

<<吃货指南>>

图书基本信息

书名：<<吃货指南>>

13位ISBN编号：9787508839967

10位ISBN编号：750883996X

出版时间：2013-5

出版时间：马杰 龙门书局 (2013-05出版)

作者：马杰

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元吃遍成都美食(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

马杰，《中国国家旅游》杂志成都站资深美食记者，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

食在中国，味在成都 麻辣鲜香成都味 成都美食区域全搜索 小吃集中地 餐馆集中地 成都超HOT美食推荐 火锅 回锅肉 鱼香肉丝 麻婆豆腐 夫妻肺片 东坡肘子 肥肠粉 钵钵鸡 三大炮 老妈兔头 Part1全城撒网吃遍成都小吃 No.1中华名小吃 龙抄手 赖汤圆 钟水饺 担担面 夫妻肺片 宜宾燃面 No.2地方特色风味小吃 韩包子 肥肠粉 麻辣烫 豆腐脑 三大炮 玻璃烧卖 醪糟小汤圆 蛋烘糕 凉面 冰粉 叶儿粑 三合泥 甜水面 钵钵鸡 蒸蒸糕 川北凉粉 葡萄井凉糕 糖油果子 军屯锅盔 珍珠元子 甜皮鸭 油茶馓子 黄粑 绵阳米粉 No.3成都其他特色小吃全搜索 二姐兔丁 醉豆花 豆汤饭 伤心凉粉 牛肉焦饼 冒菜 铺盖面 棒棒鸡 泡粑 No.499元吃遍成都特色小吃 Part2饕餮美食尽在成都 No.1麻辣诱惑 1特色川菜 陈麻婆豆腐 盘飧市 自贡好吃客 成都映象川菜馆 巴国布衣风味酒楼 红杏酒家 蜀江春盐帮菜 大蓉和酒楼 文杏酒楼 三顾园 老房子酒楼 小尖椒巧味菜馆 徐记家婆菜 仁和酒楼 灶王酒楼 青龙场温鸭子 香香红烧鹅酒楼 随和家宴堂 汇川鱼馆 和席酒楼 晶泽印象 卞氏菜根香 回归酒家 庄子村 新满园春酒楼 魏鸡肉 花间 红照壁川菜酒楼 外婆乡村菜 一相逢家宴馆 蜀府宴语 2特色火锅 麻辣空间 蜀九香火锅酒楼 德庄火锅 锦城印象 重庆秦妈火锅 孔亮鳝鱼火锅 刘一手火锅 吴铭火锅 江北老灶火锅 老码头火锅 赵老四火锅 味道江湖火锅 李雪牛杂火锅 香天下传承火锅 川西坝子火锅 龙森园火锅 大风炊火锅 蓉城老妈火锅 3其他美食 蓉记香辣蟹爬爬虾 三只耳 冷锅鱼 玉林串串香 重庆毛哥老鸭汤 石锅粑泥鳅 新辣道梭边鱼 小谭豆花 芭夯兔 七十一号豆汤饭 彭州佬表肥肠鸡 王婆荞面 滋味烤鱼店 老妈蹄花总店 鹅掌柜汤锅馆 六婆串串香 杨记跷脚牛肉 王妈手撕烤兔 蛙蛙叫干锅年代 猫扑烤鱼 王大爷烧烤 十八席廖土鸡馆 实惠啤酒鸭 赖氏羊肉汤 巷子肥肠 冒牌火锅菜 双流老妈兔头 锅锅香 钟鲢鱼 宋鸡片 汤王府 钦善斋 大慈寺斋堂 太安居 徐歪嘴 龙凤瓦罐煨汤馆 李庄白肉酒楼 高记重庆盆盆虾 香见私房菜 琬苑乳鸽 苞苞青菜元子 No.2八方菜肴 1粤菜 香港屋启甜品 如轩 海鲜粥 朕之味 悦中餐厅 一仔汤鲍 露斯餐厅 全记广州大排档 黄记煌三汁焖锅 2台湾菜 一点味餐厅 3藏菜 阿热藏餐吧 4清真菜 清真皇城坝牛肉馆 阿凡提西域风情 天方楼 5北京菜 德兴源北京烤鸭 北平楼老北京涮羊肉 老北京炸酱面馆 老北京涮羊肉 6东北菜 大东北 老东北 哈尔滨酱骨酒楼 银树饺子庄 7贵州菜 贵州笋子鸡 欢天寨 花溪王牛肉粉 8云南菜 瑞泰丰云南菜 江氏兄弟桥香园 9其他菜系 土家族爱恨怪豆花 渝东土家煨锅 赏味秘制板栗养生鸡 湖南家常菜风味小钵馆 江南鳌店 名都会 瓯越明珠酒楼 澳门豆捞 No.3异国美食 1西餐 祖母的厨房 高非比萨 彼得西餐厅 金汉斯 春天自助烤肉餐厅 德斯堡传统啤酒餐吧 炫蜂意式西餐厅 珍珠酱私房菜 哈雷1903餐吧 巴贝拉意式餐厅 2日韩料理 亚米胜屋 猪猪福和式火锅 和幸 釜山料理 大麦香韩国料理 萨拉伯尔 苏坦土耳其餐吧 3东南亚菜 阿玉莲西贡餐吧 荷欢印度风情餐吧 老曾记新加坡咖喱 非常泰泰国风味餐厅 蕉叶 Part3跟我学做正宗成都美食 附录

<<吃货指南>>

章节摘录

版权页： 插图： 在成都著名的餐饮街羊西线上，众多酒楼餐馆争奇斗艳，任选家，都能让你大快朵颐、一饱口福。

红照壁川菜酒楼就是其中出类拔萃的一家特色酒楼，它由川王府投入4000万元的巨资倾情打造，借鉴于蓉城古都有名的“红照壁”建筑及其文化理念，以“源于成都，成就川菜”为宗旨，秉承川菜传统工艺。

此外，还独设专业美食组，探古寻今，追踪研发出适合川人的饮食习惯及消费水平的精品菜谱。

红照壁川菜酒楼采用当今世界最先进的玻璃幕墙和闻名世界的芬兰观光电梯，室内则以中国古典式门环、瓦灯及百年成都文化题材传统怀旧式装饰，将现代与传统完美地融合在一起，为来此就餐的食客们营造出个优雅、温馨的环境。

酒楼共分为三层，一、二层为中餐区，三层主要是茶坊。

在用餐之余，还可以到茶坊品茗，享受一番老成都的悠闲滋味。

<<吃货指南>>

编辑推荐

《吃货指南:99元吃遍成都美食(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，通过驻成都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>