

台味：从番薯糜到红蟳米糕



[台味：从番薯糜到红蟳米糕_下载链接1](#)

著者:陈静宜 著

[台味：从番薯糜到红蟳米糕_下载链接1](#)

标签

评论

这本书是了解台湾道地美食的好帮手

美食文章，喜欢极了。

内容丰富，收益良多，推荐

好书。 。

很好很好很好很好很好

老婆买的还没看

非常满意，五星

学习中学习中学习中学习中学习中学习中学习中学习中学习中

还可以、 、

介绍还是很详细，配图也不错。

台湾的小吃可分为市集摊贩小吃与老店小吃二类。除了卖早点类的小吃摊可能限于早上营业外，夜市小吃集中在夜市里，由于都市化程度较高，民众活动时间相对较长的关系，许多小吃摊会经营到相当晚，以配合台北“不夜城”的性格，因此超过午夜12点甚至彻夜经营也是常有的事情。这类摊贩小吃因机动化之故多以免洗餐具为容器。至于历史较久的老店小吃则集中于发展较早的台北西区一带，如：艋舺（今万华）与建成圆环周围，和台湾多数发展较早的古城一样，这些老店多集中于寺庙周围，又因多有店面方便餐具清洁，故餐具的使用上以非免洗餐具为大宗。

台湾最早开发的台南市是全国最具代表性的小吃文化重镇，小吃与历史古迹搭配的主题旅游已成该市重要的观光资源。台南市的著名小吃除了种类繁多物美价廉以外，通常不会集中于夜市，而是在具有历史发展渊源的庙口庙埕，或是日治时期因卫生或都市计划下迁徙集中的市集（如石精臼或沙卡里巴）这些市集虽可能因为都市发展而消灭或没落

，但四散的摊贩为了注明自己的来源出身，有些会在所卖的产品前加注来历，如“石精臼海产粥”或“大菜市意面”等。台南市的小吃通常不会使用免洗餐具，而有些已经根基稳固的小吃，所使用的餐具上还会印刷著自己的店名。

今天刚刚拿到书，这本...?&樊立华樊立华写的卫生部十一五规划教材医事法与问题解析很不错，医事法与问题解析（供临床医学护理专业研究生使用）是针对临床医学类研究生的培养，采取以问题为中心的方式综合的阐述具体的法律、法规。注重理论与实际紧密结合，并通过典型案例的分析，培养学生运用法律知识分析问题解决实际问题的能力。该教材主要包括以下几方面的法律规定、法律问题和典型案例医疗机构管理、医疗技术人员管理、医疗事故处理、放射诊疗、医院感染、血液及血液制品、药品管理、医疗器械、传染病防治等。为了使读者更好地理解医事法的精髓，医事法与问题解析（供临床医学护理专业研究生使用）还编入了医事法基础、医疗侵权诉讼等内容。医事法是我国卫生法律体系的重要组成部分，是一门新兴的正在发展中的交叉学科。随着社会的不断发展，医学模式的转变，人们的法制观念和维权意识日益提高，医疗行为相关的法律问题必然成为社会公众和医学界人士共同关注的热点和焦点。作为高等医学院校的学生和医务工作者必须熟知医事法的有关规定，在工作中既能够更好地完成救死扶伤的使命，也能够更好地利用法律武器维护自身的合法权益。在济世救人与法律责任之间寻找一个平衡点，正确履行岗位职责。本教材是针对临床医学类研究生的培养，采取以问题为中心的方式综合的阐述具体的法律、法规。注重理论与实际紧密结合，并通过典型案例的分析，培养学生运用法律知识分析问题解决实际问题的能力。该教材主要包括以下几方面的法律规定、法律问题和典型案例医疗机构管理、医疗技术人员管理、医疗事故处理、放射诊疗、医院感染、血液及血液制品、药品管理、医疗器械、传染病防治、母婴保健与计划生育、中医药与民族医药管理、人类辅助生殖技术、人体器官移植、医学人体实验、安乐死、脑死亡等。为了使读者更好地理解医事法的精髓，本书还编入了医事法基础、医疗侵权诉讼等内容。该书是在卫生部教材办公室、全国高等医药教材建设研究会组织下进行的，由哈尔滨医科大学牵头，中南大学湘雅公共卫生学院、南京医科大学、华中科技大学医药管理学院、上海交通大学公共卫生学院、吉林大学公共卫生学院、华北煤炭医学院、上海中医药大学、黑龙江中医药大学九所院校共同编写。该教材可供临床医学类学生和医务工作者使用。由于本书是第一次编写，它的知识体系和写作风格尚属初创，许多理论问题和框架问题有待进一步研究和探讨，加之作者水平有限，不当之处在所难免，倘蒙同仁、读者不吝斧正，当至为感激。（三）考核的原则与方式定期考核应当坚持客观、科学、公平、公正、公开原则。医师定期考核包括业务水平测评、工作成绩和职业道德评定。业务水平测评由考核机构负责工作成绩

