

<<吃遍重庆>>

图书基本信息

书名：<<吃遍重庆>>

13位ISBN编号：9787229030957

10位ISBN编号：7229030951

出版时间：2011-1

出版时间：重庆出版社

作者：简若彦

页数：300

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>

<<吃遍重庆>>

前言

自三重庆的味道前段时间去欧洲，早餐吃的“洋面包”，午餐晚餐则是为了照顾我们一群人的口味，特地安排的“西式中餐”。

即便如此，从第一天开始，一群人在午餐晚餐的时候，还是忍不住要从背囊中掏出榨菜、“老干妈”、“虎皮碎椒”等一大堆袋装的“家乡味”。

离家在外，除了妻儿，最想念的大概就是这家乡的味道了。

坐在大巴车上，奔驰在风景如画的欧洲大地上，心里却想着重庆的美味，足见人的“食性”之顽固。有人说，这阵子如果有一碗麻辣小面，即使是要几十欧元，也要“整”一碗；还有人信誓旦旦地说，回到重庆的第一顿，一定要“整”火锅。

重庆美食对重庆人的吸引力自不待言，就算是外地人，也很难经受住它的诱惑。

我曾经“北漂”过一段时间，当时招待京中的一帮好友，甚至是“达官贵人”，都无需鲍鱼龙虾，只需要有火锅或水煮鱼，他们便很受用，自己也很有份儿了，虽然在我看来，那火锅或水煮鱼，并不是那么的正宗和地道。

他们要的就是那重庆的味儿。

说到火锅和水煮鱼，让人想到的就是麻辣。

的确，重庆美食，让人首先想到的是麻辣。

但麻辣味，并不能完全代表重庆美食的味道，而且麻辣味也并非重庆独有。

因为气候水土的原因，黔地嗜好辣椒，川人喜吃花椒，这都是人所共知。

大凡西南地区，其味大多以麻辣为主。

但真要说麻辣，却是首推重庆。

这不仅是因为重庆火锅的声名远播无远弗届，更是因为重庆人本身的“麻辣”。

和重庆的高楼陡坡、大山大水相匹配，重庆人也是属于凹凸有致、大开大阖的那一类，不管是重庆女人的身材，还是重庆男人的性格，都能得以体现。

这可以用一个词语来概括，就是“麻辣”。

我以前不觉得，后来才慢慢体会到，重庆人大热天也吃火锅，吃得“三流”：流汗、流眼泪、流鼻涕，那是何等的一个爽字！

这样的麻辣风格，就是重庆的水土所致，重庆人的性格使然。

大碗喝酒，要提起啤酒瓶过“吹”；大块吃肉，毛肚一定要是大张大张的才过瘾。

即便是汗流浹背，也要甩开膀子干，山呼海喝，拳声大作。

这样的做派，也可能只有重庆人才有，只有在重庆的酒楼饭馆里才能看见。

不习惯的也许会瞠目结舌，习惯了又会觉得是一道风景。

重庆就是这样一个似乎可以泯灭阶层，让人忘乎所以的城市。

在这样的城市生活久了，习惯成自然了，反而会觉得很安逸，很自在，有一种强烈的家的感觉。

不少外地人到重庆，来了就不想走，恋上一座城，除了爱上这里的味道，更主要的还是喜欢这里的人。

重庆人的“麻辣”，也就是重庆人的耿直，重庆人的豪爽，而这耿直豪爽当中，更彰显了重庆人的重情重义。

那些能够热火朝天相聚一起，大碗喝酒大块吃肉的，无不是一些性情中人，一些重情重义的好兄弟，而让人身心通泰爽透透的，除了这桌上的麻辣，还有这朋友的情义，正所谓有朋自远方或近处来，不亦“嗨皮”乎！

