

<<人生必去的餐厅>>

图书基本信息

书名：<<人生必去的餐厅>>

13位ISBN编号：9787807663294

10位ISBN编号：7807663294

出版时间：2011-8

出版时间：广东旅游出版社

作者：蔡澜

页数：206

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>

<<人生必去的餐厅>>

前言

令您毕生难忘的名菜 世界上的名餐厅数之不尽，没有去过，道听途说，要介绍起来并不详尽，而且只是东抄西凑，于心有愧。

虽说这一生中去过一些值得推荐的食肆，但比起其他老饕，还是少的。

编辑大爷要我一一介绍，勉为其难，能记得多少是多少，十多篇就写完也说不定。

名餐厅的定义是什么？

应该备有何种条件？

总括来说，还是至少要经过时间的考验，像当今流行的“分子料理”的西班牙“El Bulli”，被西方饮食专家捧为天下第一，我虽然也去过，但不敢领教，也不会写。

为什么？

这家人才闯了几年工夫，没有理据证实不会被时间淘汰。

到底，“分子料理”是吃外形的变化，酸、甜、苦、辣是一样的，不是欣赏味道的佳肴。

一家及格的餐厅，最少得经营一二十载，我并不是说每家百年老店都是好的，事实证明，像数十年前红得发紫的巴黎“美心”，当今已沦为旅客缅怀昔时风光的对象，食物一塌糊涂；中国的许多老字号，亦是如此。

规模不是大问题，像香港的“天香楼”，只有数张桌子，但做的杭州菜天下无敌，卖的绍兴酒也是自己调配的，连内地也喝不到，不但地方狭小，装修也极为普通。

服务态度好不好？

有些老店简直是恶劣，但东西好吃，受点气又如何？

只要经常光顾，成为熟客，永远不会遭受白眼。

像中环的“陆羽”，从前侍者的态度对生客并不佳，但在这竞争激烈的社会，也已改善了。

有没有招牌菜？

是一定需要的。

如果你一想到吃什么，便去这一家，那么我就会写。

所有的名餐厅，都有一两味令人食后毕生难忘的菜式。

价钱方面，是不会问多少的。

反正不是每餐都在那里进食，再贵也会吸引我去试一试。

而且，世界上一般的名餐厅，价钱大多合理，只是港币不断贬值而已。

像将要介绍的日本京都“大市”，一顿二万三千，合港币一千七百多，但是你试过后绝对说物有所值。

用钱能买到的欢乐，不花干什么？

<<人生必去的餐厅>>

内容概要

蔡澜在《人生必去的餐厅》扉页里还这样写着：“吃的文化，是交朋友最好的武器。只有食物能够打破人与人之间的隔膜，和其他国家的人谈起吃的东西，总有共通点。”

《人生必去的餐厅》从港澳台的特色风味美食到内地的美妙绝伦的各大菜系，从鲜美清淳的日本料理到精美别致的欧洲餐点，“尽量吃最好的，也不一定是最贵的，愈难找愈要去找，吃过之后，此生足矣。”

<<人生必去的餐厅>>

作者简介

蔡澜，与金庸、倪匡、黄霑并称香港四大才子，同时也是香港著名电影人，作家、美食家。其人其文在香港、台湾及东南亚地区极具知名度和影响力，近年更风靡珠三角地区，并波及北京、上海等地。蔡澜笔下的世界，是千姿百态，风情万种的世界。各国美食，生活情趣，旅途喜乐，人生况味，信手拈来，皆成文章。

<<人生必去的餐厅>>

书籍目录

欧洲及欧亚地区

巴黎的Le Train Bleu

巴黎的Brasserie

de Lipp

巴黎的Maxim 's

巴黎的La Tour d'Argent

碧绿歌的Le Pont de l'Arche

Ouysee

酥尔糖的Restaur.

de la Saprienne

波恩的Le Morillon

米兰的Cova

威尼斯的Harry 's Bar

罗马的Sabatini

那波里的Pizzeria Brandi

伦敦的Rasa Samudra

伦敦的St. John

巴塞隆那的Botafumeiro

巴塞隆那的Los Caracoles

布达佩斯的Nedvesi

布达佩斯的Gundel

布拉格的Vizslai

里斯本的Doca Peixe

伊斯坦堡的Develi

美国·加拿大·澳大利亚

纽约的Oyster Bar

纽约的Umberto 's

纽约的Peter Luger

荷里活的Musso and Frank Grill

三藩市的Tadich Grill

温哥华的Il Giardino

墨尔本的Vlado 's

墨尔本的Flower Drum

悉尼的Tetsuya 's

日本·韩国

东京的久兵衛

东京的天一

东京のおす幸

东京的鸟繁

东京的野田岩

东京的wakiya 's

东京的田舎家

东京的笹乃雪

东京的Tonki

京都的大市

<<人生必去的餐厅>>

首尔的新安村
首尔的Bamboo House
釜山的韩李文
釜山的锦绣
釜山的东莱煎饼店
釜山的土俗村
济州的大盈
中国内地·港台
香港的天香楼
香港的鹿鸣春
香港的镛记
广州的宏图府国际宴会厅
番禺的滋粥楼
汕头的建业酒家
汕头的大林苑
上海的吉士酒家
上海的成隆行
杭州的奎元馆
台北的欣叶
台北的真的好
台南的阿霞饭店
台南度小月
台南的赤崁
南投的金都餐厅
高雄的虫寻之屋
新加坡·马来西亚
新加坡的逸群鸡饭
新加坡的黄亚细
新加坡的发记
新加坡的G10ry
巴生的德地
吉隆坡的金莲记
吉隆坡的新峰
吉隆坡的大同酒家
柔佛的木清
泰国·越南·柬埔寨
曼谷的Ban Chiang
曼谷的银都鱼翅酒家
胡志明市的Quan An Ngon
胡志明市的Hoi An
西贡的Song Ngee
河内的Wild Lotus
金边的红宝石
暹粒的Madam Butterflv

