

《驻京办招牌菜在家做》

图书基本信息

书名：《驻京办招牌菜在家做》

13位ISBN编号：9787511245977

10位ISBN编号：7511245978

出版时间：2013-6

出版社：光明日报出版社

作者：《驻京办招牌菜在家做》编写组

页数：192

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.tushu111.com

《驻京办招牌菜在家做》

内容概要

散落在北京城里的家乡美食，缠绕于舌尖的熟悉滋味，京城食客圈中口口相传的24大驻京办89道招牌菜第一次完全收录：浙江食府的莼菜羹汤鲜菜绿，西域饭庄的肉串酥烂醇香，贡院蜀楼的口水鸡麻得过瘾，吉人缘的血肠绵软悠长……让我们一道在美食的氤氲中畅叙乡情，让那方水土滋养这方亲朋。神秘机关走下神坛，驻京办大厨独家解密各地秘不外传的名菜做法，食客老饕细数佳肴背后的传奇逸事。让您足不出户做出大江南北的地道美味的同时，也能体味藏在日常柴米油盐里的世俗人情。这既是一本烹饪指南，又是一张美食地图，更是漂泊的游子对家乡思念的寄托。这一次，将皇城根儿下的中国味道，和盘托出！

《驻京办招牌菜在家做》是“舌尖上的中国”系列菜谱特别版。秉承“世味争如乡味醇”的驻京办佳肴理念，按照东城、西城、朝阳、海淀四个城区的地域划分，收录京城食客圈中最热门的24大驻京办餐厅，并提供具体位置和相关菜系简介。我们将带领您沿着驻京办的美食地图，一点点找回久违的家乡味。同时，我们也根据大江南北不同的口味特点，从每个驻京办中精选出最热卖的89道招牌菜，并用超过800张高清步骤图详解每一道珍馐美馔的制作方法，让您足不出户就能烹饪出最地道的驻京办美食。

