

<<随园食单>>

图书基本信息

书名：<<随园食单>>

13位ISBN编号：9787806434932

10位ISBN编号：7806434933

出版时间：2006

出版时间：凤凰出版社

作者：(清)袁枚

页数：84

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》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》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。

此书作者为清代文学家袁枚（1716——1798），本书是一本独具特色的食谱，集清代江浙一带美食大全，文笔富有性灵，趣味入胜。

今配以古代文人生活之图境，图文互动，既有文化价值，又具欣赏实用价值。

<<随园食单>>

作者简介

袁枚世称随园先生，生于西元1716年，字子才，号简斋，浙江钱塘人，清乾隆年间考上进士，才华出众，诗文冠江南，为人潇洒不羁。

因为恃才傲物，最后告别官场，优游林下，把研究美食当成自己生活的主要内容。

对吃的研究，袁枚与苏轼、李渔齐名。
他们三人不仅能吃、会

<<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 海堰 乌鱼蛋 江瑶柱 蛎黄江鲜单 刀鱼二法 鲥鱼 鲟鱼 黄鱼 斑鱼 假蟹特牲单 猪头二法 猪蹄四法 猪爪、猪筋 猪肚二法 猪肺二法 猪腰 猪里肉 白片肉 红煨肉三法 白煨肉 油灼肉 干锅蒸肉 盖碗装肉 磁坛装肉 脱沙肉 晒干肉 火腿 煨肉 台鲞煨肉 粉蒸肉 熏煨肉 芙蓉肉 荔枝肉 八宝肉 菜花头煨肉 炒肉丝 炒肉片 八宝肉圆 空心肉圆 锅烧肉 酱肉 糟肉 暴腌肉 尹文端公家风肉 家乡 笋煨火 烧小猪 烧猪 排骨 罗蓑肉 端州三种肉 杨公圆 黄芽菜煨火腿 蜜火腿杂牲单 牛肉 牛舌 羊头 羊蹄 羊羹 羊肚羹 红煨羊肉 炒羊肉 烧羊 全羊 鹿肉 鹿筋二法 獐肉 果子狸 假牛乳 鹿尾羽族单 白片鸡 鸡松 生炮鸡 鸡粥 焦鸡 捶鸡 炒鸡片 蒸小鸡 酱鸡 鸡丁 鸡圆 蘑菇煨鸡 梨炒鸡 假野鸡卷 黄芽菜炒鸡 栗子炒鸡 灼八块 珍珠团 黄芪蒸鸡治瘵 卤鸡 蒋鸡 唐鸡 鸡肝 鸡血 鸡丝 糟鸡 鸡肾 鸡蛋 野鸡五法 赤炖肉鸡 蘑菇煨鸡 鸽子 鸽蛋 野鸭 蒸鸭 鸭糊涂 卤鸭 鸭脯 烧鸭 挂卤鸭 干蒸鸭 野鸭团 徐鸭 煨麻雀 煨鹌鹑、黄雀 云林鹅 烧鹅 水族有鳞鱼 边鱼 鲫鱼 白鱼 季鱼 土步鱼 鱼松 鱼圆 鱼片 连鱼豆腐 醋搽鱼 银鱼 台鲞 糟鲞 虾子勒鲞 鱼脯 家常煎鱼 黄姑鱼水族无鳞单 汤鳗 红煨鳗 炸鳗 生炒甲鱼 酱炒甲鱼 带骨甲鱼 青盐甲鱼 汤煨甲鱼 全壳甲鱼 鳝丝羹 炒鳝 段鳝 虾圆 虾饼 醉虾 炒虾 蟹 蟹羹 炒蟹粉 剥壳蒸蟹 蛤蜊 蚶 车螯 程泽弓蛭干 鲜蛭 水鸡 熏蛋 茶叶蛋杂素菜单小菜单点心单饭粥单茶酒单

<<随园食单>>

章节摘录

先天须知凡物各有先天，如人各有资禀。

人性下愚，虽孔、孟教之，无益也；物性不良，虽易牙烹之，亦无味也。

指其大略：猪宜皮薄，不可腥臊；鸡宜骟嫩，不可老稚；鲫鱼以扁身白肚为佳，乌背者，必崛强于盘中；鳊鱼以湖溪游泳为贵，江生者，必槎丫其骨节；谷喂之鸭，其膘肥而白色；壅土之笋，其节少而甘鲜；同一火腿也，而好丑判若天渊；同一台鲞也，而美恶分为冰炭；其他杂物，可以类推。

大抵一席佳肴，司厨之功居其六，买办之功居其四。

作料须知厨者之作料，如妇人之衣服首饰也。

虽有天姿，虽善涂抹，而敝衣蓝缕，西子亦难以为容。

善烹调者，酱用伏酱，先尝甘否；油用香油，须审生熟；酒用酒酿，应去糟粕；醋用米醋，须求清冽。

且酱有清浓之分，油有荤素之别，酒有酸甜之异，醋有陈新之殊，不可丝毫错误。

其他葱、椒、姜、桂、糖、盐，虽用之不多，而俱宜选择上品。

苏州店卖秋油，有上、中、下三等。

镇江醋颜色虽佳，味不甚酸，失醋之本旨矣。

以板浦醋为第一，浦口醋次之。

洗刷须知洗刷之法，燕窝去毛，海参去泥，鱼翅去沙，鹿筋去臊。

肉有筋瓣，剔之则酥；鸭有肾臊，削之则净；鱼胆破，而全盘皆苦；鳊涎存，而满碗多腥；韭删叶而白存，菜弃边而心出。

《内则》曰：“鱼去乙，鳖去丑。

”此之谓也。

谚云：“若要鱼好吃，洗得白筋出。

”亦此之谓也。

调剂须知调剂之法，相物而施。

有酒、水兼用者，有专用酒不用水者，有专用水不用酒者；有盐、酱并用者，有专用清酱不用盐者，有用盐不用酱者；有物太腻，要用油先炙者；有气太腥，要用醋先喷者；有取鲜必用冰糖者；有以干燥为贵者，使其味入于内，煎炒之物是也；有以汤多为贵者，使其味溢于外，清浮之物是也。

配搭须知谚曰：“相女配夫。

”《记》曰：“凝人必于其伦。

”烹调之法，何以异焉？凡一物烹成，必需辅佐。

要使清者配清，浓者配浓，柔者配柔，刚者配刚，方有和合之妙。

其中可荤可素者，蘑菇、鲜笋、冬瓜是也。

可荤不可素者，葱、韭、茴香、新蒜是也。

可素不可荤者，芹菜、百合、刀豆是也。

常见人置蟹粉于燕窝之中，放百合于鸡、猪之肉，毋乃唐尧与苏峻对坐，不太障乎？亦有交互见功者，炒荤菜，用素油，炒素菜，用荤油是也。

独用须知味太浓重者，只宜独用，不可搭配。

如李赞皇、张江陵一流，须专用之，方尽其才。

食物中，鳊也，鳖也，蟹也，鲟鱼也，牛羊也，皆宜独食，不可加搭配。

何也？此数物者味甚厚，力量甚大，而流弊亦甚多，用五味调和，全力治之，方能取其长而去其弊。

何暇舍其本题，别生枝节哉？金陵人好以海参配甲鱼，鱼翅配蟹粉，我见辄攒眉。

觉甲鱼、蟹粉之味，海参、鱼翅……

<<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>