

## <<厦门这么吃>>

### 图书基本信息

书名：<<厦门这么吃>>

13位ISBN编号：9787121166181

10位ISBN编号：7121166186

出版时间：2012-8

出版时间：电子工业出版社

作者：凌尔尔

页数：153

字数：262400

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>

## <<厦门这么吃>>

### 前言

我，凌余余，正宗厦门土人，生在厦门，长在厦门，怀着对厦门无比的热爱和对吃无比的追崇之情，开始了长达3年的厦门美味搜食之旅。

久而久之，越来越多的朋友，见我就问：“厦门怎么吃？

厦门哪里好吃？

如何吃遍厦门地道美味？

”……一个个问号袭来。

我只有不厌其烦地一再解释、一再推荐——厦门，有很多好吃的…… 厦门所处地域，被人称为“黄金海岸”。

海货、杂鲜、时蔬，应有尽有。

厦门的酱油水就是本帮菜的代表，选以新鲜小鱼，仅以酱油、青蒜、萝卜干、姜适量佐味，靠着海鲜本身的鲜甜造就了这一份天然的海洋美味。

所以，这里的海鲜，必尝不可。

厦门是一座包容的城市，所以，全国乃至世界各地的美食，在这里都拥有一片自由的小天地。

川菜、湘菜、粤菜、鲁菜、台菜……日本料理、韩国料理、意大利餐……只要你能想到的，厦门都有。

这些充满异域风情的美味，不仅让外地人能一尝乡味以解乡愁，也让厦门人有幸尝到各地美味。

所以，来厦门可以这么吃。

到老街小巷里觅小吃，在大排档里尝最新鲜的海味，尝遍天南地北的好味道，再从舌尖开始一趟异国之旅，抑或躲进咖啡馆里浪费时光……还有，一碗咸鲜香辣、风味独特的沙茶面，是一定要尝的。

今天，在这里爬爬格子、贴贴照片，分享我心中的美味厦门。

希望大家和我一样，就此爱上厦门美食。

而朋友们，别再问我了——厦门就这么吃！

本书仅以我的观点和视角来探寻美食，不做盖棺定论之说，一介草民的美食之路，写出点小感想，写出点小味道，仅此而已。

能力有限，精力有限，但热情无价，在此，也恳请各位看官们口下留情略！

## <<厦门这么吃>>

### 内容概要

本书是新浪美食博主、美食专栏作家凌尔尔，以一个厦门本地人的角度，向读者介绍厦门那些藏匿于市井小巷的美食小吃，其中包括地道小吃，隐于老街小巷中；最红沙茶面，一个风味四种风情；老牌大排档，新鲜有一套；在公厕边，偶遇意想不到的好味道；天南地北好味道，齐聚一堂；异国之旅，从舌尖开始；私房有道，创意撩拨你的食欲；美味之外，特色是主打；甜蜜厦门，让人无法抵挡；及在咖啡馆里，享厦门的小情调10大主题，每个主题下推荐最受欢迎的代表店家。店家的风格特色、背后故事、招牌品尝。续还将推出成都、上海、北京、杭州等书。

## <<厦门这么吃>>

### 作者简介

凌尔尔

点击率高达500多万的新浪美食博主，阿邦网、下厨房等国内知名网站的美食专栏作家。被粉丝封为“厦门美食大神”。  
厦门大到餐馆酒楼，小到厝边美味，她都全力“赶尽吃绝”。

微博：@凌尔尔

## &lt;&lt;厦门这么吃&gt;&gt;

## 书籍目录

## 目录

## 【PART 01 地道小吃，隐于老街小巷中】

莉梅春卷，卷起来的健康美味  
1980加料烧肉粽，三十年的好味道  
老二市土笋冻，冰凉清爽一吃难忘  
海蛎饼&虾饼，厦门仅此一家最HOT  
思西沙茶烤肉，就认“林记老字号”  
金宝油葱粿，韧妹子“洪金宝”打造的好口碑  
莲欢海蛎煎，味美不怕巷子深

## 【PART 02 最红沙茶面，一个风味四种风情】

乌糖，厦门最“牛”的沙茶面  
四里沙茶面，平价的市井沙茶味  
开禾沙茶面，喧闹市场中的美味沙茶面  
厦大无名氏，慢声慢调的沙茶面

## 【PART 03 老牌大排档，新鲜有一套】

双伟大排档，亲切宛若自家食堂  
海鲜料理坊，避风坞边上的鲜美好味道  
阿华海鲜馆，20年的好口碑  
三青餐室，“破”店出美味  
无名氏大排档，老八市里的鲜活味

## 【PART 04 在公厕边，偶遇意想不到的好味道】

吴记煊豆干，“煊”出百家村的怀旧市井味  
阿牛章鱼，厦门老饕们的最爱  
林兴大排档，摊小名气大  
顶澳大排档，平民价的美味海鲜

## 【PART 05 天南地北好味道，齐聚一堂】

港记茶餐厅，地道的香港好味道  
渔王川菜，厦门最早的“麻辣味”  
东北小酒馆，随性而为的侠客风  
嘉禾潮苑，现代潮菜烹饪大师坐镇其中  
水头永记深海鱼，美味又健康的鲜美鱼火锅  
古翰森，在厦兰州人的解愁之地

