

<<吃货指南>>

图书基本信息

书名：<<吃货指南>>

13位ISBN编号：9787508839745

10位ISBN编号：7508839749

出版时间：2013-4

出版时间：龙门书局

作者：周琳阳

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>

<<吃货指南>>

内容概要

《吃货指南:99元吃遍西安美食(2013权威版)》内容简介：一部《舌尖上的中国》美食纪录片，带火了源远流长的中华美食文化，片中那些色香味俱全的特色美食，令吃货们垂涎三尺，越看越饿。如果你也是馋猫军团中的一位，那么不妨跟着《吃货指南》系列，与我们一起享受一次“舌尖上的美味”吧。

《吃货指南》系列图书具有以下特点和实用性。

(1) 图书内容精心策划，精细安排。

全书主要分3个部分。

第1部分为：全城撒网吃遍特色小吃。

在这部分中，主要给吃货们推荐了该城市的相关特色小吃，无论是传统的中华名小吃，还是当地的特色风味小吃，都能让你一饱口福。

第2部分为：99元吃遍特色大餐。

主要以人均消费不超过99元为标准，全面而详细地给吃货们推荐了当地一些特色餐馆、全国八方菜肴和异国美食。

既让你hold住钱包的同时，又让你满足胃的需求。

真正让你吃得爽、花得值。

第3部分为：跟我学做当地正宗特色美食。

让吃货们不仅通过该书吃到相关美食，而且还能学到当地最经典特色美食的制作方法，即便无法亲自前往该城市品尝美食的吃货们，也能在家自己动手制作并享用。

(2) 细心周全的美食指南，让您“吃时”无忧。

实用的美食地图。

《吃货指南》给吃货们准备了完备的美食地图，无论是特色小吃，还是特色餐饮店，都有明细的地图指南。

特别是开篇的美食大地图，可以让你按图索骥，快速找到自己需要的美食地点。

并且地图背面还给吃货们提供了完善的攻略信息，如店名、地址、电话、交通指南等，方便你出行时，不带书只凭这张地图也能搜寻到自己想要的美食餐馆。

周全的美食指南。

《吃货指南》从吃货的实际需求出发，提供了周全的信息服务，如各餐饮店特色美食推荐、人均消费水平、各分店分布信息、适合客路、地址电话、交通指南、停车位、营业时间、温馨提示等，应有尽有，让你吃得放心、吃得舒适。

赠品图：

<<吃货指南>>

作者简介

周琳阳, 《中国国家旅游》杂志西安站资深美食记者, 酷爱美食, 热衷发现不为人知的各种美味。

<<吃货指南>>

书籍目录

千年三秦美食，尽在西安飘香 边尝美食边品历史19 西安美食区域全搜索19 小吃集中地22 餐饮集中地25 西安超HOT美食推荐27

Part1全城撒网吃遍西安小吃 No.1中华名小吃31 牛羊肉泡馍34 粉蒸牛羊肉35 腊汁肉夹馍36 泡泡油糕37 金线油塔38 黄桂柿子饼39 千层油酥饼40 枣肉沫糊41 葱花羊肉饼42 黄桂稠酒43 酸汤水饺44 灌汤蒸饺45 灌汤包子46 韭黄肉丝春卷47 辣子蒜羊血48 米面皮49 玫瑰镜糕50 葫芦头泡馍51 乾县锅盔52 芝麻烧饼53

No.2陕西特色小吃54 陕西凉皮55 水盆羊肉56 腊牛羊肉57 八宝稀饭58 石子馍59 江米麻团60 麻什61 虾肉包子62 三鲜煮馍63 壶壶油茶64 酸菜炒米65 笼笼肉66 水晶饼67 蜂蜜粽子68 太后饼69 甑糕70 柿面糊塌71 浆水鱼鱼72 粉汤羊血73 岐山臊子面74 油泼笋头面75 水煎包子76 烤肉77

No.3西安其他特色小吃全搜索78 煎饼78 炒海瓜子78 穰皮子78 猴头面、猴耳朵面79 莲子羹79 羊肉烧卖79 蒸碗79 洋芋叉叉80 炸奶链80 蕻面80 客家猪手80

