

<<食经>>

图书基本信息

书名：<<食经>>

13位ISBN编号：9787506440424

10位ISBN编号：7506440423

出版时间：2006-11

出版时间：中国纺织出版社

作者：崔浩

页数：330

字数：300000

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>

## <<食经>>

### 内容概要

本书将元、明、清三代的著名饮食文化书籍汇编于一体，保持原著名格的同时，将译文润色得直白易懂，便于随时学习使用。

我国饮食文化渊远流长，本书将从饮、食、品、理、法等方面为您呈现中餐历史的原貌，使读者从一个侧面了解古代文化和古人生活。

<<食经>>

书籍目录

第一篇 随园食单 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 第二篇 闲情偶寄·饮饌部 第一 蔬食 第二 谷食 第三 肉食 第三篇 养小录 卷之上 一、饮之属 二、酱之属 三、饵之属 卷之中 一、蔬之属 二、餐芳谱 三、果之属 卷之下 一、佳肴篇 二、鱼之属 三、禽之属 四、卵之属 五、肉之属 第四篇 饮食须知 卷一：水火 卷二：谷类 卷三：菜类 卷四：果类 卷五：味类 卷六：鱼类 卷七：禽类 卷八：兽类 参考书目

<<食经>>

章节摘录

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，长在江里的一定骨节多得如树杈；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；同一种火腿，好坏有天壤之别；同样产自浙江台州的剖开

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>