到了台菜餐厅翻开菜单，看到琳琅满目的菜名，你知道这些菜与台湾有何连结吗？这些菜多半不是台湾原创，却在台湾有了自己的生命。很多菜都是这样的。海南鸡饭从中国传到了新加坡，经文华酒店名厨改良，成了到新加坡必吃名菜。传说马可·波罗把中国面条带回了意大利，现在几乎世界各地都认识意大利面。源自于法国布列塔尼的croquette，传到日本后成为知名的“可乐饼”；葡萄牙人把蛋塔带到了澳门，现在所有到澳门的游客，没有人不吃个玛嘉烈或安德鲁蛋塔再走的。食物是流动的，菜色也是流动的，随着时空更替而有了不同版本。移动它的是人，它到了谁的手上，谁就用自己的方式出牌。台湾因为疆域不大，加上气候变化不明显，饮食未有鲜明差异，台北吃得到臭豆腐，台南、高雄也吃得到，几乎每个夜市摊子都差不多。但细看仍有不同之处，这也就是看门道的部分了。浊水溪是台湾最长的河川，它恰巧位于台湾中部，因此多数人会以浊水溪将台湾一划为二，以北称为“北部”、以南称为“南部”，这是地理上很巧妙的分界，其分野与北回

归线的分界相差不远。北回归线同样横切台湾为南北两半，北部属副热带季风气候，南部则为热带季风气候。更精准地说，台湾中间有南北纵贯的中央山脉，因此中央山脉以西称为西部，以东称为东部，花莲、台东即使位于浊水溪以南，也不算南部，而被归类为“东部”。

“南部”泛指浊水溪以南、中央山脉以西的区块，“北部”则指浊水溪以北到基隆以南。简单来说，这南部与北部的定义，就是爱比较的西部人搞出来的，听起来似乎有些复杂，不过这关系到之后会提到的“南部人”与“北部人”，因此在此特别说明。这样的分界经过时间与人文的更迭，慢慢出现了鲜明的区隔，当然，双方在饮食上也出现了一些差异性。以番茄来说，一般家庭式吃法是将番茄由中间划开并塞入话梅，边吃边吸吮。而当小番茄出现后，半个铜板大的化核应子、青芒果，就成了夹番茄的基本配备。不过说到黑柿番茄，南北两地就有所不同，北部人认为是水果，南部人认为是蔬菜；北部人蘸糖粉或甘草粉吃，南部人蘸酱油膏与姜末吃。

