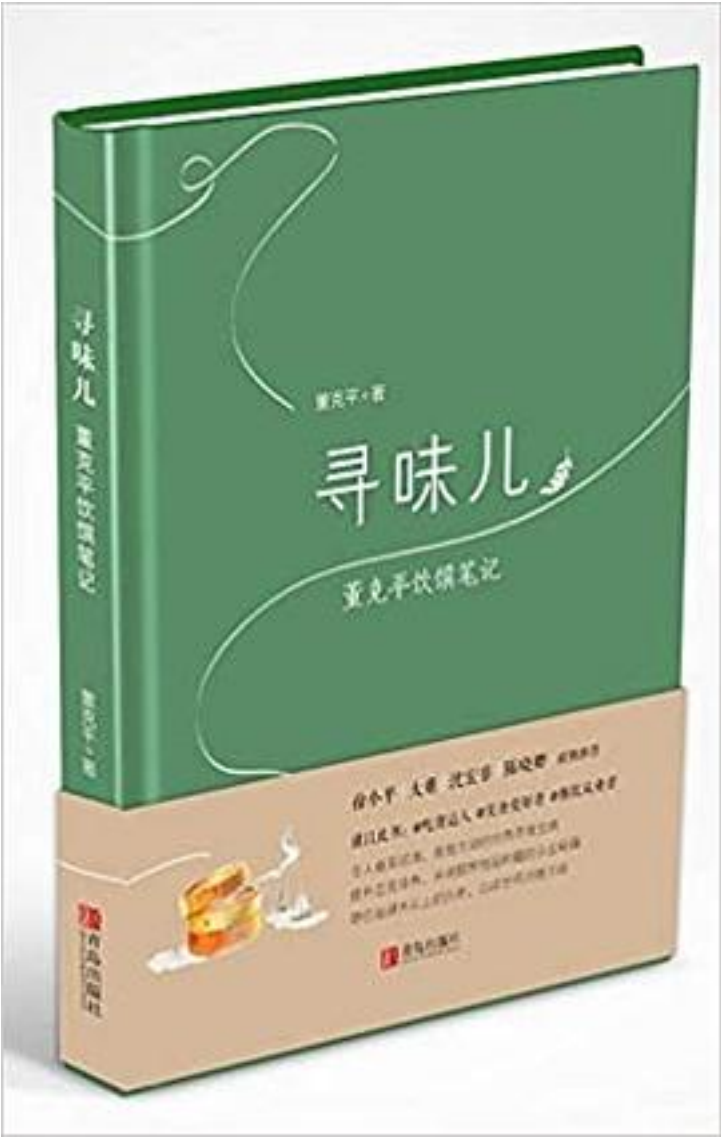


# 寻味儿 董克平饮馔笔记



[寻味儿 董克平饮馔笔记\\_下载链接1](#)

著者:董克平

出版者:青岛出版社

出版时间:2018-11-1

装帧:精装

isbn:9787555278870

本书收录了董克平近两年的美食随笔60余篇，包含寻味儿、回味儿、思味儿、品味儿四个篇章。分别介绍了作者游历世界各地的美食体验，优秀的餐厅及菜品推荐；追溯了不同食材、中外节气的历史传说和渊源由来；对不同的菜品、人物、餐饮现象的体会品评；对中餐传承及与世界接轨的思考和探索……本书没有华丽的文字，但读起来就像老朋友间唠嗑那样平实而接地气，字里行间里干货多多，是吃货达人、美食爱好者、餐饮从业者的必备枕边书。

作者简介:

董克平董克平，《舌尖上的中国》美食顾问，央视《中国味道》总顾问，《上菜》评委，搜狐吃货自媒体联盟会长。美食专栏作家，著名美食评论家。

目录: 做一个快乐的食者（序言）  
第1篇 寻味儿：衣带渐宽终不悔  
喜欢鸡菌  
黄河大鲤鱼  
臭味菜  
不俗又不瘦，竹笋烧猪肉  
嗨在一份炒饭  
最香不过贴骨肉  
孙姐的玉瓜馅包子  
到西安去哪条街吃小吃  
吃了一餐满族菜  
到乌鲁木齐，欢乐在原膳  
徽州小吃和休宁农家乐  
家乡咸饭  
老菜就一定好吗  
美在泸沽湖，饭食很好吃  
白天鹅的精彩  
烤乳猪和广州酒家  
在建业酒家见识传统潮州味道  
澳门味道与永利皇宫的几顿饭  
墨尔本的咖啡馆  
墨尔本万寿宫食记  
法国小餐馆Le Bistroy  
在皇马主场伯纳乌吃顿中国饭  
第2篇 回味儿：樽俎笑谈多雅故  
食说清明  
超市里的青团  
夏天来了  
小暑大暑  
情人节的食与色  
有关宋朝饮食的一些议论  
由哈密瓜得名想到的  
韭黄，唐花，洞子货  
杨师傅的坚持  
鄂菜变楚菜，湖北菜找到了根  
细嚼慢咽，中西方的殊途同归  
历史趣闻和中菜西摆  
用筷子的比用刀叉的聪明吗

中国年的丰富与斯巴达人的生无可恋  
一道菜，联系起世界四面八方  
第3篇 思味儿：淡处当知有真味  
吃上面，没有物美价廉这件事  
和谁吃解决了饭局哲学的终极问题  
你吃什么就是什么人  
调味料还是中草药？吹牛要上税了  
我们应该怎样向古法烹饪致敬  
我理解的轻食  
从慢食到简烹  
民国菜是什么菜  
地图，旅行，菜系  
甜鲜超越了麻辣，富足之后的口味选择  
规则的力量  
读书日，读一些和食物有关的书  
第4篇 品味儿：论花天下更无香  
味道应该怎样传承  
由奴到圣，不知谁能成就这样的伟大  
标准化，美味和厨师  
参加面食大会的一点感悟  
餐饮业态的选择  
面馆的设计  
张元的融合是风味菜的借鉴  
地方风味走向都市的路径思考  
中餐到底有多了不起  
中餐西吃的一点思考  
从一份甜点说起  
高端日本料理店的兴起  
蒲菜，厨师，素质  
• • • • • (收起)

[寻味儿 董克平饮馔笔记 下载链接1](#)

## 标签

飲食

## 评论

有些思考蛮有意思，一来是有关餐饮店对各种人群以及需求的分解，顺着去想，家庭料理又应该担任什么样的角色呢？二来是饮食的进化，既然现在的生活状态已经进化，那食材口味以及食物的呈现形式也应该随着变化。

很好的一本书啊怎么没人评价呢？末尾还有书中推荐的餐馆小地图，很用心了，希望笔者坚持写日记，继续在美食的道路上探索下去！

董克平饮撰笔记之《寻味儿》，全书描写了全国各地的美食，读着读着都觉得自己饿啦。食物中有“风的味道，时间的味道，阳光的味道”。中国的节气与节令食物，以及中餐厅在世界各地遍地开花，将中华餐饮文化传播到全世界。书中也提到了外国著名的米其林餐厅系列，法餐、日式料理、意大利菜式等等他国优秀的美食。

很有意思的一本书，前半部分主要介绍了各地具有丰富特色的菜和店，书的最后还标有美食地图，方便旅行去了这些城市可以找寻到当地本土的美食。后半部分主要写了由饮食引申出来的各地历史和文化，各地因贸易、移民、迁移等方式，使食物的交流更加丰富便捷，形成了现在各地主要的饮食文化。值得推荐！

董老师吃吃喝喝有感随记

勤奋的日记总结。不固步自封，不妄自菲薄，走向国际直面现代化，何止是中国的美食领域的路径啊……

一個中年男人的飲食心情筆記，隨性，家常。

[寻味儿 董克平饮撰笔记 下载链接1](#)

书评

[寻味儿 董克平饮撰笔记 下载链接1](#)