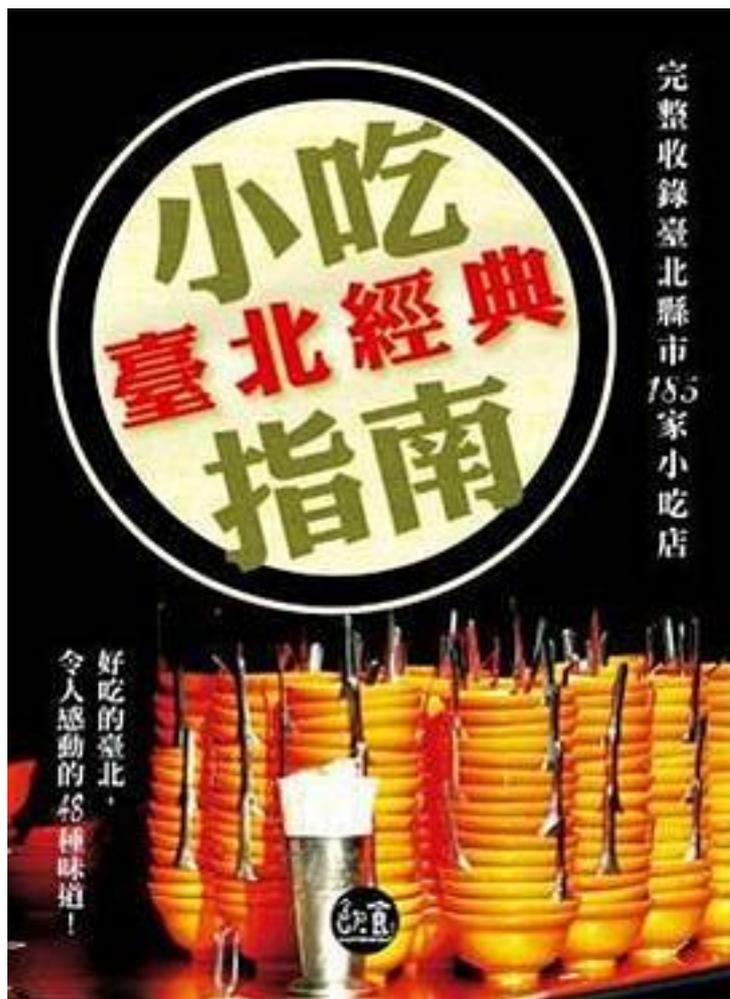


臺北經典小吃指南



[臺北經典小吃指南_下载链接1](#)

著者:焦桐

出版者:二魚文化事業有限公司

出版时间:2008/08/05

装帧:平裝

isbn:9789868416734

吃蚵仔麵線一定要配烤香腸？

天王天后最愛鴨舌頭有多美味？

讓人作夢也會笑的虱目魚在哪裡？

人氣不輸度小月的擔仔麵、膽固醇破表也要吃的肉圓、澆頭最正點的滷肉飯、甜上心頭的燒麻糬、冬天也要排隊的涼麵、只賣下午就收燒餅攤，看過這本書，才知道讓臺北人最驕傲的不只有101高樓，還有近兩百家讓人流口水的感人小吃。

此次飲食雜誌鎖定大臺北縣市四十八種、近兩百家經典小吃，最遠到達基隆、九份金瓜石，實地採訪各大夜市如士林、景美、師大、寧夏、饒河和通化夜市，深入傳統市場像是南門市場、東門市場、永樂市場、晴光市場與光復市場等，一步一腳印、大粒汗小粒汗地吃遍臺北，為讀者用力找出那些大排長龍或是隱身於巷弄間的經典臺北好味道。

從傳統小吃擔仔麵、滷肉飯、筒仔米糕、米粉湯、米苔目、肉圓、鯊魚煙，到全世界有口皆碑的珍珠奶茶、鳳梨酥……夏日消暑吃古早味冰、冬日進補吃藥燉排骨、元宵吃湯圓、端午吃粽子、看電影吃豬血糕、逛街吃胡椒餅、大清早吃涼麵、大半夜吃清粥小菜……好吃的臺北，邀你一同來品味。

作者介紹：

焦桐

二魚文化事業群創辦人。1956年生於高雄市，曾習戲劇，編、導過舞臺劇於臺北公演，已出版著作包括詩集《蕨草》、《咆哮都市》、《失眠曲》、《完全壯陽食譜》、《青春標本》及散文《我邂逅了一條毛毛蟲》、《最後的圓舞場》、《在世界的邊緣》，童話《烏鴉鳳蝶阿青的旅程》，論述《臺灣戰後初期的戲劇》、《臺灣文學的街頭運動：1977～世紀末》等等10餘種，編有各種文選20餘種。焦桐長期擔任文學傳播工作，曾任中國時報副刊組執行副主任，現任中央大學中文系副教授、臺灣飲食文化協會理事長。

賴佳昀

飲食文化工作者。信仰美食美酒，政大中文系不醉不歸組、以去University of Stirling唸書為藉口，赴蘇格蘭每日歡暢Whisky年餘，曾編輯文建會《傳統藝術》雜誌，著有《黃金的家鄉——品味九份、金瓜石》，主編與合著有《2007臺北餐館評鑑》、《酒食——美酒與佳餚的戀情》、《火鍋——評比臺灣55家火鍋名店》。現任二魚文化叢書部與《飲食》雜誌主編、臺灣飲食文化協會理事。

姚忠誠

現任二魚文化叢書部與《飲食》雜誌編輯，主編與合著有《幸福指數海拔4000尺——尼泊爾多波》、《臺灣四季——日據時期台灣短歌選》、《2007臺灣飲食文選》、《素美食——評比臺灣49家優質素餐館》。

目錄：

[臺北經典小吃指南_下载链接1](#)

标签

焦桐

J焦桐

@台版

评论

[臺北經典小吃指南_下载链接1](#)

书评

[臺北經典小吃指南_下载链接1](#)