



城市指南

吃在成都

FLAVORS

FOOD

CHENGDU

李树人·麦建玲·杨文 编著

四川出版集团
四川科学技术出版社



成都自古以来就是一座历史文化名城。这里得天独厚的地理环境，宜人的气候条件，丰富的物产资源，培育了一代又一代闲适的成都人。





李 树 人

编 著 麦 建 玲

杨 文



《城市指南——吃在成都》
遴选了成都及成都市周边地区
1000家上规模、有特色的餐饮企
业,将他们的名称、特色简介、招
牌菜、容客量、座场环境、人均消
费、营业时间、订座电话、地址等
内容,用文字和彩色图标一一列
出,使之生动形象,一目了然。

《城市指南——吃在成都》
的所有信息条目,均按企业名称
的拼音首字母A至Z编排。本书
精心设计了三种方便实用的检
索方式,检索者可按自己的意愿
进行选择。

内 容 简 介



检索方式

1.按拼音字母顺序检索

与查字典时使用的拼音检字法相同,即首先根据所选企业名称的拼音首字母找到对应的页码,然后检索到该企业的信息条目。

2.按所属类别检索

本书按餐饮企业所提供的食物类别和菜系,分出西餐、火锅、快餐、小吃和川菜、粤菜、苏菜、鲁菜、宫廷菜、官府菜等不同类别,检索者可根据自己想要品尝的口味和需要进行检索。



3.按所处城市和区位检索

本书按行政区划为标准,根据餐饮企业所处的位置分为:成都市各区,如成都市锦江区、成都市金牛区等,检索者可根据就近原则进行检索。

检索方式

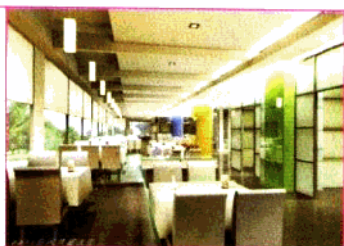


前言

成都自古以来就是一座历史文化名城。这里得天独厚的地理环境,宜人的气候条件,丰富的物产资源,培育了一代又一代闲适的成都人。成都人不仅闲适,而且聪慧。他们充分利用成都这个休闲消费都市的特点,创造出了丰富多彩的饮食文化。成都人特别爱吃,而且会吃;不仅考吃,而且研吃,因而吃出了名堂,吃出了文化,并把“民以食为天”这个起源于农耕时代的至理名言推向了极至,当之无愧地赢得了“吃在中国,味在四川”的美誉。

如今成都的餐馆、酒楼已逾数万家,即使是本地人在准备请客或聚会时,仍然经常出现一时不知道去哪儿更合适的现象,更何况外地人、外国人。

随着西部大开发和中国加入WTO,成都的餐饮业获得了



前 言

极大的发展机遇,四川省人民政府已把餐饮业列为了四川省的支柱产业之一,同时发出了“把川菜名片撒向全球,将成都建成国际美食之都”的号召。我们编撰此书希望达到两个目的:一方面,展示“美食之都”丰富多彩的美味佳肴,弘扬独具魅力的川菜文化;另一方面,为中外消费者,尤其是旅游消费者在“美食之都”起到引领消费的作用,为培育蒸蒸日上的餐饮消费市场和旅游消费市场贡献一份力量。

“城市指南”丛书由四川省旅游局、四川省流通行业办公室(现已并入四川省商务厅)联合下文收集编写材料,四川省文化善行促进会承办,青鸟策划工作室策划,刘捷、谢开华、崔志伟、任正彬、李维民、谢运全做顾问,李树人、麦建玲、杨文编著,四川科学技术出版社出版发行。

JOLLITY
Kitchen Utensil

嘉華

港隆厨房工程公司
厨具设备制造公司

ISO 9001:2000 标准质量管理体系认证企业



嘉華





郫县唐昌王板鸭



资合日中

四川蜀丰百菜百味



F B D 株式会社
百菜百味餐饮管理发展有限公司 合资

愚头记

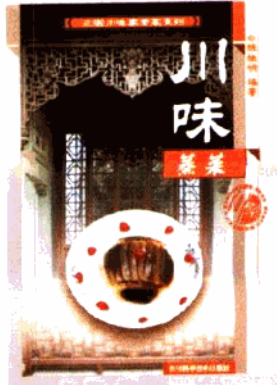
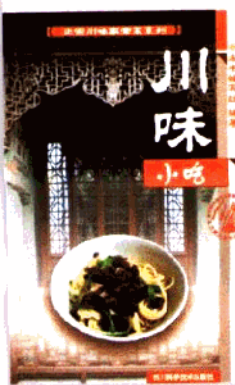


科学技术出版社

川菜王国书库

隆重推出

正宗川味家常菜系列



科学技术出版社

川菜王国书库

隆重推出

创新川菜精华丛书



科学技术出版社

川菜王國書庫

隆重推出

正宗川菜烹饪系列丛书

川味热菜

150 例



川味凉菜

185 例



川味火锅

85 例



川味小吃

180 例



川味汤羹

190 例



四川省烹饪高等专科学校组织编写 审定
主编 袁新华
编著 冯晓云 袁新华 卢 琴



小餐馆

冷菜

当家常菜



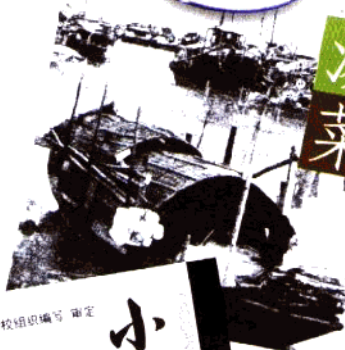
四川省烹饪高等专科学校组织编写 审定
主编 袁新华
编著 卢 琴 冯晓云 袁新华



小餐馆

汤菜

当家常菜



四川省烹饪高等专科学校组织编写 审定
主编 袁新华
编著 袁新华 冯晓云 卢 琴



小餐馆

热菜

当家常菜

