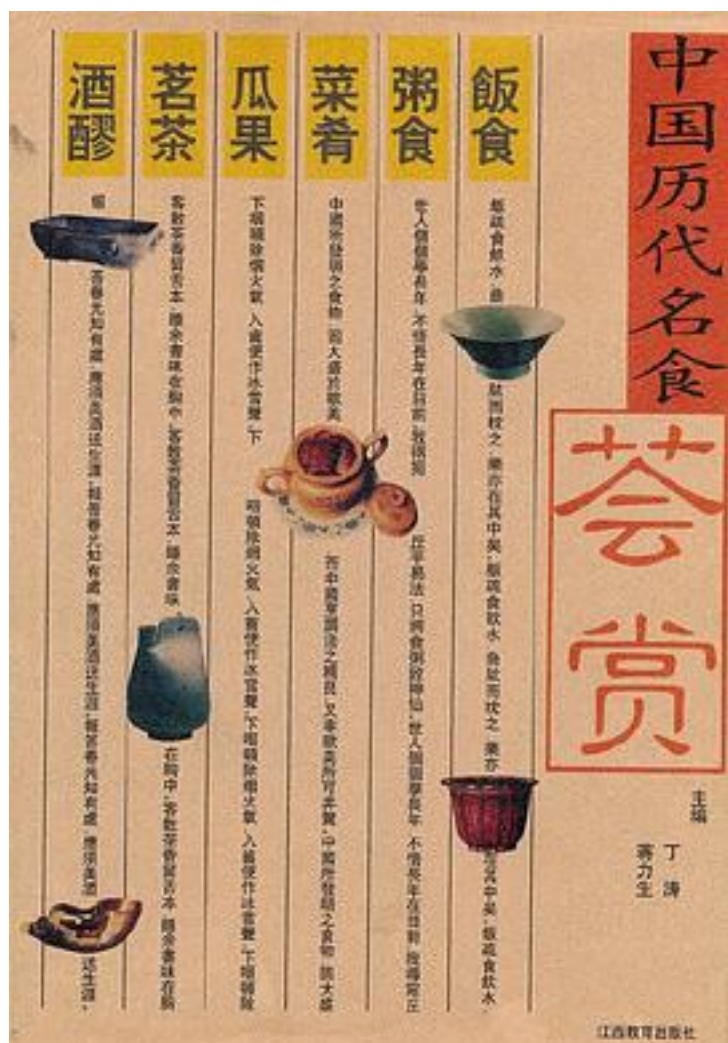


# 中国历代名食荟赏



[中国历代名食荟赏\\_下载链接1](#)

著者:丁涛

出版者:江西教育出版社

出版时间:1999-8

装帧:精装

isbn:9787539233154

《中国历代名食荟赏》是对历代饮食谱录及有关文献的一次系统总结和整理。为了使整理工作尽量做到全面、客观、准确，我们对现存的所有饮食谱录、食疗著作及有关的考古文物资料，进行了认真的、广泛的调查。在充分调查的基础上，重点选择自《诗经》以来，直到当代的200多部饮食文献和600多种药膳食治著作进行资料摘录，共辑集各类食谱达15000多个。经过分类归纳，汰其重复，共精选出内容充实、操作明确、可供复制且文化内涵丰富的历代著名饮馔谱5000余个。其中古代食谱约占4/5，现代食谱占1/5。所录食谱，都是从原始文献中手自摘抄，注明出处，逐字校核。对于食谱的原料，制作、特点、功效，力求表述切实，忠于原文，部分内容还请有关专家审核把关。因此，《中国历代名食荟赏》是一部科学严谨、文献价值较高的著作。

作者介绍:

目录: 目录  
饭食  
五色糯米饭  
包儿饭  
团游饭  
竹筒饭  
羊肉抓饭  
麦头饭  
社饭  
青菜饭  
青精饭  
姑苏炒饭  
香露饭  
蚕豆饭  
桂皮叶蒸饭  
莲子血糯饭  
荷包饭  
菰米饭  
黄梁饭  
黄雌鸡饭  
清风饭  
椰霜饭  
饭  
雕菰饭  
蟠桃饭  
糯米豆饭  
粥食  
人乳粥  
刀豆粥  
大麦粥  
口数粥  
山栗粥  
山楂粥  
乞马粥  
及第粥  
小米粥  
小绍兴鸡粥  
木香粥  
木樨糖点粥  
牛乳粥

