

<<吃玩在杭州>>

图书基本信息

书名：<<吃玩在杭州>>

13位ISBN编号：9787534134395

10位ISBN编号：7534134390

出版时间：2008-11

出版时间：吕放 浙江科学技术出版社 (2008-11出版)

作者：吕放 著

页数：255

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;吃玩在杭州&gt;&gt;

## 前言

优美的环境、悠久的历史、丰富的文化、成功的经营，打造了杭州这个美食天堂。

如今的杭州，吸引五湖四海、四面八方游客的不仅有西湖的湖光山色，还有湖畔色、香、味、形俱佳的美食。

杭帮菜的色香味乃至韵味传承了杭州博大精深的历史文脉，新世纪以来，杭州餐饮业更以一种全新的姿态，抢占上海滩，面向全中国，走向世界，杭帮菜得到了国内同行业的认同，也被广大消费者认可。

因此，杭帮菜闻名全国、享誉全球，杭菜馆锦上添花、五彩缤纷。

杭州餐饮业又好又快地发展，造就了一批品牌企业，本书中的这些店家就是其中的佼佼者。

优秀企业正是把杭帮菜优势体现出来的载体，也是打响杭帮菜品牌的依托。

杭帮菜要立足杭州，走向全国，走向世界，必须依靠品牌企业为后盾。

杭州正在建设生活品质之城，生活品质之城要有品质的企业，品质企业一定有品质的环境、品质的产品、品质的服务和品质的顾客。

拥有忠诚的客户资源，拥有高素质的团队，拥有一批品牌的企业，这是杭州餐饮业的成功之处。

目前，杭州餐饮市场在快速地发展和变化，快餐市场逐渐扩张，商务餐饮、主题餐厅、娱乐餐饮等讲究时尚元素与餐饮结合的餐厅将进一步扩张，经营业态、消费群将被进一步细分，市场更为活跃多彩。

餐饮市场竞争有两大主要态势值得注意：一是连锁经营发展迅速。

以西式快餐、中式火锅连锁为代表的企业扩张势头迅猛；二是餐饮企业集团化的品牌经营，从单一业态发展到多业态、产业链的经营，增强了竞争实力。

大企业瘦身，个性中小企业兴起，杭菜馆正在不断地优化。

营业面积上万平方米的餐饮企业纷纷“瘦身”，代之而来的是具有特色、个性的精致餐饮，餐饮市场进一步丰富多彩，消费群不断细化，消费层次也在不断提升，形成了为生活品质之城服务的新型餐饮市场格局。

杭州是一个既开放包容，又融入国际的都市；既有餐饮文化底蕴，又不断创新的城市。

杭州餐饮有繁荣的昨天，也有快速发展的今天，也必定会有美好的明天。

只要我们抓住机遇，主动迎接挑战，杭州餐饮业一定会迎来灿烂的明天。

吃在杭州，玩在杭州，吃喝玩乐在杭州，杭州这个人间天堂令人向往，《吃玩在杭州》为您服务，引人入胜。

## <<吃玩在杭州>>

### 内容概要

出文化人的地方，必出名吃，很多名吃，都与文人有关。文人长于描写，善于品鉴，他们所著的美食文章对饮食业的发展起到了巨大的推动作用。此次《钱江晚报》、《都市快报》等杭城多家知名媒体的众多编辑、记者共同编写《吃玩在杭州》一书，他们中多数人长期从事美食休闲专栏的采编工作，能写会吃，耳濡目染，积累了丰富翔实的素材，厚积而薄发。

