第一图书网, tushu007.com

<<上海风情地图>>

图书基本信息

书名：<<上海风情地图>>

13位ISBN编号：9787802127128

10位ISBN编号：7802127122

出版时间：2009-10

出版时间：星球地图出版社

作者：《风情中国》编委会

页数：185

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

<<上海风情地图>>

内容概要

每一座城市都绽放着独特的风情：北京的传统、上海的时尚、西安的古韵、南京的雍容、杭州的轻灵、成都的休闲；每一丝风情都是一处梦幻的向往：品尝美食、感受历史、休闲逛街……跟随我们的步伐，追逐你的旅行乐趣！

第一图书网, tushu007.com

<<上海风情地图>>

书籍目录

01 唇齿留香城隍庙小吃一条街吴江路小吃街黄河路美食街乍浦路美食街天铜桥路美食街小红楼香樟花园席家花园萨莎02 文化印痕苏州河福州路多伦路国权路上海老街东台路江阴路大光明电影院兰心大戏院百乐门舞厅国泰电影院徐家汇天主教堂03 浪漫本色外滩南京路衡山路酒吧街巨鹿路酒吧街铜仁路酒吧街新天地茂名路酒吧街汾阳路岳阳路甜爱路湖南路永嘉路汉源书店季风书园04 民风里巷思南路山阳路鲁迅故居宋庆龄故居爱庐桑元培故居丁香花园张爱玲故居石库门05 时尚逛街INSH2002海上美琪物语Salt食草堂面行记蓝印花布专卖C-PIX陕南同感街头原创T恤一甸之家锦绣坊波罗蜜多锦SHOWINLOVE青阑工舍三足屋溢香坊香橙乐园简单生话

第一图书网, tushu007.com

<<上海风情地图>>

章节摘录

吴江路小吃街　　要是问上海人到了上海怎么吃，早前会提云南路、黄河路，现在则十之八九会是不假思索甩过来的三个字：吴江路。

吴江路是上海人的美食天堂。

一说起来就胃肠蠕动舌头打颤红唇轻抿眼放绿光那叫一个念念不忘啊……　　生煎包、烤鸡翅、烧扇贝、酸辣粉、香酥牛肉饼、拉面、肉夹馍、狮子头、麻辣烫、小龙虾、臭豆腐、水晶钵仔糕、西米露、芒果布丁、杏仁豆腐、梅花糕……数不完说不尽看不够闻不清吃不了。

往来食客多，无一不乘兴而来，抱恨而去。

此恨有三：一恨不会飞檐走壁穿不过店面门前赫赫长龙阵，二恨舌头没有记忆卡怎么把酸甜香辣爽滑细嫩种种滋味永记心头，三恨心比天地大胃比葫芦小还有那么多生鲜烤炸烧偏偏吃不下。

天长地久有时尽，此恨绵绵无绝期。

不是说大话，吴江路里的小吃就是那么好吃，就是令人留连忘返。

去吴江路要用走。

因为人太多，车开不过去。

从地铁石门一路站出来，或者逛南京西路逛得有点腿酸肚饿顺带往南那么一晃，嗅着食物的香味看着挤满的人群就知道吴江路到了。

乌泱乌泱的人群。

空气中弥漫的各种食物的气息强烈刺激唾液分泌。

食客的眼神专注而轻狂。

鼎沸的人声提炼了再提炼终究只浓缩成一个“吃”字。

于是大脑里的某根弦断了——矜持？

礼仪？

形象？

统统一边儿去！

大江东去浪淘尽，千古风流人物，唯剩饕餮。

横刀立马，人海汹涌店铺椿立乱花渐欲迷人眼来个一网打不尽。

小杨生煎　　位于南京西路南面东起青海路西至茂名北路全长562米的吴江路，新中国成立前叫“斜桥弄”，是一个不起眼的小弄堂，直到上世纪80年代末仍只有一家饮食店卖些阳春面小馄饨，到90年代也只有一两家小饭店卖炒菜，它怎么就成了如今人气旺盛人声鼎沸人潮拥挤的美食圣地？

就因为小杨生煎嘛——1993年吴江路上开店，遂掀起美食风潮，繁华荣耀至今。

上海人爱生煎。

听上海人一句话“阿拉等情人超过五分钟，就要发几句牢骚了，但等生煎馒头就没问题”，可知其热爱。

遍上海几百家生煎店，数小杨生煎顶出名，皮薄肉大那是美名传。

3元一份，一个盘子端上来，只见一个个跟婴儿的小拳头般大，金灿灿亮闪闪，皮薄如纸微微颤，却薄而不破不粘连。

先咬一小口，汁水香浓满溢，再咬一大口，肉馅嫩而柔滑——精心剁细的猪肉，加上酱油、葱姜末、花椒面、香油调制而成，搭配煎得脆生生的底皮一一满嘴绝妙美感，差点连舌头唇齿都找不到搁处了。

秘籍：稍微冷了一点点后，吃起来比刚出炉的更棒！

东方快车小食　　东方快车上有谋杀案，这个东方快车小食，就谋杀你的味觉夺走你的感官让赞叹止步停留于此不走。

有什么秘诀？

狮子头犹是一品。

端上来，红褐色闪着油星、硕大两颗冒着热气的狮子头，配上绿油油白灿灿清爽宜人的青菜，足是先“色”夺人！

第一图书网, tushu007.com

下口，狮子头肉嫩皮脆，最要紧是香而不腻，咬一小口恨少，咬一大口怕品不够，肉有肉香，酱有酱味，成中一丝甜，脆携一团软，吃完了还要一舔嘴，一回味就沦陷。
15元一份，吃不够，下次再来。
　　还要记得要吃赶早。
每天限量供应200个，过了时候美味就到别人嘴里了。
遗憾固然有，不过其他美食也不错，海南鸡饭和牛肉烩饭也都是招牌，每天等着吃的人照样也“海”了去了。
还有三鲜锅巴，味道好得掉眉毛。
　　小黑蚝情　　看名字就知道，这家店主打的是海鲜牌。
生蚝、扇贝、青口、墨鱼。
据说老板和老板娘都是广东湛江人，这儿卖的海鲜都是从湛江运过来的，个大，肥美。
这些都无需再考证，不过和上海当地的海鲜还真是不一样。
　　10元四个的烤扇贝最是抢手，烤得软嫩嫩的扇贝，带着海鲜特有的涩成，犹以蒜香口味为赞。
夏天的时候吃生蚝刺身，一口整个放进嘴里，肥美异常，特有的海腥味刺激四肢百骸直叫一个爽——据说还能美容。
还有锡纸包的墨鱼仔和鸡翅膀。
东西倒是不足为奇，不过搭配起清爽饮料，烧烤的热辣散去后竟有碧海蓝天的空旷畅快，顿时有种恣意闲情荡漾起来。

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

　　你可能早就厌倦了乏味的资讯罗列，报喜不报忧的景点陈述，所以你宁愿走错路，也不愿意买旅游手册。
其实，对于旅行中的一切，我们比你更挑剔。
我们以丰富的经验和遍布全国的报料网络，深切洞悉游者的好恶，在成千上万的去处中，以资深旅行家的体验，帮你明确判断每个景点是否值得前往，推荐那些被忽略的真正令人心动之处。
我们更以本土美食家的标准，选择终身难忘的当地美食。
我们更专注于令你的旅程每一天都有声有色。

第一图书网, tushu007.com

<<上海风情地图>>

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