

<<重庆旅游全攻略>>

图书基本信息

书名：<<重庆旅游全攻略>>

13位ISBN编号：9787229003661

10位ISBN编号：7229003660

出版时间：2008-12-01

出版时间：重庆出版社

作者：胡飞

页数：190

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>

<<重庆旅游全攻略>>

前言

旅游是一种身心皆宜的快乐行动，吃、住、行、游、购、娱，亲历亲为，便能领略其中的妙处。打开这套《重庆旅游全攻略》，扑面而来的，不仅有引人入胜的图文，更有曲径通幽的享受。

得自然的恩泽和历史的眷顾，82万平方公里的重庆，文化厚重，景致独特。

在这里，两江交汇、三峡媲美、乌江旖旎、武陵雄奇。

山城、江城、不夜城交相辉映，美景、美食、美温泉活色生香。

在这里，神女泣血、白帝托孤、大足造佛可追踪历朝精彩故事，铜梁龙舞、綦江版画、秀山花灯都展露浓郁地方风情。

在这里，由大禹“三过家门而不入”，到巴将军“割头取义”、钓鱼城“上帝折鞭”，再到大轰炸下的记忆之城、歌乐山上的铁窗忠魂，尽显这座城市和人民的英雄豪气。

三为国都，四次筑城，七次大规模移民，不同的时代，都演绎出雄浑、瑰丽的历史大剧。

巴渝文脉由此薪火相传。

你想揽胜探幽、凭吊追故、益智健体、休闲度假，均可在此各得其所。

沧海桑田。

直辖十年，巴渝大山大水都表现出一种前所未有的激越。

近几年，围绕旅游兴市，实施大项目、推动大投入、策划大营销，旅游发展迈上了新的台阶。

“十个一”工程，就是很有成效的“吆喝”。

一套丛书、一张光碟、一本画册、一幅地图、一份报刊、一首歌曲、一台演出、一家网站、一个标识、一句口号，展现的不仅仅是旅游产品，还反映当代重庆人的一种价值取向和精神风貌。

潮涌巴渝。

新时期的重庆，机遇汇集，宏图渐展。

朝着西部地区重要增长极、长江上游地区经济中心和城乡统筹发展直辖市的目标，“宜居重庆”、“森林重庆”、“畅通重庆”、“健康重庆”、“平安重庆”逐次呈现，既丰富着旅游内容，又提升着旅游档次：既刺激消费，也彰显软实力。

作为科学发展的有机组成部分，作为支柱产业之一，重庆旅游当有大作为。

<<重庆旅游全攻略>>

内容概要

旅游是一种身心皆宜的快乐行动，吃、住、行、游、购、娱，亲历亲为，便能领略其中的妙处。打开这套《重庆旅游全攻略》，扑面而来的，不仅有引人入胜的图文，更有曲径通幽的享受。

<<重庆旅游全攻略>>

书籍目录

第一章 渝菜百菜百味的山水佳肴绝世渝菜，味蕾上的精美舞蹈十二家渝菜名馆典藏满城流香：六十四家渝菜馆美味指南麻辣天下，独步全球的重庆火锅重庆火锅的经典五例十八家重庆火锅名门的王者风度穿街过巷的平民火锅天堂最地道的火锅吃法第三章 江湖菜超越想象的麻辣刺激重庆十大江湖菜不得不尝的五家经典江湖菜馆风情各异：三十二家特色江湖菜馆指南第四章 私房厨重拾随时光而流逝的美味四道经典的“私密好菜”美食心情：七家私房菜馆的优雅时段风雅格调：二十六家私房菜馆指南第五章 民间小吃故事里长出来的美味八种重庆绝美小吃的前世今生百年风行：十五种民间小吃热荐第六章 夜啤溺夜色妩媚处，那些生活的醉意到哪里去喝夜啤酒第七章 特色美食来自乡野的天然美味源自民间：得天独厚的特色山珍重庆的山珍餐馆其他特色餐馆热荐

<<重庆旅游全攻略>>

章节摘录

“渝菜”，只是简称，真正要说的其实是“渝派川菜”，正如同潮州菜之于粤菜，淮扬菜之于苏菜。

渝菜以味型鲜明，主次有序为特色，又以麻、辣、鲜、嫩、烫为重点，变化运用，终成百菜百味的风格，广受大众喜爱。

重庆由于依山傍水，交通便利，人流汇聚，重庆的菜肴特点便是能采各地之K，敢于创新，适应不同顾客需要。

早在民国初年，“陶乐春”餐厅就能承办高级海参宴席。“留春幄”、“久华源”已能制作200桌以上的大型烧烤席、鱼翅席、满汉全席。

川菜珍品中的虫草鸭、贝母鸡、竹参鸽蛋、烤乳猪等就属重庆首创。

同时，以供应粉蒸肉、烧白、烧肥肠和豆花的低档餐馆也星罗棋布，食客盈门。

因水产丰富，重庆厨师善于烹鱼，十烧岩鲤、豆瓣鲢鱼、鸡茸鱼翅、酸菜鱿鱼等极为出色。

关于：“渝菜”的前身，可以追溯到20世纪30年代抗战时期，重庆成为抗战大后方，大批官商涌入重庆，与此同期而至的则是一批技艺超群的大厨，这些大厨除带来自己的拿手菜外，更是对本地的民俗菜肴进行了大胆的改革，使之登上大雅之堂。渝菜以这种本地菜为基础，吸收各派烹饪技法，逐渐发展起来，从而形成代表地方特色的菜系。

<<重庆旅游全攻略>>

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>