

<<2012中国精选餐厅指南>>

图书基本信息

书名：<<2012中国精选餐厅指南>>

13位ISBN编号：9787508632179

10位ISBN编号：7508632176

出版时间：2012-4

出版时间：中信出版社

作者：《美食与美酒》编辑部

页数：267

字数：2560000

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>

<<2012中国精选餐厅指南>>

前言

阅读导引《美食与美酒》作为中国最权威的美食餐饮杂志，于创刊第六个年头之际，依托本刊内容，推出多年集大成而得的F&W《2012中国精选餐厅指南》一书。

2007年，《美食与美酒》杂志开创性地首次在中国推出了《美食与美酒》BEST50餐厅评选概念。

该体系因此成为中国第一个由专业餐饮媒体创立并制定的餐厅评选标准。

在此后的6年中，《美食与美酒》BEST50餐厅评选活动凭借客观的媒体身份对中国的餐饮行业进行切入，用专业的媒体眼光、持续关注的考察制度、阵容强大的专家评审团评审意见，成为目前中国餐饮界最具影响力的餐厅评选活动。

该活动的客观、公正、严肃、可信博得了中国餐饮界众多专业人士的肯定与支持，该体系也因此成为中国餐饮界目前最被认可、最受关注和期待的餐厅评级标准。

近年来，在中国餐饮界也出现了诸多呼声，希望能够建立一套由中国人创立的、符合中国餐饮经营特点的餐厅专业评级标准，以推动中国餐饮水准的发展，扩大中国餐饮的国际影响力。

其中最重要的当然是该餐厅评级标准需要能够秉持专业、客观、公正的态度。

鉴于《美食与美酒》在业界已拥有的影响力和专业性以及《美食与美酒》所肩负的行业责任和社会责任，2012年，《美食与美酒》在BEST50餐厅评选体系基础上，首次对中国的餐饮状况进行全面审核与考察，继续秉持客观、严肃、公正、专业的媒体观察者身份，为中国的餐厅评级体系制定出首套专业标准。

从2012年起，在此标准与框架下，《美食与美酒》将每年推出一本《中国精选餐厅指南》，作为该体系的评审报告，对上一年中国境内的餐厅概况进行一次专业评级。

了解中国城市餐饮概况的人都能理解，在中国做这样一个专业的餐厅评级标准的难度有多大。

各大城市的餐饮事业虽然发展蓬勃，势头强劲，每天在全国各地各大城市都有气势恢宏、场面浩大的餐厅开业，但这些新开张的餐厅能撑多久？

谁也说不清楚。

城市餐厅，有多少轰轰烈烈地开张，又有多少凄凄惨惨地关闭。

生存如此惨烈，那些坚强屹立、出品稳定、食客如云的老店才更值得重视与夸奖。

做好餐厅的秘诀说起来很简单，无非是：货真价实、老老实实。

但就这看似简单的两点，要严格遵守，坚持不懈地努力数年、数十年、上百年，却是对店家的极大考验。

诸多的中国美食工作者都在艳羡，为什么国外的一家小小餐厅，可以传历数代，不卑不亢地矗立在城市的小小一角，店主和主厨与常客们甚至结下了数代的家族感情；其餐食也是扎扎实实，不会水准突变。

要想实现这一切，还需要时间和业内人士、食客的集体等待与努力。

但《美食与美酒》欣喜地发现，在中国，有这样一批餐饮人士在兢兢业业、踏踏实实地朝着这个方向前进。

2012年首次发布的《2012中国精选餐厅指南》只有300家餐厅入选。

这300家餐厅代表了《美食与美酒》6年来对中国餐饮业的专业评判与挖掘、审视与期待。

本次指南中荣获五星荣誉评级的50余间餐厅，内地部分的正是入选“2011年《美食与美酒》BEST50餐厅评选”的餐厅，而其他被评定入选餐厅也都来源于编辑的考察、名家食评人的推荐与亲历，有着各种幕后的深入挖掘。

《美食与美酒》只是想在中国建立一套好餐厅的评选标准，让中国的食客在举目万千、纷繁芜杂的餐厅里找到最适合自己的那家餐厅。

《美食与美酒》希望通过第一套由中国的专业餐饮媒体制定的专业餐厅评选标准，激发更多中国餐饮业界人士的能量，促进中国餐饮的进一步蓬勃、稳定、深入发展。

《美食与美酒》也肩负着继续深化、完整该餐厅评级体系、扩大该评级体系影响力的社会责任，使这本每年定期发布的《中国精选餐厅指南》成为连接食客与餐厅之间的桥梁、成为世界了解中国美食文化的窗口。

