

<<满汉全席之满菜>>

图书基本信息

书名：<<满汉全席之满菜>>

13位ISBN编号：9787547301029

10位ISBN编号：7547301029

出版时间：2010-1

出版时间：东方出版中心

作者：扬眉 绘

页数：161

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>

<<满汉全席之满菜>>

内容概要

本书继《满汉全席之进宫》后，再述说清朝宫廷饮食的细枝末节。

“满菜”窥视了从游牧的肃慎人到末代皇帝溥仪等满洲族群的菜盆，不仅有女真时期完颜亮坐镇燕京、君臣共食的“麋尾”、“血肠白肉”，还有乾隆皇帝御笔赐名的“飞龙”，有满族家家必吃的“酸菜”，也有常人难得一见的“鹿胎羔”。

紫禁城中的满菜以“国菜”的身份辐射着整个北方，北方佳肴的精华也被吸纳入满菜体系。

鲁菜“拔丝山药”、西北菜“爆炒驼峰”都归入御膳，而满菜“祭神肉”化身“蒜泥白肉”、“砂锅肉”走上百姓餐桌。

<<满汉全席之满菜>>

书籍目录

贡差膳项鲟蝗鹿迎旨汤局御膳炒菜熊掌御膳素菜长生不老的补药驼峰祭神肉飞龙

<<满汉全席之满菜>>

章节摘录

每个地方都有向宫廷进贡的义务，这就是“贡差”，进贡的是食物，就叫作“膳项”，合称为“贡差膳项”。

一年四季，贡差膳项的车队络绎不绝进入紫禁城。

从米面果菜到奶酒茶糖，从油盐酱醋到鱼肉鸡鸭，各种各项，定额定量，计数浩繁。

清宫膳食的用料，也无非米、面、肉、菜，和普通百姓的并无区别，那么御膳特别在哪儿呢？比如白面，清宫吃的叫“飞罗面”，每年新麦下场，细磨细罗，一般老百姓吃的，也就磨两遍，而飞罗面要磨六遍，微风过处，面粉如尘飞白雪。

全国很多地方都向清宫进贡飞罗面，其中以山西临汾的最好。

贡差膳项，鹿尾、鹿舌、鹿盘肠来自盩厔；油炸白肚鳊鱼肉丁、玲铛麦（荞麦）、稗子米来自吉林；海带、紫菜、莲子来自山东；南华菰、槟榔、豆蔻来自广东；冰糖、红橘、福橙来自福州……现在，江南的鲥鱼价比黄金，清代，每年春天第一网鲥鱼必定要送去宫廷。

鲥鱼打捞上来后，用冰船和快马分水、旱两路运抵京城。

镇江到北京约三千里路程，限定22个时辰（44小时）送到，宫廷早已做好烹制准备，鲥鱼一到，即刻烹饪。

为争取时间，送鱼人在途中马歇人不歇，只准许吃鸡蛋充饥。

常常是“三千里路不三日，知毙几人马几匹？

马伤人死何足论，只求好鱼呈至尊”。

<<满汉全席之满菜>>

编辑推荐

满汉全席是中华饮食文化的代表，在华人甚至亚洲人的印象中，它代表顶级豪华筵宴。现在，除了名字，它已沦为虚幻。

街头巷尾酒楼餐室与娱乐节目所炮制的它并不得到人们认可。

有谁知道真正的满汉全席包括哪些菜品？

由哪些材料烹成？

如何烹制？

《满汉全席之满菜》在历史的碎片中找到真相，还原史实。

书中所有菜品在《清宫膳底档》都可以找到，每一种烹饪方法都有它的历史源头。

鱼翅、燕窝、熊掌、雪蛤离你我固然很遥远，但令人欣慰的是，历史上实实在在存在过的珍馐佳肴也可以很平凡。

食物没有高低贵贱，它们永远是最纯洁的。

<<满汉全席之满菜>>

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>