



飲食文化繪本



世界飲食文化小百科

作者／徐寶法

繪者／陳維霖、申東根

監修／梁香子 譯者／曹玉綸





世界飲食 文化小百科



作者／徐寶沄 繪者／陳維霖、申東根
監修／梁香子 譯者／曹玉綸

作者 徐寶滋 (Bo-Hyeon Seo)

大學主修兒童學，曾從事童書的製作，寫作經驗長達十年。最大的夢想，就是繼續寫出如同小時候廢寢忘食看過的許多書一樣，充滿兒童想像力的作品。

繪者 陳維霖 (臺灣篇插圖)

自由插畫家。作品《菱角塘》曾獲教育廳插畫金書獎、《成語漫畫動物園》獲得國立編譯館優良漫畫第二名、《蜻蜓》獲科學類年度十大好書、入選日本福岡evergreen marinor hotel 海報設計。

繪者 申東根 (Dong-Geun Sin)

曾在韓國插畫學院主修繪本，繪本作品有《老虎會遇到孩子嗎？》、《老虎肚子裡的宴會》等。

監修 梁香子

高麗大學環境科學研究所食品加工學碩士班畢業，曾任信興大學飯店烹飪系和日本川口藝術學校客座教授。現任瑞靖大學飯店烹飪系兼任教授、中國山東旅遊學院、青島酒店管理學院及商學院客座教授，並以世界飲食文化研究院理事長與農林水產食品部韓食全球化研討會委員身分，成為國內外飲食研究的先驅。此外，還同時經營飲食和食品調理師養成機構「梁香子食物&調理學院」，致力於培養後輩人才。

譯者 曹玉絢

政治大學中文系畢業，曾任出版社編輯，現專事韓文著作翻譯。譯有《想飛的母雞》、《白雲麵包》、《小學生必修學院》、《成功孩子必讀世界偉人傳記》、《少年科學偵探CSI》等系列叢書。



愛Cook

世界飲食文化小百科

2013年6月初版

定價：新臺幣360元

有著作權・翻印必究

Printed in Taiwan.

著者	徐寶滋
繪者	陳維霖
譯者	申東根
發行人	曹玉絢

出版者 聯經出版事業股份有限公司
地址 台北市基隆路一段180號4樓
編輯部地址 台北市基隆路一段180號4樓
叢書主編電話 (02) 87876242 轉 213
台北聯經書房：台北市新生南路三段94號
電話：(02) 23620308
台中分公司：台中市健行路321號1樓
暨門市電話：(04) 22371234 ext. 5
郵政劃撥帳戶第0100559-3號
郵撥電話：(02) 23620308
印刷者 文聯彩色製版印刷有限公司
總經銷 聯合發行股份有限公司
發行所：新北市新店區寶橋路235巷6弄6號2樓
電話：(02) 29178022

叢書主編 黃惠鈴
編輯 張倍菁
整體設計 freelancerstudio

行政院新聞局出版事業登記證局版臺業字第0130號

本書如有缺頁，破損，倒裝請寄回台北聯經書房更換。 ISBN 978-957-08-4192-3 (精裝)
聯經網址：www.linkingbooks.com.tw
電子信箱：linking@udngroup.com

Copyright © Yeowon Media Co., Ltd., 2011
This Complex Chinese edition is published
by arrangement with Yeowon Media Co., Ltd.,
through The ChoiceMaker Korea Co.

國家圖書館出版品預行編目資料

世界飲食文化小百科/徐寶滋著，申東根繪圖。

曹玉絢譯。初版，臺北市：聯經，2013年6月
(民102年)。76面，22.5×30.4公分(愛Cook)
ISBN 978-957-08-4192-3 (精裝)

