

# 《台灣漬．二十四節氣的保存食》

## 图书基本信息

书名：《台灣漬．二十四節氣的保存食》

13位ISBN编号：9789866009495

10位ISBN编号：9866009491

出版时间：2013-2-6

出版社：PCuSER電腦人文化

作者：種籽設計節氣飲食開發團隊

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以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《台灣漬．二十四節氣的保存食》

## 內容概要

節氣飲食研究開發．我們是種籽

因為敬畏風土的縱深

因為崇尚轉化的智慧

種籽設計節氣飲食研究繼在地食材、節氣料理之後

在立春時候

有了這本二十四節氣保存食的漬物書

繼《廿四分之一挑食》、《你好土，我好菜．三菜一湯 跟著節氣過日子》後，致力研究節氣與生活、台灣風土物產、設計美學關係的「種籽」，再度推出可愛手繪插畫與精緻攝影設計編排的生活節氣食譜，用美麗的視覺設計和美味健康料理擦出更多誘人食慾火花，讓生活更繽紛，同時更養生！

第三本書《台灣漬．二十四節氣的保存食》，依照不同節氣出產、來自台灣各地的食材果蔬物產，以【糖漬】、【鹽漬】、【醋漬】、【油漬】、【陳年】等不同的醃漬手法，製作出天然美味，讓人們可以吃到當季食材的鮮甜滋味，更能嚐到它們漬出後的不同風味，甚至透過食物記憶，串連起每個人心中的回憶與情感。

動手做出的風味漬物，延伸運用在家常料理中，蒸魚、煮湯、拌飯、拌麵、拌餃子都非常好吃，用來調製飲品口感風味也很獨特養生。讓家裡的餐桌每一刻都飄香，四季都能品嚐home made幸福滋味。

# 《台灣漬．二十四節氣的保存食》

## 作者簡介

節氣長河中

我們是種籽

自發的、內向的、寧靜的看待尋找自己與土地、與歷史、與人，之間的關係。

想要找出節氣之於生活，情感的印記。

專注於：

品牌創新研究與行銷

故事化行銷

體驗設計

節氣飲食設計開發

風土物產設計開發

相關著作

《你好土，我好菜．三菜一湯[跟著節氣過日子]》

《廿四分之一挑食．節氣食材手札》

# 《台灣漬．二十四節氣的保存食》

## 書籍目錄

- 001 二十四節氣的保存食  
002 目次  
004 新鮮開始要內斂  
006 愛做菜  
008 我有拿手菜  
010 NOAH節氣+食材風土旅行  
012 節氣飲食研究開發．我們是種籽  
016  
小寒 [小寒臘八 雜灰雜紫]  
白玉蘿蔔的豐收季[鹽漬] - 海梨柑 [糖漬] - 日曬筆柿 [陳年]  
022  
大寒 [大寒冷 高粱辣金]  
油漬彩椒[油漬] - 草莓 [糖漬] - 鹹豬肉 [陳年]  
028  
立春 [立春綠 日光青]  
蔥油漬[油漬] - 茂谷皮+丁香粒 [全日曬] - 花飛 [陳年]  
034  
雨水 [雨水清 春生碧]  
油漬香椿[油漬] - 紅酒漬洋蔥 [酒漬] - 梅干菜 [陳年]  
040  
驚蟄 [驚蟄草 生命綠]  
油漬日曬小蕃茄破布子[油漬] - 紫蘇糖花[糖漬] - 福菜[陳年]  
046  
春分 [春分瓣 幸福粉]  
蒟醬[醋漬] - 美濃瓜[鹽漬] - 老菜脯[陳年]  
052  
清明 [清明飄 柳葉新青]  
蒜頭[鹽漬] - 蜂蜜漬玫瑰[糖漬] - 鼠麴草[陳年]  
058  
穀雨 [穀雨豆 愛笑墨綠]  
雪裡紅[鹽漬] - 五穀雜糧[糖漬] - 香草糖v.s香草鹽[陳年]  
064  
立夏 [立夏得穗 天空很藍]  
雲筍[鹽漬] - 柳松菇 [油漬] - 紅心芭樂果乾 [陳年]  
070  
小滿 [小得盈滿 日黃熟]  
醋漬西瓜[醋漬] - 苦瓜 [醋漬] - 豆腐乳 [陳年]  
076  
芒種 [芒種端陽 快樂橘]  
綠竹筍[鹽漬] - 曬太陽的芒果果乾黑糖漬 [糖漬] - 東方美人 [陳年]  
082  
夏至 [夏至荷 仙女紅]  
鳳梨[鹽漬] - 木瓜 [糖漬] - 蔭冬瓜 [陳年]  
088  
小暑 [小暑知了 童年綠]  
釋迦咖哩醬[鹽漬] - 陽光日曝葡萄 [糖漬] - 鯊魚煙 [陳年]  
094

