第一图书网, tushu007.com

<<这里是香港>>

图书基本信息

书名：<<这里是香港>>

13位ISBN编号：9787563723706

10位ISBN编号：7563723706

出版时间：2012-4

出版时间：旅游教育出版社

作者：魏国安

页数：205

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

第一图书网, tushu007.com

<<这里是香港>>

内容概要

茶餐厅里墙上、桌上七色菜单满天飞，吃的是早餐、午餐、下午茶、晚餐，还是点心？
桌上摆着的那杯茶，究竟能不能喝下肚？
为何桌桌都在洗碗筷？
到餐厅吃泡面加罐头，有没有搞错？
想加茶水怎么办？
感谢人家添茶由如何？
路边小小一串咖喱鱼蛋的情感重量，赛过鱼翅鲍鱼……
粥、面、烧味，凉茶、糖水，还有大排档，怎么点才能吃到最地道的港味？
香港旅游，除了享美食、购名牌、看风景，还有更重要的事情！

《这里是香港——香港人的地道香港味》这本书为你讲述：港式美食蕴涵的用心和故事，妙趣横生的港式生活场景，老物件折射出的昔日情怀……这就是香港，这才是香港！

《这里是香港——香港人的地道香港味》由魏国安编写。

作者简介

对“走路”这一回事锲而不舍，喜欢一个人自由自在、理直气壮地走，享受在迷途中寻找的刺激。知道要边走边看、边发现边体验，路才走得有意义，深信只要咬紧牙关走，再陡峭的斜坡都能走上去；甚至梦想终有一天可靠着两条腿游历全世界。
目前出版的旅游著作有《开始游日本行程规划指南》《活页旅行——东京》《东京100》《Traveller’s东京》《Traveller’s京都》《香港美食大全》《Traveller’s香港》《日本关东·东北》《北海道：自然·小镇·街道》《首尔(汉城)》《德国：法兰克福·慕尼黑·斯图加特》《德国：柏林·汉堡·汉诺威》及《开始在日本自助旅行》等书。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

香港好好味
香港饮食文化攻略
茶餐厅
茶水点心
街头小吃
其他美食店铺
到香港吃什么
甜品、点心类
丝袜奶茶、鸳鸯
冻檬乐、冻檬七、柠乐煲姜
鸡蛋仔
格仔饼
钵仔糕
糖葱饼
马仔
白糖糕
凉茶
龟苓膏
蔗汁
板蓝根
姜汁撞奶
杨枝甘露
杜果西米捞
菠萝包
鸡尾包
墨西哥包
蛋挞
沙翁
老婆饼
光酥饼
潮式饼食
咸食
豆豉鲮鱼
午餐肉
成牛肉
公仔面
咖喱鱼蛋
煎酿三宝
牛杂
车仔面
碗仔翅
生菜鱼肉
鱼肉烧卖
猪肠粉
臭豆腐

鱼蛋粉面
云吞面
牛腩粉面
广东烧味
煲仔饭
蚝仔饼
香港大事件
香港人独特生活气息
在街上会碰到的香港人
香港警察
黑社会
菲佣
曾灶财
香港人的发财梦
跑马仔
六合彩
赌波
投注站
结婚摆酒
香港的殖民地味道
邮票
邮筒
硬币
路牌
香港老制造
慢慢消失的老香港
鸡碗
红白蓝袋
车仔
折凳
麻雀台
红A牌塑料产品
热水瓶
怀旧药品
公仔书
报纸档
招牌
雪糕车
我们的童年风景
许冠杰的歌曲
粤语长片
香港电影历史
唐楼
香港公屋
香港建筑历史
香港怀旧交通三宝
香港人告诉你，边间好好味？

