

# 《臺味：從番薯糜到紅粿米糕》

## 書籍信息

版次：1

页数：232

字数：

印刷时间：2011年08月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9789570838558

## 內容簡介

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，看到琳琅滿目的菜名，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

[顯示全部信息](#)

## 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》。

## 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  
【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

[顯示全部信息](#)

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)