

<<广州美食high翻天>>

图书基本信息

书名：<<广州美食high翻天>>

13位ISBN编号：9787563711512

10位ISBN编号：7563711511

出版时间：2013-1

出版时间：“美食high翻天”吃委会 北京旅游教育出版社 (2013-01出版)

作者：“美食high翻天”吃委会 编

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>

<<广州美食high翻天>>

前言

人间有味是清欢 肥仔(著名美食专栏写手) 因为这本关于吃食的书, 我和小优相识相知并相惜。尽管不属于同一年龄段, 却因为“吃”这一相同的兴趣爱好成为了朋友, 这不能不说是奇妙而难得的缘分。

和小优见面并不多, 然而却是日以了解, 并心生喜欢。

她每天走很多的路, 去到很多的地方, 在体验吃食的同时亦收获了许多趣闻。

艰辛几分, 欢乐几分, 点点滴滴都记录在这字里行间。

每次她将所得整理好发给我, 我总是感觉惊喜, 忍不住想去走走这个女生到过的地方, 去尝尝她吃过的东西。

这种感觉源于一份难得的真实与质朴。

吃食最是与人息息相关。

饥荒之时, 一粒米都珍贵无比。

尊贵如古代的帝皇, 享用的定是珍馐美味。

但是, 民间的食物, 用的是最平常的食材, 最简单的做法, 却另有一番风味。

它们带着人民的记忆, 带着一份虔诚。

它们是孕育千秋伟业的根基, 是人民泪水和汗水的结晶。

平凡亦是珍贵。

正如小优所介绍的事物, 小小的店面, 便宜的价格, 却因为店家的用心而变得特别起来。

说到推荐食物, 我简单地将其分为三类: 第一类是老字号中的经典, 第二类是物美价廉, 颇受人喜欢的食物, 第三类是外来店中的良品。

说到老字号, 很多人不免有偏见, 认为传统且缺乏特色。

然而, 这当中却不乏美味。

历久弥新的味道, 是许许多多老人的记忆, 是很多人寻找的童年。

几十年始终如一的味道与品质, 这样一份用心做食物的态度就让人感动了。

小优亦是专注, 挑选出很多的老店, 记录了一份回忆与隽永。

第二类往往是不起眼的小店, 分布在曲折幽深的小巷子抑或学校周围。

没有过多的噱头, 没有浮华的外表, 只是用地道的做法、简单的食材做出味道一流的食物。

往往循着人流就可以找到它们, 然后得到一份意想不到的惊喜。

小优一一见证并收获了这些惊喜与欢欣。

第三类外来美食, 以其与众不同的口味与特色吸引着人们前往。

虽然是外来菜, 但是在彰显自我特色的同时又结合了当地人的口味。

这么说来, 小优在美食上亦算是去探过世界的一角了。

我亦是对这本书充满期待, 希望它能带给更多人味觉上的享受。

是啊, “人间有味”是“清欢”, 何不拾起苏轼的这一份“清欢”去感受人间百味?

<<广州美食high翻天>>

内容概要

《广州美食high翻天》由“美食high翻天”吃委会编写。在书中，美食high翻天吃委会亲自试吃广州200家特色小馆，亲拍美食及小馆精美图片以飨读者，并将有各种优惠的好吃小店为读者一一奉献。《广州美食high翻天》将是你的首选。

