

中国历代御膳大观



[中国历代御膳大观_下载链接1](#)

著者:周三金

出版者:文汇出版社

出版时间:1996-01

装帧:精装

isbn:9787805313276

作者介绍:

目录: 目录
前言
第一章 中国宫廷御膳的形成和发展
一、中国宫廷御膳的起源
二、中国宫廷御膳的演变和发展
三 中国宫廷御膳的主要特点
第二章 夏商宫廷御膳
藜藿之羹
鹄乌之羹
猩猩之唇
獾獾之炙
雉之翠
旄象之约
洞庭之鱼
东海之鲋
醴水之鱼
水之鱼

昆仑之芹
云梦熊掌
煮熊王野宴
纣象豹胎
旄第三章周朝宫廷御膳
第淳熬
淳母
炮豚炮
捣珍
渍熬
糝肝
大羹
和羹
羹
雉羹
鸡羹
濡豚
濡鸡
濡鱼
濡鳖
蒸鲂鱼
雉烧
牛炙
羊炙
豕炙
鱼脍
牛脍
牛脯
牛羹
蒸犬羹
犬羹
兔羹
羊羹
马肝
炙鱼
鳎鲞
炙方肉
炖鸭
鸡跖
炖牛蹄筋
酸辣羹
红烧甲鱼
烤羊羔
煮天鹅
烩野鸭
扒肥雁
露鸡羹
龟肉羹
烧鸽鸡
煮鹑肉

豺羹
煎鲫鱼
白烧大龟
雀肉羹
乳汁烧鸡
鼈羹
烤乌鸦
蒸豚
蒸野鸭
宫廷筵席
周王宴请食单
楚王食单
上大夫食单
楚宫筵席
下大夫食单
第四章 秦汉宫廷御膳
炙鹿肚
炙牛肚
五味狗肉
胃脯
红棉虾团
虾蟆
霸王别姬
肉
鱼逐鱼夷
蛟鱼
牛肉蒲笋
石耳狗肉羹
红烧熊掌
烤里脊肉片
生鲤鱼片
卤野鸡
炖豹胎
菰米之饭
秋黄之苏
淮河肥王鱼
五侯鲭鱼
啖鰕鱼
豆粥
炙肉
蠡芥
武昌鱼
武淞江鲈鱼羹
子鱼酱
鲇鱼羹
烩胎虾
烧甲鱼
脍残鱼
烤熊掌
鹅掌菜
驼蹄羹
胡饼
纯菜羹
蒸饼

禁脔
汤饼
玉盘黄瓜
薄饼
襄阳槎头鳊
松玉
秦汉宫廷筵席
汉吴楚宫廷食单
汉梁朝宫廷食单
马王堆汉墓竹简食单
第五卷隋唐宫廷御膳
金齐玉脍
缕金龙凤蟹
鱼兔鱼干
石首含肚
炙蛤蜊
浑羊殽忽
剔缕鸡
昆仑紫瓜
辣骄羊
寒消粉
麦穗生
北齐武威王生羊
脍
细供没忽羊羹
飞鸾脍
修羊宝卷
越国公碎金饭
虞公断醒
白消熊
鱼脍永加王特封
谢讽《食经》所载隋
朝名菜名点
醋芹
雪夜桃花
洛阳假燕菜
珍郎
百花糕
烤鹅
驼峰炙
烤鹿肉
热洛河
鹿尾酱
白饮饌
太白鸭
野猪
苜蓿盘
玉尖面
清风饭
箸头春
光明虾炙
同心生结脯
五生盘
白龙

凤凰胎
乳酿鱼
遍地锦装鳖
雪婴儿
隋唐宫廷宴会
朝廷国宴
隋炀帝游宴
曲江游宴
烧尾宴食单
葱醋鸡
仙人脔
水炼犊
缠花云梦肉
八仙盘
御黄王母饭
水晶龙凤糕
冷蟾儿羹
分装蒸腊熊
消灵炙
红虬脯
消灾饼
王羹亥卯未相粥白
玄黄
同阿饼
黄大
软雪龙
于真法全蒸羊
一命鳗鱼黎
第六章 北宋和南宋宫廷御膳
旋
冰壶珍
烧羊肉·
冬瓜鳖裙羹
太学馒头
爆肉
驼峰角子
炙子骨头
缕肉羹
炊羊
肚羹
宋嫂鱼羹
荔枝白腰子
南炒鳝
水母脍
血粉羹
蛤蜊生羹
螃蟹清羹
三脆羹
羊舌签
肫掌签
洗手蟹
鱼季鱼假蛤蜊
沙鱼脍
炒沙鱼衬汤

姜醋香螺
煨牡蛎
江瑶生
鱼季鱼脍
酒醋三腰子
炒鹤子
土步辣羹
糊炒田鸡
蛸蚌签
青虾辣羹
酒醋蹄酥片
燥子炸白腰子
二牲醋脑子
酒炊淮白鱼
坑羊
酒醋肉
虾腊
蟹酿橙
鼎煮羊羔
胡椒醋羊头
酒煮玉蕈
牡丹生菜
山海兜
玉灌肺
沙地马蹄鳖
雪天牛尾狸
护国菜
宋朝宫廷宴席
高宗幸清河王张俊第供进御宴食单
宋朝皇寿宴食单
宋皇太后圣寿节赐宴食单
第七章 辽金元宫廷御膳
貔狸
鹿脯
兔胎羹
煮全羊
冷羹
元宫御膳食单
元宫食疗诸病食
单
元宫汤煎饮料食
单
带花羊头
熬蹄儿
柳蒸羊
炙羊心
炙羊腰
河西肺
三下锅
盘兔
马思答吉汤
大麦汤
八儿不汤
沙乞某儿汤