No.499元吃遍西安特色小吃81

Part2饕餮美食尽在西安 No.1西安特色餐馆83 1独具风情的老字号餐馆86 同盛祥86 德发长87 春发生88 西安饭庄89 老孙家饭庄90 西安烤鸭店91 聚丰园饭店92 解放路饺子馆93 西安五一饭店94 曲江春酒家95 清雅斋96 大华饭店97 贾三清真灌汤包子馆98 天赐楼99 义祥楼100 一间楼101

2西安本土特色餐馆102 真爱中国餐馆102 百姓厨房103 莲花餐饮104 乾州食府105 秦府酒肆106 外婆印象107 秦朝瓦罐108 美华食府109 老味家110 十三箸餐馆111 乡野富绅112 大陕北民间菜113 塬上望长安114 醉秦坊115 陕北人家116 金土地食府117 面辣子酒楼118 福聚德119 陕南香酒楼120 五味居121 金窝窝陕北食府122 东家黄家猪蹄123 文豪杂粮食府124 唐道碗菜125 三德隆饭庄126 梅花弄堂127 长安小镇128 长乐未央129 角落130 金延安131 老西安会馆132 旺角楼酒家133 康桥酒楼134 褒河栈道135 顶顶香煎饼屋136 黄金老碗鱼137 瑞成中国餐馆138 秦唐一号139 唐筵酒肆140 25楼庭院餐馆141 长安真味142 麦香村143 如家小厨144 东来盛三原食府145 黄土人家杂粮食府146 杨家酱排骨坊147 陕西老鹳掌148 今日醉美时尚餐厅149 刘小厨菌汤饺子150 眼镜山野人家151 拾捌中餐馆152 万紫千红酒店153 大兴善寺素香斋154 画乡食府155 竹园村156

3西安最具特色的面馆157 二擀子一碗面157 西林春牛肉面158 马虎面馆159 老阎家菠菜面160 关中老号扯面161 天下第一面162 老凤府削筋面163 永明岐山面164 大秦面庄165 柳巷面馆166 老魏面馆167

biang—biang面168

No.2八方菜肴169 1湘菜172 湘粤情大酒店172 阿瓦山寨173 毛公湘菜馆174 千家妈妈味175 湘村馆176 湘西部落177 洞庭湖178 建辉湖南土菜馆179

2粤菜180 粤珍轩180 大香港鲍翅酒楼181 星空旋转餐厅182 太子轩私房菜183 新元海 鲜粥城184 美龙港式茶餐厅185 天星码头茶餐厅186

3川菜187 欣欣餐厅187 四川会馆188 川渝人家189 苏福记川菜馆190 国力仁和川菜191 人人居192 天迴镇193 成都颐站酒楼194 咪咪川菜195 成都映象196

4东北菜197 东北人家乡菜197 大清花饺子馆198 东北食府199 三江野生大鱼坊200 窑村猪蹄坊201 生余丸子 三鲜汤202 喷泉园骨头庄203 东北农家饭庄204

5江浙菜馆205 瑞麒麟205 苏浙会馆206 四季恋207 江南小厨208 老客站酒楼209 上好家210 老上海菜馆211

6北京菜馆212 老北京前门烤鸭店212 北京老铺烤鸭213 聚宾楼214

7其他菜馆215 品居中餐馆215 风波庄216 干锅居217 黄鹤楼218 明都傣家楼219 黄记煌三汁焖锅220 民间瓦缸煨汤馆221 武当人家味坊222 肖记公安牛肉鱼杂223 藏式秘汁烤鱼224

No.3异国美食225 1西餐228 棒！ 约翰228 斗牛士牛排馆229 雅泰来230 雨花西餐厅231 西岸美式复合餐厅232 小世界西餐厅233 祖母的厨房234

3皇3家235 巴克斯西餐厅236 Vcake蛋糕237 比格自助比萨238 高飞比萨239

2日韩料理240 多木铁板烧240 八木泽铁板烧241 上野日本料理242 禾绿回转寿司243 小笠原日本料理244 味干拉面245 汉拿山246 青瓦台韩国炭烧餐厅247 辣白菜韩式炭烤烧肉时尚馆248

