

<<台南小吃>>

图书基本信息

书名：<<台南小吃>>

13位ISBN编号：9789866192388

10位ISBN编号：9866192385

出版时间：三藝文化事業有限公司

作者：楊淑燕 著

页数：160

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>

<<台南小吃>>

内容概要

台南府城歷史悠久，各行各業發達，勞工在三餐以外，必須加上下午、夜晚吃兩頓點心以補充體力，正如香港至今仍盛行早茶至晚茶一日五茶的型態一般，融合閩南、日本等口味，「沙卡里巴」等小吃市集於焉形成，最負盛名的度小月擔仔麵；赤崁食堂的許六一先生研發西式小吃的棺材板；保安市場「林家魚皮」把以往只用一層薄薄魚皮裹上厚厚魚丸漿的虱目魚皮；成功戲院前的石頭玉米；此外也發展出零食甜食如「鹹酸甜」蜜餞、茯苓糕、紅龜粿、喜餅、發粿、糖雞塔、米糕淺、香圓餅、甜粿、狀元粿。

羹類的炒鱔魚、土魷魚羹、紅燒水蛙都是屬於甜中帶酸的，白北（腹）浮水魚羹、鴨肉羹是微甜的，獨門口味擁有不可抗拒的吸引力，白北浮水魚羹就用白北魚打成魚漿後拌魚皮、鴨蛋白，打造出香鬆鮮腴魚羹，魚骨熬出的高湯加冰糖調味，十分甘甜；擔仔麵滷肉燥用文火慢熬砂鍋裡的肉燥，香得教人垂涎，再加上鮮蝦頭熬出膏黃的高湯，碗底以綠豆芽、韭菜鋪底，吃起來極度香醇，喜慶魯麵以炸香的扁魚加上紅蘿蔔、白蘿蔔、蝦米、金針、木耳、肉羹同煮，後勾芡並淋上蛋汁，食用時加點黑醋、蒜泥，最能表現台南人偏甜的口味。

細細品味台南小吃，廚藝在身，能讓廚房飄出無與倫比的香氣，全家人歡欣飽享口福，願讀者就從毫不藏私的本食譜書裡，學習兩、三道既美味又道地的台南小吃，踏出展秀手藝的第一步！

<<台南小吃>>

作者简介

楊淑燕 現任：「周氏蝦捲團餐部經理」、「台南救國團烹飪講師」、「中華日報廚藝班講師」、「台南小吃廚藝研究所負責人」 曾任：主辦金馬獎第40屆入圍酒會，擔任主廚及統籌策劃
舉辦總統府餐會、新加坡台南美食文化週及多場次台南美食展 統一7-11台南小吃廣告代言人

<<台南小吃>>

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>