## 【PART 06 异国之旅，从舌尖开始】

故宫128，法式的精美与优雅  
VENICE芸莱，湖畔的意式生活  
香墅，香草花园的西式美味  
泰之家，在渔村小院里品家常泰味  
汉阳馆，正宗韩式主义料理

## 【PART 07 私房有道，创意撩拨你的食欲】

食汇堂，明星最爱的私房菜  
食锦记，所有好口味齐聚一堂  
雅米臻品，历久更弥新  
2627朝歌夜弦，老别墅里的私房美味  
小鲁有约，鲁菜之外的惊喜

## 【PART 08 美味之外，特色是主打】

## <<厦门这么吃>>

鹭江宾馆，与鼓浪屿遥遥相望的广式风情

鑫三通，边钓边食美味虾

融绘，将Crossover食尚进行到底

鹭景，最省心的“排菜制”餐厅

【PART 09 甜蜜厦门，让人无法抵挡】

玛贝乐，甜品控的最爱

安第仕，最好吃的可颂在这里

枫多士，爱不释口的美妙吐司盒

甜心凯特，绝无仅有的创意绵绵冰

【PART 10 在咖啡馆里，享厦门的小情调】

黑糖，当我们都老了她还在那

雅舍，谁也不打扰谁的宁静

不加糖，是一种生活态度

佰朔茶廊，文艺清新茶世界

【附录1 鼓浪屿，那些你必须知道的美食小史】

【附录2 八市，应有尽有的小食天堂】

## &lt;&lt;厦门这么吃&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：川菜是中国八大名菜之一，口味鲜香麻辣、香醇厚重，是四川、重庆及西南地区的特色饮食。

厦门的川菜馆不少，但做得好的真没有几家。

最有意思的现象是，随着水煮活鱼在厦门的流行，很多人误以为水煮活鱼就是川菜，其实川菜的文化底蕴之丰厚，是很难只用一道菜就概括得了的。

渔王川菜的老店址，在中山路镇邦路上。

这家店龄长达20年的川菜馆，算是厦门资格最老的几家川菜馆之一。

想当年，水煮活鱼还未风靡全中国时，它已开始厦门“水煮飘香”了。

近几年，厦门的川菜馆呈现出“多多益善”的热闹局面，但老牌“渔王川菜”依旧保持“老店”口碑，并开始了新的开拓。

新店还是在中山路，离老店不过一二百米远，一幢五层的白色小楼，比原有格局大很多，窗明几净，环境更加舒适，食客也更喜欢。

四层的小楼里居然还装上了电梯，不晓得是为了气派还是真的为客人服务，现代人应该也不会懒到连四层楼都不爱走吧！

新店餐厅环境简洁大方，一楼和三楼都有大厅大桌，但包厢设有最低消费，一次380元。

若要预定包厢，致电给餐厅，店员都会给予提醒，服务素质较高，消费较透明。

1980加料烧肉粽，从一个不足五平方米，只能容纳二人煮食及一张小方桌的小店，发展到现在，门面扩大，员工增加。

三十年过去了，依然在同一个地方，依然保持着不做作的好味道。

这家厦门人都喜欢的驰名老牌肉粽名店比我的年纪还大。

店内的加料烧肉粽每天都供不应求。

小时候，1980只有现在外头煮面的地方一半大，店内一半做肉粽、煮沙茶面，一半是一张供客人堂食的折叠桌。

经常摆桌摆到步行道上，还有人干脆站着吃，那个执著劲真是让人很佩服。

厦门的粽子，我一直以来都觉得是最有滋味的。

花生粽、红豆粽等，还是吃不惯，感觉太单调，食之无味，弃之可惜。

没办法，从小被香喷喷的厦门肉粽喂大的，有米，有肉，有板栗、香菇，一些比较奢侈的配料里还有干贝、海蛎干、鱿鱼干等鲜物。

厦门肉粽，就是如此形象丰满，满口芬芳。

糯米先用酱油炒过，大块肉也红烧过，再加上丰富的配料增香，用一锅子老卤汁水反复焖煮，不停“加香”，煮到最后，粽子越来越有滋味。

吃起来，万般滋味在里头，卤肉已焖得筷子一挑开就熟烂瘫软，板栗浸透了卤汁香已然入口即化，香菇海米等配料让粽饭的口感丰富又多彩。

再淋上一些厦门本地甜辣酱，那般美妙的滋味，您觉得有什么粽子能与之相抗衡呢？

“1980加料烧肉粽”，那料肯定是加量的，肉比别人家大块一些，板栗大颗一些，辅料多一些，当然了，价格也高一些，有如此丰富的配料，自然好吃。

肉粽糯米Q软香糯，料足又大颗，一个就能让人饱足了。

店里除了出售肉粽外，沙茶面也做得不错。

汤头我挺喜欢的，不会像乌糖式的浓稠，也不似开禾的香辣，就是比较温醇型，挺适口的。

## <<厦门这么吃>>

### 编辑推荐

《城市美食家系列:厦门这么吃》由凌尔尔所著，每个城市都会诞生这么一个草根美食达人，他是吃货们的意见领袖，他是美食论坛资深版主或是超级人气博主，他吃遍这个城市的每个角落，从星级酒店到高档酒楼、特色餐厅到私房料理、名牌老字号到街边小吃……他不屈服于任何广告商的威逼利诱，他独立原创地记录这个城市最真实的探食体验，他够胆说：“在这个城市，就这么吃！”



<<厦门这么吃>>

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>