长果粥  
乌米粥  
火腿粥  
水笠子粥  
玉米粥  
甘蓝粥  
白果粥  
丝瓜粥  
发菜粥  
地瓜粥  
西瓜子仁粥  
肉粥  
羊肉粥  
红蕨粥  
红白饭豆粥  
麦芽粥  
豆粥  
芜荑粥  
芸豆粥  
芥菜粥  
芦笋粥  
谷芽粥  
鸡粥  
鸡豆粥  
鸡肝粥  
青梅粥  
茄粥  
枣粥  
肺花粥  
炒面粥  
河西米粥  
胡萝卜粥  
南瓜粥  
荠菜粥  
荔枝粥  
面筋浆粉粥  
粳米粥  
桔粥  
桃脯粥  
真君粥  
荸荠粥  
莲花粥  
粥  
鸭皮粥  
圆真僧粥  
梅粥  
菰米粥  
黄瓜粥  
黄鸡粥  
野鸭粥  
野鸡粥  
猪红粥  
葡萄粥

紫菜粥  
焦米粥  
艇仔粥  
腊八粥  
酪粥  
锦瓜粥  
鲜荷叶粥  
蜜佛手粥  
樱桃粥  
橄榄粥  
豌豆粥  
燕麦粥  
藕粥  
菜食  
一肉食  
八宝肉  
八宝肚  
八宝肉丸  
三丝  
三肉  
干焖肉  
干锅蒸肉  
大肉  
大炒京片  
大头菜炒肉  
口外吐番炉羊  
山煮羊  
千里肉  
千里脯 (一)  
千里脯 (二)  
千里脯 (三)  
川猪头 (一)  
川猪头 (二)  
小炒肉 (一)  
小炒肉 (二)  
小炒羊肉 (一)  
小炒羊肉 (二)  
小爆腌肉  
叉烧罗叠肉  
马驹儿  
马兰头烧肉  
木瓜乌骨鸡  
五生盘  
五味脯  
五香肉  
五味猪肝  
五香舌丝  
五香肚丝  
太仓肉松  
犬月  
手烦肉  
手抓羊肉  
毛豆肝  
牛肝

牛脯 (一)  
牛脯 (二)  
牛肉干  
牛肉片  
牛饼子  
牛蹄冻  
牛肉小炒  
牛腊鹿修  
牛肉阿拉马  
升平炙  
乌驴头  
乌参汤  
风羊腿  
风猪肉  
风猪小肠  
文武肉  
火牛肉  
火炙猪  
火烧羊肉  
火腿 (一)  
火腿 (二)  
火腿圆  
火腿酱  
火腿膏  
火腿煨肉  
火腿煨猪爪  
火腿油烧笋衣  
芭蕉蒸肉  
水牛肉  
水龙子  
水炸肉  
水晶肉  
水晶脍  
水晶  
水晶肝肠  
水晶易锣  
水晶蹄肴  
水晶冷淘脍  
水煮白肚  
东坡肉  
东坡腿  
田鸡猪肚  
甲乙膏  
四喜肉  
四时腊肉  
生肺  
生肉法  
代熊掌  
白片肉  
白煨肉  
白滷豚  
白煮羊肉  
白鲞樱桃肉  
瓜姜炒肉丝

对蹄  
皮  
芝麻肉  
老汁肉  
老汁煮羊肉  
西瓜煮猪肉 (一)  
西瓜煮猪肉 (二)  
西瓜皮煨火腿  
百果蹄  
夹沙肉  
夹瓢肚  
灰腌肉  
扣肉  
划烧肉  
过厅羊  
网油卷  
同心生结脯  
回锅网  
肉丸  
肉豆  
肉松  
肉饼  
肉胙 (一)  
肉胙 (二)  
肉酱  
肉燕  
肉幢鸡  
肉灌肠  
肉汁煨肠  
肉饼豆腐  
血肠  
全羊大菜  
合  
氽猪肉皮  
杂拌火腿丝  
灯灯肉  
江州岳府腊肉  
羊肉  
羊肋  
羊肚  
羊脯  
羊头脍  
羊红肝  
羊肚包  
羊肾方  
羊方藏鱼  
羊肉食方  
米粉圆  
如意圆  
红烧肉  
红煨肉  
红腊  
红羊杖杖  
红烧羊肉

