

編號	書名	出版社
1	<a href="#">麴の発酵クリームと発酵おやつ</a>	旭屋出版
2	<a href="#">発酵種とパン</a>	旭屋出版
3	<a href="#">柿のお菓子づくり</a>	誠文堂新光社
4	<a href="#">いちごのお菓子づくり</a>	誠文堂新光社
5	<a href="#">柑橘のお菓子づくり</a>	誠文堂新光社
6	<a href="#">おいしいをつくる思考法</a>	柴田書店
7	<a href="#">「てんぷら近藤」主人のやさしく教える天ぷらのきほん</a>	世界文化社
8	<a href="#">Ana Ros: Sun and Rain</a>	PHAIDON PRESS LIMITED
9	<a href="#">The Art of Lamination</a>	Jimmy Griffin Publications
10	<a href="#">(簡體書)餐桌上的歷史：刺激食客味蕾的50餐</a>	上海文化
11	<a href="#">(簡體書)諾貝爾晚宴：一個世紀的美食歷史(1901-2001)</a>	三聯書店
12	<a href="#">(簡體書)不生不熟：發酵食物的文明史</a>	三聯書店
13	<a href="#">(簡體書)食物起源事典：世界篇</a>	上海三聯書店
14	<a href="#">(簡體書)吃果：24節氣時令蔬果趣史</a>	重慶出版
15	<a href="#">飯桌！飯桌！：80道穿越5000英里記憶的韓料理</a>	二十張
16	<a href="#">烤派之王的祕密與技藝</a>	大家
17	<a href="#">有靈・原民植物智慧</a>	麥浩斯
18	<a href="#">未亞的禮物—生活中的非洲植物誌：給大人的植物學，來自非洲大陸的植物學啟蒙</a>	麥浩斯
19	<a href="#">馴果記：從諸神的花園、人間的天堂、大眾的果物到現代超市蔬果區，果園改造土地、誘發哲思、觸動感官的千萬</a>	臉譜
20	<a href="#">民主的滋味：自由之前—入獄、囚禁、判刑，附著在日常味蕾上的衝撞與反抗</a>	麥田
21	<a href="#">棕櫚油帝國：榨出權力，殖民與當代政經貿易角力，影響全球生態的關鍵原物料</a>	麥田
22	<a href="#">醫療史偵辦錄：從疾病沙推、醫療行為到公衛觀念演進，一位腦科醫師縱橫古今的推理報告</a>	麥田
23	<a href="#">煎一壺時代補帖：高雄30家老中藥房的故事祕方</a>	裏路
24	<a href="#">原來，食物這樣煮才好吃！：從用油、調味、熱鍋、選食材到保存，150個讓菜色更美味、廚藝更進步的料理科學</a>	聯經
25	<a href="#">雄好呷：高雄111家小吃慢食、至情至性的尋味紀錄</a>	木馬文化
26	<a href="#">火頭工說麵包、做麵包、吃麵包</a>	聯經
27	<a href="#">歡喜來煮食：以料理滋養生活，作家吳鳴的42篇日常食記</a>	聯經
28	<a href="#">驚人的發酵力：用麴實現美味、健康、永續新生活</a>	方舟文化
29	<a href="#">茶道的開始《茶經》</a>	網路與書
30	<a href="#">我熱愛的東京喫茶店</a>	大塊文化
31	<a href="#">餐飲空間OMO體驗與設計：串連多場景消費的餐飲企劃與設計攻略</a>	麥浩斯
32	<a href="#">田野裡的古早味：醃梅子、漬醬菜、釀米麴、做腐乳……阿嬤古傳的料理智慧</a>	時報
33	<a href="#">癮咖啡研究室：發現咖啡健康的力量</a>	原水
34	<a href="#">中藥材與漢方藥圖鑑事典：依據不同體質，用天然中藥材提高免疫力</a>	幸福文化
35	<a href="#">(簡體書)巴黎食堂：百年老店的前世今生與最受歡迎食譜</a>	電子工業

36	<a href="#">雋味食譜（上下冊）</a>	上海文藝
37	<a href="#">怪奇海產店II</a>	遠流
38	<a href="#">樂活國民曆</a>	遠流
39	<a href="#">台灣百年市場</a>	遠流
40	峇裡島食誌	木言社
41	鹽埕老派生活指南（三冊）	叁捌地方生活文化
42	食飽鹽塩：鹽一市場的私房食譜	叁捌地方生活文化
43	五花鹽（二冊）	五花鹽
44	貢丸湯（五冊）	見域
45	災難、戰爭與飢荒時期之飲食保全: 吃得到、吃得夠、吃得安全	健康化長壽發展協會