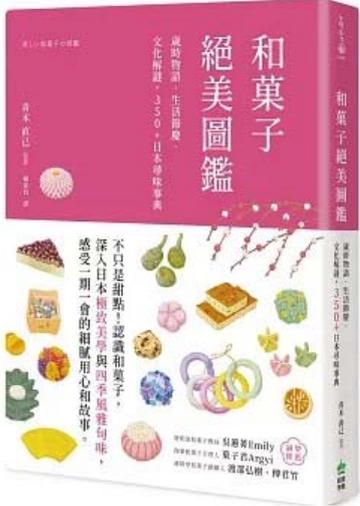


【大廚的選擇】精選圖書

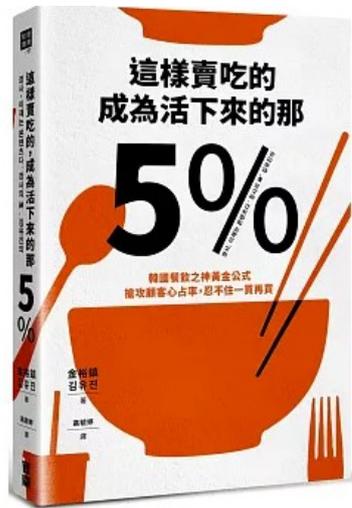
點擊書封即可連到館藏頁面喔！

書籍	推薦大綱
 <p>1.和菓子絕美圖鑑:歲時物語・生活節慶・文化解謎,350+日本尋味事典</p>	<p>不只是甜點！認識和菓子，深入日本極致美學與四季風雅句味，感受一期一會的細膩用心和典故。</p> <p>在 3 月女兒節品嚐草餅或雛霰、在 5 月端午節品味柏餅或粽子、在櫻花季有象徵櫻花或櫻葉的櫻餅、到了秋天則輪到紅葉造型的菓子登場…，跟隨著歲時行事而有不同風貌的和菓子，反映出與生活濃厚的季節感。</p>
 <p>2.舌尖上的東協:東南亞美食與蔬果植物誌:既熟悉又陌生,那些悄然融入台灣土地的南洋植物與料理</p>	<p>如果說味道是開啟人類記憶的鑰匙，那麼家鄉料理就是減緩思鄉情緒的良方。為了能在異地品嚐故鄉的味道，早期新住民從家鄉帶來少許容易繁殖的香料植物與蔬菜，像種花般，用花盆栽植在陽台、屋頂，或院子裡。數十年來，早已透過飲食，從越式、泰式、緬式、印尼料理中，悄悄地融入了你我的生活，成為台灣文化拼圖中不可或缺的一塊。</p>



3.田野裡的古早味:醃梅子、漬醬菜、釀米麩、做腐乳.....阿嬤古傳的料理智慧

這是一趟探索宜蘭傳統飲食的旅程，更是一次挖掘傳統料理智慧的奇妙體驗。讓我們跟著作者走進鄉村生活，打開通往阿嬤時代的料理大門，體驗這份關於宜蘭味道和家鄉情感的獨特滋味。這不僅是一本飲食書，更是靠飲食傳達對土地與人情的真摯敘事。



4.這樣賣吃的,成為活下來的那 5%:韓國餐飲之神黃金公式,搶攻顧客心占率,忍不住一買再買

- 生意祕訣 1 | 把光打在食物上吧 | 刺激+注意
- 生意祕訣 2 | 香味 70 分，味道 30 分 | 關注+興趣
- 生意祕訣 3 | 在蒸蛋上插旗 | 興趣+比較
- 生意祕訣 4 | 菜名多一個字，單價多 5 元 | 搜尋+比較
- 生意祕訣 5 | 別給顧客看你的背影 | 好感+信賴
- 生意祕訣 6 | 無條件導入會員制



台灣的四季風景 x 人文風情，每天都是即興出發小旅行的最佳時機  
368 鄉鎮最道地的小村風光與經典小吃  
帶你從另一個角度重新認識自己的家鄉，再次愛上台灣這片土地