第一图书网, tushu007.com

茶餐厅，边间好好食？

茶水点心，边间好好食？

街头小吃店，边间好好食？

粥面铺，边间好好食？

烧味店，边间好好食？

大排档
凉茶铺，边间好好饮？

糖水铺，边间好好味？

面包铺、饼店，边间好好食？

章节摘录

牛杂　神奇剪刀下的美味　一般街头小吃都是以叫卖的方式招徕客人，其中有种特殊的声音至今依然在脑海里回响。
那就是牛杂(牛什)车仔档的剪刀声。
即使没有客人，牛杂小贩还是会拿着剪刀不停地剪，发出锵锵声响。
这一把神奇剪刀，刀身如裁缝剪刀般修长。
小贩除了叫卖声悦耳之外，剪牛杂也是技巧高超。
但见小贩一手剪刀、一手铁小钳，用小钳在一锅沸腾的高汤里三扒两拨，钳出一块牛肚，又或一条肠子，手起剪落，才两三下工夫，就剪成了五六件小块，牛的第一个胃到第四个胃都串起来了。
　牛杂有很多牛的内脏，当你拿起一串牛杂，不用知道哪一块是哪一个部分，因为他们有些外形实在奇怪，甚至有点恐怖，那你只管抹上黄芥酱，闭上眼，送在口中，自能尝到街头小吃中最受欢迎的一种美味。
　售价：15～20元　车仔面　街头小吃自助餐　之所以称其为车仔面，是因这一碗分量十足的面过去是木头车摊贩出售的。
现在香港的熟食摊贩都从木头车变成店铺了，不过，车仔面还是一样的吃法，材料更多，选择也更多。
　车仔面可以说是香港街头小吃的大集合，材料丰富，五颜六色的分开一格又一格：有鱼蛋、萝卜、各式牛杂(见p68)、猪皮、猪红(猪血)、鱿鱼脚、猪肠、冬菇、豆腐、鸡翼(鸡翅)、各式蔬菜等，要每一款都做得出色，并非每家店都做得到。
　虽说是平民化的街头美食，但早在数十年前，它已引入了“ 自助餐 ”的经营模式，食客随个人口味的喜好，可选择不同的材料。
先选面，后选配料，再选汤底：面类可选油面、河粉、米粉、乌冬(乌冬面)或粉丝；配料则如上述，不过每款价格不一；汤底则通常是加辣与否，又或在汤里加牛腩肉汁。
　记得车仔面是学生时代很喜爱的一款午餐，才10元8元就有多种选择，满满的一大碗，既顶饱又美味又便宜。
不过说实在的，现在的车仔面实在不便宜，点一个四惬(音：song，四种材料)的车仔面，动辄要近30元，在旺角尖沙咀一带，随便一碗云吞面才不过20元而已。
现实点来看，车仔面已不再是车仔店，而是真正的店铺美食，价格自然提高了，幸好车仔面还是如旧的车仔味道。
　碗仔翅　街头的豪华饕宴　鱼翅本身就是种昂贵食材，过去若非赴喜宴难得一尝，更遑论十元八元就可得一碗。
直至一些酒楼厨师，将喜宴剩下的鱼翅汤或鱼翅碎屑加入猪肉、香菇、木耳及粉丝等材料制成汤，才将“ 鱼翅 ”变成了平民的街头小吃。
如今有些办喜宴的酒楼为省成本，鱼翅汤里翅少肉多，倒不如一碗街头的“ 碗仔翅 ”更有风味更味美。
　售价：10～15元　材料：猪肉、香菇、木耳、粉丝(或用素翅)　酱料：一般搭配醋、麻油、胡椒粉
生菜鱼肉　爱与碗仔翅沟在一起　有碗仔翅的摊贩就有生菜鱼肉，从前的木头车小贩年代，一台木头车就有两个大锅，一锅稠的是碗仔翅，一锅热汤的是生菜鱼肉。
碗仔翅是预先煮好的，一边烧着一边保温而已；生菜鱼肉则是现点现制，小贩一手捧着一碟手打鱼肉浆，一手用刀子将鱼肉浆削成条状，一条一条地削到汤里煮，过一阵子，小贩将热汤中的鱼肉舀起来放到碗内，再加上生菜，倒入热汤即成。
　拌匀一起的，香港人会用“ 沟 ”字来形容，只要你跟小贩说“ 两沟 ”，他就会给你一碗碗仔翅加鱼肉，“ 三沟 ”的话，则就是多加生菜了。
　售价：10～15元　鱼肉烧卖　落在街头的点心天使　大家在茶楼一定吃过烧卖，有虾肉烧卖，有猪肉烧卖，也有牛肉烧卖，就是没有鱼肉的。
“ 流落 ”到街头的烧卖，用的则是鱼肉，因为小吃店用鱼肉(鱼浆)很多，生菜鱼肉、煎酿三宝都要用

