

## <<北京这么吃>>

### 图书基本信息

书名：<<北京这么吃>>

13位ISBN编号：9787121173295

10位ISBN编号：7121173298

出版时间：2012-8

出版时间：电子工业出版社

作者：小雅

页数：206

字数：324000

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>

## <<北京这么吃>>

### 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。《北京这么吃》由北京草根美食达人小雅带着大家品尝最美味的北京美食。本书分为最京味、北京地道小吃、京城小店、五湖四海地方菜、洋风洋韵、水深火热、北京面食、北京休闲几大主题，在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，内容丰富，信息很全。

## <<北京这么吃>>

### 作者简介

小雅

点击率超高美食人气博主。

多家电视台王牌美食节目人气料理达人。

曾以新浪美食达人身份获邀参加过多次美食交流活动。

她生在北京长在北京，以北京吃货自居，历史3年搜食北京。

她说，了解北京，就从这些北京味道开始。

微博：@夕小雅

## &lt;&lt;北京这么吃&gt;&gt;

## 书籍目录

## 【PART 01 -放不下的最“京”味儿】

海碗居，坐在长条凳上吃碗面

聚宝源，坐镇牛街的京城第一涮肉

大董烤鸭，北京最新美食名片

## 【PART 02 -忘不了的北京小吃】

京味居，父辈最推崇的炒肝儿

东兴顺爆肚张，京城市井美食代表

北新桥卤煮老店，绝对的实力派

丰年灌肠，忘不掉的老味道

隆兴盛名优小吃，烧饼夹肉是招牌

左邻右舍褡裢火烧，不曾磨灭的美味

老磁器口豆汁店，挑战你的味觉底线

文宇奶酪店，超高人气奶酪

门钉李，馅大味美的门钉肉饼

## 【PART 03 -诉不完的京城小店纯风景】

悦宾饭馆，京城第一家个体餐馆

宝月出品，不小心就错过的胡同家常味

昔巷，对昔日的无限怀想

珍巷福地，物美价廉就是硬道理

院落，梨花院落溶溶月

印巷，小巷深处留下的别致印象

## 【PART 04 -尝不够的五湖四海各路美味】

川办餐厅，它的大名叫“贡院蜀楼”

乌办餐厅，乌鲁木齐驻京办的“新疆饭庄”

海参王，传统鲁菜的倾世风华

小云南，开在街边的别致滇菜

东北人，“贼拉地道”的东北菜

南京大牌档，吹到帝都的秦淮风

岳麓山屋，湘菜也可端庄清肃

风骚浙人，繁华都市里的清幽氤氲

## 【PART 05 -吹不尽的洋风洋韵】

爱江山，北京韩味NO.1

将太无二，有着北美血统的日本料理

非常泰，口碑最好的泰菜

卡本妮法餐厅，还原都市法餐的轻松

安妮意大利餐厅，明亮可人的平价意式风

Let's BURGER PLUS，汉堡的天下

## 【PART 06 -如果你也爱这些“水深火热”】

望京一号，也许是全北京最好的水煮鱼

俏巴妹，难以不爱的热辣烤鱼

不老溪贵州菜，红红火火酸汤鱼

大槐树烤肉馆，自己家一样的亲切质朴

鬼味烤翅，胡同深处的低调翅店

重庆杨家火锅，最有名的食客是天后王菲

湘肠香火锅店，越吃越香肥肠锅

## <<北京这么吃>>

添一顺，北四环让人惦记的羊蝎子

【PART 07 -如果你也哀情那些“百转千回”】

燕兰楼，教科书般的兰州拉面

秦唐府，瞬间到了千里之外的黄土高原

新川面馆，非一般麻辣川面

小螺号，粉面控不能错过的柳州粉

华天延吉，京城最早的朝鲜冷面馆

面面面，地道的苍蝇小馆

丸金，浓浓的日式骨汤拉面

炸酱面真棒，正宗韩面“思密达”

