

<<广州24小时>>

图书基本信息

书名：<<广州24小时>>

13位ISBN编号：9787121179471

10位ISBN编号：7121179474

出版时间：2012-10

出版时间：电子工业出版社

作者：A nn

页数：172

字数：292400

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>

<<广州24小时>>

前言

每个城市都有属于自己的moment：海边的集市只有在清晨时最鲜活，一些古早味的小吃也只有早晨才吃得到。

当上班族步履匆匆地走进写字楼，老市区退缩在CBD楼群之后，在上午的阳光里舒舒服服地打盹。午后，散落在城市大街小巷的咖啡馆飘出咖啡豆的香味，小野丽莎松弛的声音正是这闲散下午最好的背景音乐。

等到夜幕降临，静谧属于街心公园的闲适、慢摇吧的温婉，热闹属于酒吧的劲爆、剧场的欢娱。

对于很多旅行者来说，本该轻松愉快的旅行，却莫名其妙地演变成失去时间概念、走马观花的“赶路”：天还没亮你就踏上去景点的路途，等你玩得筋疲力尽想找个餐馆吃饭，才发现早已过了饭点。这样的旅行，不要也罢。

而我们建议，不妨换一种旅行的方式，不再把旅行看做“集齐景点门票活动”，而是顺着一天24小时的脉络，与城市一同苏醒、一同入眠，像个“当地人”一样去发现城市每个时段独特的美。

正因为如此，我们策划了这套“24小时”系列书。

在这套不同于一般旅游攻略的旅行书里，时间既是你阅读的线索，更(希望)是你旅行的方式。

而在地点的选择上，除了大家耳熟能详的经典景点，还有其他旅行书里不会提及的只有当地人才会去的地方，比如农贸市场、花鸟市场、被人遗忘的老城区等——谁说它们不是深入一个城市核心的好地方呢？

这套系列书的作者，可能是生于长于那个城市的老土著，也有可能是在那个城市生活多年、不是土著胜似土著的新移民。

但不管怎样，他们都是怀着对那个城市最大的爱，写下这套别致、清新、略带文艺质感的旅行书。

最后，这套系列书献给愿意尝试深度旅行的旅行者，也献给居于城市、却因为各种原因尚未发现城市时间之美的当地人。

<<广州24小时>>

内容概要

初醒上茶楼，品味“得闲饮茶”的悠闲；午间逛西关，寻找深巷粤味和“老广”风情；午后走创意，发现旧厂房的华丽转身；入夜享声色，在灯光夜色中挥洒激情；凌晨食宵夜，舌头探寻美食之都的魅力。

跟着时钟玩广州，与城市一同苏醒、一同入眠，像个“当地人”一样去发现广州每个时段独特的美。

作者简介

张飞宇，从新闻摄影过渡至时尚和商业摄影，先后为《羊城晚报》、《可乐生活》和《优悦生活》等平面媒体掌镜，现为《风尚周报》图片编辑、摄影师。

梁卓妍，自小喜欢与文字玩游戏。

生活在广州十年有加，做过记者，做过编辑，当过网络电台主持人，活跃于媒体圈的知性生活家。

<<广州24小时>>

书籍目录

早晨
羊城地标清晨漫步
白云山
越秀公园
中山纪念堂
广式早茶，一盅两件
陶陶居
稻香
巧美面馆
伍湛记
上午
走西关，探寻老广州的踪迹
上下九
陈家祠
新荔枝湾涌
西汉南越王墓
复古洋房大玩变身
沙面
东山新河浦
粤吃粤滋味
容意发
陈添记
开计炖品店
百花甜品
常来饭店
琥珀餐厅
吴侬餐厅
松记食店
雍雅山房酒家
下午
粤曲茶座，既享耳福又享口福
荣华楼
爱群酒店
新旧碰撞下的北京路老商圈
千年古道
联合书店
Goelia 225概念会所
不创意毋宁死
广州大剧院
海心沙
广东省博物馆
红专厂艺术创意园
珠江帕提啤酒文化创意艺术区
太古仓
方所

<<广州24小时>>

闹市中的慵懒时光
Mini Cafe
happy monk garden cafe
晚上
外来菜也精彩
麻田会
backstube德国面包坊
OGGI卡布里餐厅
喜马拉雅藏餐吧
泰地道
珠江两岸赏繁华
“小蛮腰”广州塔
珠江夜游
夜色上夜店串场
bucatini
the paddy field
LOFT345酒吧
本色
moment涟漪床吧
深夜
不宵夜，这天就不完整了
皇都砂锅粥
冰之恋
睡个有个性的觉
隆德365+1设计酒店
水玲珑SPA会馆
知游·家旅馆

章节摘录

版权页：插图：西方人的餐饮流程中，通常会用“甜点”这一环节划上完美句号。而在广东人的饮食风俗里，饭后“喝糖水”虽然未至于是每餐必备，但也成为大多数广州人的餐后嗜好。

广州的甜品店遍地开花，新派的有来自香港的贵族代表“满记”和打着时尚旗号的“半糖主义”等等，无不在风格上抢眼。

而在务求的广州，走老字号路线似乎更容易得民心，比如以双皮奶打响名号的顺德代表“仁信”，以甜品起家后把业务多元化的“开记”，还有踏实专心做家常甜品的“玫瑰”、“芬芳”和“百花”等等。

要说拥有广州“地气”而甜品口碑又一直保持良好纪录的话，后三家可为代表。从字面上看它们似乎都跟花香有关系，但实际上是完全独立的三家店，且备有特色。“玫瑰”和“百花”开在同一条路上，中间只隔了一家陕餐店，但“百花”以店面宽敞和品种多样略胜一筹。

跟很多老字号甜品店一样，始创于1984年的“百花”做的都是家常甜品，基本上都可以自己在家里做，不过在这边可以尝到更多口味，而且做得更专业。

很多广州人或者生长在周边城市的人，小时候在家里也有着类似的情景：一家人吃完饭，待碗筷收拾完毕，妈妈就开始张罗着煮“糖水”。

是说用糖做出来的“甜汤”，但形式却不一定只有“水”，内涵其实很简单。比如一碗家喻户晓的“番薯糖水”（地瓜糖水），要挑选甜度和粉度恰当的番薯，将它切成块状或粒状。

还要注意水的比例，因为水多地瓜少，煮起来就稀淡，只能靠糖来增加甜味；水少地瓜多的话，很难做出“起沙”的效果，也就是把地瓜的淀粉煮出来，让汤略稠有质感。

还有很关键的一点，就是在煮之前先用少量生油将切碎的生姜和切好的番薯略为爆炒，再加水煮透。这样一来，番薯的淀粉质可以更好地漫散出来，而汤的味道也因为生姜的微辣而显得更有层次。

“百花”的番薯糖水就是用这种标准做出来的，平常而实在，如同在家里吃到的一样。

<<广州24小时>>

编辑推荐

《广州24小时》是每一位喜欢广州的、到广州旅游的人们的必读书籍。

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>