《驻京办招牌菜在家做》

书籍目录

序 驻在心田的温暖

东城区

烤是一种民族精神——内蒙古自治区驻京办内蒙古宾馆餐厅

烤羊腿

烤羊腩

烤猪方

手扒肉

蒙古奶茶

蜀地传说——四川省驻京办贡院蜀楼

宫保鸡丁

龙抄手

回锅肉

麻婆豆腐

口水鸡

夫妻肺片

川北凉粉

苏韵流芳，声名远扬——江苏省驻京办南国紫钰轩

冰糖炖蹄花

板鸭焖笋干

镇江肴肉

咸水鸭

太湖三白

探寻神秘的脚步——云南省驻京办云腾食府

过桥米线

汽锅鸡

“羊”的盛宴——宁夏回族自治区驻京办伊清苑餐厅

烤羊排

炒糊饽

惊喜连连，特色不断——河北省驻京办燕赵食府

金毛狮子鱼

驴肉火烧

天然去雕饰——海南省驻京办海南食府

文昌鸡

加积鸭

和乐蟹

东山羊

民族大融合——甘肃省驻京办飞天大厦餐厅

兰州牛肉拉面

酿皮

西城区

《驻京办招牌菜在家做》

心中的天堂——西藏自治区驻京办餐厅

藏式优酪乳
牦牛肉

十八般“面艺”——山西省驻京办晋府大酒店

刀削面
揪片
太原焖羊肉
香酥鸭
拨鱼儿
平遥碗饸

地道东北味——黑龙江省驻京办龙港酒楼

东北大烩菜
酸菜白肉
玉米粥
草帽饼
酱焖茄子

融百家之长的“关东风味”——辽宁省驻京办辽宁饭店

清蒸加吉鱼
红烤全虾
烧烤扇贝香
小鸡炖蘑菇
韭菜合子

孜孜以求——上海市驻京办餐厅

蟹壳黄
南翔小笼馒头
小绍兴鸡粥
油爆虾
朝阳区

美味与健康的结合——安徽省驻京办安徽大厦餐厅

腊八粥
寿县大救驾
徽州饼
神仙鸡
素火腿
素烤鸭
红烧臭鳊鱼

醇厚香浓，回味悠长——贵州省驻京办贵州大厦牡丹厅

酸汤鱼
恋爱豆腐果
丝娃娃

特色民族风——广西壮族自治区驻京办广西大厦餐

《驻京办招牌菜在家做》

桂林米粉
花雕醉鸡

餐桌上的活历史——陕西省驻京办长安大饭店

肉皮冻
凉皮
羊肉泡馍

孕育美丽和富饶——浙江省驻京办浙江食府

西湖醋鱼
叫花鸡
西湖莼菜汤

历史沉淀的韵味——河南省驻京办豫香苑餐厅

红焖羊肉
开封灌汤包
海淀区

别具气势的疆土——新疆维吾尔自治区驻京办西域饭庄

烤羊肉串
新疆大盘鸡
馕包肉
烤牛肉

千年鄂馐，荆楚遗风——湖北省驻京办湖北大厦餐厅

豆豉千张肉
三鲜豆皮饭

指引美食的航灯——广东省驻京办岭南饭店

刺猬包子
玉兔饺
酥皮莲蓉包
松子鱼

黑土地风情——吉林省驻京办雪松宾馆吉人缘餐厅

锅包肉
东北大拉皮
白肉血肠
土豆炖油豆角

浓郁家乡味——江西省驻京办赣人之家

啤酒鸭
瓦罐汤
凉拌藕
藜蒿腊肉

《驻京办招牌菜在家做》

章节摘录

版权页： 插图：

《驻京办招牌菜在家做》

编辑推荐

《驻京办招牌菜在家做》编辑推荐：散落在北京城里的家乡美食，缠绕于舌尖的熟悉滋味，京城食客圈中口口相传的24大驻京办89道招牌菜第一次完全收录：浙江食府的莼菜羹汤鲜菜绿，西域饭庄的肉串酥烂醇香，贡院蜀楼的口水鸡麻得过瘾，吉人缘的血肠绵软悠长……让我们一道在美食的氤氲中畅叙乡情，让那方水土滋养这方亲朋。神秘机关走下神坛，驻京办大厨独家解密各地秘不外传的名菜做法，食客老饕细数佳肴背后的传奇逸事。让您足不出户做出大江南北的地道美味的同时，也能体味藏在日常柴米油盐里的世俗人情。这既是一本烹饪指南，又是一张美食地图，更是漂泊的游子对家乡思念的寄托。这一次，将皇城根儿下的中国味道，和盘托出。

《驻京办招牌菜在家做》

精彩短评

- 1、很多风味。虽然不齐全，但也可以代表各个地域。很有趣的一本菜谱。配图也是非常到位，步骤详细，配菜图真是方便。
- 2、简单易做
- 3、图很美，价钱还合适就买了一本送老妈，没想到老妈还很喜欢，还照着做了菜给大家尝鲜。以后有机会也可以去驻京办吃吃，看看跟书里写的有没有区别。总之是不错的书
- 4、演录俱佳
- 5、就是留个念想
- 6、等放假了，在家试试~~
- 7、久居北京城，想吃到祖国各地的地道美味，或者想回忆一下久别的故土乡情，照着书在家操作，绝对不会令你失望的。书的创意不错
- 8、我擦 这是本奇趣的书
- 9、图片精美，实用性强。
- 10、内容模糊不清，看不懂
- 11、随手翻过，只为大爱的各种驻京办.....
- 12、我一个都不会做，可是我都很想吃。
- 13、话说姐还是吃过某些驻京办的，这本书很有意思，教人做各地方的精华菜，图片也很美，四色书那么厚还卖这么便宜，走不动了啊~~
- 14、实用性很强大的一本菜谱。既可以做地图，寻觅各地驻京办美食。又可以带进厨房，依葫芦画瓢地copy一番。
- 15、和麋鹿一起研究了目录，像是杂凑之作。
- 16、买到了实体书，灰常不错！！
- 17、驻京办招牌菜在家做-是四方八面好菜式集锦，所以：5分（星）。很特色的招牌菜菜式集锦。
- 18、不想在家做，只想吃个遍。
- 19、在书店草草翻完的，总之不实用。内蒙的奶茶可以试一下
- 20、一个人深夜在刚来美国后的第一个月看这本书，简直就是造孽啊。以后会跟着学。
- 21、作为菜谱来说，操作难度较大。建议封面上印这么一行字：愿得一心人，吃遍驻京办。
- 22、印刷精美，制作过程详细。菜品的甄选比较有代表性，但说到正宗.....宫保鸡丁里面竟然加黄瓜，不愧是北京特色。部分菜品图片构图有问题，而且大部分图片是跨页排版，胶装书又不能平整翻开，美感大打折扣。
- 23、宫保鸡丁加豆瓣酱什么的，异端
- 24、吃吧 吃吧，按照这个书吃遍驻京办！！

1、中国人自古崇尚“修身齐家治国平天下”的人生哲学，而将几千年来根植于国人内心深处的传统情怀借由日常的柴米油盐表现出来，一直是我们舌尖系列的编辑理念。但在“家宴”与“国宴”之后，“天下”如此之大，新书该如何下手，却一度让我们的编辑工作陷入了困境。直到最近，借着编辑部老赵过生日的一次小组聚餐，我们才隐隐有了些方向。那日，在离编辑部不远的安徽驻京办餐厅里，就着几样小菜和一壶六安瓜片，平日总是沉默寡言的老赵，渐渐打开了话匣子。原来，当初老赵辞去了家乡稳定的教师工作孤身一人来到北京，最开始也吃了不少苦。他炒过股票，卖过房子，还当过记者，凭着徽州人的一股闯劲儿，总算在北京站稳了脚跟。只是奋斗路上的辛苦和劳累能忍，内心对家乡的思念却无比难熬，尤其是午夜梦回，总忆起母亲烧制的臭鳊鱼的滋味。早几年的北京，徽菜还不像现在这么普遍，能做臭鳊鱼的馆子就更少了。一次偶然参加同乡婚礼，老赵发现徽办的臭鳊鱼咸鲜微辣、肉质爽口，很像母亲做的味道，所以每到生日，他都会来这里打打牙祭。不过，那会儿手头不宽裕，只能要一盘臭鳊鱼，就着免费赠送的米饭，已经算是一个非常奢侈的生日了。说话间，老赵指着服务生刚端上来还冒着热气的臭鳊鱼，招呼大家都来尝尝。“虽然徽办现在也开始卖川菜、粤菜，好在这臭鳊鱼的味道从来没有变。”老赵又动容地补充道。望着他眼角闪动的点点泪光，听着他时不时用家乡话跟服务生寒暄，突然间就明白了，对于像老赵这样离开故土闯天下的人来说，驻京办这样一个能吃到家乡菜、能听见熟悉乡音的地方意味着什么——是家、是温暖、是驻进心田里一点一滴的感动。不过对于是否将“驻京办美食”这样一个处在风口浪尖的话题作为新书的编辑思路，我们依旧很忐忑。好在出于对美食、对故乡的执着，我们还是“冒天下之大不韪”，开始奔波于散落在东城、西城、朝阳、海淀四大主城区的各省驻京办餐厅。我们在走访中与掌勺大师傅们聊天，听他们操着不同地方的口音，推荐当地最具特色的招牌菜式，讲述深藏在佳肴背后的传奇逸事。有时遇到了健谈的食客，也会听听他们分享自己与美食不得不说的故事。逐渐地，在舌尖满溢了吉林味道、新疆味道、江苏味道、广西味道等等大江南北的各色风味之后，我们发现驻京办美食之所以吸引人，除了食材取自本地、做法相当地道以外，餐厅里那熟悉的乡音和久违的故土风物，在温暖肠胃的同时，多多少少也抚慰了“北漂”一族独在异乡的孤独与寂寞。而这些为了梦想离开家乡在北京打拼的游子的感人故事，也成为我们将“驻京办”选题坚持到底的动力和信心。作为这次追寻家乡味的“扫街”成果，这本《驻京办招牌菜在家做》收录了京城食客圈中最热门的24大驻京办餐厅里最具人气的89道招牌菜式，用超过800张的高清微距美图忠实记录下了驻京办大厨们的烹饪过程，并辅以简便、清晰的步骤解说，在易学、好懂的基础上，最大限度保证制作方法的原汁原味。我们衷心期待大江南北的读者都能通过这本制作指南足不出户烹饪出地道的驻京办美食。小舌尖，大中国。无论您身在何方，我们都希望这份驻京办美食地图能帮您找到熟悉的温暖与感动。文/《驻京办招牌菜在家做》编写组