这些文章，有的优美如散文，有的翔实如游记，恰似导吃，又如品赏，读来活色生香，宛若汨汨清泉，沁人心脾。

希望该书能成为广大来杭游客的一本吃玩经典指南，使他们能按图索骥，在杭州吃得高兴，玩得开心，回味无穷，真正体会到人间天堂、幸福之城的美好感觉。

## &lt;&lt;吃玩在杭州&gt;&gt;

## 书籍目录

序一序二特色餐馆梁大妈妈菜馆，书写小龙虾传奇尘依食辅，徜徉怀旧韵律，品味创新美食沸腾鱼乡，川菜的麻辣大佬火龙堂，螺蛳壳里做道场南宋情缘·大宋坊一招鲜，从千岛湖鱼头到演绎江湖味道游杭州西湖美景，吃老方野生甲鱼再行里餐饮一条街，特色餐饮藏龙卧虎蒸功夫，蒸味·真味澳门街，洋溢着异域风情的葡国餐厅许府老山东牛杂，让牛杂换一种吃法百年“羊锅”，盛绽仓前禾苑自助烧烤火锅，无限量的美食饕餮百味鱼庄，特色菜款款精彩寿康永，美妙绝伦的素食盛宴“戴记”好农庄，美到极致的农家味老诚一锅，30多种食材熬成一锅浓汤钱塘夜宴伯君号经典面食新丰小吃，大众名品望江门平乐面馆，明星常打包的“平乐面”慧娟面馆，21年锤炼杭州好面，名人光顾习以为常九佰碗，杭州最早让吃面吃出时髦感的地儿百年名店奎元馆人声鼎沸知味观海鲜酒楼汪尧松和他的200家澳门豆捞哨兵西湖国宾轩尊贵会所，时尚商圈里的休闲商务平台精品鲍翅，尽在皇庭沈家门渔港，新鲜地道的渔家风味新石浦菜馆，渔家风味真味道醉鲜酒楼，精致小楼出海鲜鹰旺海鲜大酒店，可以吃到东海刀鱼的地方景区美食楼外楼画舫论古今至尊鲨鱼，至尊的海鲜美味醉白楼，在美景和美食之间沉醉逍遥鱼宴山外山龙井路7号花园餐厅，花香茶香伴菜香皇觅楼，与乾隆分享肴馔与尊贵钱王美庐，享粤式美食之尊特色佳肴出“雅苑”，平价之道在“名苑”宾馆美食华辰新唐宫，展盛唐美食精粹新开元大酒店，国际餐饮名店香格里拉饭店，天堂中的天堂品牌餐饮名人名家餐饮集团，杭州餐饮业劲旅天香楼，美食天堂的国色天香新三毛让人吃出全新感受阳光路程，美食航标皇饭儿，百年老店传奇相随超级牛扒，海港集团原创概念时尚餐饮品牌川味观，引领味蕾革命翡冷翠·民庐，西湖边曼妙的情调餐厅冠江楼，名冠大江的餐饮名楼外婆家，低价策略掀起杭儿风花中城，一株怒放的餐饮奇葩“巴国布衣”，世俗文化杭州酒家与烹饪大师胡忠英风味美食两岸咖啡香，中国西餐情哈里欧，迷醉咖啡香溢佳香牛肉干，休闲生活调味剂在天堂城市邂逅意大利咖啡首尔火炉，燃烧着韩国的美食风尚娱乐天地魅力金座，行进中的娱乐大鳄新鼎红，一个城市的娱乐符号花都，夜色阑珊下的精彩娱乐天堂人间，让休闲徜徉在东西文化之间花样年华，媲美西湖的娱乐明星金碧辉煌，领先、长青、内涵丰沛的娱乐企业“MAX”酒吧，“我的夜晚我做主”激情百度休闲广场乔治发型，追求完美，创造完美漂靓宝贝美发沙龙，演绎名门尊贵众安温泉、华纳假日大酒店，城北休闲娱乐的双子星豪园苏可泰，把自己“泡”在幸福中佳优子足浴，相交以诚，仁爱待人名源足浴，商务足浴始于名源附录《吃玩在杭州》店家地址、电话一览表

## &lt;&lt;吃玩在杭州&gt;&gt;

## 章节摘录

梁大妈妈菜馆，书写小龙虾传奇文，吕放如果没有火腿，许多人也许还不知道金华在哪里，同样，如果没有小龙虾，那么知道盱眙这两个字正确读音的人也是少之又少。

正因为小龙虾，才使盱眙这个江苏小县有了极高的知名度，走出了众多的餐饮老板，创造出一个又一个的财富传奇，也使其高星级宾馆拥有量居于全国的县城之冠。

据说，在盱眙，接待客人的最高规格不是燕鲍参翅，而是一大盆地道味美的十三香小龙虾。

杭州就有这么一家盱眙人开的餐馆，生意真当红火，火到其周边的酒店做广告时常常指明自己的店就在该店附近；食客总是一边怨贵，一边禁不住美味的诱惑在其外卖窗口排起长龙；店旁边的一条道上，总停着一长溜好车；当别人忙着做特价菜来促销时，这家餐馆的特色菜涨价了却要登报说明原因；很多酒店每过几个月就要更换一次菜单，而这家酒店基本不用菜单，客人对其菜肴却耳熟能详：更有甚者，有一次有批客人等餐位等得实在太急了，愿意为将用完餐的一桌客人买单，以期早些上桌品尝美味。

这到底是哪家酒店呢？

“梁大呗！”

“爱吃小龙虾的朋友肯定会笑着叫出来，诚然，梁大的知名度有点高了！”

不说别的，杭州开餐馆的老板没来过这里的就很少。

它创造了一个小龙虾销售的奇迹，一个让杭州众多餐饮名店都瞠目结舌的奇迹：400平方米的店铺日售龙虾达千斤。

难怪有老食客笑言：吃梁大龙虾会上瘾，戒烟戒酒也戒不掉梁大龙虾。

梁大龙虾有如此神奇魅力，究其原因：优质的原材料和独到的口味是其取胜的关键，袁枚说：“大抵一席佳肴，司厨之功居其六，买办之功居其四。”

