

《100元吃遍北京》

图书基本信息

书名：《100元吃遍北京》

13位ISBN编号：9787563721627

10位ISBN编号：7563721622

出版时间：2011-5-1

出版社：旅游教育出版社

作者：小宽

页数：229

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

《100元吃遍北京》

内容概要

在一个通货膨胀的时代，花100块钱，我们能吃些什么呢？苹果可以买4袋，大蒜可以买13斤，黄瓜能买一小堆；在酒吧买两杯鸡尾酒，买四杯咖啡，要是在茶馆喝普洱茶也喝不到什么上品。但是如果选择好了一家餐馆，100元钱，我们能饱餐一顿美食，从头到尾吃掉一条鱼，还能有一个餐后甜点或者冰淇淋。

本书是《新京报》首席美食记者小宽，以吃货的角度、专业的水准，亲身品评京城各区超赞美食，推荐出200家人均消费百元以下的人气餐馆，上至高级餐厅，下至地道风味店，跟着这本书您可以体验100元的消费极限。

《100元吃遍北京》

作者简介

小宽，本名赵子云。1980年出生，金牛座，B型血，是个胖子，初级痛风患者，职业吃货，业余诗人。2003年进入《新京报》，担任美食记者至今。混迹于北京吃喝江湖，上至五星酒店米其林餐厅，下至路边摊街边馆；上顿吃的是日本干鲍顶级和牛，下顿就是卤煮火烧腌臢小馆；百无禁忌，自得其乐，烤鸭与松露齐飞，卤煮共鲍汁一色。同时也在一些媒体开设美食专栏，专栏文字散见《第一财经日报》、《生活元素》、《投资有道》、《他生活》、《time out》、《时尚先生》、《精品购物指南》、《头等舱》等。

书籍目录

花100元，到底能吃什么？

如何使用本书

东城美食

1.八九道菜

2.悦宾饭馆

3.君琴花

4.宏源涮肉城

5.奥华餐厅

6.百米粒

7.Life List

8.天下盐

9.唐宫海鲜舫

10.奇门涮肉

11.煲煲好

12.今

13.18茶院

14.文宇奶酪店

15.汤城小厨

16.阿宗面线

17.北新桥卤煮

18.黔味轩

19.火凤凰

20.小彻甜品

21.新乡杨记红焖羊肉

22.刘家锅

23.猜火车

24.嘉陵楼

25.秦唐府

26.大里院子

27.昔巷

28.黄河水

29.重庆老汤锅

30.东北人

31.张妈妈特色川味馆

32.聚点串吧

33.丹桂餐厅

34.馅老满

35.埃蒙小镇

36.宽板凳老灶火锅

37.28号院私家菜

38.爆肚皇

39.孔亮火锅

40.国营新成削面馆

41.川骄火锅

42.月盛斋马家老铺

43.万柳阁

西城美食

《100元吃遍北京》

朝阳美食
海淀美食
周边地区美食
索引
后记
致谢

《100元吃遍北京》

章节摘录

《100元吃遍北京》

编辑推荐

《100元吃遍北京:2012-2013吃货指南（全新升级）》在这个通货膨胀的时代，花100块钱，我们可能连泡好的普洱茶也喝不上。但是如果选择好了一家餐馆，100元钱，我们能饱餐一顿美食，兴许还有个饭后甜点。本书是由京城资深美食达人，以平民百姓的身份，持公正态度，十年来兢兢业业亲身试吃，诚意推荐最爱的菜。2012升级版更在新版本里删掉了27家不那么靠谱的餐厅，增加了38新的、好的餐厅。并且在新版本中增加了许多细心的贴士，诸如是否有地铁，能否送外卖，是否有无线，停车位如何。这些细心的贴士希望能给你带来更多方便。巨划算：上至高级餐厅，下至地道风味店！通胀年代，100元极限消费力。巨省心：最佳菜品组合！拒点冤枉菜，不动脑筋，一样点菜点到点子上。

