

<<随园食单>>

图书基本信息

书名：<<随园食单>>

13位ISBN编号：9787806432808

10位ISBN编号：7806432809

出版时间：2000年

出版时间：江苏古籍出版社

作者：(清)袁枚

页数：85

字数：83000

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>

<<随园食单>>

内容概要

《随园食单》是清代著名文学家袁枚所著。

袁枚是一位有丰富经验的烹饪学家。

他所著的《随园食单》一书是我国清代一部系统地论述烹饪技术和南北菜点的重要著作。

《随园食单》出版于1792年（乾隆57年）。

全书分为须知单、戒单、海鲜单、江鲜单、特牲单、杂牲单、羽族单、水族有鳞单、不族无鳞单、杂素单、小菜单、点心单、饭粥单和菜酒单十四个方面。

在须知单中提出了既全且严的二十个操作要求，在戒单中提出了十四个注意事项。

接着，用大量的篇幅详细地记述了我国从十四世纪至十八世纪中流行的326种南北菜肴饭点，也介绍了当时的美酒名茶。

从选料到品尝都有所叙及。

从中可以看出，中国菜肴几百年来没有多少根本性的变化，他推崇的美食，如今仍然广受追捧，非常实用。

《随园食单》是提高烹饪技术、研究传统菜点以及烹制方法的指导性史籍。

自问世以来，这部书长期被公认为厨者的经典，英、法、日等大语种均有译本。

《随园食单》文字简单清爽，人人都可照着去做，有趣的是，作者还将某菜做法，出自何人何家大都写了出来。

实在是一本美食家的必读之书。

《随园食单》是清代著名文学家袁枚所著。

袁枚是一位有丰富经验的烹饪学家。

他所著的《随园食单》一书是我国清代一部系统地论述烹饪技术和南北菜点的重要著作。

该书出版于1792年（乾隆57年）。

全书分为须知单、戒单、海鲜单、江鲜单、特牲单、杂牲单、羽族单、水族有鳞单、不族无鳞单、杂素单、小菜单、点心单、饭粥单和菜酒单十四个方面。

在须知单中提出了既全且严的二十个操作要求，在戒单中提出了十四个注意事项。

接着，用大量的篇幅详细地记述了我国从十四世纪至十八世纪中流行的326种南北菜肴饭点，也介绍了当时的美酒名茶。

《随园食单》主要是介绍江浙一带富有特色的饮食的制作方法，因此它是一本地域性的“江浙食单”。

但其内容相当丰富，包括了海鲜、特牲、羽族、水族、素菜、点心、茶酒等等十四单，当时江浙人生活中各种类型的饮食几乎网罗殆尽。

每一单罗列的品种也十分可观，例如《特牲单》就介绍了三十余种菜肴，涉及到猪、牛、羊、鹿、獐、果子狸等牲畜与动物的许多烹饪方法；《点心单》介绍了面、饼、饺、馄饨、合子、馒头、面茶、粽子、汤团、糕、豆粥等五十余种点心的做法。

它集中了江浙厨师长期积累的丰富的烹饪经验，弥足珍贵。

<<随园食单>>

书籍目录

须知单 先天须知 作料须知 洗刷须知 调剂须知 配搭须知 独用须知 火候须知 色臭须知
迟速须知 变换须知 器具须知 上菜须知 时节须知 多寡须知 洁净须知 用纤须知 选用须
知 疑似须知 补救须知 本分须知戒单 戒外加油 戒同锅熟 戒耳餐 戒目食 戒穿凿 戒停顿
戒暴殄 戒纵酒 戒火锅 戒强让 戒走油 戒落套 戒混浊 戒苟且海鲜单 燕窝 海参三法
鱼翅二法 鳊鱼 淡菜 海螵 乌鱼蛋 江瑶柱 蚶黄江鲜单特性单杂牲单羽族单水族有鳞单水族无
鳞单杂素菜单小菜单解点心单饭粥单茶酒单

<<随园食单>>

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>