

《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

出版社：凤凰出版社

作者：(清)袁枚

页数：84页

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

《随园食单》

内容概要

《随园食单》(图文版)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》

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

书籍目录

须知单先天须知 / 03作料须知 / 03洗刷须知 / 03调剂须知 / 04配搭须知 / 04独用须知 / 04火候须知 / 05色臭须知 / 05迟速须知 / 05变换须知 / 05器具须知 / 06上菜须知 / 06时节须知 / 06多寡须知 / 07洁净须知 / 07用纤须知 / 07选用须知 / 07疑似须知 / 08补救须知 / 08本分须知 / 08戒单戒外加油 / 10戒同锅熟 / 10戒耳餐 / 10戒目食 / 11戒穿凿 / 11戒停顿 / 11戒暴殄 / 12戒纵酒 / 12戒火锅 / 12戒强让 / 12戒走油 / 13戒落套 / 13戒混浊 / 13戒苟且 / 13海鲜单燕窝 / 15海参三法 / 15鱼翅二法 / 15鳊鱼 / 16淡菜 / 16海堰 / 16乌鱼蛋 / 16江瑶柱 / 16蛎黄 / 16江鲜单刀鱼二法 / 18鲥鱼 / 18鲟鱼 / 18黄鱼 / 19班鱼 / 19假蟹 / 19特牲单猪头二法 / 21猪蹄四法 / 21猪爪、猪筋 / 21猪肚二法 / 22猪肺二法 / 22猪腰 / 22猪里肉 / 22白片肉 / 23红煨肉三法 / 23白煨肉 / 23油灼肉 / 23干锅蒸肉 / 23盖碗装肉 / 24磁坛装肉 / 24脱沙肉 / 24晒干肉 / 24火腿煨肉 / 24台鲞煨肉 / 25粉蒸肉 / 25熏煨肉 / 25芙蓉肉 / 25荔枝肉 / 25八宝肉 / 25菜花头煨肉 / 26炒肉丝 / 26炒肉片 / 26八宝肉圆 / 26空心肉圆 / 27锅烧肉 / 27酱肉 / 27糟肉 / 27暴腌肉 / 27尹文端公家风肉 / 28家乡 / 28笋煨火 / 28烧小猪 / 28烧猪 / 28排骨 / 28罗蓑肉 / 29端州三种肉 / 29杨公圆 / 29黄芽菜煨火腿 / 29蜜火腿 / 29杂牲单牛肉 / 31牛舌 / 31羊头 / 31羊蹄 / 31羊羹 / 31羊肚羹 / 32红煨羊肉 / 32炒羊肉 / 32烧羊 / 32全羊 / 32鹿肉 / 32鹿筋二法 / 32獐肉 / 33果子狸 / 33假牛乳 / 33鹿尾 / 33羽族单白片鸡 / 35鸡松 / 35生炮鸡 / 35鸡粥 / 35焦鸡 / 36捶鸡 / 36炒鸡片 / 36蒸小鸡 / 36酱鸡 / 36鸡丁 / 36鸡圆 / 37蘑菇煨鸡 / 37梨炒鸡 / 37假野鸡卷 / 37黄芽菜炒鸡 / 37栗子炒鸡 / 37灼八块 / 38珍珠团 / 38黄芪蒸鸡治瘵 / 38卤鸡 / 38蒋鸡 / 38唐鸡 / 39鸡肝 / 39鸡血 / 39鸡丝 / 39糟鸡 / 39鸡肾 / 39鸡蛋 / 39野鸡五法 / 40赤炖肉鸡 / 40蘑菇煨鸡 / 40鸽子 / 40鸽蛋 / 40野鸭 / 41蒸鸭 / 41鸭糊涂 / 41卤鸭 / 41鸭脯 / 41烧鸭 / 41挂卤鸭 / 41干蒸鸭 / 42野鸭团 / 42徐鸭 / 42煨麻雀 / 42煨鹌鹑、黄雀 / 43云林鹅 / 43烧鹅 / 43水族有鳞鱼边鱼 / 45鲫鱼 / 45白鱼 / 45季鱼 / 45土步鱼 / 45鱼松 / 46鱼圆 / 46鱼片 / 46连鱼豆腐 / 46醋掬鱼 / 46银鱼 / 46台鲞 / 47糟鲞 / 47虾子勒鲞 / 47鱼脯 / 47家常煎鱼 / 47黄姑鱼 / 47水族无鳞单汤鳗 / 49红煨鳗 / 49炸鳗 / 49生炒甲鱼 / 49酱炒甲鱼 / 49带骨甲鱼 / 50青盐甲鱼 / 50汤煨甲鱼 / 