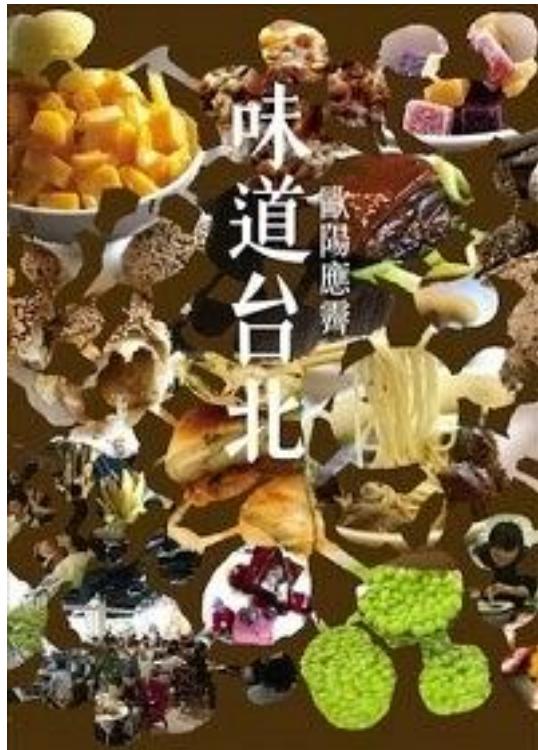


味道台北



[味道台北 下载链接1](#)

著者:歐陽應霽

出版者:大辣

出版时间:2012-7

装帧:平装

isbn:9789866634222

台北吃什麼?

香港飯人歐陽應霽點火x台北地膽韓良憶煽風

歐陽應霽與六十位台北好友嚴選一百二十個吃喝地標，與嘴饞為食的你一同從早到晚從粗到細從輕到重從新到舊由始至終，吃出台北歷史文化真材實料最最滋味！！

台北，美食之都，匯集大江南北各式美食。老饕們曾有過這麼一種說法，要吃最精緻美

味的各地中國菜，不在中國在台北。也正因特殊的政治背景，造就台北多元性的美食文化。這次，資深老饕歐陽應霽與他的台北在地好友韓良憶，將帶領著我們走遍街頭巷弄，品味道地台北美味。

台北，該怎麼吃呢？

從〈早餐台北〉的燒餅油條／東門米粉湯／萬華周記鹹粥／大稻埕慈聖宮排骨湯到好樣Brunch...歐陽彷彿匯聚了眾家美食友人的功力與記憶，台北成了另一款的分類記憶：從早到晚，可以是這麼一路吃下來：〈早餐台北〉〈戀戀菜市場〉〈不只牛肉麵〉〈餡露乾坤〉〈coffee or tea〉〈麵包新世界〉〈甜美台北〉〈吃出民國範兒〉〈好呷台菜〉〈東洋風不息〉〈異國在地〉〈夜市夜宵〉〈伴手禮〉〈走出台北〉等十四章美食樂曲。

「這碗魯肉飯，就教人想移民台北」歐陽團隊裡的上海姑娘如是說。

原來，台北可以吃出天堂。

旅行，有各式動機有種種目的，各式主題各種玩法；但如何吃喝？總是避不開的課題。如果用吃喝，來理解一個城市，那又會是何種感受？香港作者歐陽應霽，在漫畫創作／設計書寫外，最為關心的其實是這麼件飲食小事。

在每個城市如何吃喝，是他在2007年出版了兩本《香港味道》後最關心的問題。「夫飲食，小術也，不專心致志，則不得也。」決定從他自己最關心的問題開始，進行一個個城市的city food guide的吃喝玩樂飲食書寫。所謂：從私人味道體驗出發，帶領讀者進入每個城市的味道質感。

本系列名為〈吃到底〉味道城市系列，以《味道台北》為首發，預計出版香港／上海／北京等城市美食導覽。

作者介绍：

歐陽應霽

一個不甘心因此也不容易被標簽定位的創作人。時而塗鴉漫畫荒謬奇情一心造反，時而登堂入室訪親會友大做文章，或者駐守廚中舞刀弄叉飲飽食醉，或者離家出走天南地北浪蕩終日。

