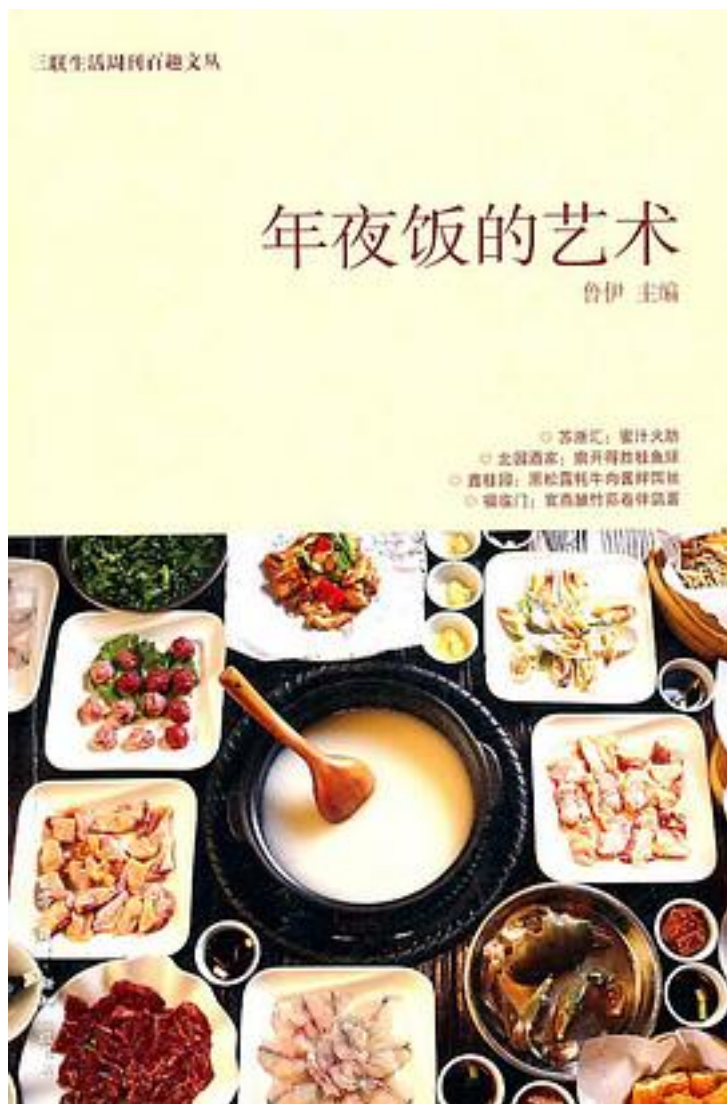


# 年夜饭的艺术



[年夜饭的艺术\\_下载链接1](#)

著者:鲁伊

出版者:三联书店

出版时间:2011-1

装帧:

isbn:9787108036131

2010年初，几路记者踏上旅途，为读者寻访一份新春礼物，这就是《年夜饭的艺术》(100种创新菜)和《葡萄酒的奥秘》(著名产地和100种推荐酒)。我们想以深切的关怀，送去让生活更美好的信息，这既涉及观念层面，又关乎人的现实需求。两期专刊面市后，深得垂爱，故汇成一套滋养情趣的丛书，未来，还会有趣味盎然的事物和文字不断汇聚到此。

作者介绍:

目录:

北京的天地便宜坊：蔬香酥烤鸭洪运轩：老北京清真涮羊肉大董：秃黄油全聚德：水立方鸭舌布鲁宫：法式猪肉炖菜丰泽园：葱烧海参王香格里拉饭店蓝韵餐厅：蟹肉、牛油果及蘑菇沙拉配九层塔雪芭伊锦园：果香鹅肝脆皮鸡凯宾斯基Kempi Deli：黑白脆芝麻巧克力慕司梧桐：家里茄堆湘君府：剁椒鱼头顺峰：石锅海捕虾8号公馆孔乙己尚宴：脱骨带鱼功德林：功德肉饼悦筵：澳洲椰丝巧克力蛋糕配椰汁奶油酱黄埔会：法式浇汁小羊腿四叶：大三元寿司套Barolo：海盐焗羊排配红酒烩小洋葱北大食堂：豆腐圆子甲21号招待所：混鱼头天下盐：迷踪野鸭悦食悦香：孜然烤虹鳟鱼前门M餐厅：意式橘味奶油酥+橘子雪芭+柑橘罂粟籽蛋糕拼盘瑜舍Sureno餐厅：果汁蜂蜜迷迭香蒜酱腌羊排烧烤Face餐厅：干咖喱猪里脊片海棠居：一个萝卜淮扬村：特色牛头鮑Domus：牛轧糖冰激凌茉莉：茉莉花炒小河虾“创新菜”和菜的“创新”鸡油的变迁