50全壳甲鱼 / 50鳝丝羹 / 51炒鳝 / 51段鳝 / 51虾圆 / 51虾饼 / 51醉虾 / 51炒虾 / 52蟹 / 52蟹羹 / 52炒蟹粉 / 52剥壳蒸蟹 / 52蛤蜊 / 52蚶 / 53车螯 / 53程泽弓蛭干 / 53鲜蛭 / 53水鸡 / 53熏蛋 / 53茶叶蛋 / 53杂素菜单蒋侍郎豆腐 / 55杨中丞豆腐 / 55张恺豆腐 / 55庆元豆腐 / 55芙蓉豆腐 / 55王太守八宝豆腐 / 56程立万豆腐 / 56冻豆腐 / 56虾油豆腐 / 56蓬蒿菜 / 57蕨菜 / 57茜仙米 / 57羊肚菜 / 57石发 / 57珍珠菜 / 57素烧鹅 / 57韭 / 57芹 / 58豆芽 / 58茭白 / 58青菜 / 58台菜 / 58白菜 / 59黄芽菜 / 59瓢儿菜 / 59菠菜 / 59蘑菇 / 59松菌 / 59面筋二法 / 59茄二法 / 60苋羹 / 60芋羹 / 60豆腐皮 / 60扁豆 / 60瓠子、王瓜 / 60煨木耳、香蕈 / 61冬瓜 / 61煨鲜菱 / 61豇豆 / 61煨三笋 / 61芋煨白菜 / 61香珠豆 / 62马兰 / 62杨花菜 / 62问政笋丝 / 62炒鸡腿蘑菇 / 62猪油煮萝卜 / 62小菜单笋脯 / 64天目笋 / 64玉兰片 / 64素火腿 / 64宣城笋脯 / 64人参笋 / 64笋油 / 65糟油 / 65虾油 / 65喇虎酱 / 65熏鱼子 / 65腌冬菜、黄芽菜 / 65莴苣 / 65香干菜 / 66冬芥 / 66春芥 / 66赛头 / 66芝麻菜 / 66腐干丝 / 66风瘪菜 / 67糟菜 / 67酸菜 / 67台菜心 / 67大头菜 / 67萝卜 / 67乳腐 / 67酱炒三果 / 68酱石花 / 68石花糕 / 68小松菌 / 68吐蚌 / 68海蛰 / 68虾子鱼 / 68酱姜 / 69酱瓜 / 69新蚕豆 / 69腌蛋 / 69混套 / 69茭瓜脯 / 69牛首腐干 / 69酱王瓜 / 69点心单鳗面 / 71温面 / 71鳝面 / 71裙带面 / 71素面 / 71蓑衣饼 / 71虾饼 / 71薄饼 / 71松饼 / 72面老鼠 / 72颠不棱即肉饺也 / 72肉馄饨 / 72韭合 / 72糖饼 / 72烧饼 / 72千层馒头 / 72面茶 / 73杏酪 / 73粉衣 / 73竹叶粽 / 73萝卜汤圆 / 73水粉汤圆 / 73脂油糕 / 74雪花糕 / 74软香糕 / 74百果糕 / 74栗糕 / 74青糕、青团 / 74合欢饼 / 74鸡豆糕 / 74鸡豆粥 / 74金团 / 75藕粉、百合粉 / 75麻团 / 75芋粉团 / 75熟藕 / 75新栗、新菱 / 75莲子 / 75芋 / 75萧美入惠心 / 76刘方伯月饼 / 76陶方伯十景点心 / 76杨中丞西洋饼 / 76白云片 / 76风栲 / 76三曾玉带糕 / 77运司糕 / 77沙糕 / 77小馒头、小馄饨 / 77雪蒸糕法 / 77作酥饼法 / 78天然饼 / 78花边月饼 / 78制馒头法 / 78扬州洪府粽子 / 78饭粥单饭 / 80粥 / 80茶酒单茶 / 82武夷茶 / 82龙井茶 / 82常州阳羨茶 / 82洞庭君山茶 / 83酒 / 83金坛于酒 / 83德州卢酒 / 83四川郫筒酒 / 83绍兴酒 / 83湖州南浔酒 / 83常州兰陵酒 / 83溧阳乌饭酒 / 84苏州陈三白酒 / 84金华酒 / 84山西汾酒 / 84

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，鲂鱼也，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》

精彩短评

《随园食单》

精彩书评

章节试读

1、《随园食单》的笔记-第8页

“若徒贪肥腻，不如专食猪油矣。……若贪淡薄，则不如饮水矣。”不禁失笑，袁才子如此写食单，大有庸厨致鲜鱼不鲜之恨。

《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：www.tushu000.com