

<<随园食单>>

图书基本信息

书名：<<随园食单>>

13位ISBN编号：9787506440288

10位ISBN编号：7506440288

出版时间：2006-10

出版时间：中国纺织出版社

作者：袁枚

页数：182

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>>

前言

要了解中国的美食文化，要谈论中国的美食和烹饪，谁也绕不开《随园食单》。该书自问世以来，长期被公认为是厨者智慧的经典，是学习烹饪美食最好的一部著作。它不仅在国内广泛流传，甚至还受到国外烹饪界的重视，早先有日文译本，后又有英文、法文译本出版，成为世界著名的中国古代烹饪专著。

《随园食单》是清朝才子袁枚的代表作，对吃的研究，袁枚与苏轼、李渔齐名。他们三人不仅能吃、会吃、讲究吃，且对所吃的东西各有一番道理，并且介导成为一种风气。一生讲究吃的袁枚，虽君子而乐庖厨。不仅喜欢吃，而且每吃佳品，必命家厨登门求教，就这样边吃边记，涉笔成趣，积四十年之工夫写出了被后世许多大厨视为枕中秘笈的《随园食单》。

如果您去书店看看，现代人也不是没写过食单、食谱，但内容却总是油少许、盐二克、酱油三勺，诸如此类。

逻辑、条理，比快餐之类是复杂多了，却终是少了些个人性情，像流水线上的产品，与电子烤箱、油锅出来的快餐食品大同小异。

对烹饪的原料与作料没有一点分析，完全是照本宣科的模式。

《随园食单》从最基本、最常用、最大众化的角度去思考问题，不但告诉你怎么做，还告诉你为什么要这样做。

所以要想学习烹饪美食，这是一本最好的入门读物。

有人说，《随园食单》的326种菜肴和点心已经过时。

也有人说按照《随园食单》炊事，非常麻烦。

烧个红烧肉还要讲究用的油是否是秋油，做个素面得先熬蘑菇鲜笋汁。

照这么说，《随园食单》真的是一本过时的食谱。

果真如此吗？我想不是的，《随园食单》是一本很实用的书，是一本永远都不会过时的美食指南。

首先，《随园食单》结合了古代烹饪文献和袁枚听到的厨师关于烹饪技术的谈论，将有关烹饪的丰富经验系统地加以归纳总结，形成一本兼具烹饪学理论与实践的著作。

它讲述的烹饪饮食的理论，有许多是至今仍有应用价值的妙理与高论，比如对各种食物特性的分析及具体的烹饪方法。

再次，《随园食单》研究的是大众的菜肴；说的是一最普通、最常见的菜谱，吃的喜悦来自“豆腐得味，远胜燕窝”这种信念。

书中介绍的许多佳肴如今仍然广受追捧，非常实用。

……阅读《随园食单》，你将领悟到一种快乐的人生哲学，一种雅致的生活艺术，如果你一直把追逐智慧和情趣当成生活的原动力，《随园食单》能让你的生活变得更加有趣和有智。

编著者 2006年8月

<<随园食单>>

内容概要

本书是启蒙味觉的最佳读物，烹饪美食的速成宝典，永不过时的美食指南，雅致生活的艺术享受。

该书自问世以来，长期被公认为是厨者智慧的经典，是学习烹饪美食最好的一部著作。它不仅在国内广泛流传，甚至还受到国外烹饪界的重视，早先有日文译本，后又有英文、法文译本出版，成为世界著名的中国古代烹饪专著。

本书作者结合了古代烹饪文献和听到的厨师关于烹饪的技术，将烹饪的丰富经验系统地归纳整理，形成一本兼具烹饪学理论与实践的著作。

书中所列菜肴和点心，自山珍海味到小菜粥饭，品种繁多，其中有著者常居的江南地方风味菜肴，也有山东、安徽、广东等地方的风味食品。

书中讲述的饮食烹饪理论，有许多是至今仍有实用价值的妙理与高论。

<<随园食单>>

作者简介

袁枚,袁枚世称随园先生,由于西元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、会吃,讲究吃,且对所吃的东西各有一番道理,并且倡导成为一种风气。

一生讲究吃的袁枚,虽君子而乐庖厨,不仅喜欢吃,而且每吃佳品,必命家厨登门求教,就这样连吃边记、涉笔成趣,积四十年之功写出了被后世许多大厨视为枕中秘笈的《随园食单》。

<<随园食单>>

书籍目录

一、须知单二、戒单三、海鲜单四、江鲜单五、特牲单六、杂牲单七、羽族单八、水族有鳞单九、水族无鳞单十、杂素菜单十一、小菜单十二、点心单十三、饭粥单十四、茶酒单

<<随园食单>>

章节摘录

一、须知单 【原文】 学问之道，先知而后行，饮食亦然。作《须知单》。

【译文】 学问的道理，在于先弄懂了然后再实践，饮食也是这样。因此这里我首先介绍《须知单》。

先天须知 【原文】 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，必搓枒其骨节；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；同一台蚶(xiang)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。

【译文】 任何事物都有它自身的特点，就像人各有不同的天资禀性。

一个人太笨，就是孔子、孟子来教他，也无济于事；同样，如果食物本性不好，即使让易牙这样的名厨来烹调，也成不了美味。

食物的基本要点是：猪肉应挑皮薄的，不能有腥臊味；鸡最好是阉过的嫩鸡，不要太老或者太小；鲫鱼身扁、肚白的是最好的，黑背的鲫鱼，肉体僵硬，放在盘子中也会显得难看；鳊鱼以生活在湖水、溪水中的为好。长在江里的一定骨刺又多又硬像树杈；稻谷喂的鸭，肉质白嫩而肥硕；沃土上长出的竹笋，节少而且味道又甜又鲜；如同为火腿，制作的好坏有天壤之别；同样产自浙江台州的剖开晒干的鱼，味道也好比冰和炭，相差甚远。

其他的食物可以以此类推。

一般地说，一桌好的菜肴，厨师手艺占六成功劳，而采买人的水平占四成。

<<随园食单>>

媒体关注与评论

在我所看的闲书中，食谱占一个重要地位。
食谱中写得最好的，我以为还得数袁子才的《随园食单》。
这家伙确实很会吃，而且能说出个道道。
如前面所说：“有味者使之出，无味者使之入”，实是经验的总结；“荤菜素油炒，素菜荤油炒”，尤为至理名言。

——汪曾祺《写字·画画·做饭》

<<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>