

<<金瓶梅饮食谱>>

图书基本信息

书名：<<金瓶梅饮食谱>>

13位ISBN编号：9787807133995

10位ISBN编号：7807133996

出版时间：1970-1

出版时间：山东画报

作者：邵万宽，章国超 著

页数：307

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>

## <<金瓶梅饮食谱>>

### 内容概要

诞生于十六世纪晚明社会的世情小说《金瓶梅》，对研究明代的饮食文化有着特殊的价值。作者把视线集中于市井群体，描摹世俗百态，绘成一幅鲜明生动的晚明山东一带的《清明上河图》。它的显著特点便是，通过对西门庆日常生活场景的描述，达到“描写世情尽其情伪”的目的。

## &lt;&lt;金瓶梅饮食谱&gt;&gt;

## 书籍目录

一、美馐佳肴一根柴禾烧猪头炖烂蹄膀味浓香胶汁冷凝水晶蹄菜点合璧馄饨鸡红糟烹制鹅胗掌味美鲜香腌螃蟹泰州咸蛋红邓邓鲜嫩无比劈晒鸡辽东金虾王瓜拌油炸烧骨香喷喷炮炒腰子剖花刀别具一格火熏肉应氏吃法糟鲟鱼鲜美异常煎鲟鱼家常菜肴炒面筋开胃可口酸笋汤皮白肉嫩水晶鹅鲜香多味八宝汤清爽利口拌双脆桃仁并非“核桃肉”滋补佳品羊贯肠“龙戏珠”菜名增色营养丰富烧泥鳅白煮寸扎骑马肠鸡子腰子皆补肾羊肉菜肴流传广风味独特酿螃蟹冬笋配炒春不老明代盛行制鱼鲜蚌菜生吃改熟食鸡鹅鸭烧法多样腌腊制品风味浓馄饨入汤成菜肴食补珍品鸽子雏杂熬当与杂烩同补气健身头脑汤荤素搭配双味圆酸辣鲜美鸡尖汤二、面点杂食莫将炊饼当烧饼清真小吃艾窝窝黄米枣儿合制糕匾食角儿皆为饺果馅人饼香浓郁元宵佳节吃元宵榛松果品白糖粥搽糰卷儿花色多酥烧香脆作礼品重阳循古品花糕蒸酥茶食脆又香薄脆宜用素油制香甜可口松花饼香茶饼中香料多桃花烧卖呈特色明代包子品种多洁白暄软馒头美猪头卤面味道佳高装肉包裂破头泡螺并非螺蛳菜夏令时节食凉糕风味点心肉兜子大众食品荷花饼攒肉丝卷即春卷玫瑰鹅油烫面饼乳饼滋补营养佳十香瓜茄为酱菜玫瑰入馅味香甜寿面寿桃与寿糕油酥点心顶皮饼病人食粥益处多立夏食李颜色美身处枣乡食枣易苦瓜生食不入肴江南水乡出乌菱鲜荸荠人见人爱酒宴上冷落雪藕枇杷最是稀罕物衣梅更胜梅酥丸山东食柑非易事南北蜜饯风味殊中秋美果数石榴冬季应令吃炒栗嗑瓜子不论尊卑四、酒葡萄酒美酒受青睐白酒不与烧酒同雄黄艾酒节令酒重阳饮菊酒甜酒喜庆礼俗羊羔酒麻姑酒最宜贺寿西门府第酒礼多自酿木樨荷花酒名贵药酒竹叶青不拘一格金华酒五、茶玉壶雪水烹团茶茶兼花香更袭人消食解酒六安茶雀舌牙茶誉古今金瓶梅里杂茶冗茶佛一味渊源深透心沁齿酸梅汤结语附录《金瓶梅》菜点研制菜肴类腊肉熏肉水晶蹄蹄炖蹄膀羊角葱炒核桃肉油煤烧骨山药肉圆爆炒腰子烧羊肉白切羊肉水晶鹅糟鹅胗掌糟鸭炉烧鸭馄饨鸡干蒸劈晒鸡鸡尖汤红邓鸭蛋炖鸽子雏蒸糟鲟鱼黄炒银鱼腌螃蟹酿螃蟹烧滑鳅王瓜拌金虾豆芽拌海蜇糟笋炒面筋春不老炒冬笋酸笋汤面点类鹅油烫面蒸饼玉米面蒸饼裹馅肉角儿荷花饼攒肉丝卷桃花烧卖大饭烧卖玫瑰搽糰卷黄芽韭菜肉包高装肉包子薄脆酥烧顶皮酥饼蒸酥果馅饼肉兜子艾窝窝黄米面枣儿糕雪花糕白糖万寿糕花糕果馅凉糕果馅元宵鳝鱼面猪头卤面《金瓶梅》宴席菜单要参考书目

<<金瓶梅饮食谱>>

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>