餐食堂。

在不怎么接受媒体采访的情况下，只是以一传十、十传百的口耳相传方式来营运，得到食客们的欢迎，当中一定有其过人之处的原因。

著名美食家沈宏非就是其中一位经常捧场的熟客，几乎一个月会去两三次。

好吃的经典菜式很多，沈宏非随便一说，就点出平常大家慕名而去的几款名菜：凉菜里的成鸡、海蜇，没有季节性，任何时间去都可以吃得到；热菜则有红烧肉，冬天还可以吃红烧羊肉，因为羊是从崇明过来，由于靠近海，土质偏咸，羊肉的味道也特别好。

沈宏非还推荐一些不为人知的名菜，采访时，光听，已引得我不停咽口水。

拍完，试过，就知道老师所言非虚。

第一道是鸦片鱼头，食材是从俄罗斯运过来的深海鱼头，鱼头重达三斤！

经过调料腌制，以大量香葱去烧，葱油边烧边渗进鱼头里去，香滑味道令人回味无穷，吃罢一次从此上瘾，故名曰“鸦片鱼头”。

鱼头的胶质也是卖点，沈宏非笑说是女生恩物，多吃漂亮。

另一道菜是原只糯米猪手，先把骨头挑出来，再酿入香菇、枣、笋、金华火腿、糯米饭等等材料，至少半天来完成繁多工序，吃的都是心机和手工，每一口既有红烧肉的口味，同时也有糯米香，却没那么油腻。

重点是，这两道名菜，一定要预订，不然的话就白去了！

其实四季有时，老吉士李经理推介每个季节都应该试不同的合时菜式。

好像春天，就要吃酒蒸长江鲥鱼；夏天就要吃火腿河蚌（河蚌都是在崇明河边捞上来的）、豆腐汤、螃蟹炒年糕；秋天吃蟹膏粉皮和蟹肉捞粉丝；冬天则要吃野生小菠菜、糯米八宝猪手和红烧崇明羊肉等等。

什么时候到上海，都有美味的菜式等你。

<<50+1之私家上海>>

编辑推荐

《50+1系列:私家上海》是由新星出版社出版的。

<<50+1之私家上海>>

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>