5.台灣的 100 種鄉鎮味道



日本俗話說『道具は 100 年経ると化ける』

物品只要超過百年，就變得具有靈性

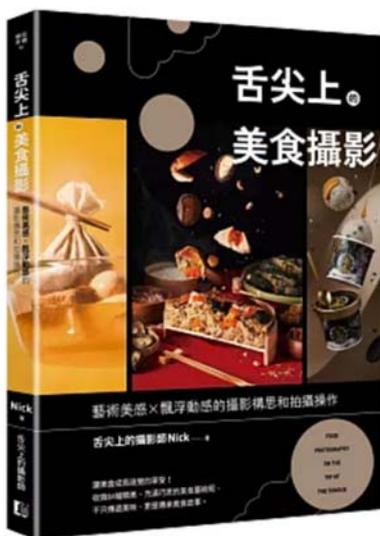
要看見最內裏的日本  
必定得掀起厚實的繩暖簾、走進老舖  
居酒屋喝上一杯

6.日本老舖居酒屋,乾杯!



引經據典，仔細探究「韓國人為  
什麼這樣吃？」的關鍵緣由，  
揭開從中國漢唐開始，到近代遭  
占領、西化後逐步演變至今，  
那個將「儒學精神」發揚光大的  
民族，其最正統的飲食文化。  
細看 → 朝鮮半島上，在地與異  
國交織的舌尖風情～  
探討 → 影響韓國飲食文化、用  
餐習慣的歷史演變～  
究極 → 史料豐富，最具脈絡的餐  
桌紀實與人文學～

7.餐桌上的韓國人

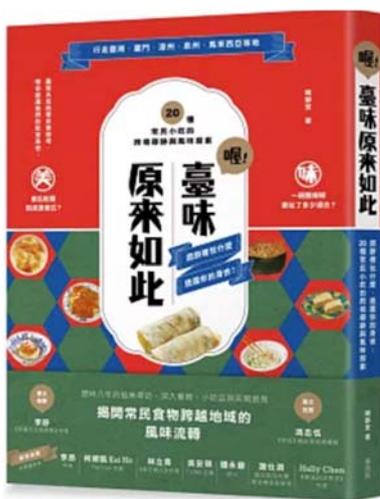


原來台灣頂尖美食商業攝影是這樣  
拍出來的。

刈包、米粉湯、肉粽、冰淇淋、調  
酒，都有了新的表現風貌！

拍攝構思+拍攝過程+完成作品，  
給你更深層的攝影解讀和啟發。

8.舌尖上的美食攝影



9. 喔! 臺味原來如此

豆花、蚵仔煎、鼎邊趖、牛肉麵、薑母鴨…是不是常常吃其然卻不知所以然？不確定它的身世、來源、講究、變遷，也不確定它是臺灣在地口味，還是由過往各處移民所帶來的融合風景？

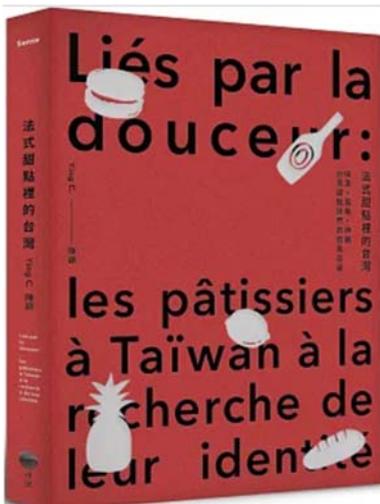
臺灣食物的來由，與時空脈絡交織，更與過往華人的遷徙密不可分。作者如同食物偵探循線追蹤，走訪臺灣、廈門、福州…細察常民飲食是如何順應當地民情，展現不同變化與吃法？風土滋味又怎麼融合翻轉？比對當地民間生活，發掘更多風味之後的豐盛風景。



10. 映畫的料理

**從螢幕到餐桌，只有一步之遙！**

《映畫的料理》提供 60 道簡單又多樣化的食譜，靈感全來自大銀幕與小螢幕上的影視作品。讓我們跟著日本電影、連續劇與動畫，和你最喜歡的主角一起品嚐影片中、最讓人難忘的美味料理！