金汤匙，在泰式炒粉的招牌下

越鲜99C，越南粉回味无穷

【PART 08 -如果你也想找个地方坐坐】

皇后饼店，从香港一路复古到北京

CAF & DE SOFA，咖啡馆招牌却是卤肉饭

盒子咖啡馆，文青们的据点

好书吧，热干面与书香交汇的温暖小窝

港丽，都市潮人的心仪处

日昌，大名鼎鼎的平价茶餐厅

三摩地，品味纯素的清新天然

【附录 京味“遗珠”拾碎记】

## &lt;&lt;北京这么吃&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：十多年前，一首“俺们那都是东北人……”唱遍了大江南北。

东北人伴着“活雷锋”和“猪肉炖粉条”着实大火了一把。

加上近些年，笑星赵本山在全国推广了“东北”这一概念词。

那些说起来喜感十足的东北话，随着一个个过目不忘的小品，越发深入地在人们心中变得生动和浓墨重彩。

离东北不远的北京，相比南方的发达城市，对于东北式的幽默显然接受得要快一些。

当一种文化元素日复一日地深入人心，能跟随着马上红火起来的便是饮食。

北京东北菜的馆子从来就没少过，或许这与北方人但凡北方菜都能爱上有关。

然而，东北菜的优势也显而易见：量大，味浓下饭，性价比超高，还便宜。

与那人人皆知的八大菜系相比，东北菜算是平民饮食，放眼北京大大小小这么多东北菜馆，还没有说哪家人均消费达到100元的。

本篇推荐的这个东北菜馆名为“东北人”。

一进门，店里装修得那是相当红火和热闹。

大红大绿的基调，仿真的火炕，粗犷的装饰物，无一不彰显着泼辣豪爽的东北风情。

说来，我的大学生涯在东北度过。

这使得我以前轻易不评价任何东北菜馆的菜肴，至多只说好吃与不好吃。

我向来觉得地方菜是在它根植的地方才能做得地道的。

如同在北京要想吃到好的锅包肉的馆子是要花工夫寻的，而在学生时代，在东北，那里随便一家路边小馆的锅包肉都香得我至今念念不忘。

不过，客观总是能成就理性。

尤其相隔千里找到尚能聊以自慰的味道实属不易。

不能说多么正宗，却也在很大程度上能满足我的胃和心。

酱棒骨很好吃，炖的火候很足，肉香而软烂。

地三鲜，大拉皮和锅包肉味道都不错。

棒渣粥和豆包我也很喜欢。

基于此，姑且宽容地就此赞一句“贼拉地道”吧！

酱棒骨来这家馆子吃饭，别的菜肴都可点或不点，惟有这棒骨是不能不点的。

每次和朋友人手一个棒骨，抡起腮帮子大吃的场景，每次回想，每次都忍俊不禁。

棒骨炖得又软烂又香浓，厚厚的骨肉，每吃一口，肉香都充盈了味觉。

无论你是绅士还是淑女，无论你有多注重仪表，在这棒骨面前，放下你的矜持，让扎实的肉味填补你的精神吧！

地三鲜很家常的东北菜肴，知名度甚高。

不光是饭馆，连家里的餐桌上，地三鲜都是频频露脸的重要角色呢。

正因为普及程度如此高，一道地三鲜做得好与坏，基本一上桌子心里就有了几分论断。

无疑，这里的地三鲜做得是很好吃的。

蘸酱菜很大的一盘，上桌很打眼。

新鲜的蔬菜蘸酱就往嘴里送的作风很东北。

蘸酱调制得很香，属于很能活跃气氛的菜肴。

## <<北京这么吃>>

### 编辑推荐

《城市美食家系列:北京这么吃》是一套信息丰富、风格亲切的旅游美食图书。  
《城市美食家系列:北京这么吃》适合旅游爱好者参考阅读。

<<北京这么吃>>

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>