

<<御厨秘笈>>

图书基本信息

书名：<<御厨秘笈>>

13位ISBN编号：9787308084710

10位ISBN编号：730808471X

出版时间：2011-4

出版时间：浙江大学出版社

作者：肃慎

页数：372

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>

<<御厨秘笈>>

内容概要

食色性也。
吃饱饭与绵延后代是人类生存和发展的根本底线。

孔子曾曰：“食不厌精，脍不厌细。”而古代的那些大权在握的帝王，可谓钟鸣鼎食，饕享群鲜。每日御膳皆山珍海味，飞潜动植，水陆八珍。御厨们绞尽脑汁，其所烹制出的菜肴无不造型优美、脍炙人口，足以令人闻香下马，知味停车。

凭着一手响当当的招牌菜及过人的智慧，有的御厨鲤鱼跃龙门，出人头地，甚至官至权倾天下的宰相。

但俗话说：伴君如伴虎。宫廷内更是权欲纷争的生死场，御厨们有的心怀异志，或是发动宫廷政变，或是忍无可忍，拔刀向主，一失足成千古恨；也有的因此被扫地出门，甚至走上奈何桥：商纣王因为吃煮熊掌硌了门牙，就砍了御厨的头；晋灵公因为熊掌煮得未到火候，便把厨师杀头示众；出现在嘉庆皇帝饭碗中的一粒稻壳悄然索走了御厨的性命；至于在慈禧太后手里，仅因一粥一饭的小错而遭殃的御厨更是让人唏嘘不已。

《御厨秘笈(帝王宴上的招牌菜)》将历史与中国御膳文化融合为一体，纵横捭阖，游弋千年。

《御厨秘笈(帝王宴上的招牌菜)》不仅涉及朝代更迭、历史珍闻、宫廷斗争，还对宫廷食谱、食疗、御膳机构和饮食各大菜系的沿革发展做了最大程度的披露，通过一道道鲜为人知的御宴招牌菜揭示出历代王朝以及宫廷御厨的悲喜命运。
本书由肃慎编著。

<<御厨秘笈>>

作者简介

肃慎，1965年出生于黑龙江省鸡西市。
曾任黑龙江省《雪花》文学期刊编辑，文化部《中国酒文化报》编辑，现为北京某文化公司编辑部主任。
发表短篇小说、散文、诗歌若干。

已出版《权力与魅力——透视普京》、《超越比尔·盖茨——宜家王朝的崛起》、《Google的盈利法则——简单创富》、《中小学生学古诗写作文》及传记文学《赵维臣——见证中国经济大变革》等书。

著有原创作品：武侠小说《夺命佳人》、《我的芳名叫妞妞》；长篇史话《给帝王把脉——行走在宫廷的御医们》；战争小说《趟过血之河》及电影文学剧本《IT侠女》。

是央视二十六集少儿系列电视喜剧《乐酷小子》主创编剧、央视电视电影《洗手》主创编剧。

<<御厨秘笈>>

书籍目录

开篇一

开篇二

第一篇 夏商周时代

第一章 跟着领导去野餐

第二章 治大国若烹小鲜

第三章 商纣王被“煮熊掌”硌了门牙

第四章 御膳房的主任成了五品公务员

第五章 帝王宴上的“元始天尊”

第六章 周宫廷的饮食禁忌及规矩

第七章 历代宫廷御膳传抄的保留食谱

第八章 毁誉参半的“厨神”易牙

第九章 寒食节吃什么

第十章 一锅要了王公大臣命的鼋鱼汤

第十一章 湘菜、鄂菜及粤菜的老祖宗

第十二章 史上最强悍的御厨与名震天下的佳肴

第十三章 “新风鳗鲞味胜鸡”

第二篇 秦汉时代

第一章 靠盐说话的秦廷御膳

第二章 西楚霸王之“霸王别姬”

第三章 汉刘邦与“鼋汁狗肉”

第四章 “鹿肚炙”原来是入伙饭的下酒菜

第五章 隐士的美味佳肴上了帝王宴

第六章 关于“鱖鲙”的公案

第七章 帝王中的“厨神”

第八章 南越王宴的“酒”与“菜”

第九章 民选皇帝王莽的最爱——鲍鱼

第十章 寂寞王朝并不寂寞

第十一章 “鸡肋”与“鲈鱼脍”

第三篇 魏晋南北朝时代

第一章 面食的名字来源于美男子的那张脸

第二章 “宁饮建业水，不食武昌鱼！”

第三章 帝王御宴的尴尬

第四章 黄瓜从此不姓“胡”

第五章 美味不过是“项脊”

第六章 暴食起来不要命的“猪王”皇帝

第七章 问“柵”为何物

第八章 从“羊羹”到“水盆羊肉”

第九章 朕的国宴是素席

第十章 “鹅掌”诱得帝王心

第四篇 隋唐五代时代

第一章 隋二世将美景变成美食

第二章 “金齏玉脍”与“蜜蟹”