精彩短评

- 1、小宽阔大的身体里装着永远也喂不饱的忧郁，唯一能让他提起精神，从眼窝子里往外呼呼冒火的事情就是——吃。十年间，他兢兢业业地吃着，鞠躬尽瘁地吃着，终于为我们出了这部京城美食宝典。看的我的食欲大增啊
 - 2、各种口味的饭菜都有，真的是应有尽有，100元就可以吃饱喝足，真的有点不敢相信啊！
 - 3、超！赞！的！！小宽是个好人，还写诗！！
 - 4、很一般啊~
 - 5、翻了下，一般般
 - 6、深夜观吃，作者的用心良苦令人感动
 - 7、这里面介绍的几家私家菜比较吸引我，饭店吃腻了，这种私家菜味道独特，吃一回就令人难以忘怀。是我最喜欢淘的店，最喜欢这样约好朋友一起欢乐开怀了。
 - 8、哈哈哈哈哈读完完毕，其实是推荐人均100以下的馆子，大众点评的收藏多了好几个。
 - 9、<http://data.book.163.com/book/section/000BGHOF/000BGHOF0.html> 坐等北京友邻请吃饭
 - 10、实用实用。带着走。不过有的不便宜
 - 11、在北京混必须有一本！
 - 12、超八级好评!!!!!!!吃货必备!!!!!!!
 - 13、文笔幽默，设计费心思，好读又实用，无论是选题还是制作都相当出色。希望国内同类书籍能尽快达到这样的专业水准。
 - 14、这是一本纯粹教人怎么吃的“吃货指南”，特别适合像我这样，上顿没吃完，就开始琢磨下顿吃什么的吃货，哈哈。
- 作者小宽，《新京报》的美食记者，吃遍京城，百无禁忌，当之无愧的京城资深吃货。每当看完他的简介，我就后悔，当初怎么就没投入到那么一个有“吃途”的职业。
- 说起来，这本《100元吃遍北京》，是小宽花费了10来年，从一个玉树临风的翩翩少年，吃成了一个初级痛风的胖子，生生吃出来的。200家超赞的餐厅，小宽每家至少去过三次；数不清的美食，凡所应有，无所不有。书中有与京韵大鼓齐名的老北京卤煮火烧、铜火锅，也有享誉全国的云南过桥米线、菠萝饭；有生猛霸气的海味山珍，也有精巧细致的奶酪甜点。加上华丽的铜版纸和精美的印刷，让各种美味佳肴跃纸而出。一本书看下来真是满鼻流香，肠胃骚动，梦里不知吃神马，口水直下三千尺啊！有木有！有木有！
- 最为关键的是：无论去哪儿吃，人均只要100元！没错！就算是去金融街的五星级酒店，也照样有100元的大吃攻略！书中根据店家特色，量身定做了人均百元的菜单。这在100元可能连件像样衣服都买不下来的今天，是何其的鼓舞人心！
- 书中详细介绍了200家餐厅的特色，从拿手菜到就餐环境，到适合就餐的人群（比如一个人默默去吃或者情侣一起觅食），都一一作了参谋；此外，每家店还有温馨提示，去吃饭的时候会不会排队，要不要抢车位，这里都交代清楚了。更好玩的是，小宽还对每家餐厅做了分级推荐，推荐指数分别是“路过才吃”“专程去吃”和“排队都吃”。恩，骨灰级吃货的建议，还是非常中肯的。
- 全书按照东城、西城、朝阳、海淀和周边地区分录各家美食，无论是想就近吃个饭，还是刻意去寻访坊间名吃，查找起来都非常之方便；每家店还附有美食地图，清晰标明了地铁站、重要道路等，还附有店家的门牌号码和电话，让路痴也能玩转北京交通。当然，您要是还找不到美食的地址，就跟我一样，一边看着书，一边闻着味儿去找吧（哈哈，开个玩笑）。
- 15、周末时光—> 吃货指南+单反+三两好友 —> 此书是帝都学生吃货必备！
 - 16、可惜不在北京啊，不然可以一家一家排着队吃
 - 17、俺没有别的爱好，跟小宽兄一样，是一枚最爱大碗喝酒大块吃肉的胖子，没事儿就喜欢吃吃喝喝，等俺一路将这200家饭店吃来~~~
 - 18、了解到不少有特色的小餐厅，近期准备去书中介绍的一些餐厅品尝美食。
 - 19、书名就非常吸引人，吸引类我一样，想吃的有特点、有品位、又舍不得大把花银子的餐饮爱好者。

文字流畅、朴实，不要以为实用手册之类的书，就无需讲文笔，无需谈心境了。无论是“吃货絮语”还是“吃货心情”，让人看了心情大好、胃口大开，直想马上就到那些标着三星、二星的人气餐厅大

块朵颐。

书的内容很实用，特色、几人吃、录像、推荐菜单，真是贴心！

可信！翠清、汤城小厨、蜀道金沙、吐鲁番、那家小馆、1308皇冠自酿，都是原本去过好多次的，与书中介绍吻合。特意按图索骥，去了趟锦城盐帮，只点推荐菜品，果然不错，爽！

