

《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

出版社：出版事I股份有限公司

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以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

內容概要

臺味-從番薯糜到紅蟳米糕，ISBN：9789570838558，作者：陳靜宜

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》。

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

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