

# 《御饌·姜述》

## 图书基本信息

书名：《御饌·姜述》

13位ISBN编号：9787121271087

出版时间：2015-11-1

作者：姜波

页数：192

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](http://www.tushu000.com)

## 作者简介

姜波，老北京旗人民俗美食家。国家级高级营养技师；中国中医药研究促进会食疗养生专业委员会委员；国家一级食疗养生师；国家级评委；高级点心技师；中国烹饪协会会员；北京烹饪协会会员；北京市文学艺术界联合会委员；北京市东城区民间文艺家协会副主席。国宝级烹饪大师刘俊卿老先生亲传弟子；著名京剧表演艺术家吴吟秋先生之徒 广陵派第十二代传承人古琴家·书画家李家安先生入室弟子；中国著名民俗大家王作楫老先生之徒；北京市非物质文化遗产传承人蜜供姜第五代传人。自幼跟随京剧大师张君秋，梅葆玖，冀韵兰，赵荣琛（赵朴初先生之堂弟），王吟秋等老先生学习国粹京剧艺术。1994年拜刘俊卿老先生为师学习面点制作技术，先后得到郭文彬、康富友、黄子云、康辉、郑连福、张玉贤等多位厨艺大师的指点和提携。他制作的宫廷御点及北京各式小吃具备“选料精、下料狠、火候足、技法多、口味纯、香味浓、色泽美”等特点，充分体现了兼容并蓄、博采众长、趋时应世、精益求精的独特风格。受到了海内外同行和媒体的关注。曾荣获“首届北京面点、冷拼、食雕烹饪大赛面点金牌组第一名”、“北京第四届烹饪大赛”面点金牌等。撰写的《论老北京餐饮管理及风味特点》、《论老北京寿宴堂会》及《论北京61中学烹饪专业模块教学》等文章刊登于各大报刊杂志。曾赴邀前往新加坡、印度尼西亚进行表演、讲学，并传授传统的面点制作技术，受到了广泛的关注。2007年至2010年被中央广播电台、北京广播电台、北京电视台相关栏目聘为嘉宾主持，并参与节目的策划工作。自1995年至今，不计薪酬全国讲学，致力于弘扬中国传统饮食文化。

## 书籍目录

- 1、 斋戒时的特供——素什锦
- 2、 皇帝都爱吃的菜——锅子
- 3、 千古一帝的心头好——鲜花玫瑰饼
- 4、 皇帝宴宾之菜——疙瘩汤
- 5、 皇宫中的春节美食——肉丁馒头
- 6、 历史悠久的美食——饺子
- 7、 宫廷中最常出现的菜——茄子
- 8、 不受宠的美食——海鲜
- 9、 皇帝的下午茶——茶歇
- 10、 清代皇帝的御饮——奶子茶
- 11、 下午茶的高贵配角——八珍糕
- 12、 祈盼吉祥圆满的菜品——春饼
- 13、 夏季养生绝配——荷叶粥与牛舌饼
- 14、 宫廷御制——酸梅汤
- 15、 寓意吉祥的美食——山楂
- 16、 精工细作的古代点心——奶酪、月饼
- 17、 贝勒爷的离宫美食——炮（bao）羊肉
- 18、 从平民到贵族——小窝头
- 19、 奢华且简朴的美食——虾皮小白菜
- 20、 宫中禁食的菜肴——韭菜
- 21、 老佛爷的心头好——豆汁
- 22、 “四”字美食——抓炒里脊
- 23、 雍正皇帝的续命法宝——肉末萝卜

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](http://www.tushu000.com)