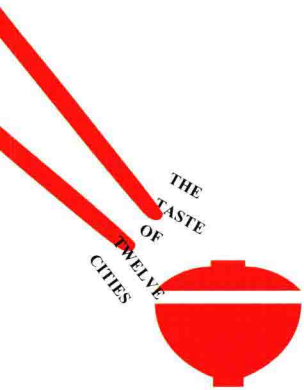
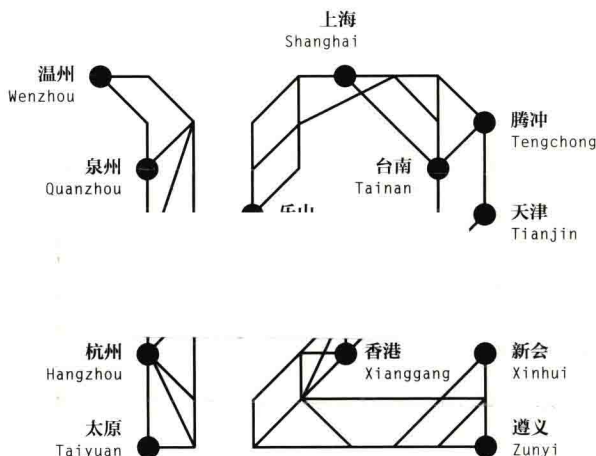




贝太厨房 十二城味

贝太图书工作室 / 编著

质朴安逸 人情山水 街头巷尾 才是生活的真味



28道家乡真味忆起街巷的小美好



中信出版集团 · CHINACITICPRESS

贝太厨房

十二味城



贝太图书工作室 / 编著

策 划：任芸丽

编辑统筹：王继惠

执行主编：杨 慧

美术总监：孟婷婷

摄 影 师：喻 彬 马 伊

图片编辑：王寅浩

图书在版编目（CIP）数据

贝太厨房·十二城味 / 贝太图书工作室编著. — 北
京：中信出版社，2016.6

ISBN 978-7-5086-5980-0

I. ①贝… II. ①贝… III. ①饮食—文化—中国
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第047060号

贝太厨房·十二城味

编 著：贝太图书工作室

策划推广：中信出版社(China CITIC Press)

出版发行：中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编 100029)

(CITIC Publishing Group)

承 印 者：鸿博昊天科技有限公司

开 本：787mm×1092mm 1/16

印 张：10.25

字 数：100千字

版 次：2016年6月第1版

印 次：2016年6月第1次印刷

广告经营许可证：京朝工商广字第8087号

书 号：ISBN 978-7-5086-5980-0

定 价：42.80元

版权所有·侵权必究

凡本社图书，如有缺页、倒页、脱页，由销售部门负责退换。

服务热线：400-600-8099

投稿邮箱：author@citicpub.com

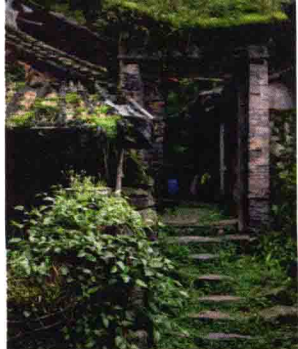
十二城，或许你曾去过几个，或许你还有几个没去，或许你就住在其中。无论如何，感谢你打开这本书，听听我们与这十二个城市的缘分和故事。2013年以来，《贝太厨房》每年都会走访中国很多的地方，正是由于这些因缘际会，我们认识了很多城、很多人和很多的味道。其实，讲起来，这真的是缘分促成，有些地方是我们先认定了城，之后寻访古城才偶遇了某人，得遇了几许城市的“真味”；有的是先认识了某个人，发现了城的魅力，直扑而去，竟发现原来这座城的味道是那么诱人 and 刺激；有的干脆是某位编辑对于某些菜式的偏执（就像乐山），隔着千山万水联系到领路人，执着地买了机票落地采访。