台味从番薯糜到红蟳米糕在书店看上了这本书一直想买可惜太贵又不打折，回家决定上京东看看，果然有折扣。毫不犹豫的买下了，京东速度果然非常快的，从配货到送货也很具体，快递非常好，很快收到书了。书的包装非常好，没有拆开过，非常新，可以说无论自己阅读家人阅读，收藏还是送人都特别有面子的说，特别精美各种十分美好虽然看着书本看着相对简单，但也不遑多让，塑封都很完整封面和封底的设计、绘图都十分好画让我觉得十分细腻具有收藏价值。书的封套非常精致推荐大家购买。打开书本，书装帧精美，纸张很干净，文字排版看起来非常舒服非常的惊喜，让人看得欲罢不能，每每捧起这本书的时候似乎能够感觉到作者毫无保留的把作品呈现在我面前。作业深入浅出的写作手法能让本人犹如身临其境一般，好似一杯美式咖啡，看似快餐，其实值得回味无论男女老少，第一印象最重要。从你留给别人的第一印象中，就可以让别人看出你是什么样的人。所以多读书可以让你感觉你知书答礼，颇有风度。多读书，可以让你多增加一些课外知识。培根先生说过知识就是力量。不错，多读书，增长了课外知识，可以让你感到浑身充满了一股力量。这种力量可以激励着你不断地前进，不断地成长。从书中，你往往可以发现自己身上的不足之处，使你不断地改正错误，摆正自己前进的方向。所以，书也是我们的良师益友。多读书，可以让你变聪明，变得有智慧去战胜对手。书让你变得更聪明，你就可以勇敢地面对困难。让你用自己的方法来解决这个问题。这样，你又向你自己的人生道路上迈出了一步。多读书，也能使你的心情便得快乐。读书也是一种休闲，一种娱乐的方式。读书可以调节身体的血管流动，使你身心健康。所以在书的海洋里遨游也是一种无限快乐的事情。用读书来为自己放松心情也是一种十分明智的。读书能陶冶人的情操，给人知识和智慧。所以，我们应该多读书，为我们以后的人生道路打下好的、扎实的基础！读书养性，读书可以陶冶自己的性情，使自己温文尔雅，具有书卷气读书破万卷，下笔如有神，多读书可以提高写作能力，写文章就才思敏捷旧书不厌百回读，熟读深思子自知，读书可以提高理解能力，只要熟读深思，你就可以知道其中的道理了读书可以使自己的知识得到积累，君子学以聚之。总之，爱好读书是好事。让我们都来读书吧。其实读书有很多好处,就等有心人去慢慢发现.最大的好处是可以让你有属于自己的本领靠自己生存。最后在好评一下京东客服服务态度好，送货相当快,包装仔细！这个也值得赞美下希望京东这样保持下去，越做越好

人、食物跟土地是分不开的，这本书能在短短的时间内，让我们知道台菜的由来，字字吃得到辛酸、甜美与喜悦。——台湾美食展筹委会总执行蔡金川这是我看过的目前市面上

我看了这本书籍很好，有不错的感想。认真学习了这本书，给我几个感受

①多向互动，形式多样.互动的课堂，一定的活动的课堂，生活的课堂。互动的条件：平等、自由、宽松、和谐。互动的类型师生互动、生生互动、小组互动、文本互动、习题互动、评价互动。互动的形式：问题质疑、成果展示、心得交流、小组讨论、合作学习、疑难解析、观点验证、问题综述

②民主平等是指在学术面前人人平等，在知识面前人人平等。不因家庭背景、地区差异而歧视，不因成绩落后、学习困难遭冷落。民主的核心是遵照大多数人的意志而行事，教学民主的核心就是发展、提高多数人。可是总有人把眼睛盯在几个尖子学生身上，有意无意地忽视多数学生的存在。“抓两头带中间”就是典型的做法。但结果往往是抓“两头”变成抓“一头”，“带中间”变成“丢中间”。教学民主最好的体现是以能者为师，教学相长。信息时代的特征，能者未必一定是教师，未必一定是“好”学生。在特定领域，特定环节上，有兴趣占有知识高地的学生可以为同学“师”，甚至为教师“师”。在教学中发现不足，补充知识、改善教法、提高效益，亦可谓“教学相长”。

③我们的教师为了控制课堂，总担心秩序失控而严格纪律，导致紧张有余而轻松不足。轻松的氛围，使学生没有思想顾忌，没有思想负担，提问可以自由发言，讨论可以畅所欲言，回答不用担心受怕，辩论不用针锋相对。同学们的任何猜想、幻想、设想都受到尊重、都尽可能让他们自己做解释，在聆听中交流想法、沟通中达成共识。

④关系和谐，才能有轻松愉快；关系融洽，才能够民主平等。生生和谐、师生和谐、环境和谐、氛围和谐，都需要教师的大度、风度与气度。与同行斤斤计较，对学生寸步不让，艰难有和谐的课堂。和谐的关键在于善待“差生”，宽容“差生”。

⑤教学生抓重点。教学难免有意外，课堂难免有突变，应对教学意外、课堂突变的本领，就是我们通常说的驾驭课堂、驾驭学生的能力。对教师来说，让意外干扰教学、影响教学是无能，把意外变成生成，促进教学、改进教学是艺术。生成相对于教学预设而言，分有意生成、无意生成两种类型；问题生成、疑问生成、答案生成、灵感生成、思维生成、模式生成六种形式。生成的重点在问题生成、灵感生成。教学机智显亮点。随机应变的才智与机敏，最能赢得学生钦佩和行赞叹的亮点。教学机智的类型分为教师教的机智、学生学的机智，师生互动的机智，学生探究的机智。机智常常表现在应对质疑的解答，面对难题的措施，发现问题的敏锐，解决问题的灵活。

