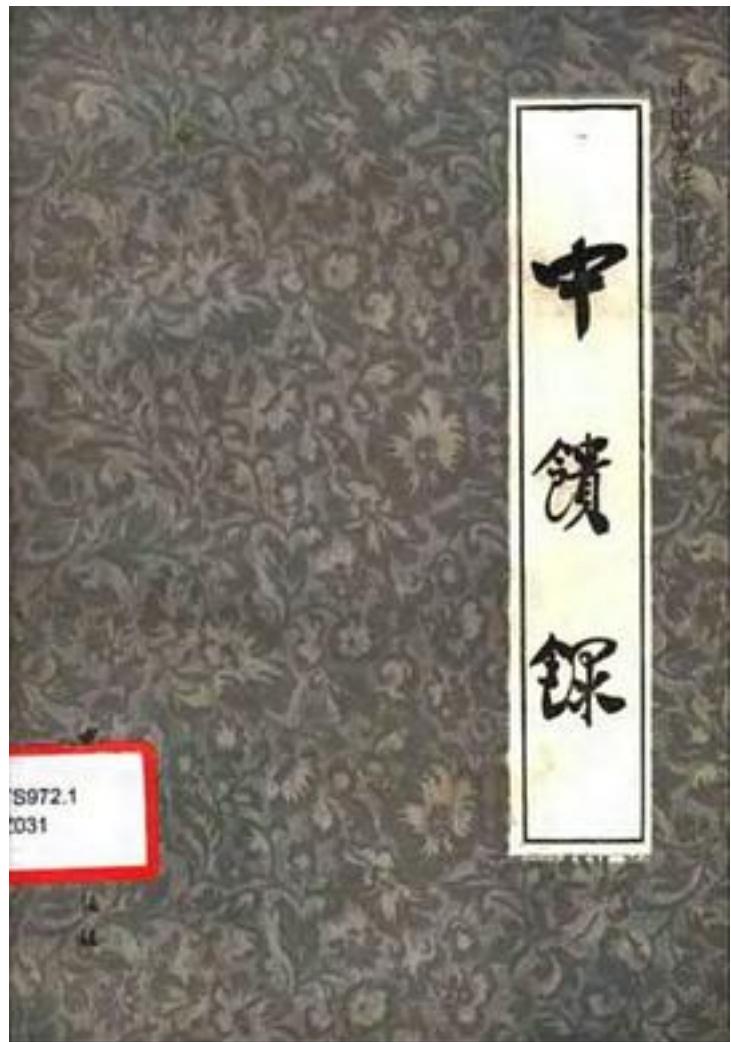


# 中馈录



[中馈录 下载链接1](#)

著者:曾懿

出版者:中国商业出版社

出版时间:1984

装帧:平装

isbn:

清代，食品加工方法。

作者介绍：

目录：

[中馈录 下载链接1](#)

标签

饮食

中国烹饪古籍丛刊

美食

古籍

吃

生活

历史

工具书

评论

可能是第二本由家庭主妇而非男性文人写的饮食著作

---

女中医搞家政，《中馈录》一上来就教女同志们做火腿，这太彪悍了！诚心说这书实用

性还不如随园食单。《女学录》实用经验：家庭常住成员，每个人要配备四条被子。其实大部分知识在现代女性居家普通常识之内，随便看看就好。《中馈录》注释颇烂，释之不如不释。

女医生的下厨房

放在过去一定算极实用的秘籍，讲得很细致周到。可惜现在没有人会在家里做这些（火腿、鱼肉松、松花蛋……）啦。

道光至光绪年间，四川，里面已出现了辣椒。

我可以老实地告诉你，现在按这个方法基本上表想做出来

介绍的米酒可以试试。

霜蟹：指阴历九、十月霜降前后的螃蟹，这些食谱，农村可以做

建议把曾懿女士的诗词集加入豆瓣数据库

[中馈录 下载链接1](#)

书评

[中馈录](#) [下载链接1](#)