

<<走遍中国>>

图书基本信息

书名：<<走遍中国>>

13位ISBN编号：9787503245596

10位ISBN编号：750324559X

出版时间：2013-1

出版时间：中国旅游出版社

作者：《走遍中国》编辑部

页数：242

字数：227000

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>

## <<走遍中国>>

### 内容概要

《走遍中国》分省旅游指南系列丛书倡导“以文化引导旅游，以旅游弘扬文化”的理念。旨在为旅游者提供一套更多、更高文化含量的出游指南与阅读服务图书。该系列共30卷，全面涵盖了全国31个省、市、自治区和香港、澳门2个特别行政区厦台湾省。本丛书除了具备一般旅游指南书的基拳要素外。为了便于读者行前或途中对旅游目的地有深度了解。特设有重要的“解读”板块，系统解读谊省的地理、历史、人文等知识。作为读者深度旅游的知识储备。文化与旅游相结合，是本套丛书的特点与亮点。《走遍中国》编辑部编著的《台湾》是该系列之一。

<<走遍中国>>

书籍目录

卷首语  
本书导读  
珍贵的根感  
台湾基本档案  
解读  
焦点  
准备出发  
台北及周边地区  
士林区  
信义区  
中正区  
万华区  
松山区  
大同区  
南港区  
北投区  
台北市周边  
桃园  
实用资讯  
台中地区  
台中  
嘉义  
实用资讯  
台南地区  
高雄、屏东地区  
高雄  
屏东  
实用资讯  
台东地区  
宜兰  
花莲  
台东  
实用资讯  
离岛地区  
澎湖  
金门  
马祖  
实用资讯  
附录  
地图目录

## &lt;&lt;走遍中国&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图： 东山鸭头 东山鸭头在20世纪70年代，起源自台湾台南县东山乡，在台湾是一种普遍食用的零嘴点心，至于做法由于已经传遍全台湾各地，因此每一家都有自己的不同的卤汁和烹调工序。

走在士林基河路上，稍微走快一点就有可能错过这间店面约2平方米大的“高雄东山鸭头”，然而小小的店家一天之内却可以卖掉好几斤的卤味，傍晚五点一到总是吸引长长的排队人龙。

这里最特别的是有着一般东山鸭头摊少见的鸭肉串、鸭的脚蹼。

鸭肉串是由严选外销日本的鸭肉削片而成，肉质紧实有弹性，好吃的秘诀就是他们独家的神农药方卤汁。

此外，他们用的是红糖，所以颜色会与台湾其他东山鸭头不太一样。

刚炸好的时候香气四溢，炸好的鸭头酥香入味，鸭肉比盐酥鸡还滑嫩，甘甘咸咸的卤汁更为卤味加分，当然除了鸭头之外，还有卤鸭、无皮的鸭脖子、鸭翅、鸭胗、豆干、卤蛋、甜不辣、米血等十多种美食，任君挑选。

顺带一提的是，这家是坚持不切开豆干的，为的就是希望客人能够吃到豆干刚炸好时酥脆的口感，由此可见其用心。

阿婆炊粿，倒塌 1965年成立的小南郑记台南碗粿，之所以好吃，就在于软又。

和有弹性，因此米浆的比例非常重要。

一般碗粿表面上看到的通常是蛋黄、虾仁或香菇，小南碗粿却是一块块吞喷喷的肉臊。

在来米制作的米浆，独制的肉臊、基隆的虾子，再加上鸭蛋黄和瘦肉当做馅料，蒸煮好之后，他们的碗粿的表面会形成一个凹槽，在台湾，几乎老一辈的都会做，这也就是台语“阿婆炊粿，倒塌”典故的由来；因为碗粿蒸出来之后中间会凹下去，也形成了特色之一。

酱料则是用酱油和太白粉来做成的，另外还有浅粉红色的辣椒酱和蒜头水可以调味。

老板还用了在莺歌定做的碗，小吃做成这样叫做“给力”。

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>