

# 《贵州深度摄影之旅（全彩）》

## 书籍信息

版次：01

页数：

字数：

印刷时间：2014年09月01日

开本：16开

纸张：纯质纸

包装：???

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787121236099



???? 218 ?? 218 ?? 218 ?? 218 ????? 220 ????? 221 ????? 222 ??? 223 ??? 224 ?? 224 ?? 225 ?? 225 ????? 226  
??????? 226 ?? 228 ??? 228 ??????? 229 ?????? 232 ??????? 232 ??? 236 ?? 236 ?? 236 ??? 237 ??? 240 ??  
240 ?? 240 ?? 240 ?????????? 241 ?? 244

## 在线试读部分章节

### 餐饮

“爱上一座城，是因为这儿的人，还是为了这儿的吃食，还是……”对于一个“吃货”而言，毋庸置疑，我们不远千山万水的跋涉，或许不为那传说中的美丽景致，为的仅仅只是那美食滑过舌尖的妙趣。一座城市想要拥有足够的吸引力，美食绝对是不可或缺的重头戏。贵州文化素有“杂即特点”之说，这用来形容贵州的美食也不为过。作为贵州的首府，贵阳更是如此。它集合周边地区的美食与自身的特色创造出了独一无二的黔味。贵阳饮食以麻、辣为特色，但麻和辣在贵阳与其他地区又有着明显的区别。麻是用几种香料制作而成的，而辣则主要是以辣椒为原料，因此贵阳菜口味虽然接近川菜和湘菜，但这些菜系到了贵阳却又被赋予了贵阳特色的吃法。贵阳餐饮的另一大特色就是林林总总的食肆遍布大街小巷，所以在这里，不必担心过了饭点便没饭吃的尴尬。贵阳的一日三餐种类繁多，小吃品种更是花样百出，单单火锅配上当地的原料就被改造成各式各样的汤底，形成了独特的贵州风味。

贵阳人常常将早、午餐混为一谈，所以说，早上八点到中午二点都算得上是贵阳的“早餐”时间，于是辅以各种材料的粉、面便应运而生了。有肠旺面、牛羊肉粉、脆哨燃面、软哨粉、肉丁米皮、砂锅粉等数十种产自于贵州本地的辅料，更不用说来自其他地区的食材了。粉、面之外，还有糯米饭、炒饭、炒饵块粑等更加“厚实”的食物。放慢脚步，寻一家熙攘的小店，点一份堆满肉的主食，静静地感受这份不一样的“忙碌”与“喧嚣”，是何等的惬意！找一家这样的小吃店并不难，在贵州到处都是大大小小的诸如盐务街食街、新华路食街、普陀路食街、省府路蔡家街食街、黔灵东路、黔灵西路食街等之类的餐饮街。这里各种档次的菜馆都可以找到，豆花面、酸汤鱼、玉米火锅、豆哨粉……都是随处可见。

大概是因为小吃太多，“不好好吃饭”似乎成为贵阳人的一种习惯。吃几块喷香的豆腐果、豆腐圆子，来一碗丝娃娃、玫瑰冰粉，或者啃一只香酥鸭、卤猪脚……未了，再搭上一杯奶茶。这一路吃下来，别说是纤细的江南女孩，就连剽悍的北方大汉，也都是腆着肚子，悠悠地晃着。白天的贵阳已是如此，晚上的夜市便不用提也能猜出它的“壮观”。抓着手撕豆腐，又看见了鸡丝豆花面，刚买了烤脑花，又中意起烙锅……在贵阳，小吃街很多，比较有名的小吃街有合群路夜市一条街、陕西路夜市一条街、小十字夜市一条街、兴关路纪念塔夜市一条街、文化路夜市一条街等。

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)