

## <<上海这么吃>>

### 图书基本信息

书名：<<上海这么吃>>

13位ISBN编号：9787121169595

10位ISBN编号：7121169592

出版时间：2012-8

出版时间：电子工业出版社

作者：黄琦舫

页数：149

字数：208000

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>

## <<上海这么吃>>

### 内容概要

每个城市都有属于自己的草根美食家，跟着他们，就能吃到这座城市最地道最正宗的美食。

本书由上海草根美食达人黄琦舫带着大家品尝最美味的上海美食。

本书分为本帮菜、四大金刚、特色面馆、地方美食、甜品、特色餐厅、周边特色美食8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，一应俱全，内容丰满，资讯丰富。

本书不仅适合上海本地人阅读，也适合外地到上海旅游的人随身携带，跟着本书，展开一次美食之旅吧。

## <<上海这么吃>>

### 作者简介

黄琦舫

美食品鉴家，全球权威美食评级机构——查氏餐馆调查（Zagat Survey）上海地区联络人，国内多个网站与美食杂志的上海餐厅评鉴人。

全球餐评界最受推崇的两本美食手册，一本是《米其林美食指南》，一本是《查氏餐馆调查》，相比《米其林美食指南》有高端评鉴，《查氏餐馆调查》更加亲民。

因此，作为Zagat

Survey上海地区的联络人，作者希望能够更多适合大众的超级餐厅推荐给大家！

微博：@shirley饭饭

## &lt;&lt;上海这么吃&gt;&gt;

## 书籍目录

## 【PART 01 老洋房里的克勒“饭”】

吉士酒家，本帮系富豪饭堂  
复兴汇，庭院深深中的精致本帮菜  
上海老站，坐在宋庆龄专列上吃饭  
夜上海，新天地石库门里畅享中式点心

## 【PART 02 藏于弄堂深处的本帮小馆】

海金滋，铺满一桌子的浓油赤酱  
兰心餐厅，外公外婆的锅香味  
兰亭餐厅，只有6张桌子的本帮小馆  
永兴餐厅，弄堂深处有人家

## 【PART 03 新上海四大金刚】

古猗园餐厅，南翔小笼发源地  
南翔馒头店，城隍庙九曲桥旁的小笼包  
鼎泰丰，小笼包与黑松露的Cross-Over  
佳家汤包，老城厢里的小笼包故事  
小杨生煎，成为旅游地标的生煎店  
舒蔡记生煎，草根文化孕育的生煎老店  
大壶春，没有汤汁的生煎馒头  
和乐点心店，马路菜场里的重油锅贴  
胡记锅贴，吃锅贴要赶早  
大王锅贴，霸气外露的校门口美食  
盛兴点心店，老式“黑面”馄饨  
特色荠菜馄饨，老城厢的深夜食堂  
弄堂小馄饨，静安别墅里的猪油小馄饨  
阿大葱油饼，20年如一日的老式葱油饼

## 【PART 04 如果你也爱吃面】

香阁丽面馆，缩头和他的下水面  
阿娘面，上海滩最出名的一碗黄鱼面  
十面埋伏，掉入海鲜高汤面的陷阱  
味香斋，一碗80年不变的经典麻酱面  
顶特勒粥面馆，淮海路24小时弄堂面  
老地方面馆，凭记忆织成的面馆  
狠牛独创牛肉面馆，后现代台式牛肉面  
维心，豚骨拉面的感动  
屯京，东京的超人气拉面  
Pho Real，适合落单的越南河粉

## 【PART 05 大江南北汇上海】

南麓碧乡，外滩边的杭州小菜  
兴龙酒家，木材市场里的福建小海鲜  
西贝莜面村，胡辣无敌的西北农家菜  
查餐厅，港剧里的茶餐厅

## 【PART 06 融进血液的西餐文化】

Madison餐厅，中国制造的现代美式西餐  
Cuivre法式餐厅，名厨Michael Wendling的得意之作  
Kota ' s Kitchen，厨师们下班后的夜宵地

## <<上海这么吃>>

清迈天堂，掉进泰国菜的调料盒

【PART 07 一座热爱甜品的城市】

HoF，巧克力与芝士共疯狂

红宝石，超具英伦范儿的海派西点

蔡嘉法式甜品，伤不起的金牌拿破仑

COVA，跟风香港名媛追逐甜品界的“爱马仕”

凯司令，全城至赞栗子蛋糕

糖品TangPin，马来西亚大排档式的糖水铺

【附录A 上海时令美食大搜索】

【附录B 上海这么吃之“最”】

## &lt;&lt;上海这么吃&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：说起生煎，老上海的脑中自然是大壶春和黄楚九的萝春阁；而新生代则一门心思钻进小杨生煎设下的牛角尖。

即便是排队排队再排队，还是心甘情愿地等待着咬开刚出炉的生煎、汤汁涌向舌尖的那一瞬。

说实话，我很少去小杨生煎，因为害怕无止尽的排队。

很显然，吴江路的小杨生煎，已经从最早破破烂烂的生煎摊，变身为地标性的旅游景点。

前两年，随着吴江路的市政改迁，小杨生煎从最初的东侧搬到西侧滙普汇的二楼。

说它是全上海生意最好的生煎店，毫不为过。

去那里吃生煎需要做好排3次队的心理准备：排队点单、排队取生煎、排队等座位……通常情况下至少历时30分钟。

好在当天同去的有5人，分头行动。

我负责点单，朋友们负责取生煎、取汤、等位。

虽说时针已划过下午1点，可找个空桌仍是那么地……辛苦！

这些年生煎的涨价幅度是绝对超越工资涨幅的。

6元 / 两（4个）。

幸好个头还是一如既往的“大”。

建议女生吃4个就已足够，再加一碗咖喱牛肉汤（7元）或肥肠粉（8元~12元）：男生可以再加多一两生煎。

皮薄、馅足、汤多、个头大是小杨生煎成名和发家的根本。

与传统生煎的半发酵面皮不同，小杨生煎的面皮薄得就像小笼包！

因此食用时可施行汤包原理：切记“先开窗、再喝汤”；否则受害的不仅是你的舌头，还很有可能是周围人的衣服。

从若干年前小杨生煎还是2.8元 / 两的时候开始吃，我对它实在已经做不出太多的评价。

小杨代表的是一种流派，新的生煎流派——硕大无比的薄皮多汤生煎。

同类中较受欢迎的还有飞龙生煎、金彪生煎王、阿三生煎和晓贤生煎。

如果说蛋皮汤是小笼包的绝配，那么咖喱牛肉汤自然是生煎馒头的真命天子。

用咖喱粉冲兑出的牛肉汤，虽说比不上进口咖喱的香浓，也比不上动辄熬制XX小时的牛肉高汤，但却有小时候路边摊的味道。

## <<上海这么吃>>

### 编辑推荐

《上海这么吃》不仅适合上海本地人阅读，也适合外地到上海旅游的人随身携带，跟着《上海这么吃》，展开一次美食之旅吧。

<<上海这么吃>>

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>