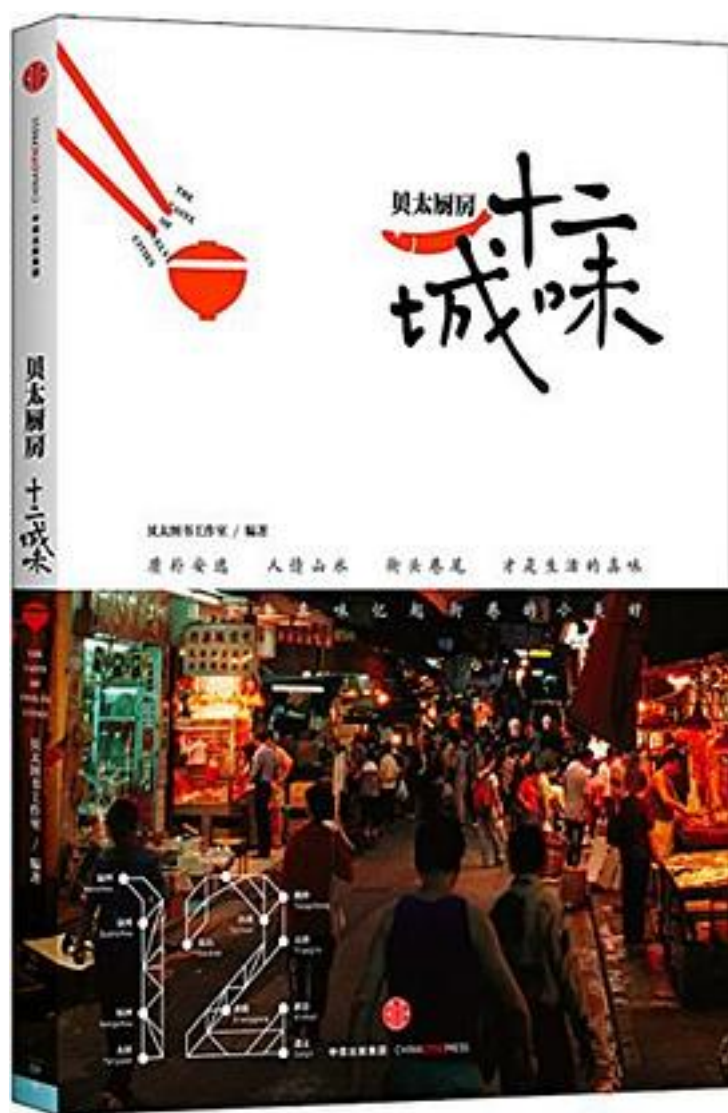


贝太厨房·十二城味



[贝太厨房·十二城味_下载链接1](#)

著者:贝太图书工作室

出版者:中信出版集团

出版时间:2015-6-1

装帧:平装

isbn:9787508659800

贝太厨房首次将文化与饮食结合，精选12座极富特色的城市，在街头巷尾间寻找地道的古早味。

《舌尖上的中国》顾问沈宏非、香港文化美食家欧阳应霁、餐饮名家曹靖等亲述城市记忆中的滋味与印象。

温州、泉州、乐山、腾冲……这十二座或大或小的城市都有属于自己的味道和故事，我们沉浸在那些街巷和杯碟中，先听当地人讲述城的故事，再重新体会姜酒索面、大救驾的滋味。

看熙攘街市、幽静村落、街头摊位、市井百相，置身其中，随味悠游……

作者介绍:

“贝太厨房”秉承一贯的诚意传统，力求本土化，以厨艺为平台，通过传播高品位的生活方式，变革着都市家庭的生活品质。
现在，“贝太”又整合文化内容，让食味与风土人情融合为一，不单告诉人们如何制作出美味的菜肴，更带大家了解每道菜背后的故事，走访它产生的街巷，和制作它的人。

目录:「温州」010
独独那一碗粉干
姜酒索面
墨鱼粉丝煲
「泉州」022
杂糅的城里有杂糅的我
泉州春卷
萝卜饭
「杭州」034
我爱高级灰
夏荷包春鸡
莫干山憋豆饭
「乐山」044
回忆里的那份淡淡悠甜
绣球豆腐
嘉定白宰鸡
「太原」056
失意时，不如给自己煮碗面吧
山西过油肉
宅门火锅
「上海」066
浆糊里淘出的上海菜
清蒸笋壳鱼
不用烤的蜜汁叉烧
醉膏蟹
蜜汁火方
油爆虾
雪菜豆瓣酥
「台南」080
生活在台南
猪血汤

担仔面
「腾冲」092
鹅油拌饭，一碗情深
鹅油拌饭
大救驾
「天津」104
与祖父的那些日子
炖羊蝎子锅
栗子白菜
「香港」114
味道香港——专访香港文化美食家欧阳应霁
腊味芋头饭
肉桂香蕉配煎蛋面包
「新会」124
家乡的寻常好滋味，一块陈皮或一只烧鹅
豆豉炒凉瓜
白卤水切肉
「遵义」136
酸和辣，是贵州人的心头好
贵州辣子鸡
凉拌折耳根
• • • • • (收起)

[贝太厨房·十二城味 下载链接1](#)

标签

美食

生活

好书，值得一读

我想读这本书

食谱

贝太厨房

文化

北京·中信出版社

评论

城市的故事与人的故事、菜的故事融汇在一起，文艺且有味道。

天南地北的城市选得还不错，甚至有新会（想起梁任公）。就是这样的篇幅，不足以概括这十二城的食与味。ps：编校质量需要提要。

书的编排有很大问题，内容还是不错的。

有些图没有配文字，也不知道是什么东西；有些图正好横跨书缝，也看不清楚是什么图。美编不合格。

看看别人写的文章，再看看自己写的文章，同样的主题，在感受到差距决心努力提高的同时也有点暗暗窃喜，原来自己的文字也是有些味道的，这就是一种小确幸吧，小小的确认的幸福#人一定要做一些自己喜欢的事情才可以在这个操蛋的世界愉快的活下去