教育智慧求妙点。从知识到能力，从情感到智慧，教育逐步进入它的最佳境界。教育智慧表现为对教育本质的要求，对教育规律的把握，对教学艺术的领悟，对教学特色的追求。

然一晚上推两集，估计是要隔壁两台对打，一个NSS是跟国AN局雷同的组织，只要任务不成潜伏人员集体“消失，北边日以继夜闹核爆都地震了，南边赶紧想办法；一个是“国情”过家家似配对。对手不弱，SBS只好祭出韩剧的无敌男女主，赵寅成和宋慧乔。结果看来，变身悲恋还是很有效果的。

赵寅成真的是胜在长得好，对于一个演员，要么长得好，要么演得好，中间路线的少。原来的《巴厘岛》男主定的是刘五性（《仁义》里的奇辙），因为女编剧喜欢刘够男子气，不过后来因为刘档期不够换了赵，结果是把苏志燮的台词基本都改没了，倒是赵很谦虚经常跟女编剧探讨角色演法，因为对自己没底。可是他真的就跑出来了，戏么，一般，但人太好看了，就记得有游泳池子边一站，上衣一脱，纵身一跃，波光粼粼映着一张脸，后面还穿粉色衬衫，因为高白瘦又是模特出身，总之就是变换造型，现在再看那些衣服已经不时髦，但穿在赵身上还是好看。这种贴着他路子来写的做法简直恩泽无边，虽然这位男主我真的喜欢不起来，除了富二代的身份，性格怯懦，外头包个姑娘说是真爱，这头还是满足家族联姻，任由两女的互相弄，若是换个硬点的汉子早就净身出乎。如此的写法在2000年初很管用，结局39点，换而今编剧夫妻重写一次《时尚王》，由于老梗太多，甚至角色都按从前配置，双男主到最后也没看出谁是男一，扯一圈为了妹子都不管时尚什么事了，总之吊丝那个逃去美国还是死了。

这里头翻拍自日剧《那年夏天》原编剧龙居右佳里，其实赵的《春日》也是改自此编剧的《星之金币》，当然娇小的酒井法子变成高大素颜久休复出的高贤廷还是有点不适应。所以不要老问，高帅富怎么爱上灰姑娘，选谁就爱谁。

顺着韩国的冰冷天气，衬托其寒如冰的世道人心，，灰白的冬季也唯一一点爱情供彼此取暖，其实心细如发的盲女终究会猜出身份，不愿说破当然有她的理由。旧男女主是渡部笃郎、广末凉子，演技很好，男的瘦黑，因为瘦就有种穷途末路惴惴不可终日的感觉，长得眉眼细，有点衰颓，女的还是少女，细瘦，尖刻，到后期发现家兄是冒认的，又

产生了感情，最后的结局算得上还好。男的被捅没死，留有一丝希望。自日本的悠长夏日转到肃杀冬季，画面更美，尤其是开头那皑皑雪中，灰色兀立的树。男女主人公都是孤独无依，只不过一个是直接被遗弃，一个是生活在冰冷的豪宅之中，因为困苦而不相信感情，或者因为金钱而不相信感情造成的错恋。苦而不相信