抓紧时间，把这200家扫个遍！不过，有没有好吃不胖的餐厅啊？

20、靠谱的美食指南

21、以前已经吃过几家了，例如翠清酒家、螺蛳粉先生、一坐一忘等，感觉和小宽说的差不多，都是值得去的。于是决定按照他的推荐一家家去吃，相信品质都是有保证的。

22、这作者的口味太浓重太有个人色彩，风格是基本不小资不讲究，以好吃不贵为宗旨，文字也是混不吝的风格，介绍的饭店都油腻而浓墨重彩，清淡的口味少，川菜、烤串烤鱼、爆肚羊杂等各色北京小吃则是翻来覆去的介绍，完全一副大老爷们儿闲暇是吃菜喝酒的架势……介绍的饭店有一部分现在已停业，大部分也开了不少连锁店……但客观的说，此书好用，细节丰富，标示清楚，作为工具书合格。

23、制作精良，偶尔排的上用场。但是里面的馆子偏贵，屌丝吃不遍

24、文字点评是一大亮点，始终记得小宽对丽江庭院的评价：侧身而入，顿觉山花开，仿佛若有光

25、很实用哦，来北京很多年了，喜欢美食但是不知去哪里消费既满足钱袋子也满足味觉，这本书应该很有帮助

26、本来就爱吃，看了后对有些美食愈加向往，等时间充裕了，按图索骥试吃去

27、领导赠书。

28、前两天，一个朋友说要聚一聚，可一直没有想好去哪里，这次，有了这本吃货指南，哈哈！一下子全部搞定，真的解决了一件大事啊！

29、拿到这本书的时候，兴奋异常，对于平时就喜欢研究吃的我来说，这真是不可多得的口福指南。我一贯的人生宗旨是：要吃得好吃、花钱要少、地方好找、聚会用得着。我看这本书这几条全都能满足，真不错，绝对物超所值。

根据本人多年的吃货经验，“吃”就是人生最大的享受，不仅能满足你的基本生理需求，保证你的身体健康，补给你的生命能量。而且在这个过程中，细细地品味，每一口都带给你精神上的满足和享受。特别是和家人朋友在一起聚会的时候，让你的胃口先幸福起来，你的生活自然也会跟着幸福起来。美味生活，让你的人生更加丰富滋润，所以绝对值得你用心去经营。为了吃得舒服我从来不会放弃多花一点时间和心思、多打几个电话和查资料，一定要找到吃得最满意、服务最周到、环境最优雅的餐厅。不管是东城还是西城，不管是市中心还是周边城郊，只要好吃且不贵，我都会勇往直前、义无反顾的冲过去。美味的诱惑势不可当，我的信念就是无比坚定：幸福的生活一定要毫不犹豫。

这本书的装帧质量还挺高的，铜版纸印刷，那些菜品就好像从纸上浮出来一样，可惜吃不到，但是真的很诱人。每一家餐厅推荐的两三个菜品保证你吃到这家店最好吃的东西，也保证不会让你的钱包超支。这一点对于钱包只能靠多装点零钱才能鼓起来的我来说是最最重要滴。

最贴心的一点是里面标注了很多小细节，包括点餐的搭配和分量、餐厅地图、就餐环境小贴士、包括是否需要提前预定都有提示。这说明作者和编者都很用心，每一点都替吃货读者们想到了，的确不容易。小宽的文字幽默风趣，既保持了诗人的浪漫气息又增加了生活的时尚元素，就着美味读文字真是享受加享受等于高级享受。吃的艺术是不断升级的，不要以为吃货就是除了吃啥都不会，其实他们是最热爱生活、最懂得享受生活的人。

超喜欢这本书，极力推荐给大家，绝对可以让你的吃货人生更上一层楼。

30、平淡的生活要过得快活一点就要多参加各种聚会，对于同事聚餐、朋友聚会最关键的是要选一处吃喝都舒服的好地方，保证大家吃好喝好是最基本的条件。这本书提供的饭店不仅能满足好吃不贵的要求，又考虑了交通便利、用餐环境、服务是否周到等方面，的确是方便又实用。

