

臺灣飲食文化資料庫

台湾食文化データベース



購入型 コンテンツ料 (FTE は問いません) 同時アクセス数:無制限
同時アクセス数:1

価格はお問い合わせください
価格はお問い合わせください



長い歴史をもち、国際的にもよく知られている台湾の食文化。本データベースは、長い時間をかけてはぐくまれた 1,300 以上の料理法に加え、健康食、薬膳のレシピも収録しています。詳細なインデックスにより、各料理の材料や調理法に容易にアクセス可能。また、食の文化的背景、薬草など、食文化の発展や知識を深める資料も豊富です。

次ページに続きます→

購入型について

- * 導入時より 10 年間は年間アクセスフィーのご負担なく、Transmission 社のサーバーにアクセスいただき、オンライン版をご利用いただけます。
- * 本データベースは、アップグレード版がリリースされる可能性があります。アップグレード版がリリースされる場合、年間アクセスフィーをお支払いいただくことで、最新システムによるオンライン版にアクセスいただけます。
- * 導入後 11 年目以降、最新システムによるオンライン版のご利用を希望なさらない場合、バックアップ HDD をご提供します。従来型のオンライン版にアクセスし続けることはできません。

- 消費税に関しましては税制の改正に則った内容で対応させていただきます。掲載製品はリバースチャージ対象製品です。
- 原価の改定、為替相場の変動などの理由による価格の変更や掲載タイトルの変更につきましては、予めご了承の程お願い申し上げます。
- お見積もりは、別途ご用命ください。FTE は問いません。

漢珍數位圖書(Transmission Books & Microinfo Co., Ltd.) / 日本総代理店:丸善雄松堂

臺灣飲食文化資料庫

台湾食文化データベース

データベース概要

- **内容** 1,300 以上の料理法、健康料理、薬膳料理、珍味、家庭医学、宮廷料理 など
- **地域** 四川、北京、台湾、江蘇、浙江、湖南、広東などを由来とし台湾で発展した各種料理
- **データベース製作協力** 漢光文化、中國餐飲學會

画面表示例

全文検索の機能はありませんが、非常に詳細なキーワード検索を備えています。

臺灣飲食文化資料庫

輸入關鍵字 菜名 材料

親愛の用戶 您好~

臺灣飲食文化資料庫-簡介

我國飲食文化，源遠流長，馳名中外，是重要資產之一。飲食也是一種文化現象，林林總總，五彩繽紛，特別變化多端。據記載，我國菜系的花色品種達萬種以上，製法將近 50 多種，廚藝的歷史經由漫長階段從簡到繁、由粗到精、由古老傳統式走向現代化。

經過歷史多年的豐富補充，各地的名菜佳餚紛沓湧現，形成現時常見的六大菜系。其中「滿漢全席」系宮廷名菜，為清宮把全國進貢的滿漢名菜集中起來，把宮中滿席與漢席的特色融為一體，在同一宴會上出現，形成了滿漢全席。經過滿漢名廚的精心烹製，做出 134 道熱菜，48 道冷盤以及點心、水果等等。可謂匯合了滿、漢、南北品味之精華，豐富多彩。應該說這是我國飲食文化的最高境界。

本食譜資料庫由「漢光文化」及「中國餐飲學會」授權製作而成。總共收錄滿漢全席及南北六大菜系（四川、北平、台灣、江浙、湖南、廣東），共一千三百餘道佳餚，並包括現代人重視的養生食譜、藥膳、健康早餐系列等。

經由漢珍高品質的數位化掃描系統及精心編製的索引，使用者可便捷的查詢到所須的菜餚，並連結至彩色原文圖像，提供您各式佳餚最完整的素材及工序。

中國地方菜-北平菜

天子腳下 饌藝滿京

北平人的主食 北平的小吃 北平的麵 料理方式

北平人的主食

北平人以麵為主食，家常飲食只要有麵、吃得飽，也就心滿意足了。但是麵食的花樣可是五花八門，層出不窮呢，不過最主要的仍是餃子、饅頭和烙餅。

北平人俗語是這麼說的「舒服不造餛飩，好吃不造餃子。」北平人對餃子的喜愛便可見一斑了，餃子有水餃、蒸餃、湯餃；餡兒有葷的如牛肉、羊肉、豬肉、蟹肉，素的餡也應有盡有，只是什麼肉配上什麼菜，那可是代代相沿，不能亂了套，這樣由長久經驗智慧得來的餡料配法，味道自然不一樣。此外外面有皮、肉裹有餡的吃食還有褡褢火燒、窩菜鍋貼、燒賣子、鍋煎餛飩等等，各有風味。

饅頭其實是一種純用手動和功夫拉出來的麵食，粗細隨意，吃起來特別有勁味和一股子獨特的麵香，可做成熱湯麵，或是炸饅頭、打滷麵等等，都是北平人一年到頭不可少的麵食。

至於餅的種類，最常見的不外家常餅、蔥油餅、春餅、芝麻醬燒餅、一窩絲餅等等，應有盡有，其餘的大號麵點如包子、饅頭、花捲、叉子火燒、雞蹄燒餅、馬蹄燒餅、吊爐燒餅，甚至連餛飩、燒賣也有得賣。

↑「北平菜」の詳細解説

「中国地方菜」の各項目 →

- 北平菜
- 臺灣菜
- 四川菜
- 江浙菜
- 湖南菜
- 廣東菜

無料トライアル 受付中

- トライアル期間は個人・機関とも、1ヶ月間です。
 - 下記の項目を E-mail: e-support@maruzen.co.jp までご連絡ください。
- お名前（ふりがな/アルファベット表記もご記載ください）、ご所属、ご連絡先(E-mail)、トライアル希望タイトル、IP アドレス(図書館からお申し込みの場合)、希望開始日
- お申し込みから設定まで 4-5 日かかる場合がございます。
 - トライアルのお申し込みは、原則として大学・研究機関の専任教員・職員に限定させていただきます。学生・大学院生の方は、図書館員・担当教員を通じてご依頼ください。
 - 個人情報のお取り扱いについて：
ご記入いただいた個人情報は、お申し込みトライアルの設定、ならびに弊社よりの商品・催事のご案内に際してのみ使用いたします。弊社の個人情報保護方針につきましては、弊社ウェブサイトをご覧ください。

<https://yushodo.maruzen.co.jp/privacy.html>

今後の案内が不要の方は、トライアル申し込み時に、「商品の案内は不要」「催事の案内は不要」の旨をお知らせください。

資料 No. 12-2024-924