2、泱泱华夏大国，悠久的五千年历史文化背后，更有着品种丰富，流派繁多，风格独特的美食佳肴。也正因为如此，中国的美食更一向为世界所称誉。身为一名中国人，更身为一名有口福的中国人，我们更是在这样的荣誉中享受着被世界所认可的美食。舌尖上的中国，道不尽美味佳肴的同时，更是带领着我们领略不尽的人间美食佳品。无论是色，香，味，又或者是蕴藏着浓厚文化底蕴的特色小吃，还或者是保罗着浓浓乡情的美食，那点点滴滴的积累，那跳跃在舌尖上的灵动音符，皆是如此耐人寻味和感慨万千！身为华夏的儿女，我们总是会情不自禁地期盼着领略属于中国的各地招牌美食。带着一份欣赏的心，更怀抱着一颗蠢蠢欲动的制作美味的激荡，我们或许可以在最新推出的《驻京办招牌菜在家做》中寻找答案。由来已久的好奇在这里可以得到解答；隐藏内心深处的做菜欲望在这里可以得到施展；秘而不宣的名菜做法在这里可以得到讲解-----作为一本命名为《驻京办招牌菜在家做》生活菜谱类书籍，读者可以从本书之中收获到不少的特色菜谱讯息。众所周知，一个国家的首都注定着包容入五方八乡的特色所在。无论是文化，又或者是人群，还或者是美食。驻京办的招牌菜自然更是将中国各式各样特色招牌菜收罗入内。想要了解中国五千年的美食文化，就来这里一读；想要欣赏中国各式的美味精品，就来这里一读；想要学习和掌握有关美味佳品的烹饪技巧，就来这里一读。所以说本书毫无疑问地有如一本美食宝典般将众多的各地美食的招牌精品集结一起。正所谓一册在手，中国招牌美味尽览。一如本书封面所讲述的：“为您解密各地秘不外传的名菜做法。”24大驻京办89道最具人气的招牌美食秘诀在本书之中得到了逐一细致的分析和讲解。很是喜欢这样类型的美食书册，我不仅仅可以了解和领略各式美味佳肴的制作方法，我更从中认识和了解着各式美食的产地，特色，文化。本书之中图文并茂地展示着美食的同时，更将详细的口感，特色，做法，关键点，食材

《驻京办招牌菜在家做》

都逐一细分。欣赏和实用并存，了解和深入并举是本书的最大特色所在。彩色的图文，精致的画面，生动的讲述，引人入胜的讲解让人情不自禁地沦陷其中。学一学，看一看，读一读，想一向，试一试，将中国的美食招牌菜带回家，让全家都来一饱口福，大快朵颐一番。一方水土养一方民众，一书在手领悟美食文化。《驻京办招牌菜在家做》不仅仅让招牌美食进家，更带着我们国人欣赏不尽的美食中国文化。美味缘来如此，实在妙不可言！