书是真品，很好

一直想买这书，又觉得对它了解太少，买了这本书，非常好，喜欢作者的感慨，不光是看历史或者史诗书，这样的感觉是好，就是书中的字太小了点，不利于保护视力！等了我2个星期，快递送到了传达室也不来个电话，自己打京东客服查到的。书是正版。工作之余,人们或楚河汉界运筹帷幄,或轻歌曼舞享受生活,而我则喜欢翻翻书、读读报,一个人沉浸在笔墨飘香的世界里,跟智者神游,与慧者交流,不知有汉,无论魏晋,醉在其中。我是一介穷书生,尽管在学校工作了二十五年,但是工资却不好意思示人。当我教训调皮捣蛋的女儿外孙子们时,时常被他们反问:“你老深更半夜了,还在写作看书,可工资却不到两千!”常常被他们噎得无话可说。当教师的我这一生注定与清贫相伴,惟一好处是有双休息日,在属于我的假期里悠哉游哉于书香之中,这也许在许多书外之人难以领略的惬意。好了,废话不多说。好了,我现在来说说这本书的观感吧,一个人重要的是找到自己的腔调,不论说话还是写字。腔调一旦确立,就好比打架有了块趁手的板砖,怎么使怎么顺手,怎么拍怎么有劲,顺带着身体姿态也挥洒自如,打架简直成了舞蹈,兼有了美感和韵味。要论到写字,腔调甚至先于主题,它是一个人特有的形式,或者工具;不这么说,不这么写,就会别扭;工欲善其事,必先利其器,腔调有时候就是“器”,有时候又是“事”,对一篇文章或者一本书来说,器就是事,事就是器。这本书,的确是用他特有的腔调表达了对“腔调”本身的赞美。[了解京东:2013年3月30日晚间,京东商城正式将原域名360buy更换为jd,并同步推出名为“joy”的吉祥物形象,其首页也进行了一定程度改版。此外,用户在输入jingdong域名后,网页也自动跳转至jd。对于更换域名,京东方面表示,相对于原域名360buy,新切换的域名jd更符合中国用户语言习惯,简洁明了,使全球消费者都可以方便快捷地访问京东。同时,作为“京东”二字的拼音首字母拼写,jd也更易于和京东品牌产生联想,有利于京东品牌形象的传播和提升。京东在进步,京东越做越大。]好了,现在给大家介绍两本本好书:《谢谢你离开我》是张小娴在《想念》后时隔两年推出的新散文集。从拿到文稿到把它送到读者面前,几个月的时间,欣喜与不舍交杂。这是张小娴最美的散文。美在每个充满灵性的文字,美在细细道来的倾诉话语。美在作者书写时真实饱满的情绪,更美在打动人心的厚重情感。从装帧到设计前所未有的突破,每个精致跳动的文字,不再只是黑白配,而是有了鲜艳的色彩,首次全彩印刷,法国著名唯美派插画大师,亲绘插图。[两年的等待加最美的文字,就是你面前这本最值得期待的新作。《洗脑术:怎样有逻辑地说服他人》全球最高端隐秘的心理学课程,彻底改变你思维逻辑的头脑风暴。白宫智囊团、美国FBI、全球十大上市公司总裁都在秘密学习!当今世界最高明的思想控制与精神绑架,政治、宗教、信仰给我们的终极启示。全球最高端隐秘的心理学课程,一次彻底改变你思维逻辑的头脑风暴。从国家、宗教信仰的层面透析“思维的真相”。白宫智囊团、美国FBI、全球十大上市公司总裁都在秘密学习!《洗脑术:怎样有逻辑地说服他人》涉及心理学、社会学、神经生物学、医学、犯罪学、传播学适用于:读心、攻心、高端谈判、公关危机、企业管理、情感对话……洗脑是所有公司不愿意承认,却是真实存在的公司潜规则。它不仅普遍存在,而且无孔不入。阅读本书,你将获悉:怎样快速说服别人,让人无条件相信你?如何给人完美的第一印象,培养无法抗拒的个人魅力?如何走进他人的大脑,控制他们的思想?怎样引导他人的情绪,并将你的意志灌输给他们?如何构建一种信仰,为别人造梦?

