



東南亞



歐洲



巴西



澳大利亞

發展麻辣防腐的烹調風格，以及醃製、風乾、豆瓣醬等成熟的保存技術。

發展大量醃菜（如酸甜甜菜湯）、煙燻肉、黑麥麵包與乳製品發酵，長期保存是核心需求。

發展木薯加工技術延長保存，並透過長時間燉煮使廉價肉類變軟，適合大家庭共食。

發展出起司發酵、醃肉、風乾等技術，以儲備冬季糧食。

發展出熱湯、燉肉、派類等溫暖且易保存的食物，並有點心與烘焙文化。

戶外野炊、烤肉流行，飲食文化融合多國特色。

利用辣椒、酸味與香草抑菌，並發展出蝦醬、魚露等發酵食品。

利用煙燻、風乾、鹽漬等方式延長保存期，例如製作風乾魚和發酵鯊魚。



中國



英格蘭



冰島



俄羅斯