

<<搭地铁玩香港>>

图书基本信息

书名：<<搭地铁玩香港>>

13位ISBN编号：9787503237263

10位ISBN编号：7503237260

出版时间：2010-9

出版时间：中国旅游

作者：彭欣乔//林育妃

页数：135

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>

<<搭地铁玩香港>>

内容概要

地铁作为城市的地下脉络，已成为城市越来越不可分割的部分。

由于其覆盖范围广、设置站点的密度大，加上行车速度快、往返班次多，便利性十足而备受当地居民青睐。

“搭地铁”不仅意味着一种交通工具的使用，更是一种新的生活方式，同时也成为旅游者融入当地文化的捷径。

而这些地铁发达的城市，也经常是人文荟萃、景致丰富的热门旅游胜地，每一年都有成千上万的游客进出。

作为一个来自外地的游客，如果有足够的时间，搭着地铁，跟着当地人上车、下车，一站站探访旅游指南上的景点，品尝具有地方特色的美食，选购风味别具的纪念品，甚至步入市场、公园、学校、便利商店……无疑是一种深入感受异地风貌的旅行方式。

而且，在这个讲求旅行“质地”更重于“数量”的年代，也的确确实有许多人，是如此在计划或者实践着他们的“地铁之旅”。

<<搭地铁玩香港>>

书籍目录

Part : 城市导读Part : 搭上地铁·畅游香港Part : 旅游锦囊Part : 全书景点速查

<<搭地铁玩香港>>

章节摘录

香港会议展览中心 港岛线湾仔站下车，出A1出口走人行天桥往港湾方向，步行约15分钟可达。香港会议展览中心在香港历史中占有极其重要的角色，1997年香港回归的几项重要仪式，包括政权交接仪式、特区成立、特区行政长官宣誓就职仪式与烟花会演等，均在此地举行，而这里也是亚洲首屈一指的商展及会议场地。

扩建后的香港会议展览中心，外形仿若一只展翅飞翔的海鸥，呈现振翅高飞的劲力与均衡之美，流线形的屋顶是整座建筑物的焦点。

馆内共有6家餐厅，坐在维港咖啡阁中，可以270度的视野观赏维港的万种风情；金紫荆粤菜厅则是香港著名的食府，曾荣获港发局主办的“美食之最大赏”多项最高荣誉及金奖。

位于中心外的金紫荆广场上矗立着象征香港回归纪念的金紫荆雕塑，以及“香港回归祖国纪念碑”，金紫荆广场同时也是香港每逢重要节庆举行升旗仪式的场所，游客若想观赏升旗仪式，可于每日7:50~8:03观看一般型仪式；而每月的1、11、21日7:45~8:03，则有加强型仪式，届时会有15名身穿礼服的警员主持升旗礼，警察风笛队还会在仪式后进行10分钟表演。

洪圣古庙 港岛线湾仔站下车，出A3出口右转庄士敦道，遇大王东街左转，再右转皇后大道东可抵，步行约15分钟可达。

洪圣古庙祀奉的是洪圣大王，与天后娘娘同为渔民最敬重的神明，是当地居民的信仰中心。

古庙建于1847年以前，庙前的石栏石级已有数百年历史，门额上还镌刻有“咸丰十年重修”、“同治六年重修”的楹联，诉说着其时光流转的沧桑历史。

由于庙堂依山而筑，因此还可看到巨石街楼的独特建造模式。

湾仔民间生活馆 港岛线湾仔站下车，出A3出口右转庄士敦道方向直行至太原街左转后即达，步行约15分钟可达。

蓝屋是湾仔最具代表性的老屋，最初兴建于19世纪下半叶，被当成医院使用，后来一度成为供奉神医华佗的庙宇。

落成后经过半个世纪的时间，原本两层楼高的它遭到拆除，重建了一栋四层楼高的建筑，也就是我们今日所称的蓝屋，而蓝屋之所以漆成蓝色，是因为当年修葺历史建筑的政府利用的是水务署剩余的蓝油漆。

如今，1楼位于转角处的武馆取代了昔日的华佗庙，是黄飞鸿的徒弟林世荣的侄儿所开，后来又被改成医馆。

而2007年创立的湾仔生活馆也位于1楼，空间不大的它展出的是昔日湾仔民间的生活用品。

金凤茶餐厅 港岛线湾仔站下车，出A3出口右转庄士敦道。

遇春园街左转可抵，步行约10分钟可达。

金凤茶餐厅曾有2个小时内卖出200杯冻奶茶的纪录，在香港茶餐厅界的地位相当于镛记酒家，具有绝对的标志性。

餐厅店面虽不大，人气却非常旺，无论何时总是人潮络绎不绝，连香港知名美食家蔡澜都极力推荐该店的冻奶茶及菠萝包。

此外，店内还有公仔面（内地的方便面）和各式意大利通心粉，是极受香港人喜爱的茶餐厅。

桥底辣蟹 港岛线湾仔站下车，出C出口，直走步行5分钟即可抵达。

随着香港政府停止发出大排档牌照，香港的大排档愈来愈少，昔日名气响亮的大排档，纷纷设立店面，以全新面貌继续服务旧雨新知，像是目前已有4家店面的桥底辣蟹，便以昔日大排档所在地与招牌菜命名，将炒辣蟹、油盐水煮蚬等菜品精致化，用餐环境也更舒适，让想试试大排档豪迈滋味的人得以一偿夙愿。