<<人生必去的餐厅>>

章节摘录

米兰的Cova 鄙视跟风的人也许还不知道，名牌时装这件事并非近年才流行起来，数百年前意大利的米兰已有一条时装街，历史是相当悠久，所谓肤浅的时装，也是一种应该歌颂的传统。

在米兰的时装区十字路口，从1841年开了一家精致的咖啡馆，让购物的太太小姐们停下来休息，百多年前如此，当今也如此。

这家铺子，就是在各国开满分店的Cova了。

一向是挤满客人，找位子并不容易，只有等，或者是把小费塞给经理，即能坐下。

一般客人还怕太贵，走也不敢走进门去呢。

贵是贵得有道理的，已经花那么多钱买时装了，相对起来，那杯咖啡或几颗糖果，收你两三百块港币，并不过分。

仔细观察其他客人的衣着，是件极有趣的事。

有些意大利老绅士，根本就是来这里表演，他身上穿的，不管在设计和布料上，都要比年轻人的衣着高贵得多。

独自叫杯强烈的果乐芭(Grappa)细饮，想象当年多少皇亲国戚、世界巨星都来过这家店光顾。

啊，那是多么美好的年代！

在别人眼中看来，你已是在发呆。

食物实在不便宜，一客三文治或者几片火腿，就要卖到七八十块美金。

叫一碟沙律，八九十。

如果加龙虾在生菜中，那么就得140块美金了。

但是叫一卷早餐面包圈，只要20。

喝杯茶或咖啡40块左右，也是很多发钓金龟梦的少女负担得起的。

说什么，那种幸福，是纽约的铁芬尼橱窗早餐不能比的。

如果价钱不是问题的话，这里有最好的香槟，一个人去来个半瓶粉红的，然后跑到柜台的玻璃橱窗中选几颗心爱的朱古力来送酒。

一生人之中，能够那么悠闲地享受这一片刻高雅，也是件乐事。

不喝酒，也不爱茶的美国少女，站在吧台边，来瓶可乐，30多块美金。

你要减肥的话，店里也供应零糖分可乐，到底不是每一个人都会来这里吃鱼子酱的。

威尼斯的Harry's Bar 以美国人名字取的饮食场所，怎能在欧洲生存？

所有的都失败了，只剩下巴黎和威尼斯的Harry's Bar，但两家人经营方式是绝对不同的：前者只卖酒，后者是一家餐厅。

威尼斯的Harry's Bar也不是海明威捧出来的，早在19世纪30年代，一个叫Harry Picking的败家仔来到威尼斯，和酒保Giuseppe Cipriani交上朋友，向他借了一笔巨款后，就逃得无影无踪。

第二年，Harry Picking赚到钱，连本带利还了，两人联合，开了这家在威尼斯的餐厅，专卖让人吃得舒服的东西，三文治、汉堡包等也上了餐桌，但水准高得出奇，一下子世界闻名。

Cipriani本人后来也成为了酒店和餐厅的大亨，这是大家都知道的历史了。

威尼斯影展有许多东方片子参加竞赛，影星们也出席，但看他们拍下来的照片，发现很少人去过Harry's Bar这家餐厅。

地方小，桌子椅子都小，餐厅是根据船上的酒吧设计，朴实无华。

坐了下来，先叫杯马天尼，你便会发现其他酒吧勾兑出来的都没有这里的那么好喝。

接着便要叫Cipriani发明的Bellini鸡尾酒了，用一种独特的白桃汁勾兑成。

好了，好了。

如果你的预算有限，在酒吧只喝这两种酒，看来来往往的世界巨星就好了。

一叫食物，则是贵得离谱，一碟让减肥人士吃的蔬菜饭，也要五六百块港币。

墙上挂上的照片，只有皇亲国戚，伊丽莎白女王从不到民间餐厅，来到威尼斯，也得朝拜。

其他照片是各国总统，唯一一张女明星的，是店主本人喜欢的金露华(Kim Novak)，歌星和体育健将永远不入流。

<<人生必去的餐厅>>

P20-23

<<人生必去的餐厅>>

编辑推荐

《人生必去的餐厅》收录了蔡澜印象中世界各国最有代表性、最有特色的餐厅及其经典菜式，除文字介绍外更有精美图片，让没有去过人也能感受到美味的诱惑，从意大利到美国，从日本到台湾，从新加坡到印尼，领略各国美食的同时也收获了各国的文化和独特风情，是蔡澜作品的经典之作。

<<人生必去的餐厅>>

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>