

<<上海这么吃>>

图书基本信息

书名：<<上海这么吃>>

13位ISBN编号：9787121169595

10位ISBN编号：7121169592

出版时间：2012-8

出版时间：电子工业出版社

作者：黄琦舫

页数：149

字数：208000

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>

<<上海这么吃>>

内容概要

每个城市都有属于自己的草根美食家，跟着他们，就能吃到这座城市最地道最正宗的美食。本书由上海草根美食达人黄琦舫带着大家品尝最美味的上海美食。本书分为本帮菜、四大金刚、特色面馆、地方美食、甜品、特色餐厅、周边特色美食8大主题，每个主题下推荐最受欢迎的代表店家。店家的风格特色、背后故事、招牌品尝，一应俱全，内容丰满，资讯丰富。本书不仅适合上海本地人阅读，也适合外地到上海旅游的人随身携带，跟着本书，展开一次美食之旅吧。

<<上海这么吃>>

作者简介

黄琦舫

美食品鉴家，全球权威美食评级机构——查氏餐馆调查（Zagat Survey）上海地区联络人，国内多个网站与美食杂志的上海餐厅评鉴人。

全球餐评界最受推崇的两本美食手册，一本是《米其林美食指南》，一本是《查氏餐馆调查》，相比《米其林美食指南》有高端评鉴，《查氏餐馆调查》g更加亲民。

因此，作为Zagat

Survey上海地区的联络人，作者希望能够更多适合大众的超级餐厅推荐给大家！

微博：@shirley饭饭

<<上海这么吃>>

书籍目录

【PART 01 老洋房里的克勒“饭”】

吉士酒家，本帮系富豪饭堂
复兴汇，庭院深深中的精致本帮菜
上海老站，坐在宋庆龄专列上吃饭
夜上海，新天地石库门里畅享中式点心

【PART 02 藏于弄堂深处的本帮小馆】

海金滋，铺满一桌子的浓油赤酱
兰心餐厅，外公外婆的锅香味
兰亭餐厅，只有6张桌子的本帮小馆
永兴餐厅，弄堂深处有人家

【PART 03 新上海四大金刚】

古猗园餐厅，南翔小笼发源地
南翔馒头店，城隍庙九曲桥旁的小笼包
鼎泰丰，小笼包与黑松露的Cross-Over
佳家汤包，老城厢里的小笼包故事
小杨生煎，成为旅游地标的生煎店
舒蔡记生煎，草根文化孕育的生煎老店
大壶春，没有汤汁的生煎馒头
和乐点心店，马路菜场里的重油锅贴
胡记锅贴，吃锅贴要赶早
大王锅贴，霸气外露的校门口美食
盛兴点心店，老式“黑面”馄饨
特色荠菜馄饨，老城厢的深夜食堂
弄堂小馄饨，静安别墅里的猪油小馄饨
阿大葱油饼，20年如一日的老式葱油饼

【PART 04 如果你也爱吃面】

香阁丽面馆，缩头和他的下水面
阿娘面，上海滩最出名的一碗黄鱼面
十面埋伏，掉入海鲜高汤面的陷阱
味香斋，一碗80年不变的经典麻酱面
顶特勒粥面馆，淮海路24小时弄堂面
老地方面馆，凭记忆织成的面馆
狠牛独创牛肉面馆，后现代台式牛肉面
维心，豚骨拉面的感动
屯京，东京的超人气拉面
Pho Real，适合落单的越南河粉

【PART 05 大江南北汇上海】

南麓碧乡，外滩边的杭州小菜
兴龙酒家，木材市场里的福建小海鲜
西贝莪面村，胡辣无敌的西北农家菜
查餐厅，港剧里的茶餐厅

【PART 06 融进血液的西餐文化】

Madison餐厅，中国制造的现代美式西餐
Cuivre法式餐厅，名厨Michael Wendling的得意之作
Kota 's Kitchen，厨师们下班后的夜宵地

<<上海这么吃>>

清迈天堂，掉进泰国菜的调料盒

【PART 07 一座热爱甜品的城市】

HoF，巧克力与芝士共疯狂

红宝石，超具英伦范儿的海派西点

蔡嘉法式甜品，伤不起的金牌拿破仑

COVA，跟风香港名媛追逐甜品界的“爱马仕”

凯司令，全城至赞栗子蛋糕

糖品TangPin，马来西亚大排档式的糖水铺

【附录A 上海时令美食大搜索】

【附录B 上海这么吃之“最”】

<<上海这么吃>>

章节摘录

版权页： 插图： 说起生煎，老上海的脑中自然是大壶春和黄楚九的萝春阁；而新生代则一门心思钻进小杨生煎设下的牛角尖。

即便是排队排队再排队，还是心甘情愿地等待着咬开刚出炉的生煎、汤汁涌向舌尖的那一瞬。

说实话，我很少去小杨生煎，因为害怕无止尽的排队。

很显然，吴江路的小杨生煎，已经从最早破破烂烂的生煎摊，变身为地标性的旅游景点。

前两年，随着吴江路的市政改迁，小杨生煎从最初的东侧搬到西侧漕普汇的二楼。

说它是全上海生意最好的生煎店，毫不为过。

去那里吃生煎需要做好排3次队的心理准备：排队点单、排队取生煎、排队等座位……通常情况下至少历时30分钟。

好在当天同去的有5人，分头行动。

我负责点单，朋友们负责取生煎、取汤、等位。

虽说时针已划过下午1点，可找个空桌仍是那么地……辛苦！

这些年生煎的涨价幅度是绝对超越工资涨幅的。

6元 / 两（4个）。

幸好个头还是一如既往的“大”。

建议女生吃4个就已足够，再加一碗咖喱牛肉汤（7元）或肥肠粉（8元～12元）：男生可以再加多一两生煎。

皮薄、馅足、汤多、个头大是小杨生煎成名和发家的根本。

与传统生煎的半发酵面皮不同，小杨生煎的面皮薄得就像小笼包！

因此食用时可施行汤包原理：切记“先开窗、再喝汤”；否则受害的不仅是你的舌头，还很有可能是周围人的衣服。

从若干年前小杨生煎还是2.8元 / 两的时候开始吃，我对它实在已经做不出太多的评价。

小杨代表的是一种流派，新的生煎流派——硕大无比的薄皮多汤生煎。

同类中较受欢迎的还有飞龙生煎、金彪生煎王、阿三生煎和晓贤生煎。

如果说蛋皮汤是小笼包的绝配，那么咖喱牛肉汤自然是生煎馒头的真命天子。

用咖喱粉冲兑出的牛肉汤，虽说比不上进口咖喱的香浓，也比不上动辄熬制XX小时的牛肉高汤，但却有小时候路边摊的味道。

<<上海这么吃>>

编辑推荐

《上海这么吃》不仅适合上海本地人阅读，也适合外地到上海旅游的人随身携带，跟着《上海这么吃》，展开一次美食之旅吧。

<<上海这么吃>>

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>