

點食成經



[點食成經_下载链接1](#)

著者:朱振藩

出版者:麥田出版股份有限公司

出版时间:2009/5/1

装帧:平装

isbn:9789861734927

以〈祭妹文〉名傳一時、將飲食視為生活藝術的清代文學家兼美食家袁枚，以他個人四十年的飲食體會，結合前人的美食經驗，歸納出中國古代烹飪技術的獨到心得，完成了中國美食界的劃時代巨著《隨園食單》。

全書分為須知單、戒單、海鮮單、江鮮單、特牲單、雜牲單、羽單、水族有鱗單、水族無鱗單、雜素菜單、小菜單、點心單、飯粥單、茶酒單等十四個單元。詳細記述中國從十四世紀到十八世紀中葉所流行的342種菜餚、飯點、茶酒的用料和製作方法；書中不僅有理論、有總結、有評介，且有實踐、有體會、有闡述；立論精闢，文字生動，深具

借鑑價值，被譽為250年來烹飪文學的經典之作。

本書從「須知單」入手，共分二十個小單元，涉及烹飪的選料、初步加工、配菜、火候、調味、裝盤、上菜等環節，論述精采，耐人尋味。

深具古典涵養的現代美食家朱振藩，以其自身對美食的深厚認知以及對料理的透徹理解，為讀者解析《隨園食單》的精闢文意，以現代人的觀點重新審視經典的精髓，賦予經典重現的摩登生命。

「袁枚積累了四十年以上的飲食經驗，加上生花妙筆，撰就了膾炙人口的《隨園食單》。我在驚羨之餘，想要為其作註，而旁徵博引的目的，就是古為之用，既彰顯其時代意義，且擴大其影響面。」

作者介绍:

目录:

[點食成經_下载链接1_](#)

标签

美食

食物

台湾

中国

一般食品入门

@台版

评论

[點食成經_下载链接1](#)

书评

不得不说，朱先生真的是食界一“老饕”。
这本《点食成经》确实是有“点食成金”的本事。如果只读袁枚的《随园食单》，虽说还是能见出袁氏专研美食并细心记录的那份诚意，但是也很容易就感到那简洁的古文叙述背后的那份单调与疏远之感，少了性情和趣味，也少了与我们身...

[點食成經_下载链接1](#)