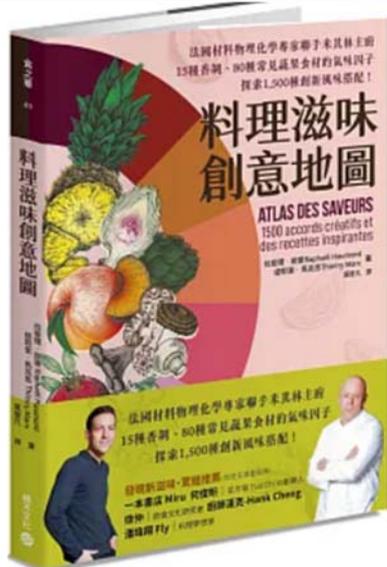
11. 法式甜點裡的台灣

重新梳理法式甜點在臺灣的發展歷程，以及代表性職人的養成及相關作品、面對的挑戰、想傳達的概念，並深入思考身為「台灣甜點師」的意義，給予台灣甜點師及相關領域職人更多關注與支持，創造出屬於這片土地的法式甜點世界。



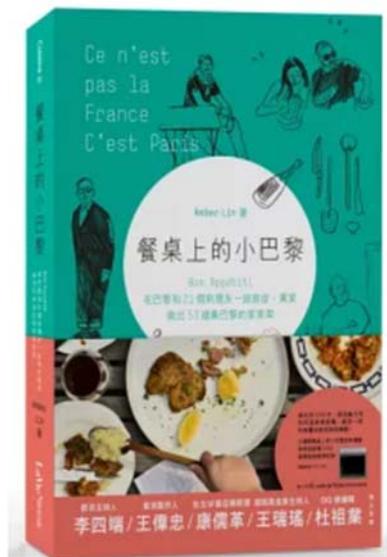
12.飯桌！飯桌！

作者引導讀者認識現代的韓式料理，探索使菜餚變得美味的發酵品、醃製品與醬料。從韓式炸雞到泡菜炒飯，每一道迷人的料理之間，散落著關於女性、母親與移民的溫暖故事，訴說著食物如何連結生命中的各個部份，藉以使我們完整。



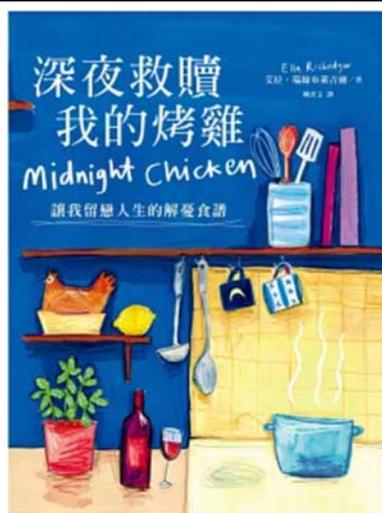
13.料理滋味創意地圖

地瓜百搭的甜味，慢蒸更能保有花香調！  
 奇異果肉可以配上乳酪，還能搭牡蠣或啤酒？  
 番茄的鮮味來自麩氨酸，煎茶、海藻也能同理一起搭配！  
 綠花椰的硫調香氣可以快煮克服，快煎卻能帶出更多香甜氣息！  
 更多菜式、意想不到的搭配，探索更多的創新滋味！



14.餐桌上的小巴黎

這一次我們要在巴黎的小公寓裡，用他 / 她的料理訴說一段段有趣的故事，分享平日最愛流連的各式小店，完整體驗巴黎各區的一日生活。這些美食達人們將分享各自的巴黎私密美食地點，帶領讀者深入巴黎巷弄，採買最富巴黎滋味的好食材。



