第一图书网, tushu007.com

<<厦门这么吃>>

图书基本信息

书名：<<厦门这么吃>>

13位ISBN编号：9787121166181

10位ISBN编号：7121166186

出版时间：2012-8

出版时间：电子工业出版社

作者：凌尒尒

页数：153

字数：262400

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

前言

我，凌氽氽，正宗厦门土人，生在厦门，长在厦门，怀着对厦门无比的热爱和对吃无比的追崇之情，开始了长达3年的厦门美味搜食之旅。
久而久之，越来越多的朋友，见我就问：“ 厦门怎么吃？
厦门哪里好吃？
如何吃遍厦门地道美味？
”……一个个问号袭来。
我只有不厌其烦地一再解释、一再推荐——厦门，有很多好吃的…… 厦门所处地域，被人称为“ 黄金海岸 ”。
海货、杂鲜、时蔬，应有尽有。
厦门的酱油水就是本帮菜的代表，选以新鲜小鱼，仅以酱油、青蒜、萝卜干、姜适量佐味，靠着海鲜本身的鲜甜造就了这一份天然的海洋美味。
所以，这里的海鲜，必尝不可。
厦门是一座包容的城市，所以，全国乃至世界各地的美食．在这里都拥有一片自由的小天地。
川菜、湘菜、粤菜、鲁菜、台菜……日本料理、韩国料理、意大利餐……只要你能想到的，厦门都有。
这些充满异域风情的美味，不仅让外地人能一尝乡味以解乡愁，也让厦门人有幸尝到各地美味。
所以，来厦门可以这么吃。
到老街小巷里觅小吃，在大排档里尝最新鲜的海味，尝遍天南地北的好味道，再从舌尖开始一趟异国之旅，抑或躲进咖啡馆里浪费时光……还有，一碗咸鲜香辣、风味独特的沙茶面，是一定要尝的。
今天，在这里爬爬格子、贴贴照片，分享我心中的美味厦门。
希望大家和我一样，就此爱上厦门美食。
而朋友们，别再问我了——厦门就这么吃！
本书仅以我的观点和视角来探寻美食，不傲盖棺定论之说，一介草民的美食之路，写出点小感想，写出点小味道，仅此而已。
能力有限，精力有限，但热情无价，在此，也恳请各位看官们口下留情略！

内容概要

本书是新浪美食博主、美食专栏作家凌尕尕，以一个厦门本地人的角度，向读者介绍厦门那些藏匿于市井小巷的美食小吃，其中包括地道小吃，隐于老街小巷中；最红沙茶面，一个风味四种风情；老牌大排档，新鲜有一套；在公厕边，偶遇意想不到的好味道；天南地北好味道，齐聚一堂；异国之旅，从舌尖开始；私房有道，创意撩拨你的食欲；美味之外，特色是主打；甜蜜厦门，让人无法抵挡；及在咖啡馆里，享厦门的小情调10大主题，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。
续还将推出成都、上海、北京、杭州等书。

作者简介

凌尕尕

点击率高达500多万的新浪美食博主，阿邦网、下厨房等国内知名网站的美食专栏作家。被粉丝封为“厦门美食大神”。
厦门大到餐馆酒楼，小到厝边美味，她都全力“赶尽吃绝”。

微博：@凌尕尕

<<厦门这么吃>>

书籍目录

目录
【PART 01 地道小吃，隐于老街小巷中】
莉梅春卷，卷起来的健康美味
1980加料烧肉粽，三十年的好味道
老二市土笋冻，冰凉滑爽一吃难忘
海蛎饼＆虾饼，厦门仅此一家最HOT
思西沙茶烤肉，就认“林记老字号”
金宝油葱粿，韧妹子“洪金宝”打造的好口碑
莲欢海蛎煎，味美不怕巷子深
【PART 02 最红沙茶面，一个风味四种风情】
乌糖，厦门最“牛”的沙茶面
四里沙茶面，平价的市井沙茶味
开禾沙茶面，喧闹市场中的美味沙茶面
厦大无名氏，慢声慢调的沙茶面
【PART 03老牌大排档，新鲜有一套】
双伟大排档，亲切宛若自家食堂
海鲜料理坊，避风坞边上的鲜美好味道
阿华海鲜馆，20年的好口碑
三青餐室，“破”店出美味
无名氏大排档，老八市里的鲜活味
【PART 04 在公厕边，偶遇意想不到的好味道】
吴记煸豆干，“煸”出百家村的怀旧市井味
阿牛章鱼，厦门老饕们的最爱
林兴大排档，摊小名气大
顶澳大排档，平民价的美味海鲜
【PART 05 天南地北好味道，齐聚一堂】
港记茶餐厅，地道的香港好味道
渔王川菜，厦门最早的“麻辣味”
东北小酒馆，随性而为的侠客风
嘉禾潮苑，现代潮菜烹饪大师坐镇其中
水头永记深海鱼，美味又健康的鲜美鱼火锅
古翰森，在厦兰州人的解愁之地
【PART 06 异国之旅，从舌尖开始】
故宫128，法式的精美与优雅
VENICE芸莱，湖畔的意式生活
香墅，香草花园的西式美味
泰之家，在渔村小院里品家常泰味
汉阳馆，正宗韩式主义料理
【PART 07 私房有道，创意撩拨你的食欲】
食汇堂，明星最爱的私房菜
食锦记，所有好口味齐聚一堂
雅米臻品，历久更弥新
2627朝歌夜弦，老别墅里的私房美味
小鲁有约，鲁菜之外的惊喜
【PART 08 美味之外，特色是主打】