《贝太厨房·十二城味》是十二个关于城市的

故事，其中既有上海、香港这样的大都市，也有新会、腾冲、泉州这样的“小城市”。首先打动你的是城市的风情，十二种风情的城市有着十二种不同的味道，这不仅是人的味道、情感的味道，更是美食的味道。这味道不仅是文字间的，也是锅灶里的，一道道菜肴拉近了我们与这十二个城市之间的距离。“城虽远，味很近。”无论酸、甜、苦、辣、咸，菜肴让读者能在这个城市的居民一样，当下就领悟了这个城市舌尖上的秘密。《贝太厨房·十二城味》的另外一个亮点还在于生于斯、长于斯的城市人，通过他们的视角来了解城市、了解味道，他们虽身份不同，境遇也不相似，但对于烹饪的热爱却都有着极强的感染力。

十二城的故事，十二城的味道，林林总总，让去过的人多了一份怀念，没去过的人添了一份向往。





010

温州

温州猪脏粉

墨鱼粉丝煲

姜酒索面



022

泉州

石花膏

泉州春卷

牛肉粿
萝卜饭



034

杭州

毛豆煎六月黄

夏荷包春鸡

龙井虾仁



044

乐山

糖醋脆皮鱼

绣球豆腐

嘉州鱼火锅



056

太原

稍梅

剔尖

老太原火锅

八宝饭

山西过油肉



066

上海

拿破仑

烫饭

沪上罗宋汤

毛蟹炒年糕



080

台南

担仔面

台南卤肉饭

小卷米粉



092

腾冲

菌子

稀豆粉

鹅油拌饭

大救驾



104

天津

羊蝎子

煎饼果子

耳朵眼炸糕



114

香港

杨枝甘露

红豆冰

菠萝包

腊味芋头饭



124

新会

古井烧鹅

陈皮

白卤水切肉

豆豉炒凉瓜



136

遵义

贵州辣子鸡

凉拌折耳根

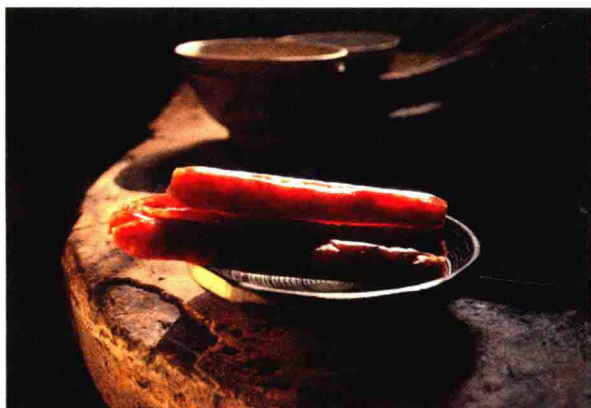


146

附录

小城滋味多

- 016 姜酒索面
- 018 墨鱼粉丝煲
- 028 泉州春卷
- 030 萝卜饭
- 040 夏荷包春鸡
- 042 莫干山憋豆饭
- 050 绣球豆腐
- 052 嘉定白宰鸡
- 062 山西过油肉
- 064 宅门火锅



- 072 清蒸笋壳
- 074 不用烤的蜜汁叉烧
- 077 醉膏蟹
- 077 蜜汁火方
- 079 油爆虾
- 079 雪菜豆瓣酥
- 086 猪血汤
- 088 担仔面
- 098 鹅油拌饭
- 100 大救驾

- 110 炖羊蝎子锅
- 112 栗子白菜
- 120 腊味芋头饭
- 122 肉桂香蕉配煎蛋面包
- 130 豆豉炒凉瓜
- 132 白卤水切肉
- 142 贵州辣子鸡
- 144 凉拌折耳根