3、作为女人，我想在某些方面，我是传统的，比如，每天为家人准备美味可口的饭菜。正如三毛在《撒哈拉的故事》里所说的那样，“几片洋葱，几片肉，一炒变出一个菜来，这种艺术我很欣赏。”同样的，我也是这种艺术的拥护者。尽管希望能做好菜，但我并没有刻意地练习刀功或摆盘。于我而言，将它作为一种兴趣来发展比作为技艺来练习，要愉快且持久得多。每天在厨房里忙碌的那一个小时，是我灵感和创造力得以勃发和碰撞的时刻。我最喜欢临时起意，将手边的材料随机组合成菜肴。虽然有时会整出些令人哭笑不得的“暗黑料理”，但舌尖上绽放惊喜的那一刻，却总能令我无比兴奋和喜悦。老公是最坚定的支持者，无论我做出什么样的菜来，他总是开开心心地品尝并毫不吝惜地赞扬。他是我在烹饪征途上前进求索的动力。虽然我不喜欢按牌理出牌，但对于中华美食文化千年传承和积淀下的那些经典菜肴，我始终抱着一份膜拜之情。我明白一份经典菜谱，其实是由无数热爱美食的先人蘸着他们的激情和梦想所写就。智慧与美的结晶，值得任何人膜拜。翻阅这本《驻京办招牌菜在家做》，于我而言不啻为一次思想美食上的盛宴。将各色美食按地域呈现，篇首的寥寥数语便能刻画出此地的特色风情；精选出的招牌菜肴，每道都有翔实的介绍，从历史渊源到菜品特色，仅观其文便可令人心驰神往；再加上拍摄精美的配图、关键的制作流程，一道菜便超越了嗅觉与味觉的限制扑面而来，令人虽未闻其香、尝其味，仍能食指大动，垂涎三尺。在阅读的过程中，各地人民令人叫绝的创意和智慧常常让我击节赞叹：比如河北驻京办燕赵食府的“金毛狮子鱼”，将原本看来温顺内敛的鱼愣是整成了一副“气吐万里如虎”的威风模样，一观便知当初创制他的石家庄中华饭庄名厨袁清芳是个胸中有丘壑的人物。而美食背后饶有趣味的小故事也使它们更多一些活色生香的吸引力：比如安徽省驻京办安徽大厦餐厅的“寿县大救驾”，便得名于宋太祖赵匡胤。太祖盛赞这在茶饭不思的苦战岁月中令他胃口大开的小甜饼，甚至赐它名“大救驾”，这美味该有多么的无法抵挡啊！于我而言，欣赏美食的根源是对美好生活，也就是幸福的期待。工作时的激情迸发，阅读时的沉静思考，相谈时的酣畅淋漓，对视时的心照不宣，饭桌上精心烹制的一盘花雕醉鸡，我们举筷时的相视一笑，这些，都是组成幸福的点点滴滴。这样一本书，可以让我的幸福更精致，更丰富，挺好。文/曹怀宁 2013.07.21

4、刚吃饱饭，于是看这本《驻京办招牌菜在家做》，还不觉得饿。封面比较诡异，太不像美食书，难道是为了贴近“驻京办”这三个字，于是满眼的政府红。翻开书闲闲一翻，果真如此，这本书收录的正是全国24个省市地区驻京办餐厅的招牌菜，而且按各驻京办在北京各区地址分布分类，作为食客完全可以按图索骥，走一圈北京一网打尽这些美食。我没去过北京，更没有去过这些听起来门槛似乎很高，普通人难以进入的“驻京办”，更无缘一品驻京办的美食。所以就着这满书拍摄得极为精美诱人的美食图流流口水吧。不过，既然是《驻京办招牌菜在家做》肯定卖点还在“在家做”几个字上。没错，除了让人胃口大开的美食图，当地美食简明扼要地介绍，还有精心的制作方法，至于其中的关键之处，也贴心地一一指出。相当实用。本书依然属于舌尖上的中国系列，依然是说不尽的中华美食。本书中89道招牌菜全收录，一书在手，美食尽享。本人长在湖北，工作在广东。自然对这俩地区的招牌菜最感兴趣，从目录上看没想到这俩地区居然都在海淀区。真是好巧的呀，以后去北京，首逛海淀，首尝这些招牌菜。湖北美食选了豆豉干张肉、三鲜豆皮饭这两样。奇怪的是干张就干张，为什么要在后面加个肉字？三鲜豆皮就是三鲜豆皮，为什么要加个饭字？我们从来没这么叫过啊。难道干张的大名叫干张肉，豆皮的叫豆皮饭，反而是老百姓过日子不甚讲究，所以去掉了肉，也不把豆皮当饭？原来，相传豆豉干张肉是唐穆宗时期的宰相段文昌由荆州梳子肉改良而成，因肉片薄如纸、数十片相互重叠而得名。至于豆皮，我们可从来不把他当作饭。看着做法与我在武汉看人家的做法也略为不同。广东地区选了三个可爱的小点心，刺猬包子、玉兔饺、酥皮莲蓉包还有松子鱼。前三个小点，看着真是精美，真不是拿来吃的，是看的。广东的早茶老广本地的最爱，早早地占个座，一坐就是大半天。早茶楼里，一小蒸笼包里就三个或四个小包，一口一个，馅的花样也多。不过，从武汉到广州，个人还是觉得广东的早上真没武汉早点可吃的东西多。普通武汉人的早点，吃的东西可太多了。武汉哪点好？就是吃的多，舍不得啊。

5、最近比较喜欢菜谱，看到一些有趣的菜谱都想收。不过，《驻京办招牌菜在家做》这本菜谱

《驻京办招牌菜在家做》

给我的第一感觉有点莫名其妙：一本菜谱，为什么要用“驻京办”来做噱头呢？要知道，“驻京办”这个形象在一些虚构文学中并不算佳。进一步联想，“驻京办”又很容易让人想起地方大员到首都的特殊招待，和“皇家特贡”“政府特贡”之类的颇有几分相似，而且书的封底还有一个大大的“贡”字。而书名中偏偏又在“驻京办”的后面加了一个“在家做”，大有皇家特贡“买入寻常百姓家”的意味。所以对此书的第一印象还是有那么几分抵触的。不过，毕竟也读了这么多年的书，不能单从一个书名就对一本书下断言这个基本常识还是有的，于是我又仔细看了一下目录，看到里面列举的一些菜品还算靠谱：比较家常，又很有地方特色，于是，这本书最后还是成为了我的选择。