《智取云鹤镇》讲述了:1935年春,我红二方面军奉命北上抗日,进入云南后,须经咽喉之地云鹤镇。国民党反动派得悉后,派人勾结当地地方反势力,用暗杀并劫持当地

少数民族武林高手来嫁祸于红军，妄图挑起民族纠纷，阻止红军北上。在这艰苦复杂的斗争中，红军派出以侦察连张连长为首的小组，深入虎穴，摸清敌情，不惜自我牺牲，救护当地少数民族的首领，终于取得他们的信任。最终红军在当地群众的协助下，用巧计攻下了云鹤镇，打开了北上抗日的通途。《智取云鹤镇》讲述了：1935年春，我红二方面军奉命北上抗日，进入云南后，须经咽喉之地云鹤镇。国民党反动派得悉后，派人勾结当地地方反势力，用暗杀并劫持当地少数民族武林高手来嫁祸于红军，妄图挑起民族纠纷，阻止红军北上。在这艰苦复杂的斗争中，红军派出以侦察连张连长为首的小组，深入虎穴，摸清敌情，不惜自我牺牲，救护当地少数民族的首领，终于取得他们的信任。最终红军在当地群众的协助下，用巧计攻下了云鹤镇，打开了北上抗日的通途。《智取云鹤镇》讲述了：1935年春，我红二方面军奉命北上抗日，进入云南后，须经咽喉之地云鹤镇。国民党反动派得悉后，派人勾结当地地方反势力，用暗杀并劫持当地少数民族武林高手来嫁祸于红军，妄图挑起民族纠纷，阻止红军北上。在这艰苦复杂的斗争中，红军派出以侦察连张连长为首的小组，深入虎穴，摸清敌情，不惜自我牺牲，救护当地少数民族的首领，终于取得他们的信任。最终红军在当地群众的协助下，用巧计攻下了云鹤镇，打开了北上抗日的通途。《智取云鹤镇》讲述了：1935年春，我红二方面军奉命北上抗日，进入云南后，须经咽喉之地云鹤镇。国民党反动派得悉后，派人勾结当地地方反势力，用暗杀并劫持当地少数民族武林高手来嫁祸于红军，妄图挑起民族纠纷，阻止红军北上。在这艰苦复杂的斗争中，红军派出以侦察连张连长为首的小组，深入虎穴，摸清敌情，不惜自我牺牲，救护当地少数民族的首领，终于取得他们的信任。最终红军在当地群众的协助下，用巧计攻下了云鹤镇，打开了北上抗日的通途。

许多人参加喜宴中经常吃到红蟳米糕，不过你知道吗？蟳壳摆法透露关键。蟳壳朝内或朝外派各执一词。赞成壳面朝外者认为，用意在于展现红蟳油亮火红的硬壳，掩盖参差不齐的蟹身，且能让蟹脂顺势下滑至米糕。另一派则拥护壳底朝外，用意在于展现扎实肥厚的蟹黄，一上桌便自信地亮出底牌，阿霞饭店就属这种。还有一种更文雅的作法，蟳壳仍盖上，只是预先把蟹黄挖空平铺在米糕上，宾客不需再以杓挖取，让宾客吃相文雅又不露贪相，台北福华饭店就采此作法。林语堂是真正的吃家，约莫1963年，当台南阿霞饭店还是个路边摊被称为小餐馆时，大师早已先行一步吃到红蟳米糕，而且吃好道相报，跟女儿林太乙说，阿霞的螃蟹是自己养的，那么肥厚的蟹黄，我从未见过。事后证实，红蟳不是自己养，但挑功了得，货真价实加上名人加持，不仅阿霞饭店皆知，红蟳米糕这道菜也因而一炮而红。而在台北都会区，店家为了求新求变，红蟳米糕的口味越来越花俏、食材越用越高档，像海霸王的红蟳米糕就在米糕里加入蛋酥，海霸王认为糯米较软滑，加入了酥脆蛋酥还可增加香气。台北依来餐厅的红蟳米糕则加入了莲子与酥炸过的干贝丝，认为看起来更贵气，咀嚼也较有层次感。中国美食甲天下，是全世界公认的。台湾继承了中华美食的传统，但又由于历史发展的不同路径，形成了今日丰富多彩的性格，也体现出台湾文化的开放与多元。梁实秋先生曾说“台湾地区之饮食本属闽南系列，善治海鲜，每多羹汤”，这也许是因为台湾与闽南地区仅有一水之隔，地理环境与气候物产相似的缘故，而台湾的先民又大多是从福建省的漳州和泉州移民的，因此我们很容易在台湾早期的饮食文化中看到闽南的地方风味。然而1949年，国民党政权退踞台湾，带去了大陆各地的风味菜，从此，大陆各大菜系就在宝岛得以发扬光大，逐渐形成多元而且独特的“台湾菜”文化。在台湾，除了能享受到传统的中华美食外，还能品尝到独步全球的各色小吃。台湾小吃很有特色，它来自民间，扎根乡土，以其淳朴自然的本色深受食客的喜爱，造就了台湾人生活中最具代表性的饮食文化。举凡“蚵仔煎”、“虱目鱼肚粥”、“炒米粉”、“

万峦猪脚”、“大肠蚵仔面线”、“甜不辣”、“台南担仔面”、“棺材板”、“烧仙草”、“筒仔米糕”、“花枝羹”、“卤肉饭”等等，都是独具台湾风味的名食小吃。台湾盛产水果，香蕉、菠萝、荔枝、龙眼、木瓜、柚子、枇杷、芒果、橄榄、槟榔、椰子等一年四季不断，因而素有“水果之乡”的美称。台湾水果是最为中国大陆百姓熟知的台湾食品之一。虽然台湾水果在大陆的售价比普通的水果要高出许多，但仍以其出众的口感及高超的品质受到了许多人的喜爱。

