

<<食在宫廷>>

图书基本信息

书名：<<食在宫廷>>

13位ISBN编号：9787108041913

10位ISBN编号：710804191X

出版时间：2012-10

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：爱新觉罗浩

页数：244

字数：130000

译者：王仁兴

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>

<<食在宫廷>>

内容概要

《食在宫廷》是专门介绍清代宫廷饮食的名著，作者爱新觉罗浩是中国末代皇帝溥仪的胞弟溥杰先生的夫人。

原书自1961年在日本出版后，50

年来曾在日本多次再版。

这是该书1996年日本学生社增补新版的第一个中译本。

《食在宫廷》主要部分是作者向晚清宫廷御厨和皇室人士学过并会做的166种宫廷菜点的来历、用料、做法、注意事项和食用方式等，同时还有清朝简史、明清宫廷秘闻、清朝皇帝的饮食生活等。熔宫廷饮食文化与实用生活文化于一炉，可供美食爱好者、专业厨师、饮食文化爱好者和学者阅读。

<<食在宫廷>>

作者简介

爱新觉罗浩，中国末代皇帝溥仪的胞弟溥杰先生的夫人，原名嵯峨浩，是日本嵯峨胜侯爵的女儿。1937年浩女士与溥杰先生结婚，1945年回日本。

1961年浩女士同女儿福永嫄生回到中国，与溥杰先生团聚，并在北京安度晚年。

1987年逝世。

浩女士生前酷爱绘画、书法、音乐、烹调，对日本料理和中国烹调特别是宫廷烹调曾有深入研究，造诣深厚，常在家中做美食与亲友分享。

浩女士还著有《流浪的王妃》和《流浪王妃昭和史》两本书，均已在上世纪50年代末60年代初在日本出版。

这两本书连同《食在宫廷》一起，曾被人誉为浩女士和溥杰先生的爱情三部曲。

王仁兴，1946年5月生于北京。

大专学历，高级编辑(研究员)。

长期研究中国饮食文化史，对古典菜特别是元明清宫廷菜、皇家菜和京菜尤有研究，有关中国食堂大锅菜的标准化也有成果应用。

上世纪80年代起，陆续出版《中国古代名菜》、《中国年节食俗》、《中国饮食谈古》、《满汉全席源流》、《清光绪全羊谱校释》、《食在宫廷》和《世界名菜丛书》(9种)等著(译)作，并被日本等国学者引用。

1988年6月，经北京市专业技术职务评审委员会评为副研究员；1993年11月，经全国新闻高级职务评审委员会评为高级编辑(研究员)。

曾任中国食品报副总编、中国食品杂志主编、北京市食品研究所副研究员、北京实验大学(北京教育学院)等校客座教授。

<<食在宫廷>>

书籍目录

中国烹调中的思乡情
《食在宫廷》与我的母亲
回到中国后
开篇
 清朝的宫廷
清朝的历史与食事
 清朝历史概况
 清朝宫廷食事
皇帝的生活
 皇帝的日常生活
 皇帝的饮食
 鱼类菜
松鼠黄鱼
烧明虾
瓦块鱼
红烧肚当
红烧鲤鱼
糟熘鱼片
清炒虾仁
抓炒鱼
炒鱿鱼
干烧鲫鱼
拌虾腰
熏鱼
清蒸比目鱼
蟹肉海参
红烧鱼翅
奶汁二白
烩蟹肉
清蒸鲤鱼
酥鱼
豆瓣鲫鱼
 鸡类菜
烩两鸡丝
白斩鸡
烩鸡蓉
清蒸口蘑鸭
肥鸡火熏白菜
豆丝锅烧鸡
叫化鸡
炸八块
宫保鸡丁
清炒鸡片
清蒸鸡
黄焖鸡块

<<食在宫廷>>

炒什件
芙蓉鸡丝
桃仁鸡丁
五香鸡
鸡片烧豆腐
鸡丁虾仁
肉类菜
炒木樨肉
荷叶肉
红焖肘子
烧羊肉
扒羊肉
酥肉
苏灶肘子
腰丁腐皮
炸丸子
炒肉末
红烧狮子头
焦熘里脊
爆三样
扣肉
白肉
红烧肉
熘肉片
糖醋樱桃肉
葱椒羊肉
锅肉萝卜
时蔬类菜
栗子白菜
冬瓜盅
糖醋黄瓜
炒胡萝卜酱
烧茄子
凉拌茄子
火腿蒸白菜
焖扁豆
红烧玉兰片
斋菜
豆豉炒豆腐
糖醋面筋
罗汉斋
红烧面筋
山药泥
烧二冬
炒三鲜
拌菠菜
清蒸什锦豆腐

<<食在宫廷>>

熘腐皮

冷菜

清拌赤贝

鸡冻

鱼冻

清酱肉

五香猪肝

糖醋辣白菜

鸡丝拌黄瓜

拌三丝

拌腰片

蟹粉蛋卷

花果类菜

清汤茉莉

菊花烩鸡丝

晚香玉羹

炸玉春棒

菊花烧肉丝

桃羹

炸香蕉

清蒸莲子

江米藕

杏仁豆腐

锅子菜

菊花锅子

酸菜锅子

一品锅

八仙锅

什锦火锅

鱼头锅

蕲菜锅

野鸡锅

羊肉涮锅

豆腐锅

汤菜

一、怎样做宫廷汤菜的汤

鸡汤

高汤

排骨汤

鱼汤

鲍鱼汤

清汤

二、汤菜谱

菊花鸡汤

野鸡汤

余丸子

三鲜汤

<<食在宫廷>>

榨菜汤

鸡血酸辣汤

鱿鱼酸辣汤

余三样

火腿冬瓜汤

白菜汤

羊肝汤

鸡片笋片口蘑汤

宫廷点心

一、点心概说

二、包馅类点心

饺子类

煮饺子面的和法

蒸(煎)饺子面的和法

饺子皮的制法

饺子的包法

怎样煮饺子

怎样蒸饺子

怎样煎饺子

怎样做饺子馅

馄饨类

怎样做馄饨皮

怎样做馄饨馅

怎样做馄饨汤

馄饨的汤料

馄饨的吃法

馅饼类

怎样做馅饼皮

怎样做馅饼馅

包子类

三、不包馅类点心

面条类

切面

拉面

鸡丝汤面

什锦汤面

打卤拌面

炸酱拌面

虾仁炒面

三鲜炒面

蒸食类

发酵面团的作法

作为点心的蒸食

馒首

花卷

蒸饼

银丝卷

<<食在宫廷>>

包子
三角
粥类
红豆粥
绿豆粥
荷叶粥
小米粥
腊八粥
饼类
家常饼
葱花饼
春饼
萝卜丝饼
其他点心
澄沙馅元宵
山楂馅元宵
枣泥馅元宵
牛油炒面
杏仁茶
面茶
果子干
枣糕
宫廷小菜
小菜概说
五香萝卜干
酱萝卜
泡菜
暴腌白菜
咸鸭蛋
承德避暑山庄的回忆
爱新觉罗浩女士与中国烹调
译者后记

<<食在宫廷>>

编辑推荐

一百多款宫廷菜点，一百多幅宫廷图片，一段段宫廷饮食秘闻，纷至沓来。
20世纪唯一由皇族亲笔、御厨真传的宫廷菜谱。
宫廷厨艺金卷，家庭烹调宝书。

<<食在宫廷>>

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>