

《食宪鸿秘》

图书基本信息

书名：《食宪鸿秘》

13位ISBN编号：9787101096125

10位ISBN编号：7101096123

出版时间：2013-12-4

出版社：中华书局

作者：[清]朱彝尊著，张可辉编著

页数：292

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《食宪鸿秘》

内容概要

《食宪鸿秘》是清代大学者朱彝尊所撰重要饮食文献，分上下两卷，涉及饮、饭、蔬、果、鱼、禽、卵、肉等15属，计有菜肴、面点、佐料配制三百六十余种，附录汪拂云抄本菜肴制作方法79条，内容非常丰富。其中少量引自明高濂撰《遵生八笺·饮馔服食笺》，有些则是首次见诸记载，部分条目又被之后的袁枚《随园食单》、顾仲《养小录》等饮食烹饪专著所引用。本书对于中国烹饪史的研究和烹饪技艺的继承开发都有重要价值。

《食宪鸿秘》

书籍目录

前言
卷上
食宪总论
饮之属
饭之属
粉之属
粥之属
饵之属
酱之属
蔬之属
卷下
餐芳谱
果之属
鱼之属
蟹
禽之属
卵之属
肉之属
香之属
种植
黄杨
附录：汪拂云抄本

《食宪鸿秘》

精彩短评

- 1、单一食材菜谱，还有些奇奇怪怪得酱料做法，也是厉害...但毕竟还是更喜欢有故事或讲究的东西，因此更喜欢山家清供那样的...
- 2、养生几句还行。
- 3、就是个菜谱嘛 待我回家试一试
- 4、购于敦煌莫高书店，非常佩服西北这边，无论穷还是富的城市，书店都很多
- 5、#849 先暂停
- 6、读了一整个夏天一整个秋天又三分之一冬天才读完 / 明年的小小的目标按可能去实践书中食物的做法
- 7、家长问我，这里的“宪”何解。我特地查询了一下，是效法。有身份或名望的人，对生活本身，有深度的造诣，这里朱彝尊体现在饮食上。总章从五行相克五脏开讲，举出为何饮食是饮在前，食在后——天一生水，地而成行。我由于对这个领域不熟悉，书看得还是不够细。但却是一部四库全书里，绕不过去的好书。
- 8、吃货指南
- 9、冬天拥着被子看的，里面所写的吃食还有许多现今家里还会做的，因朱先生嘛，文笔亦美，哈哈，时常拿出来和娘亲说养生的知识，譬如“忌空心茶，饭后酒”什么的~
- 10、此类书籍内容大多相似，但的确是有趣的，比如制作香花露一段。
- 11、有几道很文雅的菜，总体是朴实详尽，细细介绍做法，读着很舒服。
- 12、盖大德者小物必勤，抑养和者摄生必谨。
- 13、对于研究清代吃食倒是很有帮助，但是看到养生什么.....
- 14、内容是好的，但注释和翻译很多错误，不能忍。

章节试读

1、《食宪鸿秘》的笔记-第27页

腊月早梅，清晨摘半开花朵，连带入瓷瓶。每一两许用炒盐一两洒入，勿用手抄，坏。箬叶、厚纸密封。入夏取开，先置蜜少许于杯内，加花三四朵，滚汤注入。花开如生，可爱。充茶，香甚。

北宋·林逋「眾芳搖落獨暄妍，佔盡風情向小園。疏影橫斜水清淺，暗香浮動月黃昏。」

《食宪鸿秘》

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：www.tushu000.com