

<<臺味>>

图书基本信息

书名：<<臺味>>

13位ISBN编号：9789570838558

10位ISBN编号：9570838558

出版时间：2011-8

出版人：出版事I股份有限公司

作者：陈静宜 著

页数：232

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：<http://www.tushu007.com>

<<臺味>>

內容概要

臺味，記憶所有臺灣人的共同味道。

臺菜是臺灣的產物

代表了發生在這塊土地上的人、事、物及歷史

* 隨書附贈：臺味俚語手冊

到了臺菜餐廳翻開菜單，看到琳瑯滿目的菜名，你知道這些菜與臺灣有甚麼連結嗎？
該跟外國友人如何介紹臺菜呢？

烏魚子細緻的顆粒感、鹹鹹香香，真耐人尋味，但為甚麼漁民捕烏魚要先辦「烏魚貸款」？
有了國光石化，可能使我們無法吃到美味的蔭豉蚵仔？
紅蟳米糕的蟳殼朝裡或朝外，各說明了甚麼？
酒家菜裡為什麼會發明出「炸冰塊」的菜色？

食物是流動的，菜色也是流動的，隨著時空更替而有了不同版本，移動它的是人，看到了誰手上，就用自己的方式出牌

透過菜色說明食物在臺灣的經歷與地方性

名廚現身說法教撇步

精美圖片 + 食譜步驟

隨書附贈：臺味俚語手冊、臺北福華大飯店優惠券（即日起 ~ 2012/4/30止）

作者簡介

陳靜宜，《聯合報》美食記者，從事多年美食報導與寫作，重視食物與時代的脈絡關係，文章散見《TVBS周刊》、《飲食》、《講義》、《Taiwan Tatler》等報章雜誌，著有《美味關係》。

<<臺味>>

書籍目錄

【前言】臺菜的尋根之旅

【輯一】吃臺菜說歷史

番薯糜 / 臺灣最獨特的主食

菜脯蛋 / 臺灣最重要的家常菜

煎豬肝 / 臺灣最戲劇性的補品

香腸 / 臺灣最重要的小食

切仔麵與擔仔麵 / 臺灣最重要的麵食

紅蟳米糕 / 臺灣最經典的喜宴菜

魷魚螺肉蒜 / 臺灣最具代表性的酒家菜

烏魚子 / 臺灣最珍貴的伴手禮

蔭鼓蚵仔 / 臺灣最特別的調味品「蔭鼓」

瓜仔肉 / 臺灣最重要的醃漬品「瓜仔」

五柳居 / 臺菜中的百年老菜

鳳梨苦瓜雞 / 臺灣的土雞城料理代表

客家小炒 / 臺灣獨有的客家菜

絲魯肉 / 臺灣菜尾文化下的名菜

【輯二】

聽歷史說臺菜

臺菜演進年代表

臺菜就是酒家菜？

北投．酒家．菜

女人撐起臺菜的一片天

臺菜中的土雞城料理

臺菜首重味淡

貧瘠的滋味

【輯三】

名店臺菜在我家

掌握速度同步的番薯糜

一雙筷子完成的菜脯蛋

講究糖化的煎豬肝

少油小火煎香腸

蝦湯濃郁的擔仔麵

滲入蟳香的紅蟳米糕

一味罐頭定乾坤的魷魚螺肉蒜鍋

火候利刃伺候的烏魚子

不勾芡才美味的蔭鼓蚵仔

存其味不見其形的瓜仔肉

必有多種配料的五柳居

越煮越甘甜的鳳梨苦瓜雞

工序重於一切的客家炒肉

加了蛋酥才正宗的絲魯肉

參考資料

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:<http://www.tushu007.com>