辽金元宫廷宴会
辽金元宫廷春宴
鹿头汤
河豚羹
鱼弹儿
芙蓉鸡
猪头姜豉
攒牛蹄
鱼
烧雁
鸡头粉血粉
团鱼汤
熊汤
鲤鱼汤
炒狼汤
狐肉汤
鹿蹄汤
野猪羹
肉羹
牛奶子煎苳拔
井华水
醍醐
马奶酒
酥酪
辽金元宫廷“重九宴”
辽金元宫廷头鱼宴和头鹅宴
辽金元宫廷御宴
辽金元宫廷国宴
辽金元宫廷整羊席
辽金元宫廷诈马宴
辽金元宫廷马奶宴
第八章 明朝宫廷御膳
烤鸭
长寿菜
瓢豆腐
油炸麻雀
游龙戏凤
蟠龙菜
炖黄鼠
炙蛤蜊
炒鲜虾
炒田鸡腿
笋鸡脯
烩三事
烧鹅
烧猪肉
冷片羊尾
暴腌鹅
暴腌鸭
猪灌肠
卤煮鹌鹑
黄颡管耳
带油腰子
糟笋

春饼
元宵
烹河豚
桃花
烧笋鹅
烩鸭腰
笋鸡
白煮肉
包儿饭
长命菜
银苗菜
鲜莲子汤
清蒸鲥鱼
蒸蟹
迎霜麻辣兔
糟瓜茄
糟腌猪蹄尾
糟鹅肫掌
炙羊肉
羊肉包
油渣卤煮猪头
烩羊头
爆炒羊肚
铁脚小雀
清蒸牛乳白
酒糟蚶
糟蟹
银鱼
醋溜鲜鲫鱼
腊八粥
第九章 清朝宫廷御膳
清盛京御膳食单
清盛京宫廷御膳食单
清康熙皇帝御膳食单
清雍正皇帝御膳食单
清乾隆皇帝御膳食单
清同治皇帝御膳食单
慈禧太后食单 (之一)
慈禧太后食单 (之二)
溥仪御膳食单
福肉
血肠
黄金肉
烤鹿肝
烤鹿肉
清蒸细鳞鱼
宫门献鱼
八宝豆腐
八宝鸡羹
炊鸡
冰糖燕窝
油煽白菜
春笋糟鸡
糯米八宝鸭

酸辣羊肚
羊肉炖豆腐
锅煽豆腐
炸八块
燕窝八仙鸭
鹿筋三鲜鸡热锅
烧鹿肉
清蒸鸭子鹿尾攒盘
酒炖东坡蹄
百鸟朝凤
鸡米锁双龙
松鼠桂鱼
天下第一菜
文思豆腐
砂锅鱼头豆腐
西湖莼菜汤
油发豆荳
裹蒸粽
家常饼
燕窝炒炉鸭丝
口蘑肥鸡汤
煎鲜虾饼
燕窝八仙汤
鸡丝翅子
黄焖鱼骨
燕窝万字金银鸭
块
燕窝寿字红白鸭
丝
燕窝无字三鲜鸭
丝
燕窝疆字口蘑肥鸡
汤
烧猪肉皮
它似蜜
清炖肥鸭
清炖鸭舌
西瓜盅
樱桃肉
万字扣肉
菊花火锅
红娘自配
鲫鱼豆腐羹
炒豆腐脑
罗汉全斋
炖肚肺
五绺鸡丝
鸭条溜海参
黄焖羊肉
抓炒鱼片
抓炒大虾
抓炒里脊
抓炒腰花
北京涮羊肉

烤乳猪
荷包里脊
三不粘
炸佛手卷
龙井竹荪汤
炒黄瓜酱
炒豌豆酱
炒胡萝卜酱
炒榛子酱
肉末烧饼
豌豆黄
芸豆卷
小窝头
清朝宫廷御酒
清朝宫廷宴会
清朝宫廷的汉席与满席
清朝宫廷“千叟宴”
满汉筵席
孔府进献乾隆皇帝的燕菜席食单
孔府进贡慈禧福寿宴
清朝乾隆皇帝除夕宴
（附录）北京仿膳饭庄和御膳饭店满汉全席食单
第十章 中国宫廷御膳在国内外的地位和影响
一、中国宫廷菜在国内的地位和影响
二、中国宫廷菜在世界上享有极高的声誉
三 中国菜历来冠于世界各国并普及世界
主要参考文献
• • • • • (收起)

[中国历代御膳大观_下载链接1](#)

标签

饮食

历史

资料

中国历代御膳大观

美食

饮食文化

待查

文化

评论

[中国历代御膳大观_下载链接1](#)

书评

[中国历代御膳大观_下载链接1](#)