31、很好的美食地图，图文并茂。但评论仅是其个人观点，不一定有代表性。书名有误导，很多店100元是吃不下来的。

32、本来对美食没多大兴趣，但是，我只爱吃，爱琢磨北京菜。

33、一般不推荐

34、这书看封面绝对不买……

35、很实用的吃货指南！

《100元吃遍北京》

- 36、尝试了几个，还不错的样子。下次得去兰香楼看看！
 - 37、书做得很精美，32元，铜版，全彩，拿在手里沉甸甸的。书里的细节也很周到，几个人吃，价位多少，推荐菜系，地址，有无停车地点，全都提到了。书眉上还给出了是“路过吃吃”、“专程去吃”还是“排队都吃”，非常到位体贴。很实用，几个人聚会时想不到吃什么，就可以拿这本书做参考了。
 - 38、详细介绍了百元吃遍北京的饭馆，内容挺好的。
 - 39、像一本指南一样，呵呵，很适合我这样的吃货。有好几家也是我常光顾的店子，介绍的也尝试了一些，不错哟！！
 - 40、可以参考。
 - 41、一头吃货，早就希望有这样的书出来。现在不管想吃什么口味都能找到适合的地方了，很好。
 - 42、吃货必备装备！毛主席也认为很好的一本书。
 - 43、非常喜欢这本书，全书都是彩色，纸张质量很好，而且作者为每家店都做了星级评价，一颗星的是“路过才吃”，两颗星的是“专程去吃”，三颗星的是“排队都吃”，并且菜价，人均消费和环境等都有，还配上地址和小地图，各方面很贴心。最重要的是作者作为一个顶级“吃货”对食物的简介很值得一看，这个价格买到这本书，实在是超值！赚到啦！
 - 44、作者吃到初级痛风，200家小吃。
本书几乎每页都是彩页，铜版纸，才花了20.80元。
- 值！
- 45、陈晓卿博客里翻到的
 - 46、人生中的幸福时刻不多，吃饭绝对算是其中最常让我感到幸福的。将美味的食物放进嘴里，满怀感恩之情地咀嚼并咽下去，感受它们徐徐落进胃里，真是幸福得很！所以这本书对我来说不止是吃货指南，还是幸福指南，哇哈哈。
 - 47、这样好吃又划算的餐厅，还真的是少见，大多数人出门吃饭都是抱着试试看的态度，现在好啦！有了它，我们就解决了后顾之忧。
 - 48、100元就可以吃遍北京，看起来真的是很诱惑！之前看到的都是指导如何做美味佳肴的，有了它，就可以踏踏实实地放心吃啦！
 - 49、哈哈，吃货的福音，北京吃货指南！
 - 50、还行，但有了大众点评，这本书就有点鸡肋了，超级悠闲的人才有时间拿来研究它。
 - 51、比较实用。
 - 52、书中提及的几乎都知道~继续探店ing~~
 - 53、小宽说的对，这本书还真不是写给恋人和小资们的，而是写给哥们、朋友的——二三知己，吃货酒友，按图索骥，据案大嚼，举杯狂饮，陶陶然醺醺然，正是真味。
 - 54、100元的消费，为品尝提供了可能。我看了书后，已去了两家餐厅，一家超棒，一家徒有虚名。
 - 55、红宝书时刻挂床头！
 - 56、因为陈晓卿的推荐才去看的，备用
 - 57、买了2011年和2012年版的，有帮助。那些适合一个人吃喝逛的小店，我有按图索骥过，食物都不错。在北京，还是能花不是很多钱吃到好的，地道的美物。
 - 58、只对推荐的甜品店感兴趣
 - 59、吃遍三星
 - 60、只有好玩的人才能写出好玩的书吧，只有好玩的人才会耽溺于吃喝玩乐，将一腔子情怀放在美食上吧。总之，书写得很好玩，不止是美食指南那么简单，文字里透着小宽的机灵劲，还有一股子对世人的体贴了解。闲来翻翻，不去吃饭也有趣。
 - 61、一开始我很怀疑，100元现在能吃到什么？肚子填饱了也有限吧，但是看了这里面的菜品推荐才明白，你完全可以想办法吃得满意又省钱。这里面都标注了最好吃的菜和价格，足够几人吃的分量，需要提前预定还是随时都可以过去。最让人心动的是那种排队都要吃的推荐，的确很吸引我这个“吃货”。
 - 62、吃货的征途是星辰大海！
 - 63、之前如果问我：花一百元到底能吃什么？我会双目圆睁，尔后，苦思冥想，现在则张嘴就来，而

《100元吃遍北京》

且，物美价廉，这本书真的可以说，在某种程度上改变了我的生活观。

64、哈哈 小宽跟我一样 也是个吃货 哈哈

65、对照着吃了一家，味道真是不错，希望什么时候出一本100元吃遍广州，期待~~~~~

66、非常适合吃货们，各种美食尽揽书中

67、挺佩服作者的“吃”精神，很好的一本书

全书都是彩图，然后加以详细的讲解分析，很吸引人

以后会慢慢去试试这些餐馆，看看是不是物有所值

谢谢作者啦，继续努力哦

68、书里的信息很实用，推荐的菜价位也很合适，人均最高100元，都在承受范围内，可以按照书里推荐的馆子一家家吃过去。

69、从国内美食书的策划和种类来说，是一种启发。但个人觉得图片，装帧甚至小宽先生的文字是不是可以再精致和用心一点儿，可以再有趣一些。

70、要一年把书里的餐馆吃遍一次，呵呵。

71、从小的梦想就是做个美食达人，游遍世界美景、吃遍世界美食。可惜这个梦想在彪悍的现实面前不得不萎缩，但是对于口福的追求从来没有停止过，闲暇时间也会尽量去淘那些好吃又便宜的小店。这本书推荐的店非常对我的口味，既可以满足嘴巴的享受，又保全了钱包的面子，好吃又划算，爱死了！