1. 飲食風格 2. 通俗作品

538.78

102009945



世界飲食 文化小百科



作者／徐寶沄 繪者／陳維霖、申東根
監修／梁香子 譯者／曹玉綸



看起來真好吃！
這是我叔叔寄來的
月餅。

哇！好美喔！

聽說印度人
很喜歡吃饅餅*。

我阿姨住在美國，
有時早餐也會吃鬆餅。



除了每天吃的米飯
外，我也好想嚐嚐看
各種新奇的料理。

世界上到底有
多少種料理呢？



小朋友，你們很好
奇其他國家的人都
在吃些什麼嗎？

噢？

*饅餅 (Naan)：大圓盤狀烤餅。

這就是我們生活的世界，
在這片廣大的陸地上，有
著許多國家。

先來一趟
世界之旅吧！



有熊貓！



我看到臺灣了！

非洲

在緊鄰西亞的非洲大陸上，不僅有著茂密的叢林和野生動物，還可以看到傳統的原始部落與現代化城市並存的景象。



歐洲

接著去歐洲逛一下吧！歐洲聚集許多國家，相較於氣候寒冷、陰天較多的北部，中部和南部不但氣候佳，食材種類也很豐富；而東歐則與亞洲大陸接壤。



亞洲

亞洲是世界最大的陸地。全世界人口最多的中國和印度，正是位於亞洲。由於幅員廣大，境內有遼闊的草原、沙漠、數百座島嶼、險峻的山脈等多種地形。





大洋洲

大洋洲是由許多島國所組成，以獨特的動植物與美麗的珊瑚礁聞名，袋鼠和無尾熊也是大洋洲才有的動物。

南極

從大洋洲向南過去，是地球上最冷的地方——南極。這片被冰雪覆蓋的大地，也是企鵝的故鄉。雖因氣候太過寒冷而不適合人類居住，卻蘊藏著非常豐富又極具價值的天然資源。

北極

地球的最北端是北極，雖然比南極稍暖一點，但還是十分寒冷。相信大家對住在北極的北極熊和愛斯基摩人，一定不陌生吧？



哎呀，
好累喔。

世界
真是大啊！



美洲

這裡是美洲大陸，北美洲不僅幅員遼闊，還擁有各種豐富的天然資源，境內聚居著來自世界各地的不同種族。南美洲則是各類穀物的故鄉，境內的亞馬遜叢林，也是全世界最大的雨林。



快樂的美食之旅
現在才要開始呢！



哇，
嚇我一跳！

別怕！我是美食探險隊隊長，
來自世界美食之旅的地圖。你
們想不想跟我一起去認識世界
各地不同的料理呢？

好啊！



一起
走啦！

咻～



以米飯為主食——亞洲

亞洲位於地球上最大的歐亞大陸，涵蓋中央和東部地區。由於幅員遼闊，隨著地區的不同，各地的自然環境、宗教、生活方式也有相當大的差異。不過，這些國家的共同點就是——多以米飯為主食。



亞洲

歐洲

美洲

非洲

大洋洲、南北極





山珍海味，在地飲食創意多 臺灣

臺灣位於亞洲東部，東臨太平洋，西邊與中國隔著臺灣海峽，而位於板塊交界處，高山與丘陵占臺灣土地總面積三分之二。高山林立、四面環海的地理環境，使得山產與海鮮十分豐富。早期從大陸福建、廣

東的移民帶來的飲食文化，加上應用當地食材所創造出來的在地小吃，以及原住民風味餐，使得臺灣飲食文化非常多元，每年都有非常多的觀光客慕名而來。

廟口小吃

各地有歷史的鄉土小吃區，大都伴隨市集、香火鼎盛的廟宇產生，稱為廟口小吃。廟口小吃往往有歷經時間考驗，代代經營而自成口碑的老店。這些小吃無論源自何處，大多都有方便、便宜又大碗的特色，滿足來往人群的口腹之欲。



其他料理



滷肉飯（肉燥飯）

臺灣北部稱滷肉飯，南部則稱肉燥飯。各地作法稍有不同，但皆以滷汁烹煮的肉末，淋在熱騰騰的白飯上食用，可搭配筍乾或是醃蘿蔔乾。



蚵仔煎

以鮮蚵、青菜、雞蛋、太白粉等食材煎製而成，最後淋上特製的醬料。除了正統的蚵仔煎外，還有蟹肉煎、花枝煎、蝦仁煎等，都是以臺灣新鮮海產為主要賣點。



牛肉麵

指各種以燉煮過的牛肉為主要配料的湯麵食，一般分為「清燉牛肉麵」和「紅燒牛肉麵」，運用不同的湯頭、牛肉部位、粗細麵條，可搭配出多種牛肉麵。



豬腳麵線

將醬汁滷過的豬蹄膀放在麵線上一同食用。民間習俗認為吃豬腳麵線可以長壽和去霉運。



臺灣在地小吃

臺灣夜市小吃種類多不勝數，除了有名的珍珠奶茶、滷味、炸雞排、烤玉米、烤香腸、蚵仔煎、蔥油餅、木瓜牛奶、紅豆餅、臭豆腐外，近年來更有許多創意小吃，或是具有異國風情的小吃不斷出現，讓夜市飲食文化更加多變創新。而臺灣傳統的小吃，與當地的食材原料、氣候特性、宗教信仰息息相關，因此不同地區會有不同的在地小吃，從中也能一窺食物背後所蘊藏的文化特性。





臺灣水果種類繁多，熱帶、亞熱帶、溫帶水果都有，全年供應不斷，因此被譽為「蔬果王國」。你能找到地圖上的水果和它的生產地嗎？



幅員廣大，珍饈異饌無數 中國

中國位於亞洲大陸的中央，是個幅員廣大、人口數量位居世界第一的國家。由於歷史悠久，所留下的文化遺產也不計其數。例如，世界四大發明：造紙術、火藥、指南針、印刷術，都是由中國發明

的。中國人很懂得料理各式各樣的食材，雖然烹調工具簡單，烹調方式卻非常多樣化。此外，做菜時習慣使用大量的油，也是中國料理的特色之一。

紫禁城

紫禁城位於中國的首都北京，原為明清兩代的皇宮，也是世界上最大、最著名的宮殿建築。據說紫禁城內共有九千多個房間，且處處設有機關，以保護皇帝的安全。