3东南亚菜249 印度菜249 新打里印度餐厅250 新加坡食坊251 风雅老树东南亚复合餐厅252 紫苏园泰国餐厅253

Part3跟我学做正宗西安美食 No.1学做特色小吃255

1.腊汁肉夹馍255 2.陕西面皮256 3.炒凉粉256 4.蜂蜜凉糕257 5.滋卷257 6.羊肉泡馍258 7.油泼扯面258 8.酸辣蕨根粉259 9.韭菜鸡蛋煎饼259 10.臊子面260

No.1学做特色菜品261

1.葫芦鸡261 2.温拌腰丝262 3.蜜汁轱辘262 4.鱼羊烧鲜263 5.彩丝金花263 6.带把肘子264 7.鸡米海参264 8.光头肉片265 9.煨鱿鱼丝266 10.贵妃鸡翅266

附录 附录1一天99元吃遍西安美食268 附录2陕西八大怪270

<<吃货指南>>

章节摘录

版权页：插图：西安五一饭店 当你走到西安的东大街，一定会被一种香味所吸引，顺着这股香味，你会发现一个美食基地——西安五一饭店。

西安五一饭店是中华老字号，其创办的长安中式快餐已成为西安人民早餐的首选，它荟萃了三秦名优小吃的精华，方便快捷，干净卫生，有“开创三秦中式快餐先河”之美誉。

中餐部经营的“商务宴”、“长安风情宴”，菜点选料精致，制作细腻，美轮美奂，味道鲜美，余香缭绕，在古城西安独树一帜。

五一饭店是西安著名的淮扬菜餐馆，历经几十年，仍然深受人们的喜爱。

五一饭店坚持几十年如一日，大力发展并开发淮扬菜系，开发了淮扬菜系列的八大炖和五一大包系列，并邀请著名的淮扬菜大师指导，相继推出了以松鼠鱼、狮子头、彩云里脊等为主的一批准扬菜肴和以大煮干丝、蟹粉狮子头、拆烩鱼头等为主的一批准扬新菜，在其基础上，又积极研发出了淮扬三头宴、淮扬风味宴和淮阳蓝色经典宴3款高档的宴席，丰富了饭店的菜品体系。

在五一饭店品尝美食的时候，我们还可以回味其悠长的历史。

曲江春酒家曲江春，这个名字使人想到长安，想到盛唐，想到美酒。

曲江春酒家创建于12年，是一个有着近百年历史的中华老字号饭店，其创始人为李琴溪，人称“铁退铜胳膊”的“火头军”，曾在辛亥革命中率领厨师与清兵拼杀，功绩卓著，受人爱戴。

现在的曲江春酒家是对老店的继承和发展，也是西安市唯一经营唐宫廷宴席的饭店，曲江春酒家的仿唐菜系典雅清新，凡品尝过的食客，都会留下深刻的印象。

每一个菜点都必须有可靠的史料依据，所用的原料必须是唐朝具有的、且比较稀有珍贵的，各种调料的搭配尽量按照史料记载去做，烹制方法尽量以唐朝常用的为主，依据以上的要求，曲江菜作为一种创新菜注意到了三个原则：一是菜肴的主料尽量用陕西地方传统名特产品；二是注意形、色、味要继承陕西菜的传统；三是要紧紧与古都长安的历史掌故及唐朝长安曲江游宴的诗词文赋相对应，增加其历史纵深感，整个曲江春的菜系陕西地方特色分外浓郁，正如加拿大客人鲁·克杰斯说：“曲江春，春风常在；一次来，每每想来。

”

<<吃货指南>>

编辑推荐

《吃货指南:99元吃遍西安美食(2013权威版)》编辑推荐：《吃货指南》系列由《中国国家旅游》杂志全程策划，通过驻西安的资深美食记者一年半时间的实地考察探访、亲自试吃，本着公平公正、客观求实的态度，收集相关美食情报并撰稿成书，旨在为广大的“好吃嘴”提供最便捷、实用的美食参考指南。

不超99元吃遍美食，附赠美食地图，吃货的终极宝典！

<<吃货指南>>

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>