贝太厨房

十二 城味



贝太图书工作室 / 编著

贝太厨房

十二 城味



十二城，或许你曾去过几个，或许你还有几个没去，或许你就住在其中。无论如何，感谢你打开这本书，听听我们与这十二个城市的缘分和故事。2013年以来，《贝太厨房》每年都会走访中国很多地方，正是由于这些因缘际会，我们认识了很多城、很多人和很多的味道。其实，讲起来，这真的是缘分促成，有些地方是我们先认定了城，之后寻访古城中才偶遇了某人，得遇了几许城市的“真味”；有的是先认识了某个人，发现了城的魅力，直扑而去，竟发现原来这座城的味道是那么诱人和刺激；有的干脆是某位编辑对于某些菜式的偏执（就像乐山），隔着千山万水联系到领路人，执着地买了机票落地采访。

《贝太厨房·十二城味》是十二个关于城市的

故事，其中既有上海、香港这样的大都市，也有新会、腾冲、泉州这样的“小城市”。首先打动你的是城市的风情，十二种风情的城市有着十二种不同的味道，这不仅是人的味道、情感的味道，更是美食的味道。这味道不仅是文字间的，也是锅灶里的，一道道菜肴拉近了我们与这十二个城市之间的距离。“城虽远，味很近。”无论酸、甜、苦、辣、咸，菜肴让读者能在这个城市的居民一样，当下就领悟了这个城市舌尖上的秘密。《贝太厨房·十二城味》的另外一个亮点还在于生于斯、长于斯的城市人，通过他们的视角来了解城市、了解味道，他们虽身份不同，境遇也不相似，但对于烹饪的热爱却都有着极强的感染力。

十二城的故事，十二城的味道，林林总总，让去过的人多了一份怀念，没去过的人添了一份向往。





010

温州

温州猪脏粉

姜酒索面

墨鱼粉丝煲



022

泉州

石花膏

泉州春卷

牛肉粿

萝卜饭



034

杭州

毛豆煎六月黄

夏荷包春鸡

龙井虾仁



044

乐山

糖醋脆皮鱼

绣球豆腐

嘉州鱼火锅



056

太原

稍梅

剔尖

八宝饭

老太原火锅

山西过油肉



066

上海

拿破仑

烫饭

沪上罗宋汤

毛蟹炒年糕



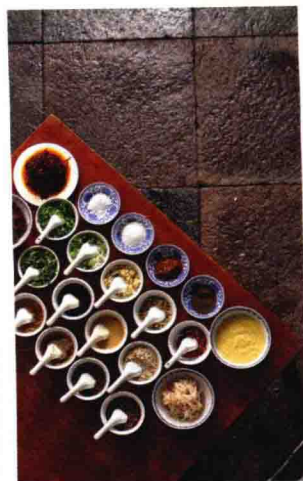
080

台南

担仔面

台南卤肉饭

小卷米粉



092

腾冲

菌子

稀豆粉

鹅油拌饭

大救驾



104

天津

羊蝎子

煎饼果子

耳朵眼炸糕



114

香港

杨枝甘露

红豆冰

菠萝包

腊味芋头饭



124

新会

古井烧鹅

陈皮

白卤水切肉

豆豉炒凉瓜



136

遵义

贵州辣子鸡

凉拌折耳根



146

附录

小城滋味多

016	姜酒索面
018	墨鱼粉丝煲
028	泉州春卷
030	萝卜饭
040	夏荷包春鸡
042	莫干山熬豆饭
050	绣球豆腐
052	嘉定白宰鸡
062	山西过油肉
064	宅门火锅



072	清蒸笋壳
074	不用烤的蜜汁叉烧
077	醉膏蟹
077	蜜汁火方
079	油爆虾
079	雪菜豆瓣酥
086	猪血汤
088	担仔面
098	鹅油拌饭
100	大救驾

110	炖羊蝎子锅
112	栗子白菜
120	腊味芋头饭
122	肉桂香蕉配煎蛋面包
130	豆豉炒凉瓜
132	白卤水切肉
142	贵州辣子鸡
144	凉拌折耳根