茶也是台湾饮食文化里不可或缺的组成部分。“茶艺”在台湾的历史不长，但靠着台湾人不凡的创新精神倒也走出了一条独特的发展道路，既保留了中国传统的茶艺文化，又添加了许多流行的元素。传统的就有经过改良的功夫茶艺、客家的擂茶，现代的则有时髦的“泡沫红茶店”、扬名国际的“珍珠奶茶”，以及其他五花八门的茶食茶饮。

同饮茶一样，喝酒是台湾人饮食中必不可少的一项内容。台湾本身的制酒历史与大陆相比显得非常年轻，但是台湾凭借着先天的自然环境优势，开创了许多著名的品牌，其中金门高粱是台湾酒中引以为傲的象征，又如红露酒、米酒也是人们熟知的酒中名品。最值得一提的是，台湾的一些酒厂设有展售中心或是酒文物馆，不仅典藏了岁月与文化，更为人们典藏了历史和酒香。

到了台菜餐厅翻开菜单，看到琳琅满目的菜名，知道这些菜与台湾有何连结吗？这些菜多半不是台湾原创，却在台湾有了自己的生命。

很多菜都是这样的：海南鸡饭从中国传到了新加坡，经文华酒店名厨改良，成了到新加坡必吃名菜。传说马可波罗把中国面条带回了意大利，现在几乎世界各地都认识意大利面。源自于法国布列塔尼的croquette，传到日本后成为知名的可乐饼；葡萄牙人把蛋塔带到了澳门，现在所有到澳门的游客，没有人不吃个玛嘉烈或安德鲁蛋塔再走的。食物是流动的，菜色也是流动的，随着时空更替而有了不同版本，移动它的是人，看到了谁的手上，就用自己的方式出牌。

本书即在时代脉络中讲述台湾菜的过去与现在，有历史感和浓浓的台湾味儿，并附有名厨现身说法的教程贴士，令老饕吃主在家就可以轻松做出好菜。到了台菜餐厅翻开菜单，看到琳琅满目的菜名，知道这些菜与台湾有何连结吗？这些菜多半不是台湾原创，却在台湾有了自己的生命。

很多菜都是这样的：海南鸡饭从中国传到了新加坡，经文华酒店名厨改良，成了到新加坡必吃名菜。传说马可波罗把中国面条带回了意大利，现在几乎世界各地都认识意大利面。源自于法国布列塔尼的croquette，传到日本后成为知名的可乐饼；葡萄牙人把蛋塔带到了澳门，现在所有到澳门的游客，没有人不吃个玛嘉烈或安德鲁蛋塔再走的。食物是流动的，菜色也是流动的，随着时空更替而有了不同版本，移动它的是人，看到了谁的手上，就用自己的方式出牌。

本书即在时代脉络中讲述台湾菜的过去与现在，有历史感和浓浓的台湾味儿，并附有名厨现身说法的教程贴士，令老饕吃主在家就可以轻松做出好菜。到了台菜餐厅翻开菜单，看到琳琅满目的菜名，知道这些菜与台湾有何连结吗？这些菜多半不是台湾原创，却在台湾有了自己的生命。

很多菜都是这样的：海南鸡饭从中国传到了新加坡，经文华酒店名厨改良，成了到新加坡必吃名菜。传说马可波罗把中国面条带回了意大利，现在几乎世界各地都认识意大利面。源自于法国布列塔尼的croquette，传到日本后成为知名的可乐饼；葡萄牙人把蛋

塔带到了澳门，现在所有到澳门的游客，没有人不吃个玛嘉烈或安德鲁蛋塔再走的。食物是流动的，菜色也是流动的，随着时空更替而有了不同版本，移动它的是人，看到了谁的手上，就用自己的方式出牌。

本书即在时代脉络中讲述台湾菜的过去与现在，有历史感和浓浓的台湾味儿，并附有名厨现身说法的教程贴士，令老饕吃主在家就可以轻松做出好菜。

[台味：从番薯糜到红蟳米糕_下载链接1](#)

书评

[台味：从番薯糜到红蟳米糕_下载链接1](#)