

<<养小录>>

图书基本信息

书名：<<养小录>>

13位ISBN编号：9787806289181

10位ISBN编号：7806289186

出版时间：2005-9

出版时间：三秦出版社

作者：顾仲

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>

<<养小录>>

书籍目录

序养小录序卷之上 饮之属 论水 取水藏水法 青果汤 暗香汤 茉莉汤 柏叶汤 桂花汤论酒 诸花露 杏酪 乳酪 牛乳去膻法酱之属 甜酱 又方 又 仙酱方 一料酱方 糯米酱方 豆酱油 又法 秘传造酱油方 急就酱 急就酱油 芝麻酱 腌肉水 腌雪 芥卤 笋油糟 甜糟 糟油 浙中糟油 嘉兴糟油 醋 七七醋 懒醋 大麦醋 收醋法芥辣 制芥辣 又梅酱 梅酱 梅卤豆 豆豉 红蚕豆 熏豆腐 凤凰脑子 冻腐 腐干 响面筋 熏面筋 麻腐 粟腐 粥 暗香粥 木香粥 粉 藕粉 松柏粉 饵之属 顶酥饼 雪花酥饼 薄脆饼 果馅饼 粉枣 玉露霜 松子海啣种 晋府千层油旋烙饼 火烧饼 水明角儿 酥黄独 阁老饼 核桃饼 橙糕 梳儿印 蒸裹粽卷之中 蔬之属 腌菜法 又法 菜齏 干闭瓮菜 闭瓮芥菜 水闭瓮菜 覆水辣芥菜 撒拌和菜法 细拌芥 焙红菜 水芹 生椿 蚕豆苗 赤根菜 瓜 瓜茄生 酱王瓜 瓜齏 煮冬瓜 煨冬瓜法 姜 糟姜 脆姜 醋姜 糟姜 茄 糟茄 蝙蝠茄 囫囵肉茄 绍兴酱茄 萱 香蕈粉 薰蕈 酱麻姑 醉香蕈 笋 笋粉 带壳笋 薰笋 生笋干 生淡笋干 笋鲜 糟笋 卜 醉萝卜 腌水卜 餐芳谱 牡丹花瓣 兰花 玉兰花瓣 蜡梅 迎春花 萱花 萱苗 甘菊苗 枸杞头 尊菜 野苋 菱科 野白芥 野萝卜 菱蒿 茉莉 鹅脚花 金豆花 紫花儿 红花子 金雀花 金莲花 看麦娘 狗脚迹 斜蒿 眼子菜 地踏菜 窝螺芥 马齿苋 马兰头 茵陈蒿 雁儿肠 野茭白 倒灌芥 苦麻薹 黄花儿 野荸荠 野绿豆 油灼灼 板芥芥 碎米芥 天藕 蚕豆苗 苍耳菜 芙蓉花 葵菜 牛蒡子 槐角叶 椿根 凋菰米 锦带花 东风芥 玉簪花 栀子花 藤花 江芥 商陆 牛膝 防风 苦益菜 芭蕉 水菜 松花蕊 白芷 天门冬芽 水藻芽 苕菜芽 蒲芦芽 水苔 灰苋菜 凤仙花梗 蓬蒿 鹅肠草 鸡肠草 棉絮头 芥麦叶 果之属 青脆梅 又法 橙饼 藏橘 山查饼 假山查饼 醉枣 梧桐豆 樱桃法 蜜浸诸果 桃参 桃干 腌柿子 酥杏仁 素蟹 天茄儿 桃漉 藏桃法 杏浆 盐李 糖杨梅 杨梅生 栗子 地梨卷之下 佳肴篇 总论 荤大料 减用大料 素料 鱼之属 鱼鲜 湖广鱼鲜法 鱼饼 冻鱼 鲫鱼羹 酥鲫 酒发鱼 爨鱼 暴腌糟鱼 蒸鲥鱼 消骨鱼 蛭鲜 水鸡腊 臊子蛤蜊 醉虾 酒鱼 酒曲鱼 甜虾 虾松 法制虾米 淡菜 酱馊 虾米粉 鲞粉 薰鲫 糟鱼 海蜇蟹 酱蟹、糟蟹、醉蟹精妙秘诀 上品酱蟹 糟蟹 醉蟹 松壑蒸蟹 蟹螯 禽之属 卤鸡 鸡松 粉鸡 蒸鸡 炉焙鸡 煮老鸡 让鸭 封鹅 白烧鹅 嘉兴马瞳泼黄雀 卵之属 百日内糟鹅蛋 煮蛋 一个蛋 软去蛋硬皮 龙蛋 肉之属 蒸腊肉 煮腊肉 藏腊肉 肉脯 煮肚 肺羹 煮茄肉 夏月冻蹄膏 皮羹 灌肚 兔生 熊掌 黄鼠

章节摘录

书摘煮腊肉 煮腊肉陈者，每油哮气 。
法，于将熟时，以烧红炭火数块，淬 入锅内，则不哮。

【注释】 油哮气：腊肉在煮沸的水中崩溅有声。

哮，野兽的吼声。

这里指油溅出时发出的叭叭响声。

淬(cui)：本指铸造刀剑时把烧红的刀剑浸入水中使之坚刚。

这里是指将烧红的炭火放入锅内，达到不哮的目的。

【译文】 煮存放时间较长的腊肉，常常遇到油在煮沸的水中叭叭崩溅。

处理的方法是，在肉快要熟的时候，把几块烧红的炭火，淬入锅内，油就不崩溅了。

P210

<<养小录>>

编辑推荐

该书是清朝顾仲所作。
全书共分为“卷之上”、“卷之中”、“卷之下”三卷，内容涉及各类饮食的制作方法和烹饪技术，有些还介绍了保存和贮藏的方法，内容丰富、涉及面广，有一定的实用意义和参考价值。

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>