拿到书之后，发现我对这本书的名字的看法有一些误会，编写者在书的前言部分说得很明白，这本书的灵感确实是来自“驻京办”：在京打拼多年的老赵总是渴望家乡的味道，最后他在安徽驻京办的餐厅里吃到了安徽名菜臭鳊鱼，于是，编写者们开始走访各个驻京办，向大厨学艺，拍出精美的照片，最后编撰成了此书。和标题的疑似噱头相比，这本书的内容倒是实实在在的：书中集中了二十多个省市的驻京办，每个驻京办选择了几个招牌菜，一共近百道菜。每道菜占两页，分别是菜品的图片、原料、做法、和“关键”，关于菜品本身的信息一样都不少，尤其是“关键”，给不会做菜的读者一个很重要的提醒。但是对于菜品之外的东西则一样都不多，没有一句多余的话，是货真价实的“菜谱”。

这本书里所选的菜也和这本书的内容一样实实在在，不像有些菜谱那样花样百出却没有一道真正能吃出味道的菜。这本书里的菜有两个最大的特色：一是极具地方化，另一个就是极为家常。综合起来就是每个地方的家常菜。其实对于每个人来说，说到自己的家乡菜，很少有人会想到那些很贵很遥不可及的山珍海味，而是首先想到家里最常见的那道菜。就拿我个人来说，我是吉林人，对于我来说，“家乡的味道”绝不是砂锅鹿宝，而是在夏天三天两头就会吃的土豆炖油豆角。而非常让人惊喜的是，在《驻京办招牌菜在家做》当中都是这样的菜品。吉林的菜如此，其他地方的菜也是一样，没有什么原料是太特殊的。而且，很多菜名也是耳熟能详。有些其他地方的菜我们这里也可以见得到，但可能没有那么正宗，比如过桥米线，如果某一天我兴趣所致想吃一碗米线，完全可以参照这本书来做一碗，我想，和驻京办的大师傅学的菜品应该会更正宗。总之，《驻京办招牌菜》有一个很大的名字，却是一本很接地气的菜谱，这本书里满满地洋溢着你的家乡和我的家乡的味道。

6、我出生在一个石油大院，院子里的大人们很多都和父母一样是知青，上山下乡之后回城，被分配到了油田参加大会战。天南海北的人聚在一起，闲暇时聊天，话题经常离不开便是故乡，故乡的景、故乡的人，还有就是故乡的菜。那个时候，大院里是一排排的平房小院，邻居也是同事，关系融洽络，东家包了饺子，西家烧了鸭子，敲敲门送一小盘子过来，我们这帮孩子可就乐开了花。也正因为此，我从小就品尝到许多地方特色浓郁的菜肴。长大后上大学、工作，有一段时间老觉得自己是没有故乡的人，因为没有方言可讲，也不会做色香味美的地方菜。于是跟着来自内蒙、河南还有北京本土的闺蜜四处吃，体味别人心中家乡的味道。她们告诉我哪个饭店的菜如何如何好吃，怎么怎么地道，我也只有低头猛吃抬头赞许的份儿。第一次去驻京办餐厅就是去的崇文门内大街的内蒙古大厦内蒙古自治区驻京办，香郁醇厚的内蒙奶茶、外焦里嫩的烤羊排、天然酸甜的自酿酸奶，令人回味无穷，用我闺蜜的话说，品尝这里的菜肴，就好像回到了大草原，温暖又舒服。后来我们又去过新疆驻京办、四川驻京办，开始喜欢上这种不用走遍大江南北，就能遍尝地道特色美食的感觉。还没有完成吃遍所有驻京办的目标，却看到了这样一本书《驻京办招牌菜在家做》，翻了一下顿觉过瘾。这本书里收集有东城、西城、朝阳、海淀四个中心城区、二十四个各地驻京办餐厅的89道招牌菜品，每道菜的介绍里，都有历史溯源、烹饪方法和制作关键，更为难得的是除了精彩呈现的菜肴成品照片，更有分步骤的烹饪图解，让热爱美食，更热爱亲自动手制作美食的读者，能够按图索骥，独立完成。老公是江西南昌人，和我类似的是，我是在石油院长大，他是在大学校园里长大，邻里邻居都是来自全国各地的叔叔阿姨，经常吃的是食堂的饭菜。我经常问他，江西的地方菜是什么，他总是挠挠头，说不出个所以然。可当我照着《驻京办招牌菜在家做》里面讲到的江西省驻京办赣人之家特色菜做法，周末在家大施拳脚，终于做出形神兼备的两道菜——啤酒鸭和瓦罐汤时，老公眉开眼笑，尝了一口说，就是这个味道，我也就心花怒放了。我想男人喜欢烹饪，也许是喜欢在厨房掌控一切完成作品的成就感，而女人喜欢烹饪则更多的是喜欢看到家人品尝自己做的美食时，露出的满意微笑吧。也许是时候改改目标，把吃遍驻京办特色菜，变成做遍驻京办特色菜，参照这本书，一个菜一个菜的学起来，待到熟练掌握，便呼朋唤友，喊大家来品尝打分，一定热闹极了。

7、【烤是一种民族精神——内蒙古自治区驻京办—内蒙古宾馆餐厅】蒙古，在本族语中是“永恒之火”的意思，因此蒙古族特色的美食，多以“烤”来烹制。无论是醇香酥烂的烤羊腿，还是补气暖身