## 《台灣漬．二十四節氣的保存食》

大暑 [大暑熱 星光寶藍]

酒漬紅棗[酒漬] - 蓮子 [糖漬] - 檸檬酒 Limoncello [陳年]

100

立秋 [立秋乞巧 靦腆桃]

馬告[鹽漬] - 黑糖龍眼 [糖漬] - 花椰乾+高麗菜乾+豆仔乾+筍干+覆菜 [陳年]

106

處暑 [處暑虎 刀子紅]

南瓜漬[鹽漬] - 百香果漬椰絲 [糖漬] - 豆豉 [陳年]

112

白露 [白露月 桂香黃]

金針[油漬] - 柚[糖漬] - 大白菜泡菜[陳年]

118

秋分 [秋分蟹 柿子紅]

紅蔥頭[鹽漬] - 桂花釀[糖漬] - 豆瓣醬[陳年]

124

寒露 [寒露涼 大地土黃]

茶籽薑油漬[油漬] - 日曬蜜蘋果[全日曬] - 四破魚[陳年]

130

霜降 [霜降微愁 芒白]

油漬橄欖[油漬] - 柳丁[醋漬] - 芥菜[陳年]

136

立冬 [立冬收 禾木深棕]

櫻花蝦[鹽漬] - 金棗[糖漬] - 醬筍[陳年]

142

小雪 [小雪感恩 微風紫]

高麗菜泡菜[鹽漬] - 洛神[糖漬] - 日曬杭菊[陳年]

148

大雪 [大雪飛 漫天灰]

辣椒[醋漬] - 黑芝麻白芝麻雙醬[糖漬] - 烏魚子[陳年]

154

冬至 [冬至節 團圓正紅]

地瓜[全日曬] - 紅豆[糖漬] - 紅土鹹蛋[陳年]

## 《台灣漬．二十四節氣的保存食》

### 精彩短评

- 1、纯粹地赞叹这本书的设计排版，看纸质书设计与装帧也很重要，相较于设计，内容到在其次了。
- 2、好友送的书，制作的蛮仔细的，繁体字的简化版
- 3、舒服
- 4、整体图书包装设计好舒服
- 5、大量不知所云的心情配图和心情文字充斥着本书。。。真正使用的食物保存技巧反而显得很单薄。
- 6、文字图片氛围醇厚，小建议是应该把渍物过程讲再细致些，比如会遇到的问题，但仍值得阅读
- 7、無論美編設計排版、內容到實用性，全部都是五顆星。有很多做過的，也有很多想要做做看的。
- 8、排版设计很漂亮。也学到了好些渍物的做法，虽然有些材料是台湾独有，不过方法值得借鉴。
- 9、画的很清新
- 10、我只有一个疑问，写书的人是个小孩子吗？
- 11、用心做好书的典范

# 《台灣漬．二十四節氣的保存食》

## 章节试读

### 1、《台灣漬．二十四節氣的保存食》的笔记-第1页

Mark

# 《台灣漬．二十四節氣的保存食》

## 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:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)