第三章 “浑羊殁忽”原是舶来品

第四章 厘清古代饮食界的一桩打不完的官司

<<御厨秘笈>>

- 第五章 “洛阳水席”名闻天下
- 第六章 “牡丹燕菜”的由来
- 第七章 武则天牌“虫草全鸭”
- 第八章 取缔“烧尾宴”
- 第九章 唐明皇誓将埋单进行到底
- 第十章 盛世御宴的招牌菜
- 第十一章 传说中的红绫饼饺与“红虬脯”
- 第五篇 辽宋时代
 - 第一章 御厨将辽太宗“耙”成“木乃伊”
 - 第二章 辽代宫廷三大宴
 - 第三章 宋朝的御厨使是武官
 - 第四章 宋代御宴的主打菜——烧羊肉
 - 第五章 穷奢极欲的赵宋宫廷豪宴
 - 第六章 宋徽宗的生日Party
 - 第七章 史上最奢华的一桌御宴菜单
 - 第八章 宋高宗恋上“宋嫂鱼羹”
 - 第九章 孝宗赵昚的几道“私家菜”
 - 第十章 流向民间的“奇香烧鹅”与“护国菜”
- 第六篇 元明时代
 - 第一章 蒙元大帝国的“诈马宴”
 - 第二章 元世祖“涮羊肉”
 - 第三章 御厨作业手册——“饮膳正要”
 - 第四章 明太祖一生只有一个御厨
 - 第五章 “金陵鸭馔甲天下”
 - 第六章 美女“紫酥肉”
 - 第七章 “蟠龙菜”与“鱼茸卷”
 - 第八章 明朝宫廷饮食十二月
 - 第九章 河豚虽美味饕餮须谨慎
 - 第十章 木匠皇帝好“鸡枞”
 - 第十一章 大明御厨房的秘制：“一了百当”
- 第七篇 大清时代
 - 第一章 “黄金肉”成就了努尔哈赤的伟业
 - 第二章 中国宫廷御膳之最
 - 第三章 皇宫过大年却吃素馅饺子
 - 第四章 康熙恋恋不舍是“豆腐”
 - 第五章 天下美馔尽入帝王宴
 - 第六章 后人杜撰出来的“满汉全席”
 - 第七章 乾隆皇帝吃出来的长寿
 - 第八章 喜欢杀厨师的嘉庆皇帝
 - 第九章 抠门皇帝没饭吃
 - 第十章 奕訢与“嫦娥知情”
 - 第十一章 慈禧六十大寿的吉祥菜——“百鸟朝凤”
 - 第十二章 老佛爷与“罗汉全斋”
 - 第十三章 盘点清廷的御厨与名肴
 - 第十四章 末代皇帝溥仪对御膳的“三个讲究”

<<御厨秘笈>>

章节摘录

版权页：每个行当都有个祖师爷。

伏羲氏和黄帝被后人奉为烹饪行的鼻祖。

不过，说到御厨就得首推长寿之星彭祖了。

厨字作名词讲，就是庖屋、厨房，也是它的本义；作动词时，即烹饪、烹调的意思。

厨房为烹制菜肴饭食之处，厨师是以烹调为职业的人。

而御厨可是厨师行中的白领，在古代是专门给皇帝做饭的人，现在则是指专为国家的元首、王室、高层领导人，或者国家礼宾部门服务的厨师。

要想当御厨绝不是谁想干就干得了的事情。

第一，他必须身怀绝技。

或擅长煲汤，或烹调肉类最为拿手，或精于制作素食，或会制作精美的糕点、馅饼。

第二，个人简历要求完美无瑕，没有犯罪前科，另外还要定期检查身体和做各种化验，患有甲肝等传染病的绝不能问津御厨行当。

第三，经过严格筛选后，要到指定的地方实习若干年，最后才能到御膳房掌勺。

第四，决不能透露有关国家机密和领导人的任何隐私。

第五，除了关心如何提供一个能够使国家元首保持身体健康的菜单之外，还要防止元首在日常就餐时和国宴上中毒。

在古今中外的历史上，倒霉的御厨也比比皆是。

如法国路易十四的御厨瓦泰尔，就是因为国王大摆宴席的时候第一道菜没能按时端上去，羞愤之下，横剑自杀。

曾横扫欧洲的拿破仑大帝何等荣耀，他的御膳房总厨吉皮埃也因此感到面子有光。

可就在吉皮埃跟随主子远征俄国时，拿破仑被俄国战神库图佐夫击败，不得不从莫斯科狼狈撤退，吉皮埃不愿弃皇帝独自逃亡，结果被活活冻死。

2005年2月，美国白宫的“第一御厨”沃尔特·斯盖布遭遇下岗。

由于斯盖布的厨艺难合第一夫人劳拉·布什的口味，这位曾为两任美国总统尽心尽职服务了11年的老御厨接到了要他“辞职”的通知。

在白宫当厨师年薪10万美元，可事实上工作非常辛苦，家宴国宴都得操劳，事必躬亲。

尽管斯盖布对总统夫妇鞠躬尽瘁，可到头来还是落了个被扫地出门的下场。

能为第一家庭服务绝对是一件足以荣宗耀祖的事情，这更是世间所有厨师心驰神往的目标。

<<御厨秘笈>>

编辑推荐

《御厨秘笈(帝王宴上的招牌菜)》：五千年宫廷食疗食补秘方重见天日中华食文化最高成就的最新科学总结现代人理应知晓的最高端养生方法教你以吃养生的最高境界史上最强厨师阵容联袂出招五千年御厨最高人气招牌菜一网打尽品鉴美馔佳酿，不见刀光剑影，御厨真英雄 细说后宫琐事，只有饮食男女，帝王亦凡人美容养颜新风鳗鲞冰糖燕窝清蒸鹅掌延年益寿罗汉全斋商芝肉羊肾韭菜粥药膳凉拌维护心血管药膳凉拌圣旨骨酥鱼牡丹燕菜补肾益气皎月香鸡鼈汁狗肉水盆羊肉独家详尽解析最全面的皇室食补大全。

<<御厨秘笈>>

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>