的烤羊腩，在悠悠的炭火中，飘荡在空中的除了引人垂涎的羊肉香气，还有辽阔草原上那永不停歇的动人牧歌。【蜀地传说——四川省驻京办贡院蜀楼】妈妈亲手炒出熟悉的回锅肉味道，百年传承的陈麻婆豆腐，书写伉俪创业佳话的夫妻肺片……作为中国四大菜系之一的川菜，不仅以其麻辣、咸鲜闻名海内外，每一道菜品的背后还都有一个动人的传说。位于胡同深处的川办餐厅，完美地将四川各地的风土人情融合到菜品中，让离家的川娃子、川妹子在品尝最正宗蜀地美食的同时，也感受到那份熟悉的家乡味。【苏韵流芳，声名远扬——江苏省驻京办南国紫钰轩】淮扬菜由于口味清淡、菜形精致，这两年越来越受到食客们的追捧。上至国宴大典，下到街头饭馆，甚至大洋彼岸，都能找得到它的身影。但要说京城最地道的淮扬菜馆，那肯定非江苏驻京办的南国紫钰轩莫属了。除了盐水鸭、太湖三白、镇江肴肉这些淮扬代表菜，这里还能吃到江南特有的水芹、慈菇、芦蒿等野菜时鲜，让身处北方的水乡人能通过满足口腹之欲，多少慰藉一下心中翻涌的思乡之情。【探寻神秘的脚步——云南省驻京办云腾食府】无论是象征伟大爱情的过桥米线、滋补与美味并重的汽锅鸡，还是清清爽爽的凉拌薄荷、酸甜可口的竹筒米酒，云南驻京办的菜单里，总能向你展示出这个西南边陲省份独特的地理和气候条件造就的迷人魅力。除了菜品，这里的装修也很有当地特色，假山、流水、竹屋，疏斜的光影从包间的竹帘中穿过，耳边回荡着蝴蝶泉边的歌谣，让人有种置身于彩云之南的错觉。【“羊”的盛宴——宁夏回族自治区驻京办—伊清苑餐厅】有着“塞上江南”之称的宁夏回族自治区，因为地处黄河上游，自古就是羌戎等游牧民族的聚居地。特别是贺兰山麓一带，“牛马街尾、群羊塞道”，形成了以羊肉菜系为主要特色的清真美食文化。在宁夏驻京办的伊清苑餐厅，不光能品尝到鲜嫩的羊羔肉，羊排、羊腰、羊背、羊杂也一应俱全，烹饪方式也有清炖、爆炒、煎炸、烤炙等等五花八门，甚至还能剁成肉馅做包子、饺子，简直能凑成一桌全羊宴了。【惊喜连连，特色不断——河北省驻京办燕赵食府】如果说北京是祖国的心脏，那么河北就是祖国的胸膛。虽然距离首都不算远，但在美食上却有自己的特色——威风八面的金毛狮子鱼，香气萦绕的驴肉火烧，河北驻京办餐厅就像一个特色美食加工厂，源源不断地制造着惊喜，给挑剔的食客们带来层出不穷的快乐和美味。【天然去雕饰——海南省驻京办海南食府】海南的风物与美食，天然为特色。琼州之地盛产的海鲜、野味自不必说，岛上特有的水果也是做菜的好佐料。于是，海南人便顺应大自然的恩赐，做菜时多用清蒸、白灼、白切这类最大限度保持食物原汁原味的烹饪手法，追求本味与真性，不矫柔、不造作，因而做出的菜品简单纯粹，耐得住细细品咂，称得上真正的“山珍”“海味”。【更多驻京办餐馆介绍，尽在《驻京办招牌美食在家做》】

8、热爱生活，也便热爱美食，因而对于那些与健康美食与修生养性相关的书籍和视频都不忍错过。于是家里收集了很多如地方菜、家常菜等大大小小各种菜谱、食谱，还把《舌尖上的中国》载来看了一遍又一遍。中国的饮食文化像幅员一样辽阔、一样博大精深，我热爱那些地方菜，可是却常常因为不能游历全国无法去品尝它们心生遗憾，至于光顾驻京办去品尝那就更不可能实现了，因为本人不住在首都，自然极少有机会光临那些驻京办，换句话讲即使是生活和居住在帝都的普通人，又有谁能有机会和实力经常光顾驻京办呢。《驻京办招牌菜在家做》就是专门为我们这样的人准备的。读《驻京办招牌菜在家做》，就像赴一次难以拒绝的美食邀约，我虽很不喜欢它颇有点牵强和刻板的封面，但是这丝毫没有影响我对它丰富而华丽的内容的由衷喜欢。通过寻访分散在帝都城区的各驻京办，通过寻访隐匿于各个驻京办的招牌菜，作者将各省市地方那些富有代表性的招牌菜汇聚起来，饶有兴味地讲述本招牌菜的历史渊源，介绍制作它们所需要的主料、辅料，讲解制作的详细工艺和要领，作者以简单平时的语言，详尽地记录了这许多。为了契合招牌菜的主旨，作者着重选取了如内蒙的烤羊腿、四川的龙抄手、江苏的太湖三白、甘肃的酿皮等等代表性极强的菜品；为了突出一个“在家做”的理念，本书所甄选菜品的主、辅用料不算稀缺，烹饪方式和制作工艺也不算高难，也都更接近于我们的寻常生活，应该说，任何一位有点家庭烹饪经验的人都能按照书中的介绍，像模像样地做几道所谓的招牌菜，即使从前的我们并没有吃过或见过它们，即使我们所做的招牌菜的味道、品相和火候都没有人家正宗……但是这又有什么关系呢。试想，在自己的努力之下，厨房中开始飘散各种食材被充分糅合的味道，能不想起我们久违的生活？