自香港理工大學設計系獲取榮譽學士及哲學碩士以來，長期對現代家居生活及建築設計潮流觀察研究，並對飲食文化吃吃喝喝深入體驗，大量撰寫相關評論推介文章，發表於中港台報章雜誌。始終迷戀文字和圖像，願意在兩者的微妙關係中糾纏成長，矢志做個貪心的，快活的，認真的跨媒體導遊。

出版有生活寫作系列《香港味道》，《半飽》，《慢慢快活》，《放義大利》，《回家真好》，《設計私生活》及《天生是飯人》(2011)。文字寫作以外同時熱衷漫畫創作，出版有《我的天》，《愛到死》，《小明》，《三七廿一》，《我的天使》等等漫畫系列及專集。

目录：

[味道台北 下载链接1](#)

标签

台湾

美食

歐陽應霽

饮食

欧阳应霁

文化

生活

饮食文化

评论

越来越软文体了……

读完一秒钟变歐陽應霽脑残粉 有几个去过已是心头好 真心实用旅游美食书 对于吃 吃货介绍 分享 这书看着太舒服了。

十分好用的一本工具書 這次臺灣行
無論是書中推薦的「上引水產」還是「四知堂」都美味到爆 以後去臺北接著吃xD

太拥挤了 反而失去了香港味道那种灵活随性

很有实用性的一本台北流行小吃記！

千篇一律 无新意

真性情，散淡自在，好吃好看好美的一本书

诚品购入，吃都写得很有趣。

買重了

台北就是吃货们的天堂好吗

我的还是签名港版，大神的介绍让我更想去台湾了！

应该叫做：美味台北 或者： yummy Taipei

比想象中无聊，很快翻完。

明天去吃！

好好计划一次去台北的味蕾之旅~~

非常精致用心的一本书。不仅仅是美食书，更是台湾文化。印象很深的是咖喱味的冰淇淋！

台北游的食物必备

13.11.03

可以作为12月去台北的工具书，搜罗的美食有好多“康熙来了”有介绍过，所以很有认同感，虽然还没有品尝，但文字的力量很强大，会让人有想要一尝究竟的好奇。台北，我要来啦！！

台北按区域、按种类介绍不同小吃店

独食易肥

[味道台北 下载链接1](#)

书评

有天早上自然醒来，发觉不怎么累了，拍拍心口跟自己说的竟然是十分cliche的那一句：有些东西现在不吃，恐怕这一辈子就不会，不能，不敢再吃了。就是从那个早上开始，我决定要吃到底，吃下地狱吃上天堂在收回人间。我当然也知道，吃喝是十分个人的一回事，好不好吃好不好喝都...

作为一个旅人的食物笔记，与作为一个土生土长人的食物笔记，怎么也都是决然不同的。所以你能轻易分辨出《香港味道》与《味道台北》的不同，不仅是把味道两个字提前

提后那么简单。

哪怕是再优秀的食物，其实也和当天的食材，厨师的发挥，食客的心情，食客的健康状况，与同台人...

好吧好吧，

闲来无事八卦一下。下午参加了欧阳应霁先生在方所关于《味道台北》的小讲座，给了自己两个小时的机会去接近一个自己从未能感兴趣的领域，结果呢，就有了现在的字。我热爱生活，但除了饮食。好像从来没有说因为什么吃的喝的非要怎样。谈了一个非常热爱饮食的对象， ...

说实话，如果要在台北玩上一周以上，游客是会乏味的，但是如果是吃，十天勉勉强强才够用。

路边的小摊，有米其林星星的大店，还有分店一路开到内地的连锁餐厅。每道菜都惊艳吗？那倒未必，踩到的雷也不少，不过倒是让我理解了一个流行词：古早味。一家老铺，父转子，母传女，少...

欧阳老爹啊，这个人是在2005年的时候意识到有这个人的，当时一位韩国的白姓姑娘要回国，我恰好坐在她前面。

而她厨艺精湛，且恰好准备减肥，在书店看到《半饱》想也不想就一起买齐了《梦-想家》等一系欧阳老爹的书。如果硬要我坳出这位白发，森系衣着的男人到底有啥让我们印象...

[味道台北 下载链接1](#)