红烧苏肉  
红煨羊肉  
红煨猪肉  
红汤煨三肝  
杜仲爆羊腰  
豆豉煨肉  
芙蓉肉  
芙蓉肺  
花肠  
芥末拌肉  
苏烧肉  
苏造肉  
走油烧肉  
走油猪蹄  
走油复汤白肉  
两色腰子  
时萝角儿  
作皮羹  
作台鲞煨肉  
佛跳墙  
肝生  
肝卷  
肝肚生  
肚杂  
应山滑肉  
冻肉  
冻羊肉  
冷糟肉  
冷切蹄花  
沔阳三蒸  
沛公狗肉  
补身汤  
鸡蛋肉丸  
鸡冠油炸腰肝  
玫瑰花烤羊心  
松熏肉  
松黄肉丝  
松菌伴肚  
茄汁牛舌  
拌肉片  
拌肉脯  
拌肉  
拌羊肚  
拌酥肝  
拌捶肉  
拌火腿丝  
拌猪耳丝  
罗蓑肉  
和粉蒸猪  
和粉煎猪  
金丝  
金钱肉  
金银蹄  
金银裹蛎子

狗肉煲  
肺管  
兔生  
鱼香肉丝  
炙豚  
炙肉皮  
炙血脾  
炙肝油  
炙排骨  
炙羊肉片  
京肚  
京球  
炖火腿  
炖猪肉  
炒肝  
炒火腿  
炒白肠  
炒肉片  
炒肉丝  
炒羊肚  
炒肚皮  
炒肝油  
炒排骨  
炒猪肚  
炒猪腰  
炒木樨肉  
炒双层肉  
法制牛肉  
法煮羊肉  
河西肺  
油肚  
油灼肉  
油炒牛  
油爆猪  
油肉酿茄  
空心肉圆  
柳叶  
胡羊肉  
胡炮肉  
胡桃肉炙腰  
茶叶肉  
茭丝拌肉  
荔枝肉  
荔芋扣肉  
荔波风猪  
面拖肉  
挂炉肉  
韭黄肉丝  
韭酪肉丝  
响皮肉  
骨炙  
香脯  
香牛肉  
香肉饼

香袋肉腿  
香酥羊  
盆煨肉  
狮子头  
炸肉皮  
炸鹿尾  
炸火腿皮  
炸羊肉圆  
炸佛手卷  
浑羊歿忽  
神仙肉  
神仙炉  
琉璃肺  
桂花肉  
桃花肉  
荷包里脊  
荷叶粉蒸肉  
荷花肉  
莲花肚  
盐肠  
盐水肉  
盐酒肉  
盐猪  
盐煎牛  
盐煎猪  
盐水羊舌  
盐水猪舌  
套肠  
捆子肉  
哨碎集  
晒肉  
铁锅里脊  
豚肉  
猪肉  
笋煨蹄  
笋瓢肉  
笋煨火肉  
笋煨火腿  
脍肚  
脍肉圆  
脍炸肚  
脍火腿丝  
脆片  
鸳鸯戏水游巨龙  
烤牛肉  
烘牛心  
烘肉巴  
烘羊肉  
烘羊三样  
烘牛肉地蛋  
烧肝  
烧肠  
烧腰  
烧二尖

烧干椿  
烧小猪  
烧肉皮  
烧羊头  
烧羊杂  
烧羊肉  
烧猪心  
烧猪肉  
烧猪舌  
烧猪脑  
烧蹄尖  
烧酒焖肉  
烧火腿蹄筋  
酒炖肉  
酒烹猪  
洒者羊肉  
海蜇肉  
粉蒸骨头  
家乡肉  
家常烧肉  
菜花头煨肉  
黄焖肉  
黄芽菜包猪肉  
黄芽菜煨火腿  
奢香玉簪  
爽口牛肉丸  
雪腌肉  
捶脯  
梨煨羊肉  
假文思豆腐  
猪肝丸  
猪肝油  
猪油丸  
猪脑糕  
猪肉地蛋  
脱沙肉  
烹犬  
烹羊  
烹肉皮  
商芝肉  
清烧猪  
清蒸肉  
清汤花生猪肚  
涮羊肉  
蛋卷肉  
蛋皮包肉  
骑马肠  
琥珀肉  
棒炙  
棋盘肉  
椒酿肉  
散袋  
葱嵌肉  
葵花肉丸



