

《吃京》

图书基本信息

书名：《吃京》

13位ISBN编号：9787121252732

出版时间：2015-4

作者：Jonny

页数：174

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

内容概要

《舌尖上的中国》美食顾问董克平、前搜狐移动门户中心自媒体总监杨成伟、《北京晚报》美食主编白玮、豆果网CEO王宇翔联手力荐，让你跟随这本书读懂北京饮食文化的变迁。

《吃京》这本书从开始构思策划到最后成书用了很短的时间，在做这本书的过程中，我几乎每天都在加班，没有一天是正点下班的，而且稿子是一遍一遍地认真改。有时候还会熬夜看稿子，这个时候其实是最折磨人的时候，因为大半夜的本身就有点饿，再加上稿子里写的那么多的美食，真是让人看得眼馋的很，真想立马跑去所写的那个餐厅去大吃一顿。

美食，是诱人的。美食文化，是给予人精神食粮的。我们现在已经不是单纯地想知道在哪儿吃比较好或者什么菜品比较好吃的时代了，而是更想了解美食背后的故事，更想知道为何一个餐厅能够火爆到引得众人不惜排队一两个小时等候，也更想明白整个餐饮发展的历史。这本《吃京》将北京历史上的饮食文化展现出来，介绍了自有人类活动以来到现在，北京饮食文化的发展和变迁，让我们知道首都的饮食历史。而且将北京各个菜系在京的落地生根发展繁荣衰落也一一呈现，让我们了解这个文化古都中各菜系的历史。同时将北京八大菜系及其他菜系以及异国风味中最具代表性的餐厅进行介绍，将它们的历史传说、环境结构、特色菜品都详细描述。应该说，了解一个餐厅就需要了解它的各个方面，也许这样才能在那里吃出文化味、吃出品味。而这本书中更具独特性的地方是，不仅介绍了各个代表性餐厅，还将他们的主打菜怎么做也呈现了出来，如果想在家就能吃到让那些你馋到不行的招牌菜，完全可以足不出户就享用到。这里有一些不外传的秘方哦！想学就大胆地去买这本书吧！

在做这本书的过程中，依然免不了有一些纠结、争吵，就因为一遍遍地做出好看的版式来，特意坐在设计的旁边看着一个一个地改了一遍，这才达到了比较满意的效果，一页页地翻下去心里比较舒服。就因为纠结于这个版式，跟设计三番五次打电话说，好在结果还算是好的，也好在和设计经常合作，彼此互相了解对方想要的风格。不止和设计频繁地纠结，跟作者也是。为了保证成书的质量，对文字和图片都有要求，作者Jonny是个很认真的人，而且是个效率超高的人，一般在过程中需要删减或增加什么，或者需要改什么，他都特别配合。但确实做书不是一天两天或者一个月半个月的事情，而且也不是简单的一件事儿，会反反复复很多次，才能最最终呈现给作者一个接近完美的样子，所以在追求这个几近完美的过程中难免会有争吵。好在，不管是编辑还是作者，都是为了书的质量好，不管是争吵也好纠结也好，目标都是一致的。所幸，成书还比较满意，这就对得起我们付出的努力。

值得一提的是这本书的封面，虽然可能乍一眼看去，感觉有点黑乎乎的，没什么特别的美感，但这个封面却着实很独特，想要知道个中原委，待我慢慢道来。整个封面，从封一到封四都用京剧脸谱来做底，映衬了北京的特色，体现了这本书的主题——北京美食，也最能表达出京韵特色。而封面的下面用的是一家老北京特色餐厅“局气”的内部环境图，也彰显了这是一本美食探店书，之所以选用局气，是因为一方面这家店里的那面胡同儿名的墙最能表现出北京特色，另一方面因为局气代表了北京人的性格，整体都能表现出我们想要呈现的北京味儿、北京特色以及饮食文化来。任何一个封面在设计以及选用的时候，都不是一个简单的决定。

如果了解北京美食，如果了解北京的饮食历史，如果了解这些餐厅背后的故事，请翻开这本书，细细品来，一起回味那些美好的美食记忆。

《吃京》

作者简介

Jonny，本名王彪，资深吃货，美食自媒体人。自幼嘴馋，经父亲点拨对美食初窥门径。09年起在大众点评等网站撰写餐厅评论，五年间遍寻帝都及全国各地近两千家餐厅，尝尽百味，也造就了在美食方面一定的鉴赏能力。2014年初，应搜狐之邀加入其“吃货自媒体联盟”，开通自媒体“吃经”，致力于向公众推荐选料精、味道好、有底蕴的真正好餐厅，传播简单易学、健康美味的各类食谱，和粉丝一起创造和体验美食带来的美好生活。

书籍目录

第一章北京地区饮食文化发展历程

第一节萌芽和发展

第二节“胡化”

第三节初步定型

第四节飞速发展

第五节臻于成熟

第六节登峰造极

第七节由盛转衰

第八节新生

第九节寒冬

第十节春风

第十一节蜕变

第十二节争鸣

第二章八大菜系在北京

第一节川菜红红火火

双流老妈兔头：母爱的味道

麒麟锦庭火锅道：坚持品质，决不妥协

第二节鲁菜源远流长

净雅：振兴鲁菜品牌，传播海洋文化

第三节粤菜绚丽多姿

客家山庄：别样粤菜

甲乙丙丁港式茶餐厅：经典味道

第四节淮扬菜高雅清丽

福泰宫：源自福满楼，嫡传淮扬味

第五节闽菜小众美食

福州会馆：承载历史，任重道远

第六节浙菜江南风情

百年咸亨：鲁迅笔下真风情

第七节湘菜古朴自然

辣屋：送她一家湘菜馆

第八节徽菜醇厚质朴

杨记兴：百年传承，徽乡土菜

第三章其他菜系在北京

第一节清真菜回教美食

玛依塔柯：地道新疆味

第二节云南菜异彩纷呈

云腾食府：最炫民族风，最美云南菜

瓦猫：丽江之行的意外收获

第三节贵州菜酸辣见长

猜火车：从电影到餐厅

第四节广西菜内有丘壑

那兰酒楼：桂菜天成，那兰传承

第五节湖北菜楚韵犹在

红蕃茄：荆楚风韵

第六节北京菜兼收并蓄

局气：有一种味道叫北京

第四章京城异国风味

《吃京》

第一节泰国菜暹罗味道

妃思：给心安宁

第二节越南菜淡雅如菊

元素：从还原一碗地道河粉开始

第三节日本菜精致和味

隐泉：初春的禅

第四节西餐从陌生到熟悉

Hungry Bistro：后海边，慢生活

Eatalia：意大利小伙和北京姑娘的创业故事

《吃京》

精彩短评

1、凌晨看完，觉得开跑车带妹远没美食有吸引力。20160531

《吃京》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com