<<广州美食high翻天>>

书籍目录

如何使用本书 人间有味是清欢 吃，并快乐着 天河区 1.吴保茶餐厅 2.串屋巧克力 3.小山日本料理 4.利苑酒家 5.三人行西餐厅 6.昌乐园糖水店 7.橄榄园法国乡村小厨 8.Hooley's 9.柏顿西餐厅 10.巴适成都味儿 11.天使简约一 12.新粤穆斯林餐厅 13.金兴新概念港式火锅 14.森田日本料理 15.哈根达斯 16.面包新语 17.邓留山 18.稻香酒家 19.川围演义 20.六六寿司 21.广州蕉叶 22.广州毋米粥 23.炳胜私厨 24.故乡屋韩国料理 25.一号唐厨 26.山泉公馆 27.六合家宴食府 28.陀广龙雪蛤膏 29.潮皇食府 30.贝儿多爸爸泡芙工房 31.雁南飞茶艺 32.IKEARistro 33.凯悦酒家 34.南岗鱼锅 35.张师傅参鸡汤 36.金钻潮庭 37.满记甜品 越秀区 38.达杨原味炖品 39.勇志日式烤肉 40.Awfully Chocolate 41.迈姨潮州餐厅 42.成隆行 43.Wilber's 44.南海渔村 45.荔湾亭 46.东张西望云吞面世家 47.聚荣饺子 48.兴悦酒家 49.丹迪当 50.富林食府 51.银灯食府 52.心鱼日本料理 53.惠食佳 54.半岛明珠酒家 55.桃园馆 56.珍珍意粉屋 57.美心西饼 58.东海海鲜酒家 59.永记沙湾甜品 60.簪香馆食府 61.皇后饼店 62.喜宫火锅 63.太平洋西餐厅 64.1920咖啡厅 65.香兰印尼餐厅 66.巴缇仕 67.小肥羊 68.风帆西餐厅 69.利华饭店 70.万兴小食 71.小街风情意大利餐厅 72.和苑酒家 73.厨房制造 74.玫瑰甜品店 75.潮濠酒家 76.大同酒家 77.唐苑酒家 78.欧吉比萨店 79.陶苑酒家 海珠区 80.新泰乐 81.莹峰美食店 82.炳胜品味 83.果真掂 84.一哥澳门豆捞 85.古港鲜奶店 86.安乐炖品店 87.DQ冰雪皇后 88.鹌鹑美食馆 89.耕田公凉茶 90.炖蛋皇 91.37 ° 2Cafe西餐厅 92.新兴饭店 93.妙趣咖啡厅 94.明匠曲DIY蛋糕 95.金月小食 96.品乐比萨店 97.大四川火锅城 98.安第斯薯吧 99.第一面 100.绿叶居烘焙剧场 101.芬芳甜品 102.银记肠粉店 103.勉记炖品 荔湾区 104.南信牛奶甜品专家 105.向群饭店 106.新联肠粉店 107.白天鹅美食屋 108.坚记面店 109.玉堂春暖餐厅 110.阿婆牛杂 111.牛羊杂汤 112.云腾潮州砂锅粥 113.白天鹅风味餐厅 114.顺记冰室 115.沙湾甜品食馆 116.广州酒家 117.吴财记面家 118.盛港湾海鲜食府 119.文记壹心鸡 120.尊宝比萨 121.小红牛 122.猪脚姜醋蛋士多店 123.侨美食家 124.嘉乐蛋挞王 125.荔湾名食家 126.满庭面家 127.源记肠粉店 128.明记 129.合兴小食店 130.莲香楼饼屋 131.满乐面家 132.华丽宫酒家 133.广州酒家 白云区 134.黄记煌三汁焖锅 135.大长今 136.粤潮牛肉火锅店 137.泰道 138.海南城 139.松风轩 140.卡丽酒店西餐厅 141.麻田会 142.澳门街 143.台山明珠黄鳝饭店 144.山东老家 145.芙蓉楼 146.十八道顺德凤城美食菜馆 147.御口福饭店 148.珍伟猪肚包鸡 149.九毛九山西老面馆 150.盆满钵满 151.汉拿山 152.星豪海皇村 153.金华安大酒楼 154.壹伍壹拾 155.金牛苑 156.葡点Pastel DeNata 157.二哥冒节子肥肠店 158.顺发饮食店 番禺区 159.香江大酒店茶皇厅 160.采蝶轩 161.梅峰茶楼 162.海南羊庄 163.沁芳园甜品店 164.集北水蛇粥 165.沙湾姜汁撞奶 166.祈福药膳坊 167.花开园韩国烧烤 168.山塘饭店 169.吉兆日本料理 170.荔城美食 171.长隆酒店麒麟中餐厅 172.Jimmy's Bakery 173.渔民新村 174.一方渔家 175.滋粥楼 176.天蓬西餐酒廊 177.鸽天下 178.星河湾酒店真粤中餐厅 179.四海一家中餐厅 180.香江酒家 181.香江大酒店英励殿 182.手拉手湖北餐馆 其他市区 183.黄师傅面包店 184.肥波烧鹅 185.椰林海鲜码头 186.宝记烧腊 187.云海阁酒楼 188.杨桃基长兴农庄 189.二郎田鸡 190.悦膳粮·四季粤菜 191.黄埔华苑大酒店 192.大嘴潮粤海鲜酒家 193.头啖汤美食酒家 194.佳记云吞面店 195.渔米之乡 196.紫荆咖啡厅 197.荣盛海鲜酒楼 198.祈福南沙酒店中餐厅 199.金百合西餐厅 200.同湘会 菜系索引 后记：一路走，一路吃