上海的排场苏浙汇：蜜汁火腩天地一家：金必多浓汤锦庐：小米南瓜时蔬湖庭：火鸭干丝？福1088：朗姆酒葡萄干冰糕牛市中餐厅：牛骨髓小笼包壁辰：低温三文鱼Jean Georges

Shanghai：法式鹅肝酱配酸樱桃、糖衣开心果Mr&MsBund：柑橘罐巨虎虾致真酒家：江南红烧肉新大陆中国厨房：茉莉花茶提拉米苏艾利爵士餐厅：“波士顿龙虾”翡翠36：多宝鱼配刺山柑柠檬土豆上海半岛酒店：健康下午茶混搭是一种很高级的凶险境界来自异时空的食材

广州的食材白天鹅宾馆：白切葵花鸡炳胜：金牌黑叉烧北园酒家：旗开得胜桂鱼球北园酒家：红米肠伴芝麻卷广州酒家：日本金瓜粗粮煮珍珠参大椰丰饭：眼睛螺炒四角豆大有轩：呛大闸蟹大有轩：花腩焖凉瓜煲鑫桂园：黑松露牦牛肉酱拌饵丝柏悦酒家：卤水鹅肝半岛名轩：鲜果汁乳猪件东兴饭店：黄鳝饭有腥气：胜瓜粥水浸红鳟鱼头海鲜街菜馆：芽菜炒大肠宴荟：松皮相思红豆包恒信客家王：梅县算盘子凯悦酒家：雪莲子竹燕窝炖敏肚公雅苑：草莓骨沈生汤馆：引火水鸭汤养源殿：石斛花炖豆腐厨房制造：野米粥水浸元贝毋米粥：粥底火锅新荔枝湾：成哥烧鹅皇黄埔华苑：金牌海皇刺皮汤有传统无正宗有嚼头没看头

成都的味道巴国布衣：生焗鱼云华府：泡椒手剥笋明婷饭店：脑花豆腐红杏酒家：精品土鸡片老房子金沙元年：黑龙蹄筋云门锦翠：韭香桃油锦江宾馆：宫保鹅肝上席：竹荪肝膏汤子非：黄金回锅肉武侯首席：生拌富硒花生洲际大饭店龙轩：功夫汤茶马古道：椒盐皮皮虾大妙：精品清油火锅创新的意义冒险的创新与军阀胃口

香港的厨房福临门：官燕酿竹荪卷伴鸽蛋福临门：瑶柱荷叶饭龙景轩：鲍汁扣法国鸭肝拼花胶cAPRICE：法国睡蟹伴香芒木瓜蓉配印式香料CAPRICE：咸味软焦糖浇杏仁海绵饼伴卡布其诺冰激凌明阁：脆芝士龙虾伴醋香鲍鱼天使面Bo

Innovation：分子小笼包Bo

Innovation：茅台鸡尾酒西苑：大哥叉烧西苑：爵士汤利苑：古法羊腩煲利苑：贵妃泡饭蛇王芬：鲍鱼烩五蛇羹蛇王芬：鸳鸯鸡饭文华饼屋：巧克力安慰疗法NOBU：三文鱼新式刺身ZUMA：鲜海胆伴海藻多士W酒店：下午茶AQUA：山羊奶酪菠菜卷伴牛肝菌强记大牌档：鸡蛋焗鱼肠亚洲式fusion潮与超级大厨的诞生别把暴殄天物当创新Web2.0时代的美食传播尊重那些爱吃的普通人