酸辣肚吊  
翡翠蹄筋  
算条巴子  
熏肉  
熏肚  
熏蹄  
熏牛肉  
熏火腿  
熏腊蹄  
熏煨肉  
熏牛腰子  
熏煨猪肉  
月宰肉  
辣拌肉  
辣椒肝尖  
炸熘五花  
熘腰腿  
蜜火腿  
鸯煨肘肉  
樱桃腊汁肉  
樊记脆骨  
醋烹脆骨  
醋烹脊髓  
醉排骨  
醉猪头肉  
霉菜肉  
膘月延肉  
熟牛胄  
熟猪脍  
熟爨牛  
橘子煨猪腰  
蹄筒法  
糖蹄  
糖折肉  
糖炙肉  
糖藏蒸猪  
藏煎猪  
徽州肉圆  
徽州芝麻圆  
臊子肉  
糟肉  
糟火腿  
糟羊肉  
糟烧肉  
糟猪心  
糟猪耳  
糟蒸肉  
糟猪头蹄爪  
攒牛蹄  
攒羊头  
爆肚片  
灌肚

灌肺  
灌肠  
灌油肚  
糯米猪肚  
二禽蛋  
一个蛋  
八珍蛋  
八宝鸭  
三不粘  
三杯鸡  
三鲜蛋  
三味蚂蚁蛋  
干蒸鸭  
干煨鸡  
大蛋  
川炒鸡  
久烧鸡  
小八宝鸭  
小乔炖白鸭  
子萝鸭片  
王瓜闷鸡  
太极蛋  
手撕鸡  
牛乳蛋  
风板鸭  
凤鸡  
凤凰趴窝  
文蛋  
艾家鸭  
玉珠双珍  
甘鸡  
石耳煨捶鸡  
东安鸡  
东门当归鸭  
东江盐鸡  
龙凤配  
龙凤荔枝  
叫化鸡  
出骨掌翅  
出炸鸡  
白菹  
白片鸡  
白苏鸡  
白烧鹅  
白露鸡  
白煮鸭舌  
白切文昌鸡  
白毛凤头乌骨鸭  
瓜鸡  
让鸭  
加香鸭  
奶汤鸡脯  
皮蛋  
母子大全

芝麻鸡  
老汁鸡  
西瓜蒸鸡  
百日内糟鹅蛋  
虫草鸭  
竹筒鸡  
灯笼鸡  
红炖鸡  
红炖鸭  
坛鹅  
豆腐脍蛋  
芙蓉蛋  
芙蓉鸡片  
花菇无黄蛋  
赤炖肉鸡  
杏花鹅  
卤鸡  
肚子鸡  
闷鸡  
灼八块  
冷锅鸡  
沙茶焖鸭块  
状元柴把  
鸡丁  
鸡豆  
鸡圆  
鸡  
鸡酱  
鸡膏  
鸡羹  
鸡肉饼  
鸡豆花  
鸡肝丁  
鸡肝圆  
鸡髓笋  
鸡丝海蛰  
鸡丝银针  
鸡丝炒草芽  
鸡茸金丝笋  
鸡脯萝卜圆  
鸡茸蛤土蟆油  
纸包鸡  
玫瑰酒乳鸽  
青螺鸭  
松仁鸡  
拌鸡皮  
拌鸭舌  
拌鸭肫  
拌鸭掌  
软硬飞禽  
贵妃鸡  
金鱼发菜  
金陵叉烤鸭  
炙鸭

炙子鹅  
炒鸡  
炒三丝  
炒双翠  
炒鸡肝  
炒鸡蛋  
炒鸭舌  
炒鸽蛋  
炒鸽丝  
炒鸡腿蘑菇  
炒生鸡丝掐菜  
炉焙鸡  
油炸青肫  
油淋庄鸡  
宝珠梨炒鸡丁  
参鸭  
柱候乳鸽  
封鹅  
封鸡法  
草果豆蔻乌鸡酒  
南京盐水鸭  
带子上朝  
面筋煨鸡  
香花鸡丝  
香茅草烤鸡  
擦酥·  
徽州饼  
藕粉圆子  
鳗面  
鳗粉面  
蟹糕  
蟹壳黄  
蟹炒面  
蟹黄饼  
蟹黄灌汤饺  
麩面  
鳝鱼面  
鳝鱼凉米线  
灌汤肉包  
糯米肉圆  
蘸尖尖  
瓢红桔  
瓢荸荠饼  
饅

· · · · · (收起)

[中国历代名食荟赏\\_下载链接1](#)

标签

饮食

## 评论

大部头，藏家底的玩意儿。。。里面好多东西想做也做不了的嘛。。。增长知识装个B妥妥的

-----  
[中国历代名食荟赏\\_下载链接1](#)

## 书评

-----  
[中国历代名食荟赏\\_下载链接1](#)