<<广州美食high翻天>>

章节摘录

版权页：插图：吴保茶餐厅店铺的装修很有特色：墙壁贴满了各式各样的壁画和名片，透明的玻璃柜里放着各种各样的经典漫画、卡通玩具。

食物的味道自然不用多说，只有真正品味过的人，才会了解这里家常菜式的小味道，透露出的是浓浓的真情。

来这里饮食的顾客们，几乎每人都要来上一杯冰镇奶茶，小编每次到此也不例外。

大多数奶茶是和冰块混合在一起饮用的，而吴保茶餐厅的冰镇奶茶却独有一番新意，奶茶是放在冰碴儿中镇着的，喝起来的感觉不那么刺喉，但是冰爽的感觉却丝毫未减。

如果来这里不点上一杯冰镇奶茶，那么相当于从未来过哦。

这店子里的菠萝油可是我的大爱啊！

通体金黄，富贵吉祥，热包冷油，绝对值得一尝。

菠萝油最好的吃法是将新鲜出炉的菠萝包夹上冰冷的牛油，这样牛油会自然融化在菠萝包的中间。

而融化了的牛油会使菠萝包蒙上一层金黄色，任谁看起来都忍不住想去咬上一口。

本店的小炒和主食味道都很不错，大多家常式的饭菜令人称赞不已。

要是说起这家让我感觉不好的地方，可能就真的只有价格稍贵了。

不过和本店的美味比起来，还是可以接受的。

串屋巧克力提起串屋巧克力，我脑子里首先蹦出来的是“好吃！”

接着是“太好吃了！”

最后是“马上去吃吧！”

“典藏巧克力味道胜于外形，口感胜于手工，本店单点最多的非它莫属了。

名字就已经深深吸引了我，典藏版的啊，那味道一定差不了。

直到我品尝之后，才略有所悟：“味道胜于外形，口感胜于手T。”

“小编要隆重地再推荐一个抹茶芝士蛋糕，说来有点偏心，不是我不喜欢其他的蛋糕，而是个人比较喜欢抹茶芝士蛋糕更多一些。

特别提醒的是，希望大家吃串屋巧克力的时候，每个品种都不要吃两个以上，要不然只能看着其他更多的美味眼馋了哦！

串屋巧克力还有一个很特别的地方，在大厅中有很多玻璃柜，里面放着各种各样用巧克力做成的“艺术品”。

最为惊讶的就是用巧克力做成的一双高跟鞋，让人想吃又不敢吃，闹得心痒痒的。

进门直对着的是大大的玻璃窗，可以一目了然地看到师傅们在认真地做蛋糕。

不用担心卫生问题，所有的师傅们都佩戴帽子和手套，连送食材的人也要带上帽子之后才能进去。

小山日本料理厅内的陈设处处显现出日式特色，特制的日式吊灯简约美观，羊皮灯罩结合“小山”的标志，散发着淡淡的暖光。

店内摆放着多款日本经典卡通人物模型，让前来用餐的客人立即拾回儿童时的记忆，带来无限共鸣。

而盛菜的容器、酒器到调味瓶、餐垫等小用具都是一经老板之手挑选，然后分别从意大利和日本进口而来。

小山料理的美味自然不言而喻了，吃过小山料理的人都会毫不犹豫地对它大加赞赏。

<<广州美食high翻天>>

后记

一路走，一路吃 1.外面的饭菜再香再美，也没有守候在家里的母亲做的饭菜来得温情可口。然而，在你寻访美食的过程中，用心去吃，就会感受到真正用心的店家为食客们烹饪的家的味道。

2.把吃饭当作一种享受，你会收获许多意想不到的快乐。那么，你寻访美食的种种辛苦也会变成快乐的一部分了。

3.并不是所有的人都喜欢吃一样的东西，所以不必去纠结，吃你喜欢的，追求你人生的无上美味。

4.我不是什么什么“大家”，我只是在用心记录我爱的，我遇到的，我吃过的。相信每一个人都可以做到的。

5.吃货并不是贬义词，因为我们应该在人生最基本的需要方面有着最大的追求。我喜欢武汉的一个词——好吃佬。

那个“好”字，既可以理解为喜欢，又可以理解为善于。

6.广州很大，我们要走上很久很久。广州很小，好吃的地方就是我们的目标，嗅着食物香气就可以找到你的目的地。相信在这个过程之中，你会更加理解和体会这个喧闹城市的独特韵味。

7.好朋友是什么呢？也许你说陪你吃喝的那是酒肉朋友，但是如果你有可以分享美味的好朋友，和她一起走遍大街小巷，一起喝酒吃饭，你会发现别样的友谊就是在分享快乐的过程中收获了。

<<广州美食high翻天>>

编辑推荐

《广州美食high翻天》横扫广州最不可错过的美食，100元就GO！

《广州美食high翻天》以地区汇集广州美食小馆，旅游或外出时就近寻找美食。

<<广州美食high翻天>>

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>