

<<中国菜肴史>>

图书基本信息

书名：<<中国菜肴史>>

13位ISBN编号：9787543662278

10位ISBN编号：7543662272

出版时间：2010-8

出版时间：青岛出版社

作者：邱庞同

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>

<<中国菜肴史>>

前言

《中国菜肴史》是2000年交稿，2001年出版的，至今已有9个年头了。

去年，青岛出版社编审郭东明先生和我商谈修订《中国面点史》的时候提出，能否将《中国菜肴史》也同时修订一下，主要是压缩一下字数。

这当然是个好的意见。

因为《中国菜肴史》倘再版，不仅有压缩一下字数的必要，有些地方也有修改补充的必要。

压缩字数，一是为了使《菜肴史》变得精练一些，二是为了减轻读者的“负担”。

修改补充则完全是补苴罅漏的需要了。

比如菜肴中“汤”的源流问题。

2001年版的《中国菜肴史》中，在唐代提到“鲤鱼汤”、“春香泛汤”，宋代提到了“鲤鱼汤”、“清羹”、“汤羹”；在元代，明确指出，“这一时期，汤菜、油炸菜、炒菜、素菜等类菜肴中还有不少制作得有特色的品种”，并举例作了简要说明；明代，则举出了宫廷中“御汤”类菜的例子，《金瓶梅词话》中提到的一些汤；清代，又将“汤”作为一个大类举了10道名汤，亦作了简要分析。

因为不是论文，不宜反复论证。

故在“汤”类菜肴问题上拟作一些补充。

实际上，就近期看到的几篇谈“羹汤”、“汤”的论文，觉得在“汤”的研究上，尚有不少事要做。

“汤”不仅仅是由“羹”分离而来。

<<中国菜肴史>>

内容概要

《中国菜肴史》是2000年交稿，2001年出版的，至今已有9个年头了。

去年，青岛出版社编审郭东明先生和我商谈修订《中国面点史》的时候提出，能否将《中国菜肴史》也同时修订一下，主要是压缩一下字数。

<<中国菜肴史>>

书籍目录

前言第一章 原始公社时期第一节 茹毛饮血的生食阶段第二节 火的取用与熟食第三节 早期饮食之道的形成(一)谷物、蔬菜、牲畜、水产及调味品的生产1. 谷物方面2. 蔬菜方面3. 牲畜方面4. 水产方面5. 调味品方面(二)陶制炊具、餐具的产生(三)灶具的产生(四)谷物加工工具(五)早期菜肴第二章 夏商周战国时期第一节 烹饪原料的增加(一)谷物方面(二)蔬菜、水果方面(三)禽畜方面(四)水产方面(五)调味品方面第二节 青铜等炊餐具的产生和发展(一)青铜炊餐具的产生(二)陶器的发展和原始瓷器的产生(三)玉、漆、象牙等食器的产生(四)箸的产生第三节 主要菜肴品种周代八珍《楚辞》中提到的菜肴濡鸡、濡鳖、濡鱼、鼈熊蹯等菜肴第四节 菜肴风味流派的滥觞1. 中原菜肴2. 荆楚菜肴3. 吴地菜肴4. 巴蜀菜肴第五节 筵席中的菜肴第六节 烹饪技艺的发展1. 选料方面2. 刀工方面3. 配菜方面4. 烹饪方法方面(1)炙(2)燔(3)炮(4)烹(5)焦(6)蒸(7)师(8)煎(9)脍(10)卤、烙(11)炸(12)炖(13)炒王火候方向6. 调味方面7. 勾芡方面第七节 早期的烹饪理论1. 用火方面2. 调味方面第三章 秦汉时期第一节 烹饪原料方面(一)谷物方面(二)蔬菜、水果方面(三)禽畜及乳制品方面(四)水产方面(五)调料方面(六)豆腐方面第二节 炊餐具的发展(一)炊具方面(二)炉灶方面(三)食器方面第三节 主要菜肴品种(一)菜肴新品种1. 五侯鲭2. “濯”法制的菜3. 蚱4. 豆豉5. 鸡纤(二)旧有各类菜肴的发展1. 炙类菜肴(1)脯炙(2)釜炙(3)脍炙(4)豕炙(5)马王堆汉墓遣策所记炙菜2. 羹类菜肴(1)猴羹(2)鹑羹(3)肺服.....第四章 魏晋南北朝时期第五章 隋唐五代时期第六章 宋代第七章 元代第八章 明代第九章 清代主要参考文献

<<中国菜肴史>>

章节摘录

插图：10.其它类菜肴在上述9类菜肴之外，还有一些名品，现举例如下。

(1) “蟹酿橙”《山家清供》“蟹酿橙”：“橙用黄熟而大者，截顶，剝去瓢，留少液，以蟹膏肉实其内，仍以带枝顶覆之，入小甑，用酒、醋、水蒸熟。

用醋、盐供食。

香而鲜，使人有新酒，菊花、香橙、螃蟹之兴。

因记危巽斋（稹）赞蟹云：黄中通理，美在其中。

畅于四肢，美之至也。

’此本诸《易》，而于蟹得之矣。

今于橙蟹又得之矣。

”“蟹酿橙”是宋代的一道名菜。

曾上过御筵。

张俊进献给高宗御筵中的“螃蟹酿枳”，“枳”即橙。

这道菜之所以有名，主要在于构思巧妙，将蟹油、蟹肉藏于掏空的橙子之中，使食者产生意外之惊喜，且蟹膏肉遇橙汁会产生异香，加之醋可去腥，时逢秋日，菊花怒绽，新酒初开，把酒、对菊、品评橙蟹，至鲜之味，怎不令人顿生雅兴呢！

(2) “莲房鱼包”《山家清供》“莲房鱼包”：“将莲花中嫩房，去穰截底，剝穰留其孔，以酒、酱、香料加活鳊鱼块实其内，仍以底坐甑内蒸熟。

或中外涂以蜜出械揲，‘用渔父三鲜’（原注：渔父三鲜——莲、藕、菱汤齏也）供之。

向在李春坊席上，曾受此供，得诗云：‘锦瓣金蓑织几重，问鱼何事得相容？

涌身既入花房去，好度华池独化龙。

’李大喜，送端砚一枚，龙墨五笏。

”鳊鱼肉刺少、味鲜美，嫩莲房带莲荷之清香，将鲜鳊鱼之肉块加调料拌匀后纳入掏空之嫩莲房中，蒸熟之后，鳊鱼肉块鲜中带有莲荷之清香，可谓妙不可言。

这道菜在历史上名气也极大。

(3) “蒸鲥鱼”《中馈录》“蒸鲥鱼”：“鲥鱼去肠不去鳞，用布拭去血水，放荡锣内，以花椒、砂仁、酱（搗碎）、水、酒、葱拌匀，其味和，蒸之。

去鳞，供食。

”鲥鱼是一种名贵的鱼，在中国以江苏镇江、杭州富春江两地所产为最佳。

鲥鱼鳞中含脂肪丰富，受高温会部分熔化。

所以古人在烹饪实践中认识到鲥鱼在初加工时可以先不去鳞，至于最后“去鳞，供食”，是指去掉未熔化尽的鳞片。

“蒸鲥鱼”也是古代一道名菜，影响极大。

<<中国菜肴史>>

编辑推荐

《中国菜肴史》青岛出版社出版的。

<<中国菜肴史>>

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>