这就是真正的重庆味道：看似麻辣味重，却是情深意浓。

三五知己，旧友新朋，围桌而聚，推杯换盏，既是享受美食，更是品味情义。

说来也巧，在欧洲一路上想念重庆美食，回到重庆，我的第一件工作就是看《吃遍重庆》的书稿大样。

一部书稿，看得我馋涎欲滴，我也就权当是过屠门而大嚼。

编写这部书稿，我们的初衷是想给喜欢重庆美食的朋友指个“道”：重庆有哪些好吃的？

<<吃遍重庆>>

哪里有好吃的？

这不仅对外地来的朋友有用，可能对重庆本地人也有些用处——虽然是本地人，但重庆这么大，有时候我们真不知该上哪里请客吃饭，何况我们还希望不时有些新发现，开辟一些吃喝的新“窝子”。因为这样的初衷，这部书就注定会被编写成一部指南类的图书，其实用性就成了我们的首要目标。我们在书中按区域、按“菜系”进行分类，并附上简略的地图，也是为了方便食客按图索骥。当然，需要说明的是，重庆美食绝非只是我在前面津津乐道的麻辣。

除了火锅、水煮鱼，重庆也有清淡的海鲜和异域料理，也有精美的渝派川菜和不断创新的“江湖菜”，湘菜、东北菜、云南菜等，更是日渐普及。

在这样一座兼容并包的城市，汇聚着国内外的南北滋味、八方美食，可以照顾到我们每一个人的口味。

去一趟南滨路美食街，去一趟洪崖洞小吃街，我们的各种食尚嗜好，应该都可以得到满足。

在书中，我们也考虑到不同食客的偏好，尽可能地广采博收。

但无须讳言，我们只能注重“代表性”，而不可能做到真正的“大而全”。

我们认为，这也无损于本书的实用价值。

我们更希望这部书今后能有机会修订再版，不断地补充更全更新的“美食指南”，让更多的食客可以一书在手，“吃遍重庆”。

开始义无反顾地走上西点学习的道路，用最简单，最常见，最放心的材料，为孩子打造“母爱”牌儿的贴心西点！

历经多年的摸爬滚打，只为了一个“坚持做好基础才能走果您有对书中的不解或意见建议，欢迎您前来指导和讨论。

谢！

<<吃遍重庆>>

内容概要

吃在重庆，自然要吃遍重庆。
本书为你精心呈现了重庆的各种美食，有中餐，也有西餐，有火锅，也有料理和海鲜等，并按区域进行划分，且该书后还附有美食索引，让你可以轻轻松松就找到自己想要的美食。
全书图文并茂，精美诱人的菜肴佳酿、身临其境的品尝体验、标识明确的方位地图带您轻松寻找并品尝最具特色的重庆美食。

