

<<北京美食地理>>

图书基本信息

书名：<<北京美食地理>>

13位ISBN编号：9787503227752

10位ISBN编号：7503227753

出版时间：2006-1

出版时间：中国旅游出版社

作者：北京国际美食节组委会

页数：268

字数：200000

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>

## &lt;&lt;北京美食地理&gt;&gt;

## 内容概要

中国是一个食文化大国，所以，关于吃的书有很多，但都偏向菜谱类，资讯和文化类的也有，可好看的不多。

《北京美食地理》要讲的，有与他们相同的，也有与他们不同的。

这首先是一本关于吃的书，怎么吃？

吃什么？

到哪吃？

跟谁吃？

吃多少？

这一连串的问题加起来，就是《北京美食地理》编辑的初衷。

既然说到吃，尤其是说北京的吃，不是一件易事，北京城区的餐馆大大小小加起来有两万余家，再加上郊区县的，近四万家。

这么多的馆子挂在街头，琳琅满目的，一时间还真不知道去哪里吃。

按照书中所讲，北京的吃完全可以用一句话来形容：风水轮流转，明年到我家。

既然是《北京美食地理》，当然要按照区域划分一下北京的美食“战国”城邦，此书总的原则是按照各城区来划分的，东城、西城、朝阳、宣武、海淀等老城八区的美食集中地都被此书进行了概括和勾勒，比如东城区的美食魅力集中流行化、大众化、市俗化的簋街，从北新桥路口一直到二环东直门路口，这里最具代表性的是麻辣小龙虾。

西城的美食集中地就是后海了，并且去后海吃饭是一种文化的象征。

朝阳区的美食地理最丰富多彩，先是亚运村的大屯路和慧忠路，还有朝阳公园西门的食街以及莱太女人街，当然，望京也是一个。

其他城区的美食地理，此书也有“测量”，像长安街、平安大街、广安门大街、三里屯等。

除了讲吃，《北京美食地理》还谈了一些吃的文化，《美食地理》的最大功用应该是实用，这实用首先体现在想吃什么了，一翻书就能找到，比如说势头一直强劲的川菜，书里不仅有专门的评点，还有各城区主要川菜馆的速查名录，其他菜系也一样，只要想到，就能查到，也包括北京的一些地方小吃和老字号。

做餐馆如做人，餐馆也有自己的灵魂和思想，那就是各餐馆里的招牌菜，像全聚德的烤鸭、仿膳的官府宴、东来顺的涮羊肉、金百万的家常菜、川菜里有个水煮鱼、闽菜里有个佛跳墙等等，就是一些不知名的小餐馆，也有让食客不能忘却的东西，比如一碗面条或一碟小菜，《美食地理》最大的功劳就是将这些我们天天熟知而忽略掉了的餐馆灵魂给总结了一下，共有特色宴之文化宴、家乡宴、长寿宴等10个方面的介绍。

如此大规模地将北京的美食地理进行划分，此书是第一个，怎么吃得雅致？

怎么吃得尽兴？

怎么吃出格调？

怎样吃出品位？

跟什么样的人到什么样的地方来吃？

吃什么价位的馆子？

怎么吃才吃得有营养，符合养生之道？

怎么吃才吃得平静？

什么样的地方适合约会的时候吃？

什么样的地方适合宴请的时候吃？

什么样的地方适合朋友小聚时吃等等问题，你皆可以在此书中找到一些线索。

为了使本书有读头，区别于单纯的资料汇编类手册，此书特意加入了一些关于餐饮人文方面的内容，比如老北京的特色小吃、吃之九法考、办公室就餐规则等，真正将美食与文化紧密连接到了一起。

同时，还配加了一些饭店、餐馆的特色菜品图片，增加了视觉的冲击力，是不可多得的一本京城就餐

<<北京美食地理>>

指南。

<<北京美食地理>>

书籍目录

北京老字号水煮火锅商务宴请餐厅四合院里的美食素食院北京西餐地图烧烤一族少数民族特色美食各省驻京办事处餐厅大饭店里的餐厅海鲜诱惑北京景区里的吃处小资情调与休闲餐厅适合婚宴的餐厅2005年北京餐厅新开店

## &lt;&lt;北京美食地理&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘“京菜”的提法少说也有上百年历史了。

其最底层是小吃，分为清真和汉民两支，以前者为主。

这些小吃多为大众化的吃食，其制作虽也讲究，但用料毕竟简单便宜。

其中，清真一派受江南食风影响，擅制糯米糖食，肉类只用牛、羊，以烧、酱为主；汉民一派则几乎一水儿的面类主食，多加盐，肉类爱用猪下水，卤煮为主。

小吃上一层是民间家常菜，多由清代因坐吃皇粮而变得游手好闲的八旗子弟利用他们过剩的精力和才智琢磨出来的，菜式下至炸酱面、疙瘩汤，上至扒肘子、葱爆羊肉，形式多样，口味不一。

再上一层是特色餐馆菜。

京味餐馆源流不一，风格差异极大，因其久居于京而成为京菜组成部分。

如砂锅居的白肉菜系本是满洲风味，全聚德烤鸭来自山东，东来顺、鸿宾楼、烤肉季等则为自成体系的回族风味。

这几类京味餐馆菜基本是其来有自、互不沾边。

特色餐馆菜再往上数则是官府菜，以谭家菜和厉家菜为主，是一些颇讲究饮食的南方汉族官僚或满州贵族由府邸家厨的手艺发展而来的，菜品选料精、制作细，风味独特。

京菜的最上一层，是“宝塔尖”宫廷菜。

它们是中华民族饮食文化登峰造极的产物，其用料上乘，多山珍海味，糅合满汉，既有白煮晓烤，又可煎炒烹炸，经代代御厨不断完善，极为精致鲜美。

P3插图

### 媒体关注与评论

书评美食是旅游的重要一部分，对美食的记忆，绝不会随着旅游的开始而淡忘，2008年，世界各地的游人，都云集在北京，他们对北京的认知，也许就会从第一口美食开始，对北京的回忆，也许就是对美食的回忆。

为了迎接北京奥运，建设北京的数字化餐饮，运用现代的技术手段和通讯设备，给游客提供一个最具有指导性的饮食指南，我们多年来一直在做着这方面的工作。

今年和《北京晚报》一起推出这本书，是在去年的基础上进行了更新和调整，并应用了数字化的手段，在书中加入了国内开发的最新二维数码技术，运用智能手机扫描，可以阅读更多信息，可以连接手机网站，这种出版技术在国外已经运用，在我国，是第一次，也是第一本。

## <<北京美食地理>>

### 编辑推荐

美食是旅游的重要一部分，对美食的记忆，绝不会随着旅游的开始而淡忘，2008年，世界各地的游人，都云集在北京，他们对北京的认知，也许就会从第一口美食开始，对北京的回忆，也许就是对美食的回忆。

本书汇集了北京的特色美食，这里有北京老字号、水煮火锅、商务宴请餐厅、四合院里的美食、素食、麻辣美食、烧烤美食、少数民族特色美食、海鲜诱惑.....

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>