• • • • • [\(收起\)](#)

[年夜饭的艺术\\_下载链接1](#)

标签

美食

三联

生活

饮食

文化

吃

饮食文化

中国

评论

涉及的商业机密太多了。

-----  
失望 感觉在翻餐馆宣传册

-----  
基本上各店广告

-----  
。。。我尼玛最恨以下三种职业的人：职业鉴黄师，桌游吧老板，美食版编辑。。。

-----  
只当了解名菜馆，同时获取一些有趣做法和酱料知识，还是值得一看的。只不过，说广州粗糙的那一个写手是有毛病吗？！

-----  
我觉着它更像名店招牌介绍指南，但是缺点在于错别字太多了……本身图文并茂的还是很好看的……

-----  
好看 有些菜值得一试

-----  
除了一些菜品的做法可以看看，其他基本就是一本四大城市餐厅指南。严重地名不副实。

-----  
做合集经常是一件出力不讨好的事情，没有相当过硬的作者以及更过硬的编辑，合集就不是毁在水平参差的短板处，就是毁在风味全不搭调的乱炖上。这本书里大致分地域有一个为主的写手，其他人掺杂个三篇两篇，许是谁都认可中国的口味太杂到不可梳理，看这些文章竟然没有觉得乱乎。顶级豪宴也罢，苍蝇馆子也好，想要站住脚，看完这本书我觉得只有四个字：不惜工本。

-----  
直接叫百种创新菜吧。

-----  
就像读到一篇精心准备但是跑题的高考作文，内容辞藻都很标准的美食专栏范，但是致命点在于离题太远。

-----  
好看又好吃。

-----  
三联杂志的原版，关于吃，很有意思。

-----  
其实我觉得挺不错的，介绍一些经典菜和对应的餐厅，评说也很能勾起食欲～

-----  
有点像广告

-----  
何必糾纏這個標題黨，三兩食譜可用才是真收穫。

-----  
写得不错～唯一的缺点，菜都好贵啊！一圈吃下来绝对赤贫啊

-----  
睡前看看，用来锻炼自己毅力

-----  
13.01.27  
三联修编的书向来有保障，虽然这本书里记载的有些饭店已然关门大吉，但厨师揭秘部分，还是最大限度的还原了美食的制作方法和创意来源，推荐。

-----  
[年夜饭的艺术\\_下载链接1](#)

## 书评

就内容而言，这本书就不会精彩到哪里去，毕竟，一本介绍一些可能你自己花钱的话基本都不会去、去不起的餐厅中的一些昂贵的创新菜的文章的汇编，这样的书会有多大的意思呢。

另外，书名实在是不知道是什么个思路，可能也是“创新”，因为这本书的内容跟年夜饭没有一毛钱的关系。 ...

-----  
这本内容丰富高端、编排精美装帧讲究的书，却有着花样繁多的编校错误。每一个都无伤大雅，但就像一位打扮周正的美女，说起话来却张冠李戴，令读者抱憾哪。——三联生活周刊不等于三联书店，用做杂志的标准做书还是差点火候。P10，第2行，“煽过的公羊”应为“骗过的公羊” ...

-----  
所谓艺术，所以只可远观吗？没有落在平常家。一直强调的就是，要有好的食材和厨师好的手艺。但是，年夜饭就应该是落在每个平常人家，本想试试手艺，但也知道从何处入手。好的食材，国人最近一直在调侃，不把元素周期表里的元素吃一遍也不能算是个中国人。食品安全问题堪忧， ...

-----  
原本以为是写如何用心准备年夜饭的工具书，没想到是一本推荐大家去北京各大饭店吃饭的书，完全一本美食鉴赏兼有广告嫌疑的书籍，不推荐。封面很吸引人，希望有更多出版商和作者看中一下中国的年夜饭，多出点创新年夜饭之类和新手也能做年夜饭之类的书，不要再这种用封面欺骗读...

-----  
[年夜饭的艺术\\_下载链接1](#)