15.深夜救贖我的烤雞

生活不會總是晴天，  
還好美食總能給人慰藉。  
「一切都會好好的」  
——獻給每一個努力生活的你。

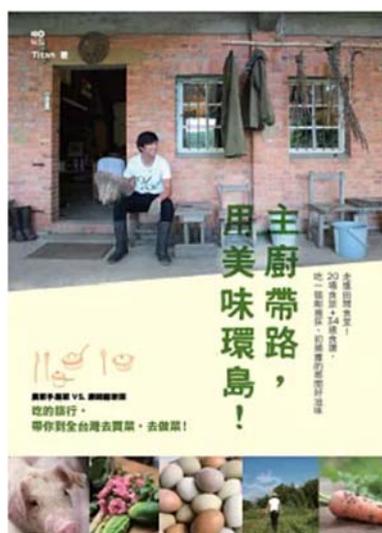
世上總有那麼一道料理  
有改變人生的魔法

一切都會好好的  
＼這些食譜拯救了我的生命／



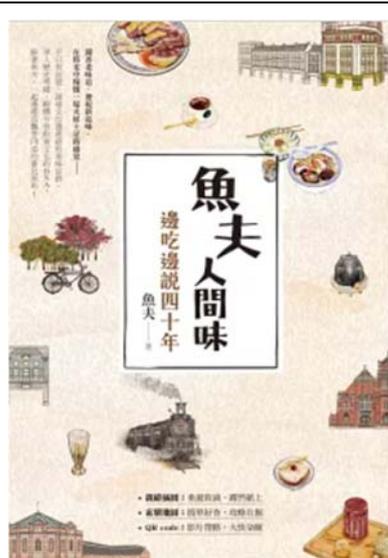
16.裸食日常

裸食，不只是裸食，  
更是一種生活態度，  
不僅回歸最初的飲膳本質，  
更啟迪了動人生活美學的具體實踐。  
睽違十年的裸食續篇，絮談日常裡的  
殷切實踐  
**無論此地他方，打造理想生活的主  
權，永遠操之在己！**



17.主廚帶路用美味環島

一個都市廚師在食材中的味覺甦醒；  
一場由北到南，從西到東的食之旅程，Titan 用將近一年的時間，開著  
車帶著鍋鏟走入田間、魚塢、牧場，  
以及茶山……拜訪了十多個誠實農  
家，和他們交心做朋友，參與著農  
務、種植、收成的過程。  
接受農家款待的同時，Titan 也以他  
廚師的身份，用田間現有的食材，料  
理出一桌好菜，彼此之間，美味的交  
換。



18.魚夫人間味

不只有回憶，探尋文化遺產級的美味足跡，深入歷史考據，解構今昔飲食文化的 DNA，跟著魚夫，一起漫遊在飄香四溢的臺北街角！

食食通作家魚夫，40 年深度採訪，精選 55 道好味！

從少年吃到壯年，從迪化街吃到東京銀座，時間在走，心境在轉，不變的是——伴隨料理而來的美好感動。



19.在海那邊款待自己

「款待自己」是我的強項，每一次當我沉靜在幸福中的時候，心裡有無數對自己的感激：

感激自己「說走就走」／感激自己「喜歡冒險」／

感激自己「短暫放下生活中無法放下的執著」／

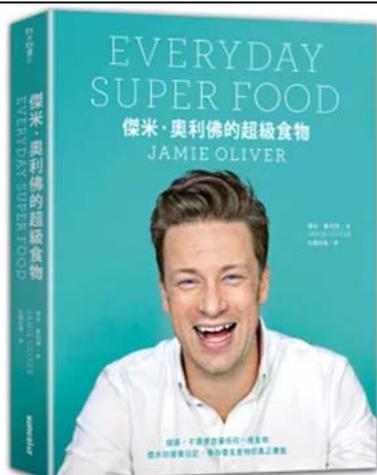
你必須啟動你的感覺，跟食材連結，那是一種直覺／

跟著直覺料理，跟著直覺生活／

這一句話就像是上天對我說的／後來我大概體會到／

「感覺」是連結我們靈魂與萬物的一道橋／

生活也是，做菜也是／



20.傑米.奧利佛的超級食物

多年來傑米一直告訴讀者，美味與健康絕對可以兼顧！他不僅親自實踐了這項理念（他按照本書的飲食方法和食譜吃，幾個月下來瘦了12公斤），現在更要透過這本書，幫助你達成這個目標。食物可以餵飽我們的肚子、補充精力、修護身體，甚至療癒心靈，它們同時也是治病良藥。只要每天改變一點，每天吃「好」一點，就可以擁有更健康、更快樂的生活。