72、读完了这本书的APP，美食菜谱、旅游指南、美容秘籍、孕妇手册之类的工具书未来都要做成这样即时查询的app才有前途

73、<http://read.jd.com/8016/>

74、图片、推荐菜品、人均消费、地址、电话、有无停车处等等都很全，非常实用。跟大众点评比起来，内容要精粹得多，不用自己再反复比来比去，浪费很多时间。

75、不擅长发掘新饭店，就靠成名的吃货来指点新地方吧。以后就拿这本书来吃饭了，200家呢，怎么着也够抵挡一年半载的了，啊哈哈。

76、已经吃过很多家了...

77、被封面上那句“向毛主席保证：亲自试吃，绝无广告”逗乐了，就冲没有广告这点，怎么着也得买回来看看。

78、看得我直流哈喇子~

79、口味见仁见智，这本书实用性和可读性还是都很不错哒！

80、冲着小宽这书就值，看了他那么多年的食评，觉得他却是很地道的美食记者，终于出书了。

81、按照本书上推荐的餐馆去吃过多家了，真的如作者所描述的，经济实惠又好吃，很实用的一本书

82、自从有了这本书，我对美食越来越有兴趣了。

每天都把它放在我随身背的包包里，时不常的就跟几个朋友出去搓！昨天刚去了“百米粒”吃了它家的双椒鱼头，感觉真的很赞！我是湖南人，远在他乡，在这里能吃到真正的湖南味，让我想起了我外婆。。。

83、会吃的人都很有生活情趣，吃到一定的境界才能指导别人去吃，才是真正吃货之花！小宽这家伙就是一朵硕大的吃货之花，哈哈！

84、简直是工具书！

85、对于吃，我本身就挺讲究。这本书将各式餐厅的特色风味一一推荐，对于我而言很有借鉴价值。总的来说，物有所值。值得推荐

86、4.0星。很好，北京的豆友应该买一本，按图索骥，很有意思，招待朋友用得上。

87、我要吃卤煮！！！！

88、吃货的福音 很喜欢

89、留着口水看完了 准备去吃卤煮 呵呵

90、随便看着玩儿的，必要时也可以按图索骥

91、超实用的“吃货”就餐指南！

92、实话说有点评网的存在，这类美食指南书籍意义不大。

93、我没啥业余娱乐，最常干的事儿就是跟同事和朋友吃饭。说实话找个好吃的地方不容易，作为一

《100元吃遍北京》

个刚入门的吃货，找馆子这样的事儿我还很不擅长。小宽的这本书，堪称入门级吃货的圣经，花钱不多，介绍得扎实，吃了不会太失望。

94、这书介绍的饭店去过好多家，都觉得不错，作者把每家店的招牌菜和价钱，地址都写的很详细，是一本不错的吃货地图

95、#书单# Book 85 《100元吃遍北京》 by小宽 虽然是亚马逊赠送书籍，已经让我看了一遍又一遍，原本想照着书一家家饭馆都吃一遍的，希望1年内完成这个心愿吧，长期放在车里作为美食工具书，十分值得收藏。也有这本书的举手。

96、前天拿到的书，昨天就按照书里的指点去吃了一家了（名字就不说了，免得有做广告之嫌），点了书里推荐的菜，味道真的好，没让我失望！

97、介绍的很详细，吃了其中的几十家店了。都还不错，确实是良心推荐。推荐老饕们购买

98、今年慢慢搞定！！

99、用艺术来跟世界和解，用吃喝来与生活和解。是我看过最好看又实用，最朴质又细微，不装13不留商业痕迹，踏踏实实诚诚恳恳为草根吃货准备的觅食宝鉴。觉得人生得意须尽欢时就特想组个团伙一周末一周末挨盘儿吃完...

100、好!真是好!作为一个同样的下水爱好者+甜品爱好者+鸡贼吃货，这本书真是好...