永华面家 港岛线湾仔站下车，出A2出口。

右转直走即达。

位于湾仔地铁站内的永华面家以传统竹升压面团著称，制成的面条加上云吞，成为该店的招牌云吞面。

竹升压面团利用杠杆平衡的原理，将混合了咸蛋白的高筋面粉先搓成面团后，由师傅坐在竹升上对面

<<搭地铁玩香港>>

团进行全面性的研磨，经过多次折叠为面团增加弹性，最后才以机器切出一条条的细面。

店内除了云吞面、牛筋河粉、炸酱面和捞面之外，甜品也是一大特色，其中加入陈皮熬煮的红豆沙绵密香浓，据说是全香港最好吃的红豆沙，还有加入一整粒水煮蛋的银腐竹鸡蛋，完全颠覆了以为鸡蛋只能咸食的人的味觉。

Bo Innovation 港岛线湾仔站下车，出A3出口右转庄士敦道。

遇船街左转可抵。

步行约5分钟可达。

近年来分子美食学在饮食界掀起一阵风潮，许多米其林星级主厨跃跃欲试，纷纷投入这项崭新的创意之中。

所谓的分子美食学指的是将食物的分子结构重组，它们通常呈现水状胶质物或颗粒状，打破了食物原本的面貌，却保留了食材更浓郁的味道，而这种将化学物理原理利用在烹调方面的技术，一般多出现在西餐制作中，不过Bo Innovation却是其中罕见的中式分子美食餐厅。

出生于伦敦、毕业于加拿大、现职为噪声工程师的梁经纶（Alvin Leung）凭借着对美食的热爱，十几岁时便开始自己动手研发烹调，在无师自通的情况下，2005年时“兼职”在中环开设了第一家Bo Innovation，为香港的中餐界带来了崭新的体验，并在2008年的米其林评鉴中，赢得了两颗星的评价。

由于是在中国人居住的地方开餐厅，这位“厨艺魔术师”虽然希望做中国菜却不想落人俗套，于是以他独特的创意为中国菜带来了全新的诠释，他的“冷式菜色”让用餐者无不充满惊喜。

尽管每个月更换菜单，然而在“厨艺魔术师”累积至今将近500道的 Master Menu中，腊味饭和蟹肉舒芙蕾几乎可说是他不变的招牌菜。

腊味饭是一粒粒锅巴般的脆饼，被称为“腊味雪糕”的它其实是将腊味饭的材料打成汁后，加上零下180℃的液化氮急速冷却而成，最后再撒上磨成粉状的烧鸭肉，吃进口中洋溢着浓郁的腊味饭香味和奇妙的香脆口感。

蟹肉舒芙蕾让舒芙蕾成为了一道咸食，香浓的蟹肉和蟹黄包裹于松软的舒芙蕾中，在甜醋的提味下，搭配清爽的柚子肉和杨桃沙拉，感觉既浓郁又清爽。

Bo Innovation提供Tasting Menu和Chef Menu两种菜单，前者包括4道前菜、3道主菜和甜点，另外可额外付费选搭其他3道主菜；至于Chef Menu，则包括12道菜色，囊括了“厨艺魔术师”最充满创意的精致菜款，非常值得一试！

P84-86

<<搭地铁玩香港>>

编辑推荐

《搭地铁玩香港》：最新购物天堂 - 尖沙咀·旺角·九龙 特色时尚商场 - 中环·金钟·铜锣湾 吮指地道港味 - 上环·湾仔·油塘 电影怀旧风华 - 油麻地·北角·黄大仙 无敌海港乐园 - 迪士尼·昂坪360·海洋公园 人气游点特搜 超详尽·22站周边游玩景点完整收录! 必玩时尚名所、传统老街, 必尝米其林港粤美食、异国大餐, 必逛精品商城、风格小铺。必赏海港夜景、宗庙古祠, 网罗4大地铁线230处潮流所在, 迅速掌握玩乐香港的关键地带! 行家贴心导览 超安心, 29幅领路地图深入导游! 收录地铁车站周边详细地图、记者亲自出站步行指引, 完整提供全书景点准确位置, 让你一书在手, 穿梭香港大街小巷超轻松! 出游绝顶设计 超实用, 7大出游情报一网打尽! 港澳通行证办理、港币汇兑、地铁搭乘、购票说明、拨打电话、精选酒店、四时节庆, 轻松踏出玩乐香港的第一步。

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>