

<<漫话《随园食单》>>

图书基本信息

书名：<<漫话《随园食单》>>

13位ISBN编号：9787508610504

10位ISBN编号：7508610504

出版时间：2008-02

出版时间：中信出版社

作者：（清）袁枚（著）,杨眉（编绘）

页数：347

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>

<<漫话《随园食单》>>

内容概要

身为乾隆才子、诗坛盟主，袁枚一生著述颇丰。

作为一位美食家，《随园食单》是其四十年美食实践的产物，以文言随笔的形式，细腻地描摹了乾隆年间江浙地区的饮食状况与烹饪技术，用大量的篇幅详细记述了我国十四世纪至十八世纪流行的326种南北菜肴饭点，也介绍了当时的美酒名茶，是我国清代一部非常重要的饮食名著。

漫画以《随园食单》的原文为脚本，构思了袁枚、厨师、管家等人物形象与袁家的生活场景，在真实反映原著的思想与精髓之余，处处体现自然饮食的天然旨趣，又不拘泥于饮食本身，更注重传统文化在饮食层面的现代化表达。

<<漫话《随园食单》>>

作者简介

袁枚，1716-1797，字子才，钱塘（今浙江杭州）人，清乾隆四年（1739）中进士，乾隆七年（1742）放外任，在溧水、江浦、沭阳、江宁等地任知县。乾隆十三年（1748）袁辞官，定居江宁（今江苏南京），筑室小仓山隋氏废园，改名随园，从此不再出仕。

<<漫话《随园食单》>>

书籍目录

须知单先天须知作料须知洗刷须知调剂须知配搭须知独用须知火候须知色臭须知迟速须知变换须知器具须知上菜须知时节须知多寡须知洁净须知用纤须知选用须知疑似须知补救须知本分须知戒单戒外加油戒同锅熟戒耳餐戒目食戒穿凿戒停顿戒暴殄戒纵酒戒火锅戒强让戒走油戒落套戒混浊戒苟且海鲜单燕窝海参三法淡菜江瑶柱乌鱼蛋海螵蛸黄鱼翅二法鳊鱼江鲜单鲥鱼刀鱼二法鲟鱼黄鱼斑鱼假蟹特性单猪头二法猪蹄四法猪爪猪筋猪肚二法猪肺二法

<<漫话《随园食单》>>

编辑推荐

《随园食单》是其四十年美食实践的产物，以文言随笔的形式，细腻地描摹了乾隆年间江浙地区的饮食状况与烹饪技术，用大量的篇幅详细记述了我国十四世纪至十八世纪流行的326种南北菜肴饭点，也介绍了当时的美酒名茶，是我国清代一部非常重要的饮食名著。

美食“票友”、乾隆才子的饕餮心得 名动天下的吴越饮食文化精华。

以漫画形式重现清代326种南北菜点，纵览江南食俗与烹饪技法。

味欲其鲜，趣欲其真。

——袁枚 一席佳肴，司厨之功居其六，买办之功居其四。

酱有清浓之分，油有荤素之别，酒有酸甜

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>