#12座城的特色真味，美文美图，仿佛身临其境，也有冲动去向那些城市奔向那些美食。吃货们的福利，一本讲述城市记忆中的滋味和印象的书。

排版真的太一般了

属于看了就想去看系列，文字和图片还不错，读起来很轻松，不过最后几页编排不是非常好。整体文字偏小，精致够了，就是费眼。

城市韵味，菜肴美味，菜谱？都只是轻飘飘点到为止。画面和排版不错，略有不值。

原以为会不会有所“失味”，不过意外还算良心！以一座城市一种味道一段故事一个人物为主线，穿插了贝太一直擅长的食谱，细细品味还蛮引人“馋意”。其实，挺有美食纪录片的范儿，不过把流动的画面静置书本也别有味道，文案也挺好，还算有料。不过最后的附页略有读了一个专题的节奏。BTW，美食也是一个圈，赶脚写哪个城市都能猜到要放谁，果不其然就是他，外加腾冲的郑老师。

多是南方饮食，有当地的特色，图片多，文字小。十二个不同的城市各有各的特色

看到去过的地方，是回忆。没有去过的呢，是向往。

城市很美

融美食于生活，在街巷间的平常人中挖掘食物和城市的本真之味

情味稍稍有点刻意，做饭的描述写的简略了一点。

纯粹看图爽，每个城配上的文字略显生硬

[贝太厨房·十二城味_下载链接1](#)

书评

我喜欢吃，看到这类关于美食的书，总是不由自由地咽一下口水。

对于很多混迹美食圈的人来说，“贝太厨房”并不陌生，曾经我也订阅过《贝太厨房》的月刊，它是一本关于美食的生活月刊。我想，《贝太厨房·十二城味》应该是撷取了“贝太厨房”的精华，但是又超越其上，选择中国...

见多了步骤繁复的食谱书，这一本融合了城市与人的《十二城味》就显得尤为特别。腰封上是极富市井味道的夜市场景，昏黄的灯光，拥挤的人群，不禁感叹：“果然，质朴安逸、人情山水、街头巷尾，才是生活的真味”。{城}《贝太厨房·十二城味》是十二个关于城市的故事，...

每个城市都有属于她自己的美食味道，或偏甜、或嗜辣、或爱酸，各式各样的美食既体现出了百姓的口味特点，也体现出了时代变迁各地美食的交融与变化。
《贝太厨房》是荣格集团主办的家庭厨艺美食及时尚生活月刊，是中国国内第一本、亦是发行量最大的家庭厨艺美食及时尚生活月刊...

中国人好吃，自古就创作了不少名言佳句。陆游在《山居食每不肉戏作》的序言中记下了“甜羹”的做法：“以菰菜、山药、芋、菜菔杂为之，不施醢酱，山庖珍烹也。”并诗曰：“老住湖边一把茅，时话村酒具山肴。年来传得甜羹法，更为吴酸作解嘲。”杜甫有诗云“鲜鲫食丝脍，香芹碧...

据说，婴儿对味觉的敏感,是先于视觉和听觉的,而仅次于触觉。一个人对故乡的依恋，往往也像婴儿看待父母般，满满都是从自己生来便被赋予、继承、抚育的真情。而向他人道出时，最具像化的反映，莫过于谈论家乡在记忆里的“味道”，那些写在时光里的故事，也就此，被娓娓...

城市发展的日新月异，我们抓不住，握不牢，似乎身边熟悉的事物会在一夕之间变成过去的模样，原来我和你说的我眼中的那个景象，你可能未曾见过，除了不时翻找出来的老照片证明了自己话语中的描述，还有一段相同的记忆会镌刻在一代人的回忆里。
现代社会里的食客一如武侠小说里...

《酉阳杂俎》中多有关于酒食的描写，有几句说“何胤侈于味，食必方丈。后稍欲去其甚者，犹食白鱼、鮓腊、糖蟹。使门人议之”。俗人们往往认为吃的多吃的贵就是吃的好，可若没有一颗虔诚对待美食的心，吃山珍海味也是嚼蜡，何胤坐于方丈之阔的食桌前，却始终无法找到能够填心的...

家乡这个词对于出门在外的人来说是一个心灵的港湾，时时刻刻挂在心中。当偶尔品尝到家乡的特色小吃时，尝到那记忆中熟悉的味道，那种浓浓的思乡之情也就油然而生。家乡菜这个词也就是由此而来，这本《贝太厨房·十二城味》就收录了十二个城市共二十八道特色菜，在这本书...

一城一味
每一座城，都有不一样的风景、不一样的美食和不一样的人。也许我们一生之中会在很多个城市停留、生活，也有可能一辈子就守在自己的家乡哪也不去。人一生追求的无外乎吃饱穿暖、平安顺遂，我们在城中看尽繁华，还能守好...

人们常说，唯有美食不可辜负。一道道美食既离不开城市的特有印记，也离不开烹饪出这些美食的人。游走在他乡的人们对家乡的美食更是平添了一份思念与向往。
《贝太厨房·十二城味》不是单一介绍美食的书，而是分为十二座城记录28道家乡美味，有上海、香港这样的大都市，也有新...

[贝太厨房·十二城味_下载链接1](#)