9、京城里哪里有好吃的家乡菜？说实话，这个问题还真的一度困扰过我。作为江苏女儿、浙江媳妇，虽然自己不怎么会弄饭菜，但嘴巴却是极其挑剔的。寻常的菜式、普通的口味很难引发我的喜爱，我对蒲黄榆、簋街这样的地方委实没有太多的好感。一度，我的一日三餐中倒有两餐不得不在金鼎轩的快餐店里解决；而今，外出吃饭，我更偏爱西餐。呵，正宗的淮扬菜、杭州菜，做得好的，价格着实不低。But，这本书打开了另一扇门。除了可以将这本《驻京办招牌菜在家做》当做一本美食地图，

《驻京办招牌菜在家做》

去寻觅着你思念已久、缠绵于你心头与舌尖的美食。你还可以将这本《驻京办招牌菜在家做》带进厨房，现场依照着自己掌勺，用你的心去实践你的思念。这本书在东城、西城、朝阳、海淀四个城区进行搜寻，告诉你哪里可以寻到你心中的美味。我曾经去过贵州大厦，菜品的味道如何我已经不太记得了，但是却记得同去的人所说的一句评价：“要喝正宗的茅台，还是得来贵州大厦。”还有一位安徽籍的同学将婚宴办在了安徽大厦。一方水土一方人，一方菜肴一方情。你说菜肴无情，那是因为你不懂得思乡的苦，不明白做菜人的心。俗话说“抓住男人的心要先抓住男人的胃”。这些菜式，其实抓住的正是漂泊在外的游子的胃，是给予他们心头最温柔的慰藉和温暖。就算你不是这方水土的人也不要紧，因为这本书会给你讲解每一道招牌菜的历史和来历。行万里路和读万卷书，追求的不都是这种增广见识的求知效果么？更何况，这本书中的菜式是精心挑选过的家常菜。为什么我会说是“精心挑选”过的呢？其他的菜系我不敢胡乱点评，就拿抚育喂养我长大的淮扬菜来说吧。江苏省驻京办南国紫钰轩的菜式选了五道：冰糖炖蹄花、板鸭闷笋干、镇江肴肉、咸水鸭和太湖三白。我很不好意思地说你可以百度一下：淮扬菜和江苏菜完全是两码事。这些招牌菜中完全不见文楼汤包、软兜长鱼（软兜黄鳝）、大煮干丝、蟹粉狮子头、蒲儿菜和平桥豆腐的身影。我更不好意思地说，除了文楼汤包，其他的菜真的是淮安人的家常菜。所以，我觉得《驻京办招牌菜在家做》是考虑到实际情况的，比方说蒲儿菜，正宗的蒲儿菜只产于淮安市淮安区的天妃宫。即便是江苏省的其他地方，也找不到正宗的蒲儿菜，何况是在天南海北的其他地方？而文楼汤包，做起来麻烦劲儿，就算是淮安的饭店，也未必乐意做。所以，我觉得这本《驻京办招牌菜在家做》是一本比较实用的菜谱，是你可以依照着去超市、菜场买菜回家，再依葫芦画瓢地copy在自己的锅中、最后展现在自己的盘子中的菜。So, what are waiting for now? 赶快拿起锅铲，亲手做出家乡菜来慰藉一下自己思乡的心吧。

10、拿到这本《驻京办招牌菜在家做》，大红的封面让人印象颇深，一片河山缩印其中，第一感觉是一面红旗在大好河山招展，体味编者之意是要把祖国河山的美食都囊括于此书。说白了这就是一本菜谱，但却是一本很有特色的菜谱。首先对于全国的老百姓来说，它汇集了祖国大江南北的名菜名吃的做法，从塞外到江南，从关东到蜀地，沁人心脾的香气弥漫于纸间，想要一饱口福，从此便是容易的事了。对于打拼在京城游子们这本菜谱又有着不同的意义，正如编者们在序言中的感人文字所说，每一个漂泊在异地的人都对故乡有着深深的执著，而舌尖上那一抹最特别的味道印证着最浓的思乡之情。编者有心，走遍北京城，奔波于各省的驻京办餐厅，把大江南北的招牌菜分享给食客们，讲美味的最经典的做法，谈佳肴背后的地域背景，这美味中有最浓的家乡味道，这佳肴中也有最温暖的思乡之情。能够让身处异地的游子在最思乡之时寻到的味道，那算得上是家乡最纯的味道了。编者对这本菜谱算是极其用心，看起来是走访驻京办的招牌菜，其实祖国山河的各色佳肴算得上是都收录其中。这书中必是原汁原味的各地特色菜，有游子们的思乡之心作证，思念是不会说谎的，舌尖上的思念之味道也是最不能杜撰的。这本书收录了京城食客中最具人气的89道招牌菜，24个省及自治区的名菜在传神的在书中招手，每一页都让人垂涎三尺，口舌生津。作为菜谱大家最关心的除了书中美食的味道够不够纯，再就是书拿到自己手中时能不能把这纯正的味道传进自家的厨房，这也算得上是菜谱最实用的意义了吧。编者如此用心自然是了解读者之意，所以不但成品照片拍得让忍不住想伸手，主料和配料都有不但说明还有配图，过程解说的也很详尽，每一步都有过程照相随，并且指出了关键所在，最不容易把握的地方都有说明。还有一大特色就是每一道菜在做之前都有一段传奇介绍，美味的来源，背后所不为人知的动人故事让人对许多曾有耳闻的名吃更增进一步了解，驻京招牌菜飞入百姓家。但做为一个食客，感觉书中唯有一处不足就是在主料和配料的细目中欠缺量，作为给老百姓的菜谱当然是越详细越好啦。尽管如此书中的美味已经让我管不住自己的手想要马上尝试了，恕不多言，抱着驻京办招牌菜进厨房喽！

