第一图书网, tushu007.com

<<随园食单>>

图书基本信息

书名：<<随园食单>>

13位ISBN编号：9787101075304

10位ISBN编号：7101075304

出版时间：2010-9

出版时间：中华书局

作者：袁枚,陈伟明

页数：274

字数：150000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

身为乾隆才子、诗坛盟主，袁枚一生著述颇丰。
作为一位美食家，《随园食单》是其四十年美食实践的产物。
作者以随笔的形式，细腻地描摹了乾隆年间江浙地区的饮食状况与烹饪技术，用大量的篇幅详细记述了我国14至18世纪流行的326种南北菜肴饭点，也介绍了当时的美酒名茶，是我国清代一部非常重要的饮食名著。
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、水族无鳞单、杂素单、小菜单、点心单、饭粥单和菜酒单十四个方面。
自问世以来，这部书被公认为厨者的经典。

作者简介

袁枚(1716－1797)，字子才，号筒斋，又号随园老人，今浙江杭州人氏。
袁枚是清代著名的散文家和诗人，也是著名的美食大师。
他子乾隆四年(1739)中进士，选庶吉士。
曾外放江南地区任县令，先后于江苏溧水、江浦、沭阳、江宁任县令七年。
为官正直勤政，颇有名声、奈仕途不顺，无

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 本份须知戒单 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 ……江鲜单特牲单杂牲单羽族单水族有鳞单水族无鳞单杂素菜单小菜单点心单饭粥单茶酒单

章节摘录

鸡蛋　　鸡蛋去壳放碗中，将竹箸打一千回蒸之，绝嫩。
凡蛋一煮而老，一千煮而反嫩。
加茶叶煮者，以两炷香为度。
蛋一百，用盐一两；五十，用盐五钱。
加酱煨亦可。
其他则或煎或炒俱可。
斩碎黄雀蒸之，亦佳。
【译文】　　把鸡蛋去壳打在碗中，用竹筷子打一千次，然后蒸吃，非常鲜嫩。
蛋一煮就老，煮的时间长了反而变嫩。
加茶叶煮，约煮两炷香的时间。
一百只蛋，用盐一两；五十只蛋，用盐五钱。
加酱煨煮也可以。
其他或煎或炒都可以。
与斩碎的黄雀肉一起蒸，也很好。
【点评】　　鸡蛋含有丰富的蛋白质、氨基酸、卵磷脂、维生素等人体所需的各种营养物质，而且烹调方法最为丰富而又简单。
如蒸、炒、煎、煮都可以炮制成美味佳肴，既可以蔬瓜配菜，如黄瓜鸡蛋，也可与肉类配菜，如瘦肉饼蒸蛋，荤素皆宜。
食品市场上的茶叶蛋也是一种常见的制作方法，不过由于茶叶含酸化物质与鸡蛋铁元素结合，影响胃的消化功能，所以对于儿童来说，蒸蛋或蛋花汤等，能使蛋白质松解，有利于儿童的消化吸收。
野鸡五法　　野鸡披胸肉①，清酱郁过，以网油包放铁奁上烧之②。
作方片可，作卷子亦可。
此一法也。
切片加作料炒，一法也。
取胸肉作丁，一法也。
当家鸡整煨，一法也。
先用油灼拆丝，加酒、秋油、醋，同芹菜冷拌，一法也。
生片其肉，入火锅中，登时便吃，亦一法也。
其弊在肉嫩则味不入，味入则肉又老。
【注释】　　①披：劈开，这里指片下。
②奁（lian）：盛物之器。
【译文】　　野鸡片下鸡胸脯肉，以清酱腌浸，用网油包在铁奁上烧烤。
可以包成方片，也可包成一卷。
这是一种方法。
或把鸡胸脯肉切成肉片，加作料炒，又是一种方法。
或把鸡胸脯肉切成肉丁炒，也是一种方法。
或把野鸡当成家鸡那样整只煨煮，又是一种方法。
或把油灼熟，切成丝，加酒、酱油、醋，同芹菜冷拌，也是一种食法。
或把野鸡肉切成片，放在火锅中，即吃，这也是一种食法。
这种食法的弊病在于肉嫩则不够入味，入味则肉质变老。
赤炖肉鸡　　赤炖肉鸡，洗切净，每一斤用好酒十二两、盐二钱五分、冰糖四钱，研酌加桂皮，同入砂锅中，文炭火煨之。
倘酒将干，鸡肉尚未烂，每斤酌加清开水一茶杯。
【译文】　　红炖肉鸡，先把鸡洗净切好，每一斤用十二两好酒，二钱五分盐，四钱冰糖，适量加一些桂皮末，一齐放入砂锅中，以慢炭火煨煮。

第一图书网, tushu007.com

倘若酒快煮干，而鸡肉尚未烂熟，每斤酌加清开水一茶杯。
【点评】　红炖肉鸡，相对较为肥腻。
所以在烹制时，可适量加入一些桂皮末。
桂皮香气浓郁，可使肉鸡去腥解腻，令人食欲大增。
蘑菇煨鸡　鸡肉一斤，甜酒一斤，盐三钱，冰糖四钱，蘑菇用新鲜不霉者，文火煨两枝线香为度。
不可用水，先煨鸡八分熟，再下蘑菇。
……

第一图书网, tushu007.com

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