上，一片烧卖粉皮，包入鱼肉，又多了种小吃。
不过，现在的鱼肉烧卖都如工业制成品一样，由工厂大量生产后送到各店铺去。
茶楼的烧卖一笼四件，街头的烧卖是一个大蒸笼里排着数十件，蒸笼一打开蒸汽四散，说时迟那时快，小贩手起、竹枝一落，已串起五至六个来，抛下铜板数个，一边吃一边走，街头小吃的潇洒之处，莫过于此。
售价：约10元　材料：鲮鱼肉　酱料：甜酱油、辣椒酱　猪肠粉　中小学生最爱吃　跟烧卖一样，“流落”到街头的肠粉没有层出不穷的馅料，还给多加了个猪字，一条条白净净的，在热腾腾的蒸笼里，卖相的确有点儿像猪肠。
猪肠粉很多中小学生都爱吃，以往不少猪肠粉摊贩会将木头车推到学校门前去，手里拿着剪猪肠粉的长剪刀凭空剪着，发出铿锵的剪刀声，像是通知学生们他已经在门外候着了。
猪肠粉好不好吃，重点在于澄面粉与黏米粉做成的软滑粉肠，还有那各式酱料的多层次味道的配合。
售价：约10元 材料：肠粉 酱料：甜酱油、猪油、甜酱、芝麻酱、辣椒酱　臭豆腐　臭到上法庭的小吃　很多华人地区都有臭豆腐，要比臭的话，相信香港臭豆腐的臭当数一数二。
香港的臭豆腐，就曾经臭到要被告上法庭。
有一家小吃店，炸臭豆腐时发出的臭味影响到邻近居民，居民控诉至法庭；不过臭豆腐店主却以为，臭没标准，难以判自己败诉。
最后此案在多人同时在场的嗅觉评审下，裁定其臭味确实对邻近居民造成滋扰，从而判该店败诉。
臭，实在难定标准，不过不臭的臭豆腐，又实在说不通。
香港的臭豆腐是炸的，经发酵后的豆腐，炸时释出的臭味实在难当，但其美味又实在令人爱不释“口”。
记得小时候的臭豆腐，实在没有现在的臭，现在这臭中带有强烈油炸味，远在街头就能嗅得到，路过的行人，有的甚至掩鼻择路而逃。
现在的臭，比以往难当，相信是油炸量大，以及店铺位置的原因：以往的臭豆腐小贩，肩上挑着个担子，担子一边是盛放臭豆腐的箱子，一边是油锅以及汽油炉头，且炸的分量比较少，不像现在这样一次炸很多，更不会如现在的小吃店般，除了臭豆腐，还有各式各样的炸物，多种油炸味道混合起来，臭豆腐的臭就给“升华”了。
另外，以往的臭豆腐小贩，一天只有几个销售点，在路上、戏院前、车站前，都离居民较远，且并非开店十数小时。
现在的定位店铺，臭味扩散范围虽然收窄了，但却来得集中又厉害。
售价：约6元 材料：法酵过的豆腐 酱料：甜酱、辣椒酱　P68-72

编辑推荐

香港饮食文化攻略：茶餐厅、街头小吃、大排档、烧味店、凉茶铺…… 纯正港式生活气息：路牌、麻雀台、车仔、药材铺、结婚摆酒…… 慢慢消失中的老香港：公仔书、报纸档、粤语长片、唐楼、晾衫竹…… 魏国安编写的《这里是香港——香港人的地道香港味》是一本不一样的香港旅游指南，告诉你当地人才知道的香港游精髓，带你体验真正的香港都市生活、旧日风情！

第一图书网, tushu007.com

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