

<<巴厘岛玩全指南>>

图书基本信息

书名：<<巴厘岛玩全指南>>

13位ISBN编号：9787503246180

10位ISBN编号：7503246189

出版时间：2013-1

出版时间：林柏寿 中国旅游出版社 (2013-01出版)

作者：林柏寿

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>

<<巴厘岛玩全指南>>

内容概要

《巴厘岛玩全指南》包括乌布，跳传统舞兼学瑜伽，在艺术中沉淀生活，摩塔·水明漾，住Villa配司机管家，享受富豪生活，吉利兰岛，狂欢派对，海龟共泳，跳岛游最新玩法等。提升性灵，四手连弹SPA疗程·欧洛普田舍瑜伽课程，感受文化，阿贡火山看千年母庙·乌布王宫赏巴龙舞，回归自然，巴杜尔火山骑自行车·吉安雅丛林骑大象，疯狂吃买，苏卡瓦帝血拼工艺品·努沙度瓦呷王室套餐。

<<巴厘岛玩全指南>>

书籍目录

作者序 Part 1行前准备 认识巴厘岛 / 巴厘岛四大必知 / 行前Q&A / 巴厘岛旅游日历 / 行程建议 Part 2巴厘岛初体验 享乐旅墅—私人Villa精选 / 最知名的酒店式Villa 尊享舒压—最热门的八种sPA疗程 / 不可错过的SPA中心 / 其他知名酒店的高级SPA / 网友推荐的平价SPA 吮指美味—摊贩美食 / 小吃店美食 / 异国美食 必买好物—手工纪念品、杂货 / 个性商品、设计师名品 / 流行服饰、生活用品、纪念品 / 高级品、奢侈品 / 其他类别用品 火热庆典—宁静日 / 欧达兰 / 加仑杠与库宁杠—浪漫婚礼—小礼拜堂婚礼 / 私人Villa婚礼 / 非传统婚礼 / 重温旧梦浪漫婚礼 / 浪漫婚纱套装 惊奇体验—急流泛舟 / 爱之船 / 登山越野自行车 / 看海豚 / 丛林骑大象 / 高尔夫 / 冲浪 / 潜水 性灵瑜伽—乌布靺仓瑜伽 / 欧洛普的田舍瑜伽中心 / 艺术之家瑜伽 Part 3分区导览 南部 库塔·雷根 卡地卡广场路 / 库塔海滩路与雷根路 / city Focus : 库塔区精彩夜店 / 日落大道 塞米亚克·克罗柏坎 塞米亚克大街 / City Focus : 烫青菜街 / 昆堤街 / 克罗柏坎大街 / 欧贝罗伊大街 / City Focus : 最IN时尚餐吧 / 周边顺游 : 六六大街 丹戎白努亚·努沙杜瓦 City Focus : Bali Collection 金巴兰·乌鲁瓦图 沙努 登巴萨 中部及中部山区 乌布 乌布王宫 / city Focus : 造访好莱坞名片场景 Jl.Kedewatan / 猴园路 周边顺游 : 巴厘岛野生动物及海洋动物园 / 艺术村落巡礼 巴杜尔火山及巴杜尔湖 百度库及布拉坦湖 东部及东北部 周边顺游 : 阿妹 中西部 北部 新葛拉加 罗威那 City Focus : 罗威那中心 西北部 City Focus : 西巴厘岛国家公园 Part 4顺游计划 吉利三岛—吉利T / 吉利爱儿 / 吉利媚诺 / 吉利三岛旅游情报 Part 5旅游锦囊 实用资讯—签证 / 海关规定 / 兑换货币拨打电话 / 宽带网络 / 电压、插头 / 气候 交通简介—航空运输 / 当地交通—Bem0·长途客运·旅游巴士·出租车·出租包括司机的休旅车·主要景区车程对照表 平价住宿指南 索引

<<巴厘岛玩全指南>>

章节摘录

版权页：插图：巴厘岛式的沙嗲风味，做法都和印尼式不同，本身采用鱼肉、猪肉或是海鲜的碎肉，加入辣椒或是香料混合腌渍，再把肉包裹在一根根的香茅草上加以烧烤，除了肉香、香料香外，还有香茅草经烧烤后所冒出来的清香，不必像一般沙嗲一样蘸酱料就可食用。

在大部分的餐馆都会有用巴厘岛式沙嗲来搭配而成的主菜餐点。

黄姜米饭 Nasi Kuning 祭祀神明的佳肴 黄姜米饭通常用在祭拜或是庆典上，使用巴厘岛特产的长米，加上姜黄研磨成的汁液、鸡高汤以及其他的香料及椰奶所蒸煮而成的一种米饭，充满了浓郁香气与口感。

做好的米饭通常会塑成尖塔状，以献给祖先或是神明，餐馆的业者则通常拿来与其他的食物搭配成一道佳肴。

脏鸭子（酥炸脆鸭）Bebek Goreng 金黄酥脆皮的致命特色料理 这是“脏鸭子”餐馆的招牌菜，最初只不过其中一道“酥炸脆鸭”跟鸭子沾上一些边，不料却被大书特书，意外地成为餐馆最出名的料理之一。

这道酥炸脆鸭就是把腌渍过的鸭子丢进油锅里，炸到金黄酥脆，加上一些巴厘岛的小菜及香料，佐着私家酿制的辣椒酱，一口脆鸭、一口白饭，让人拥有满嘴香气的幸福感。

巴厘岛皇室套餐Balinese Rijsttafel 一般在街上的餐馆可以吃到的巴厘岛菜色大多是单一的菜色，或是小吃、摊贩，属于一般的家常菜；不过，早期荷兰殖民时期。

那些来自欧洲的高鼻子殖民官员却是吃这种来自巴厘岛皇室宫廷中的料理的。

宛如咱们清朝慈禧太后用餐总要在桌上摆上数百道不同菜色的餐点一样，这种荷兰殖民式的餐点形式。

在满满一桌的菜色中，融合了巴厘岛各地搜集来的美味佳肴，每一种的分量都是一点点，但是一次可让你吃到各种口味的巴厘岛精神。

不过现在餐馆吃到的都是改良版，数量稍微调整了一下，真正的Rijsttafel的餐桌上有十五六道菜色并不算多。

异国美食 迷恋上巴厘岛艺术人文或居民的人，同时引进了许多来自原生国家的美食。

而这一个转变，正好应付来自世界各个不同地区的游客们。

形成一条国际美食的食物链。

<<巴厘岛玩全指南>>

编辑推荐

《巴厘岛玩全指南》由中国旅游出版社出版。

<<巴厘岛玩全指南>>

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>