

<<自家味：傳承媽媽好滋味>>

图书基本信息

书名：<<自家味：傳承媽媽好滋味>>

13位ISBN编号：9789866433337

10位ISBN编号：9866433331

出版时间：2012-3-25

出版时间：上旗文化

作者：梁郁倫/著,鍾順龍/攝影

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：<http://www.tushu007.com>

## <<自家味：傳承媽媽好滋味>>

### 內容概要

母親在自家廚房裡，用真材實料和經驗積累功夫，以疼愛家人與孩子的初衷，烹煮出一道道充滿自家風味的菜餚；但如果母親不在了，誰來做給我們吃？

雖然做菜不是一件很困難的事，坊間有各式食譜可以參考，甚至也有教學的課程，但，就是有一種滋味，是最熟悉好吃的自家味；久而久之，深怕哪一天會吃不到。

「這些從小吃到大的自家味，總帶給人溫暖的歸屬感，看著母親在廚房忙進忙出的身影，我們是不是也能將這記憶中的好味道給傳下去？

」就是這樣一個很單純的念頭，於是作者選擇返鄉，開始了傳承的起點。

這不是一本專業食譜，卻

## <<自家味：傳承媽媽好滋味>>

### 作者簡介

梁郁倫/文字

南投埔里人，倫敦格林威治大學藝術管理碩士。

曾任富邦藝術基金會展覽組組長，策劃當代藝術展。

2009年與外子返回故鄉鳳林鎮，傳承婆婆手工炒花生的好手藝，結合客家文化，於2010年開始經營美好花生。

[goodeatss.wordpress.com/](http://goodeatss.wordpress.com/)

鍾順龍/攝影

花蓮鳳林人，倫敦大學哥德史密斯學院影像與傳達碩士。

曾任蘋果日報攝影中心攝影記者、國立臺灣藝術大學多媒體動畫藝術學系、視覺傳達設計系兼任講師。

。

作品獲台北美術獎優選，及高雄美術獎高雄獎。

2008與2010年發表個展作品「星雨」（台北鳳甲美術館）及「文明風景-里程碑」（台南海馬迴光畫館）。

現為自由攝影及視覺藝術創作。

## <<自家味：傳承媽媽好滋味>>

### 書籍目錄

\* 作者序

\* 傳承就是邊做邊學

\* 自家味的美好比例

Part 1. 就是愛吃米

磨米炊糲呷點心、年糕、菜頭糲、草仔糲  
土豆糲、湯圓、粢粑(馬翻沙、牛汶水)

Part 2. 醃、醬、漬

家常菜好吃的秘密

傳統醃鹹菜

芥菜，有身段(酸菜、福菜、梅乾菜)

白蘿蔔，有三好(菜脯、菜脯米、菜脯蛋)

精緻醃醬：

紫蘇嫩薑、梅香蒟醬、醋溜醬瓜

醃瓜仔、醃蘿蔔、酸白菜、菜

桑椹果醬、胭脂脆梅與紫蘇梅、蜜金棗

紅糟醬、桔醬

Part3. 阿母獨有

地瓜煎餅、炒土豆、紫蘇煨魚、鹹酸甜

附錄：

尋寶去：留住你的自家味

<<自家味：傳承媽媽好滋味>>

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:<http://www.tushu007.com>