

<<為帝王上菜>>

图书基本信息

书名：<<為帝王上菜>>

13位ISBN编号：9789866731846

10位ISBN编号：9866731847

出版时间：2012-5

出版时间：遠足

作者：林志國 著

页数：416

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>

## <<為帝王上菜>>

### 内容概要

且看眾御廚如何遊走於宮廷之中，端出一盤盤的養生佳餚及絕妙好戲。  
食色性也。

吃飽飯與綿延後代是人類生存和發展的根本底線。

古代的那些大權在握的帝王，可謂鐘鳴鼎食，饜享群鮮。

每日御膳皆山珍海味，飛潛動植，水陸八珍。

御廚們絞盡腦汁，其所烹製出的菜肴無不造型優美、膾炙人口，足以令人聞香下馬，知味停車。

憑著一手響噹噹的招牌菜及過人的智慧，有的御廚鯉魚躍龍門，出人頭地，甚至官至權傾天下的宰相。

但俗話說：伴君如伴虎。

料理食材對御廚們並非難事，但料理帝王的口味，可就戒慎恐懼了。

宮廷內更是權欲紛爭的生死場，御廚們有的心懷異志，或是忍無可忍，拔刀向主，一失足成千古恨；也有的因此被掃地出門，甚至走上奈何橋：商紂王因為吃煮熊掌硌了門牙，就砍了御廚的頭；晉靈公因為熊掌煮得未到火候，便把廚師殺頭示眾；出現在嘉慶皇帝飯碗中的一粒稻殼悄然索走了御廚的性命；至於在慈禧太後手裡，僅因一粥一飯的小錯而遭殃的御廚更是讓人唏噓不已。

五千年的眾多精彩故事不勝枚舉，於此無法贅述，有待諸位看倌細細挖掘。

《帝王宴上的招牌菜》將歷史與中國御膳文化融合為一體，縱橫捭闔，遊弋千年。

<<為帝王上菜>>

作者簡介

林志國，筆名肅慎，1965年出生於黑龍江省雞西市。  
曾任黑龍江省《雪花》文學期刊編輯，文化部《中國酒文化報》編輯，現為北京某文化公司編輯部主任。  
發表短篇小說、散文、詩歌若干。  
已出版《權力與魅力：一透視普京》、《超越比爾·蓋茨：宜家王朝的崛起》、《Google的盈利法則：簡單創富》、《中小學生學古詩寫作文》及傳記文學《趙維臣：見證中國經濟大變革》等書。  
著有原創作品：武俠小說《奪命佳人》、《我的芳名叫妞妞》；長篇史話《給帝王把脈：行走在宮廷的御醫們》；戰爭小說《趟過血之河》及電影文學劇本《IT俠女》。  
是央視二十六集少兒系列電視喜劇《樂酷小子》主創編劇、央視電視電影《洗手》主創編劇。

## &lt;&lt;為帝王上菜&gt;&gt;

## 書籍目錄

開篇一開篇二第一篇 夏商周時代第一章 跟著領導去野餐第二章 治大國若烹小鮮第三章 商紂王被「煮熊掌」硤了門牙第四章 禦膳房的主任成了五品公務員第五章 帝王宴上的「元始天尊」第六章 周宮廷的飲食禁忌及規矩第七章 歷代宮廷禦膳傳抄的保留食譜第八章 毀譽參半的「廚神」易牙第九章 寒食節吃什麼第十章 一鍋要了王公大臣命的鼈魚湯第十一章 湘菜、鄂菜及粵菜的老祖宗第十二章 史上最強悍的禦廚與名震天下的佳餚第十三章 「新風鰻鯪味勝雞」第二篇 秦漢時代第一章 靠鹽說話的秦廷禦膳第二章 西楚霸王之「霸王別姬」第三章 漢劉邦與「鼈汁狗肉」第四章 「鹿肚炙」原來是入夥飯的下酒菜第五章 隱士的美味佳餚上了帝王宴第六章 關於「鱖」的公案第七章 帝王中的「廚神」第八章 南越王宴的「酒」與「菜」第九章 民選帝王王莽的最愛——鮑魚第十章 寂寞王朝並不寂寞第十一章 「雞肋」與「鱸魚膾」第三篇 魏晉南北朝時代第一章 麵食的名字來源於美男子的那張臉第二章 「寧飲建業水，不食武昌魚」第三章 帝王禦宴的尷尬第四章 黃瓜從此不姓「胡」第五章 美味不過是「項鬍」第六章 暴食起來不要命的「豬王」皇帝第七章 問「柵」為何物第八章 從「羊羹」到「水盆羊肉」第九章 朕的國宴是素席第十章 「鵝掌」誘得帝王心第四篇 隋唐五代時代第一章 隋二世將美景變成美食第二章 「金齏玉膾」與「蜜蟹」第三章 「渾羊歿忽」原是舶來品第四章 厘清古代飲食界的一樁打不完的官司第五章 「洛陽水席」名聞天下第六章 「牡丹燕菜」的由來第七章 武則天牌「蟲草全鴨」第八章 取締「燒尾宴」第九章 唐明皇誓將埋單進行到底第十章 盛世禦宴的招牌菜第十一章 傳說中的紅綾餅餃與「紅虯脯」第五篇 遼宋時代第一章 禦廚將遼太宗「耙」成「木乃伊」第二章 遼代宮廷三大宴第三章 宋朝的禦廚使是武官第四章 宋代禦宴的主打菜——燒羊肉第五章 窮奢極欲的趙宋宮廷豪宴第六章 宋徽宗的生日Party第七章 史上最奢華的一桌禦宴菜單第八章 宋高宗戀上「宋嫂魚羹」第九章 孝宗趙 的幾道「私家菜」第十章 流向民間的「奇香燒鵝」與「護國菜」第六篇 元明時代第一章 蒙元大帝國的「詐馬宴」第二章 元世祖「涮羊肉」第三章 禦廚作業手冊——「飲膳正要」第四章 明太祖一生只有一個禦廚第五章 「金陵鴨饌甲天下」第六章 美女「紫酥肉」第七章 「蟠龍菜」與「魚茸卷」第八章 明朝宮廷飲食十二月第九章 河豚雖美味饕餮須謹慎第十章 木匠皇帝好「雞縱」第十一章 大明禦廚房的秘制：「一了百當」第七篇 大清時代第一章 「黃金肉」成就了努爾哈赤的偉業第二章 中國宮廷禦膳之最第三章 皇宮過大年卻吃素餡餃子第四章 康熙戀戀不捨是「豆腐」第五章 天下美饌盡入帝王宴第六章 後人杜撰出來的「滿漢全席」第七章 乾隆皇帝吃出來的長壽第八章 喜歡殺廚師的嘉慶皇帝第九章 樞門皇帝沒飯吃第十章 奕 與「嫦娥知情」第十一章 慈禧六十大壽的吉祥菜——「百鳥朝鳳」第十二章 老佛爺與「羅漢全齋」第十三章 盤點清廷的禦廚與名肴第十四章 末代皇帝溥儀對禦膳的「三個講究」

<<為帝王上菜>>

编辑推荐

《為帝王上菜：歷代宮廷御廚傳奇》除了歷史故事之外，也加入帝王宴裡的菜餚食譜，讓讀者了解這些山海珍饈是如何在宮廷裡呈現。

時代跨越五千年，從遠古、夏商周時期，到中國末代皇帝溥儀的飲食風格，各朝代御宴招牌菜盡出。

<<為帝王上菜>>

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>