<<吃遍重庆>>

作者简介

旅游新报美食栏目自2010年1月起陆续刊登了重庆的美食，且在读者中取得了广泛的影响，《吃遍重庆》这本书就是在这样的背景下产生的

<<吃遍重庆>>

书籍目录

1. 渝中区 CBD及朝天门美食圈 第六感西餐厅 海客会饭店：品海客美食 享两江悠悠 赵二火锅：民间最牛的火锅 重庆洲际酒店?五星级饕餮盛宴 友谊大酒楼：老字号 真味道 九重天旋转风味厅 丘二馆 外婆桥酒菜作坊：摇啊摇 摇到外婆桥 洪崖洞特色餐饮街 洪鼎美人美火锅：时尚与传统的混搭 全聚德：国人口中的美味“唐老鸭” 沙嗲王：海盗主题餐厅 小天鹅川菜食府：饱览两江胜景 品味传统川菜 雪岳山韩国情调江景餐厅 其他 水泊梁山风情渔港 金沙洲：名副其实的花园酒店 厨房制造：T字的食色诱惑 凡泰思咖啡日记2. 江北区 北滨路美食街 花间酒香菜坊：浓浓家常味 六味合酒楼：食得河豚不闻鱼 武陵山珍：汤为引 菌为药 金三角大河黄腊丁：江枫渔火对愁眠 梨花食府：正宗的韩国餐厅 鲁西肥牛 菜根香：吃得菜根百事可为 北城天街及洋河美食圈 茶马味道•云南菜：回到遥远的古道 欧洲房子•华尔兹舞后美食殿堂 寻常故事私家菜馆：品寻常菜 谈百姓事 风雨半碗粥：在别人的店里熬自己的粥 瑞泰丰•云南菜：感受see与be seen的乐趣 泰香米东南亚风味餐厅 中国味道：爱她就带她吃鱼翅 长乐亭湘粤菜馆：两种不同的辣味儿 魔石咕噜鱼：石头鱼儿会唱歌3. 渝北区 加州花园美食街 毋米粥火锅 徐生记大酒楼：记忆中的重庆味 金和府 老四川大酒楼：耄耋老字号 大同荷泰•花涧醉：做餐饮即做艺术 2048香辣虾：来一盆虾蟹大战 一罐飘香：瓦罐交响乐 龙湖美食圈 陶然古镇：农夫、山泉、有点田 春满蕉园：恋恋泰国菜 欧瑞锦江大酒店：繁华与雅致兼得 菩提素：重庆首家自然素食餐? 澳门豆捞 餐客道：以食为先 以客为尊 渝风堂：千年渝风 百年渝菜 重庆会馆：豪华版的陶然居4. 沙坪坝区 凤天路美食街 王家雅厨 潮汕甲鱼馆 刘一手毛肚火锅城 小洞天：三十六洞天七十二福地 颐硕园：凤天路上的美食大观园 阿兴记大饭店 三峡广场美食圈 愚头记冷锅鱼 重庆印象：穿越巴渝时光 大千食府 金汉斯：别样南美烤肉 味道重庆：江湖菜集结号 新风味生活餐吧：情迷狮城 顺风123：黑与白的故事5. 高新区 南方花园美食街 丽晶苑西餐厅 爱上2046精品私家菜：法兰西情调混搭私家菜 澳门大家捞 阳春白雪 南方花园鸭肠王 陶然居 有家鸡汤：想起妈妈的手艺6. 九龙坡区 巴国城-华岩美食圈 银杏养生馆 八大作坊：引领时尚餐饮潮流 龙苑凤府：逢九一只鸡 来年好身体 秋老大渔羊府：鱼肚里暗藏玄机 兄弟8大碗 巴国公馆 杨家坪步行街美食圈 美缀美酒楼：浪漫齿间寻 禾绿回转寿司?流动的美食 品极鲜鲜鱼府 TODAY：今天流行铁板烧 德斯堡：地道德国风情餐厅 直港大道美食街 老院老店：巴渝风情 一院间 全罗北道炭火烤吧 公社食堂：村长，算工分！ 巴国印象小海鲜香锅坊 菜香源•九龙会 叮当兔：重庆干锅的“先驱” 鹅石板江湖菜：完美江湖夜宴 汤师傅：一碗好汤胜百宴 王府菜7. 南岸区 步行街美食圈 重庆功夫鸡 艾美酒店新食谱餐厅：全天候美食盛宴 棒!约翰 花田?辣香锅 德庄火锅：天下第一大火锅 回龙湾美食街 老外婆格格•铁板香 九尺鹅肠火锅城 久强自贡梭边鱼 学豪食府：背倚南山 比邻学府 韦氏鹅螺蛳 南滨路美食街 巴味堂：南滨路的美食风景 梁平张鸭子 鑫缘渔港 杏花村酒家 渝信川菜 南山美食街 古月泉水火锅 老君洞斋菜 黑食之都：逢黑必补 养身之道 塔宝花园 泉水鸡 竹楼泉水鸡 武陵山珍•中国养生会馆其他区域 特色篇 麻辣江湖菜 重庆小面50强 休闲时光甜品店序言：

<<吃遍重庆>>

编辑推荐

《吃遍重庆(2011-2012最新全彩版)》是重庆都市电台“吃在重庆”栏目，重庆新华集团，旅游新报联合打造。

吃在重庆，自然要吃遍重庆，如果你还在为请客吃饭而发愁的话，请翻开《吃遍重庆(2011-2012最新全彩版)》吧。

<<吃遍重庆>>

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>