

<<满汉全席之饽饽>>

图书基本信息

书名：<<满汉全席之饽饽>>

13位ISBN编号：9787547301012

10位ISBN编号：7547301010

出版时间：2010-1

出版时间：东方出版中心

作者：扬眉 绘

页数：160

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>

<<满汉全席之饽饽>>

内容概要

《满汉全席之饽饽》专门讲述清宫御膳的主食系列。

“饽饽”是满族人对面食的称谓。

绵延清朝三百多年的饽饽全盛时代，诞生和改良了几乎所有现在的主食与点心，而“外路”面食也都臣服于饽饽麾。

上屉蒸的是“撒糕饽饽”、“苏叶饽饽”，火炉烘烤的是“光头”、“核桃酥”，下锅水煮的是“煮饽饽”（水饺）。

北平俗曲《鸳鸯扣》专道“煮饽饽”：“仆妇们端上了饽饽送亲的就让，先说姑爷请用……勉强的咬点边儿仍然吐掉，阿哥他嚷是生面就笑坏了旁人，大奶奶笑骂：猴儿你怎么好傻！

快吃了不要胡说，那就是儿孙。

”百年前餐前饭后最为熟稔的“饽饽”盛名不在，其实尚存，萨其马、豌豆黄、枣儿糕，当然还有“煮饽饽”。

<<满汉全席之饽饽>>

书籍目录

不失国体的丰等满宴送赏赐取拉拉出工膳间克食膳房搬家

<<满汉全席之饽饽>>

章节摘录

世界上没有哪个国家用海量面食当作国宴的，除了清帝国。六个等级的满席，全部以面食为主，赴宴的人会得到一个“饽饽桌”，这是一张大红油漆矮桌，上面纵横成列地摆着各种各样的面食与点心，一层叠一层，成为一座点心山，点心摞得特别瓷实，要是抽出一块来吃，就可能使整个点心山倾倒。

“满人嗜面，不常嗜米，种类极繁，有炕者、蒸者、炒者，或制以糖，或以椒盐，或做龙形、蝴蝶形，以及花卉形；另一种中有肉馅，另外有酱者数种，又有绿豆糕、花生糕数事，配以糖制之汤。

”如此多样的满式饽饽，也并不能涵盖“饽饽桌”上的所有内容，实际上，饽饽桌上有满族面食、蒙古面食、回族面食，还有汉族面食……随着满族定鼎中原，被定为国宴的“饽饽桌”也很快地进行了民族融合，全国各民族最有特色、最精美的面食被集中到一张桌上。

这时，即使同一种点心，也不再纯粹了。

一只小小的奶卷，本是正宗的蒙族点心，在清朝国宴的餐桌上，它的奶皮来自蒙古，馅心却是来自长芦的蜜渍荸荠。

被清朝人叫作“饽饽”的食品，流传到现在大部分成了“点心”，比如“自来红”、“自来白”、“萨其马”，现在北京仍然有，却是作为茶余饭后的点心而存在的。

而被清朝人叫作“点心”的食品，以现在的眼光看，差不多都是日常主食，比如蒸饼、烫面饺、包子、发糕等。

<<满汉全席之饽饽>>

编辑推荐

满汉全席是中华饮食文化的代表，在华人甚至亚洲人的印象中，它代表顶级豪华筵宴。现在，除了名字，它已沦为虚幻。

街头巷尾酒楼餐室与娱乐节目所炮制的它并不得到人们认可。

有谁知道真正的满汉全席包括哪些菜品？

由哪些材料烹成？

如何烹制？

《满汉全席之饽饽》在历史的碎片中找到真相，还原史实。

书中所有菜品在《清宫膳底档》都可以找到，每一种烹饪方法都有它的历史源头。

鱼翅、燕窝、熊掌、雪蛤离你我固然很遥远，但令人欣慰的是，历史上实实在在存在过的珍馐佳肴也可以很平凡。

食物没有高低贵贱，它们永远是最纯洁的。

<<满汉全席之饽饽>>

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>