101、这的确是一本很好的吃货指南，好吃不贵。呵呵！真的是太开心啦！原来吃饭也是一门大学问啊！

- 1、做得很不错！从内容到设计。版式细节安排很贴心，估计这个所谓的“非吃不可”系列能成气候。重庆也应该来一本吧？顺便转发一下，11月27日周日下午3：30中关村图书大厦有《100元吃遍北京》2012升级版发布会，现场签售互动，还有精美礼品！
- 2、本书质量很好，大红的封面底色，透着中国红的喜气，书页也是那种适合保存的材质。100元看起来一般都能接受，至少从字面上理解应该是可以的，实际上如何就要具体情况具体分析了^-^。本书不仅适合于来帝都游玩的过客，同样也适合于帝都居民参考，毕竟帝都的幅员算得上辽阔，即使是老北京，绝大部分居民也未必对本地的的美食行情做到门清。如果要是家里来个客人，或是有朋自远方来，这本书就能派上大用场了，而且它还与时俱进，年年来个推陈出新、换版升级，并且全都是资深达人亲身考察、品尝、鉴定之后，总结出来的准确美食情报，还配有地图、地址、电话等贴心小贴士，其实用性就不用偶来吹捧啦，呵呵。书是好书，真要用好，也需要下点功夫，保证吃好喝好才是它的价值体现，您说是不是？它不是一本菜谱式的读物，应该说是一本美食笔记，更合适一点儿，而且每页都有精美菜式的图片，令人垂涎欲滴哦；不只是美食图片令人惊艳，作者的文笔也很地道，字里行间透着不俗的北京风味，京腔京韵，一派帝都侃爷的架势。书中推介的美食，不限于北京地区的名菜，而是包罗全国各大菜系、各地名吃的集大成者，比如：杨家火锅、晋德小馆、云南味道、双流老妈兔头等，不胜枚举；甚至不乏国外饮食的身影，比如：巴黎贝甜、泰笛黛斯、将太无二等。有些比较少见的美食，如兔头，作者还耐心的讲解品尝过程的讲究，免得发生美食当前，却无从下口的尴尬。当然，大快朵颐，也要量力而行，揣摩一下自己的荷包承受能力。书名说的百元，是指一顿饭人均消费，而不是直接的、望文生义的那个意思，怎么说，堂堂帝都的消费水平在那里客观存在着呢。不过话说回来，相同的消费，获得更好的口感，享受更好的口福，或者是减少花费，品尝地道的美味，何乐而不为呢。除了赏心悦目的图文并茂之外，书后还有拼音索引和菜系索引，对读者来说可谓周到、方便。这里偶还要友情提醒各位看官，如果不想折磨自己，最好不要在感觉腹中空空的时候，翻阅本书哦。100元，hold住钱包，hold住胃！评价五星，必须的！
- 3、也没有人给个评论，只能自摸一把。这是那本书的序。我多少为这么本书感到一点不好意思。大家见谅。。1这是一本风吹哪页吃哪页的书，一本一口一口吃出来的书。我做了10来年的美食记者，眼瞅着从临风少年吃成了一个初级痛风的胖子，却从未想过有一天会写一本这样的书。这几年，我憋着写鸿篇巨制，写美食文化，从一块豆腐说开去，一个鸡蛋的历史，明朝人怎么下馆子，清朝大官家里的厨师怎么做饭，怎么辨别云南松露和法国松露的味道，如何用有点飞的词语描写一块肥鹅肝或者一块Otoro（蓝鳍金枪鱼腹）……我觉得当下的北京，写一本美食指南，不是好看不好看的问题，而是傻不傻的问题——网络如此发达，想吃点什么网上有海量的信息，食客点评，网站订餐，各种团购，足以令人应接不暇；报纸杂志随处可见，各种美食版上的文章资讯美食大片儿（平时我干的就是这个活儿），从中挑选一两家看着还不错的，直接就去了，有谁还会因为不知道去哪里吃饭，而特意买一本厚厚的书？最主要的是在北京，每天都有餐馆开业，歇业，转手，倒闭，换厨师，换服务员，其频率之快，远远超过一本书的流通速度，今天你还在书里跟人家兴冲冲的推荐，别人按图索骥而去，一看却完全不是那么回事，不免有上当之感。餐馆开不下去，原因很多，有的是出品不好吃，生意惨淡，但是实话实说，北京是最好做餐厅的城市了，这里的人民不怎么挑嘴，好糊弄，也不怎么找事儿，就算饭菜里吃出根头发，能过去也就过去了，服务水平不高，也没有人太当回事。更主要的原因在于其他：首先北京房租高。这是悬在每个餐馆老板头上明晃晃的刀子，开门一天，几千块钱的房租就没了，如果是小本生意，没有太多后续资金，许多店扛不住，哪怕再坚守一下，没准能成，也没办法。其次餐饮行业门槛低，有不少人的梦想就是捎带手开个小餐馆，情调一点的酒吧咖啡馆，平时忙别的，偶尔过来招呼一下客人，招待招待朋友，不少人都是这么做的，包括不少明星。事实上，开餐厅是一件“看上去很美”的一件事，不能做甩手掌柜，事必躬亲，兢兢业业，才有可能成规模，见效益。许多人把餐馆开起来了，才明白这里面的水深，自己又不会游泳，只能拍拍手上岸。这些年，我去过的餐厅得有几千家，没谱的老板和厨子占了多一半。有不少餐厅看上去挺不错，菜品也不错，过一段时间再去，还是关门了。由此导致的后果是那些网上搜索出来的信息大多是无效的，那些美食点评的东西，多半是不可信的，在碎片化的信息中，寻找有效信息还是一件挺难的事。找点好吃的，实惠的小馆子，还真是挺难的。所以我们需要这么一本打哪指哪的书，这么一本小米加步枪式的美食地图，这么一本用最笨的方法做成的最方便的书。尽管有可能是一本“撒大网，逮小鱼”的书。2北京的