<<2012中国精选餐厅指南>>

内容概要

《美食与美酒》作为中国最权威的美食餐饮杂志，依托多年打造的名牌评比活动——BEST50中国最佳餐厅评选，推出多年集大成而得的《2012中国精选餐厅指南》。

《2012中国精选餐厅指南》囊括中国主流重点城市的300家优质餐厅。按照地区和星级排列餐厅，每家餐厅500字介绍，并提供人均消费、特色餐品、餐厅类型、电话地址等丰富信息。

凭借《美食与美酒》的社会行业影响力、多年精于餐饮行业的专业性，及对全国餐饮发展、流行趋势的全面掌握，《2012中国精选餐厅指南》势必成为中国美食爱好者们选择信赖的餐厅红宝书。

<<2012中国精选餐厅指南>>

作者简介

作为引领中国新消费主义享乐生活的精致读本,《美食与美酒》拥有国内最具实力的期刊出版团队,同时秉承美国运通出版公司旗下《Food & Wine》杂志版权图文高雅品质,锁定中国最具生活品位与消费能力的读者群,集赏心悦目的图文故事、悦活心灵的情致生活于一体,在品位、畅饮、表达中领略全球都市精英们的生活真知。

<<2012中国精选餐厅指南>>

书籍目录

《中国精选餐厅指南》

(每个地区按五星、四星、三星、无星顺序排列餐厅)

阅读说明

北京

上海

深圳

广州

杭州

苏州

重庆

成都

西安

南京

福建地区

海南地区

宁波

台湾

香港

昆明

<<2012中国精选餐厅指南>>

章节摘录

版权页：插图：大董（南新仓店）评语：持续高人气的明星餐厅 地处旧时的皇家粮仓对面，餐厅的气质也走精细书卷气的路线，在装饰上很好地结合了传统和现代的元素。

儒雅、清新，却也不过分强调视觉感，保留了中式餐厅应该有的热闹气氛，毕竟吃饭还是需要温暖的灯光和私密的氛围，怪不得每天一到饭点，候座处就人头攒动。

候座处的服务在国内可算是首屈一指，酒水饮料免费供应，且跟随季节变化不断有更新。

餐厅能一直持续有高人气，菜肴的品质保证是关键，除了酥不腻烤鸭和董氏烧海参两道经典中的经典之外，还有很多时令菜品值得推荐。

大董餐厅在风格上充满浓郁的中国文化典雅韵味之外，顾客还能从菜品的设置上体会传统“不时不食”的讲究。

主厨对四时季节非常敏感、把握到位，如春天清新的春韭象拔蚌、夏天一两个星期就过季的奶汤蒲菜、秋天膏满黄肥的大闸蟹、冬天浓郁的红花汁蟹肚公，无一不体现对时令天地的尊重。

加上大董本人喜爱四处游历，将各地的精华菜品吸收融合到餐厅的菜肴中，因此虽然还是以北京菜为基础，但顾客们也能品尝到很地道的鲁菜、川菜、江浙菜等口味的菜品。

稳定、高品质的出品将大董意境菜逐步发扬光大，尽管意境菜充满了艺术气息和创意，但不要怀疑会不会因此形式大于内容。

餐厅坚持将菜品立足于本身的味道，在继承传统、保证菜品原汁原味的基础上进行的改革，让中餐更有时代感，更具国际化。

推荐菜 董氏烧海参、酥不腻烤鸭、花雕蒸阿拉斯加帝王蟹、凉瓜侉炖比目鱼 藏酒 葡萄酒产区及品种较为丰富，服务员均接受过基本的侍酒培训，店里提供餐酒搭配指导。

人均消费：¥400 北京市东城区东四十条甲22号南新仓国际大厦1—2层。

<<2012中国精选餐厅指南>>

编辑推荐

《2012中国精选餐厅指南》精选中国最具价值的300家优质餐厅，国内第一本由专业美食美酒生活方式类媒体推出的餐厅评级。

<<2012中国精选餐厅指南>>

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>