鹭江宾馆，与鼓浪屿遥遥相望的广式风情
鑫三通，边钓边食美味虾
融绘，将Crossover食尚进行到底
鹭景，最省心的“排菜制”餐厅
【PART 09 甜蜜厦门，让人无法抵挡】
玛贝乐，甜品控的最爱
安第仕，最好吃的可颂在这里
枫多士，爱不释口的美妙吐司盒
甜心凯特，绝无仅有的创意绵绵冰
【PART 10 在咖啡馆里，享厦门的小情调】
黑糖，当我们都老了她还在那
雅舍，谁也不打扰谁的宁静
不加糖，是一种生活态度
佰朔茶廊，文艺清新茶世界
【附录1 鼓浪屿，那些你必须知道的美食小史】
【附录2 八市，应有尽有的小食天堂】

章节摘录

版权页： 插图： 川菜是中国八大名菜之一，口味鲜香麻辣、香醇厚重，是四川、重庆及西南地区的特色饮食。
厦门的川菜馆不少，但做得好的真没有几家。
最有意思的现象是，随着水煮活鱼在厦门的流行，很多人误以为水煮活鱼就是川菜，其实川菜的文化底蕴之丰厚，是很难只用一道菜就概括得了的。
渔王川菜的老店址，在中山路镇邦路上。
这家店龄长达20年的川菜馆，算是厦门资格最老的几家川菜馆之一。
想当年，水煮活鱼还未风靡全中国时，它已开始在厦门“ 水煮飘香 ”了。
近几年，厦门的川菜馆呈现出“ 多多益善 ”的热闹局面，但老牌“ 渔王川菜 ”依旧保持“ 老店 ”口碑，并开始了新的开拓。
新店还是在中山路，离老店不过一二百米远，一幢五层的白色小楼，比原有格局大很多，窗明几净，环境更加舒适，食客也更喜欢。
四层的小楼里居然还装上了电梯，不晓得是为了气派还是真的为客人服务，现代人应该也不会懒到连四层楼都不爱走吧！
新店餐厅环境简洁大方，一楼和三楼都有大厅大桌，但包厢设有最低消费，一次380兀。
若要预定包厢，致电给餐厅，店员都会给予提醒，服务素质较高，消费较透明。
1980加料烧肉粽，从一个不足五平方米，只能容纳二人煮食及一张小方桌的小店，发展到现在，门面扩大，员工增加。
三十年过去了，依然在同一个地方，依然保持着不做作的好味道。
这家厦门人都喜欢的驰名老牌肉粽名店比我的年纪还大。
店内的加料烧肉粽每天都供不应求。
小时候，1980只有现在外头煮面的地方一半大，店内一半做肉粽、煮沙茶面，一半是一张供客人堂食的折叠桌。
经常摆桌摆到步行道上，还有人干脆站着吃，那个执著劲真是让人很佩服。
厦门的粽子，我一直以来都觉得是最有滋味的。
花生粽、红豆粽等，还是吃不惯，感觉太单调，食之无味，弃之可惜。
没办法，从小被香喷喷的厦门肉粽喂大的，有米，有肉，有板栗、香菇，一些比较奢侈的配料里还有干贝、海蛎干、鱿鱼干等鲜物。
厦门肉粽，就是如此形象丰满，满口芬芳。
糯米先用酱油炒过，大块肉也红烧过，再加上丰富的配料增香，用一锅子老卤汁水反复焖煮，不停“ 加香 ”，煮到最后，粽子越来越有滋味。
吃起来，万般滋味在里头，卤肉已焖得筷子一挑开就熟烂瘫软，板栗浸透了卤汁香已然入口即化，香菇海米等配料让粽饭的口感丰富又多彩。
再淋上一些厦门本地甜辣酱，那般美妙的滋味，您觉得有什么粽子能与之相抗衡呢？
“ 1980加料烧肉粽 ”，那料肯定是加量的，肉比别人家大块一些，板栗大颗一些，辅料多一些，当然了，价格也高一些，有如此丰富的配料，自然好吃。
肉粽糯米Q软香糯，料足又大颗，一个就能让人饱足了。
店里除了出售肉粽外，沙茶面也做得不错。
汤头我挺喜欢的，不会像乌糖式的浓稠，也不似开禾的香辣，就是比较温醇型，挺适口的。

编辑推荐

《城市美食家系列:厦门这么吃》由凌尕尕所著，每个城市都会诞生这么一个草根美食达人，他是吃货们的意见领袖，他是美食论坛资深版主或是超级人气博主，他吃遍这个城市的每个角落，从星级酒店到高档酒楼、特色餐厅到私房料理、名牌老字号到街边小吃……他不屈服于任何广告商的威逼利诱，他独立原创地记录这个城市最真实的探食体验，他够胆说：“ 在这个城市，就这么吃！
”

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