餐厅有两种：一种是做菜的，踏踏实实做每一道菜，心中的梦想是不能叫客人背地里骂自己的菜难吃；另一种是做生意的，从事餐饮行业，梦想着豪华，大，连锁，上市，融资，资本，人脉，宴请……我们愿意去的是前者。北京的食客也有两种：一种是为了自己吃得好，我喜欢这一口，不在乎别的，跋山涉水，钻胡同，去郊区，哪有好吃的去哪，可以贵，可以便宜，但是性价比一定要高，心中的梦想是伺候好心里的馋虫；另一种是为了别人吃得好，有面子，请客，买单，交际，得办点事，饭局，圈子，得来点上档次的。我们照顾的是前者。这本书里有200家大大小小的餐厅，有寒酸的，也有豪华的，各有各的吃法，各有各的乐子。有几种餐厅不在我的选择范围之内：一是豪华的，老百姓平时吃不起的，商务宴请燕翅鲍的，100块钱怎么算都吃不饱一顿的。贵餐厅自然有贵的道理，北京最优质的美食也都集中在高级食肆之中，但是那些餐厅不在本书涉及之列。二是连锁的，诸如海底捞、黄记煌、眉州东坡、小豆面馆之类的，尽管连锁餐厅的管理文化，服务理念和原材料集体采购能给餐厅带来不错的口碑，但我更倾向于单打独斗的，唯一的，有专注属性的，一般来说，有三家以上分店的，不在我的选择范围。三是自助类型的，北京有诸多自助餐，以金钱豹为代表，国际美食荟萃，海鲜寿司大餐，生鱼片，冰淇淋球，都大同小异，我从来没有觉得自助餐算是美食。四是熟门熟路的“所谓的”老字号，市面上有不少北京美食指南，其中少不了全聚德，便宜坊，东来顺等大餐，小肠陈、爆肚冯、九门小吃等小吃，在这里你找不到这些；五是新开业半年以内的，一家餐厅出品稳定需要人员的磨合，需要菜品不断的调整，适应市场的需要，一家餐厅稳定下来，最起码需要半年时间。3我是以一个吃货的角度选择餐馆的，我喜欢“吃货”这个词，带着点威猛与不吝，这本书其实也算是一本“吃货速成指南”，或者“老饕培养手册”，把这200家餐馆吃完一遍，基本上能满足你周围朋友各种刁钻的美食提问了。我一直把“美食家”这个词当贬义，我是个美食记者，最多算是个撰稿人，并非西方意义上的餐厅评论员。美国的露丝·雷克尔（Ruth Reichl）有一本书叫《美食评论家的乔装秘密生活》，她以前是《纽约时报》餐厅评论员。露丝·雷克尔需要乔装打扮成为各种身份和面貌去各大高级餐厅吃饭，然后给餐厅做出评价，发表在《纽约时报》上，同时给餐厅评分，最高的是四星，最低的是一星。这篇文章一定程度上可以决定餐厅的命运，评分高的，可以迅速走红，成为食客的拥趸；评分低的，甚至要面临停业的危机。所以在许多餐厅的后厨，都挂着餐厅评论员的肖像，每天叫厨师服务员默记，如果看到他出现在餐厅，就会如临大敌。在国内的记者行当里，唯一有如此待遇的就是几位知名的“明星狗仔队”，他们的照片被挂在各大演艺经纪公司的墙上，老大们对着刚入行的小明星反复强调：一定要记住这张脸。我偶尔也会摸着肚皮，仰望星空，畅想一下什么时候我能成为这样的餐厅评论员，笔锋强健，可以一千字决定一家餐厅的生死存亡？但想来想去，还是觉得没戏，我们有社会新闻的记者一篇稿子掳掉不少贪官的乌纱帽，也有记者因为一篇稿子保留住将被拆迁的名人故居，而我不过是四处吃吃喝喝，写一些美食的馆子，推荐一些好吃的菜品，有时候也会说一些违心的话：明明味道一般，但是老板请我们去了，招待的不错，总不能拆人家的台。这是典型的中国式思维。几年以来，开张的关门的馆子见到无数，天可怜见，没有一家是我写关门的。4也经常能遇到这种事：我以记者的身份去，厨师会特意好好做，全心全意的做，叫人暗自惊呼，原来北京还有这么好吃的地方？下次再去，以普通食客的身份去，点同样的菜，味道却千差万别，恍如林志玲一下子出落成为罗玉凤，叫人苦不堪言。所以这里推荐的餐厅，我基本上最少去过三次，有的甚至去过数十上百次，产品稳定，我心里有谱，写字的时候才能手不慌。即便如此，我也有春宵苦短的感觉，一年三百六十五天，一天只有三顿饭，作为一个80后的胖子，再怎么吃，吃过的饭不如人家吃过的盐多，见过的菜不如人家见过的姑娘多。一直想去却没有去的馆子都记在一个小本上，这个名单一直在增加。哪怕我吃出了痛风，吃成了胖子，一肚子下水和脂肪肝，也还算没出磨合期，万里长征走了十几步，一个男人走多少路才能成为一个爷们？一个爷们吃多少饭才能成为一个吃货？这答案都在风里飘，啊飘。一想到这个，我的手又有点慌。看一个人喜欢什么餐厅，就如同问一个人喜欢什么书。如果一个人说最喜欢的馆子是全聚德，我猜他喜欢的书应该是《钢铁是怎样炼成的》，尽管他也没看过这本书；如果他说喜欢大董的创意菜，我猜他应该喜欢村上春树以及帕慕克；如果他说喜欢大取灯胡同的卤煮、北新桥的卤煮、湘肠香的肥肠火锅、爆肚张的烧饼、牛街的奶酪魏、简阳的羊汤……我猜他小时候应该看过《三言二拍》，并且把某一些重点页，跟我似的翻得发黑……一个城市的味觉是一个城市的底色，是私密的也是公开的，我们正在慢慢学习理解美食，都在路上走，步子迈得有点大，幸好不会扯到腮帮子。对于每一个食客来说，它不是产业，不是规模，只是好吃不好吃。然而在北京，我们有点悲哀地发现，一个不难吃的馆子已经算好吃，稍微用点心的就被交口称赞。这多像这个时代，不作恶已经是善，一点小善就被当成良心楷模。即便这200家餐厅中，也有不怎么好的，一般般的，甚至有