“梁大小龙虾卖爆恰恰印证了这句话。”

梁大妈妈菜馆的老板梁智勇先生先后在张家港、南京及杭州萧山、临平等地开酒店，经历过客人在吧台用餐、在啤酒箱子上席地用餐、夜里酒店打不了烺等各种形式近乎疯狂的追捧。

对于广大忠诚的消费者，他说他一直心存感激(每年过春节他都会接到一些客人的祝福电话或短信，这些电话或短信总让他感动)。

他立了一条不成文的店规：不掺假货，更不用假货，必须用地地道道的盱眙龙虾招待客人。

现在卖小龙虾的餐馆都打着盱眙龙虾的牌子，客人们也像头犟牛似的要吃盱眙龙虾，那么，盱眙龙虾究竟好在哪儿呢？

这还要从源头说起，原来盱眙县水资源异常丰富，以洪泽湖、陡湖为主的七大湖泊，水质清澈无污染，水体中生长有苦草、轮叶黑藻、菹草等100多种水草，给龙虾提供了天然优良的饵料，是龙虾生长的理想家园。

所以盱眙成了出产极品龙虾的基地，被誉为龙虾的故乡。

梁大妈妈菜馆的龙虾正是从盱眙龙虾中精挑细选出来的，只只体色红亮，富有光泽，肥硕饱满，肉质鲜嫩。

有了好的原材料，接着就要看厨师的烹艺了。

在一年一度的中国龙虾节烹饪大奖赛上，由梁智勇先生亲自领衔的参赛队伍，面对黑压压数不清人数的观众和密密麻麻看不清长相的对手，从容不迫，自信潇洒，炒、绞、调、吊、烧、放、炸、捞、投、翻、烹、掺、撒、淋、勾、起等数十个动作一气呵成，引来山呼海啸般的喝彩声和掌声，烧好了的十三香小龙虾味道更让大赛评委们啧啧连声，同时叫好。

目前，梁大妈妈菜馆已将数届大赛的金奖收入囊中，成绩取得并非偶然，靠的是千锤百炼、炉火纯青的厨艺。

但梁智勇先生仍然不断鞭策店里的厨师要提高技艺，不能固步自封，自己也经常带厨师往全国各地跑，以荟萃百家之长。

再品尝品尝味道吧，上桌后的梁大龙虾，只只张牙舞爪，红彤彤的堆得老高，乍一上桌就有股异香扑鼻而来，让人猝不及防，不禁脖颈后仰，深深地吸上两口气，再张嘴畅快地吐出一个“啊”字。

## <<吃玩在杭州>>

原来，这香味是由20余种香料散发出来的，香味汹涌，口舌再刁钻的老饕也招架不住。

赶紧把袖子分成三折折起(如无超级美女注视，一撻也可)，抓一只在手中，胸下头上，嘴对着颈部轻吸一口，有股鲜汁汪在嘴里，说不出的甘美香甜。

紧接着掀开它的上盖，洁白如玉的虾肉，黄灿灿的虾黄，俊生生地映入眼帘，深吸一口虾黄，只觉细腻腴滑，带着淡雅的药草清香，口感妙不可言。

再迫不及待地撕开腹节，拽掉尾节和尾肢，拉开上脊背上一层薄薄的肉，提走细细的肠子，一只完整的虾肉闪着诱人的光泽，以45度优美的弧，无限勾引地呈现于眼前，噙在嘴里，咬一下，有美妙的弹牙感，细嚼，鲜香充溢，肥美无比。

禁不住口手齐动，渐入佳境，一顿龙虾宴下来，满手是油，浑身是汗，酣畅淋漓。

梁大妈妈菜馆的第二道拿手菜是酸菜鱼，烹调时用的是一种特殊的油，据说是由多种油脂科学搭配经数道工序提炼而成，熬制过程尤为费时费力。

这种油，无杂质，特干净，入口不腻，还很爽口，让人垂涎。

故梁大酸菜鱼，麻辣鲜香、回味悠长不说，就连酸菜和汤水也经常被食客当作下饭的美味，消灭得一干二净，食后也易上瘾。

我们知道，中国宴席的最高标准就是满汉全席，但以汉为主，而精致细腻的淮扬菜是其核心，梁大妈妈菜馆的厨师也擅长烹制淮扬菜，毕竟淮扬菜是他们的家乡菜。

## <<吃玩在杭州>>

### 编辑推荐

吃在杭州，玩在杭州，吃喝玩乐在杭州，杭州这个人间天堂令人向往，《吃玩在杭州》为您服务，引人入胜。

杭州是一个既开放包容，又融入国际的都市；既有餐饮文化底蕴，又不断创新的城市。

杭州餐饮有繁荣的昨天，也有快速发展的今天，也必定会有美好的明天。

只要我们抓住机遇，主动迎接挑战，杭州餐饮业一定会迎来灿烂的明天。

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>