

随园食单



[随园食单_下载链接1](#)

著者: (清) 袁枚

出版者:北京联合出版公司

出版时间:2016-12

装帧:平装

isbn:9787550291720

《随园食单》，古代汉族烹饪著作。共一卷。身为乾隆才子、诗坛盟主，袁枚一生著述颇丰。作为一位美食家，《随园食单》是其四十年美食实践的产物，以文言随笔的形式，细腻地描摹了乾隆年间江浙地区汉民族的饮食状况与烹饪技术，用大量的篇幅详细记述了中国十四世纪至十八世纪流行的326种南北菜肴饭点，也介绍了当时的美酒名茶，是清代一部非常重要的汉族饮食名著。

作者介绍:

袁枚：

1716—1797

清代诗人。别号随园老人。

自述：“好味，好色，好葺屋，好游，好友，好花竹泉石，好佳璋彝尊，名人字画，又好书。”

一个重视生活情趣的人。

目录: 序 1
须知单 1
戒单 23
海鲜单 39
江鲜单 47
特牲单 53
杂牲单 79
羽族单 87
水族有鳞单 113
水族无鳞单 125
杂素菜单 141
小菜单 163
点心单 181
饭粥单 209
茶酒单 213
· · · · · (收起)

[随园食单_下载链接1](#)

标签

袁枚

烹饪

中国

陆版

邓立峰注

北京联合出版公司

评论

要论吃货，只服袁枚

自身味道太浓太重的食物，只适合单独食用，不适合与其他食物搭配。这就如同李绛、张居正这类性格刚烈又精明能干的人，对于他们，要单独使用，才能充分发挥他们的才能；同样，食物中，鳗鱼、鳖、蟹、鲥鱼、牛羊肉等，都应该单独食用，做菜时不能搭配其他食物。这是一本如何做各类好吃食物的书。

吃货必看

特意买的这版装帧，小巧便携，封面设计也很清新，古人真懂吃啊！用词简略精准，现在写吃的书，无聊的菜谱就不用说了，那些掺杂了个人情感故事的感悟的食评，也没有什么实际价值。此生吃此一本书足矣！

做饭是一项很麻烦的事情！

封面设计的极好

最近读的书里最有实用价值的一本。最爱熟藕，藕须贯米加糖自煮，并汤极佳，嫩藕虽

软熟而以齿决，老藕灰水无味矣。读在其中口齿留香，文字清爽可爱。

古代资深吃货

好吧火锅是我这种粗人喜欢的食物了

终于买到这版的了！

翻译约等于没有。。

袁枚做饭有三宝，酒油鸡汁不可少.....

袁枚多记述江南地区的美食，与我家乡的许多菜肴多有相合，或许正能看见舌尖的些微记忆在历史中鲜为人知的传承。小生活亦是生活，于平和中寻见真味。

能够明显的感受到美食与烹饪的变化，那可是一个没有味精的年代啊。须知、戒、点心、粥饭读起来都很有意思和感触。

经验之谈，偏南方菜系。现代民情不同，部分菜肴沦为纸上谈兵。那种理所当然的，让动物自求速死的“换位思考”，缺少人文精神。并不反对追求食不厌精，但一味滥杀以充口腹的思想未免有伤天和。

当菜谱看可还行

十分中仅得二三者

特意选了这个小小的可爱的hhhh 注释者需要一点做菜功底哈哈哈哈

真是讲究，古时候的大户人家对吃食这方面真是竭尽全力啊！书中基本上都是南方的吃食，作为北方人，好多食材都不太懂，觉得口味也可能不太适合。但我对点心单很感兴趣～

食，毕生追求也。

[随园食单_下载链接1](#)

书评

小伙伴送来彭磊签名版《北海怪兽》的时候还附带了一本北京联合这版《随园食单》，翻一翻清朝大才子吃啥还挺好玩儿的。汪曾祺写高邮咸鸭蛋的时候提到过袁枚，因为袁枚写过“腌蛋以高邮为佳，颜色红而油多”。但是汪曾祺又不太看得上袁枚，因为袁枚只吃不会做，比起汪大厨还是差...

[随园食单_下载链接1](#)