《100元吃遍北京》

的会挺难吃的。而且百口难调，你觉得是个宝，可别人觉得也就是棵草，还是狗尾巴草，在风中飘，啊飘。5可是花100块钱，我们到底能吃什么呢？在一个通货膨胀的时代，100元钱能具有什么样的购买力？国产顶级的五常大米，可以买1公斤；可以买13斤大蒜、18斤姜、130斤白菜、50斤土豆、30斤青椒，4袋苹果、15斤所谓的柴鸡蛋，黄瓜能买一小堆，西红柿能买几十个……放在其他消费领域，100元钱买不到一只品牌的睫毛膏，买不到一件打折的衬衫，打折的运动鞋能买一只，袜子能买5双，内裤能买两条，能买7、8只牙膏，在北京打出租车能从欢乐谷到首都机场（不算高速收费），能跑200公里的高速公路，能加12升93号汽油，这点油够围着五环跑一圈，能在三环内侧边停车7个小时，在酒吧买两杯鸡尾酒，看两场电影（有时候还不够），买四杯咖啡，要是在茶馆能喝一泡普洱茶（当然不是什么上品）。但是如果你选择好了一家餐馆，100元钱，我们能饱餐一顿美食，从头到尾吃掉一条鱼，还能有一个餐后甜点或者冰淇淋。从这个意义上，这本书不单单是一个美食指南，也是当下日常经济生活的注解，2011年消费存档，21世纪初的美食坐标，供几十年后人们参考，考证，回忆的细节指南。它用100元钱解释着这个世界，用100元钱理解着这个城市的日常生活。几十年后，我们老了，那时的100元钱可能只够买个纽扣，买块巧克力，我们含着那块巧克力，翻着这本老书，跟孙子们追忆似水年华，啧啧，想当初，100元钱，能吃的那么爽……

《100元吃遍北京》

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