11、拿到书，最先翻看的是138页开始介绍的那几道陕西驻京办招牌菜，想看看家乡的味道。一个陕西人，来北京漂，看到这里随处都能买到的稻香村点心，比较开心。（因为喜欢甜食）却还是会想念家乡的凉皮和肉夹馍，在深圳待过两年，对南方的粥和各种粉也是念念不忘。这本书太感人了，介绍驻京办的招牌菜，也留了驻京办的地址，碰到想吃不想做、想吃不好做的菜，可以考虑奔某某省的驻京办去解馋，马上就能“吃在嘴里，美在心里”了。书里介绍的第一道陕西美食是肉皮冻。记忆中，农村的红白喜事席面上，必有这道菜。我口口声声说着不吃奇怪部位的肉，却不知道这道菜就是拿猪肉皮做的呢。吃素的母亲，向来不吃这道菜，因为我们当地叫这菜冻肉，没提肉皮，而且吃起来，口感和肉没多大关系，所以只要有这菜，我都会来者不拒。再翻一页，就是最爱的凉皮了，像书里说的那样，在陕西以外的地方吃到的凉皮总觉得少了些什么。在深圳、在北京我都吃过不少凉皮，却没有一

《驻京办招牌菜在家做》

家能让我这个陕西娃找到在家里那一碗凉皮、一个肉夹馍，一瓶冰峰的记忆里的味道。提起凉皮，还有几件特好玩的事儿。小学时，每次吃凉皮，我和弟弟都超爱吃里头的面筋，面筋疏松多孔，拌了调料特别入味儿，长辈们总开玩笑，说少吃点面筋，不然长不高。那时真信了，每次吃凉皮都小心翼翼，怕吃多了面筋不长个儿。妈妈也会做凉皮给我们吃，家里做的和外头卖的，最大的区别就是调料水的味道。我和弟弟非常喜欢我们西街的一家米皮，那调料太香了，后来那家店搬走，再也没遇上过那味道，不仅香，还上瘾，吃了他们家的，其他的凉皮我都不想吃。妈妈说，那调料吃多了不好，那么好吃是因为调料里面放了“大烟头”。我以为是什么香料，后来大人们解释说大烟就是以前人抽的鸦片。说到凉皮，还有一家不得不提。大学四年间，我和舍友们都钟情校门口小居安村路口那家擀面皮。一到周末，只要出校门，就会去他们家吃一碗擀面皮，见证了4年间凉皮价格的上涨。后来啊，等不到周末，平时宿舍里谁去校门口取快递，或者出门逛街，总会多了一项任务，给大伙儿带凉皮。我们研究过他们家的味道好在哪里：擀面皮，筋道；阿姨家的辣椒也好吃，油泼的很细的辣椒面。我们经常去，阿姨都记住了我们宿舍几个人，每次都记得谁要辣椒，谁不要，谁的要少放点。我有点记不清了，桃还是杏当季的时候，阿姨还拿了自家种的给我们吃。第三道陕西美食，介绍的是羊肉泡馍。又是一堆记忆涌了上来。记得配泡馍吃的、装在小碟里的糖蒜和红辣椒，还有那馍丁、葱花、香菜、粉丝和大片的肉。长大后，没那么爱吃肉，会点素泡馍吃。三道陕西美食，家乡的味道就在眼前，对家乡的记忆和想念也一点点浓了起来。我对吃啥，没那么执著。也不太挑食，喜欢有空的时候自己做饭吃。小学的时候，学会了和面、擀饺子皮、做麻什；中学时学了擀面、切面，也能包饺子、包包子了；可是菜炒得好吃还是大学毕业后的事，在外面工作，遇到了各地的同事、朋友，还和一个河南的姐姐一起住了半年，很多做菜的窍门都是向她学的。翻驻京办招牌菜，除了先看陕西、广东的，还会去看看喜欢的人家乡的招牌菜。想看看他记忆深处的时光里少不了的味道。这念头来得那么自然，仿佛只要去吃他喜欢的食物、走他走过的路，就能离他更近、了解他更多。提到某种食物，除了口感与味道是人们所乐道的，食物背后的故事和记忆，也是食物吸引着人们不断去寻味、去品尝的缘故吧。看着这一本驻京办美食，我很想试着做一做里面的一些菜。难度大的、食材不方便准备的，会想有机会的话去驻京办尝一尝。

《驻京办招牌菜在家做》

章节试读

- 1、《驻京办招牌菜在家做》的笔记-第1页
- 2、《驻京办招牌菜在家做》的笔记-第61页
和乐蟹
- 3、《驻京办招牌菜在家做》的笔记-第32页
夫妻肺片。
- 4、《驻京办招牌菜在家做》的笔记-第35页
川北凉粉

《驻京办招牌菜在家做》

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.tushu111.com