第一图书网, tushu007.com

<<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

出版时间：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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

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）

作者简介

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》。

第一图书网, tushu007.com

<<臺味>>

书籍目录

【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
蔭豉蚵仔／臺灣最特別的調味品「蔭豉」
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
火侯利刃伺候的烏魚子
不勾芡才美味的蔭豉蚵仔
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

第一图书网, tushu007.com

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