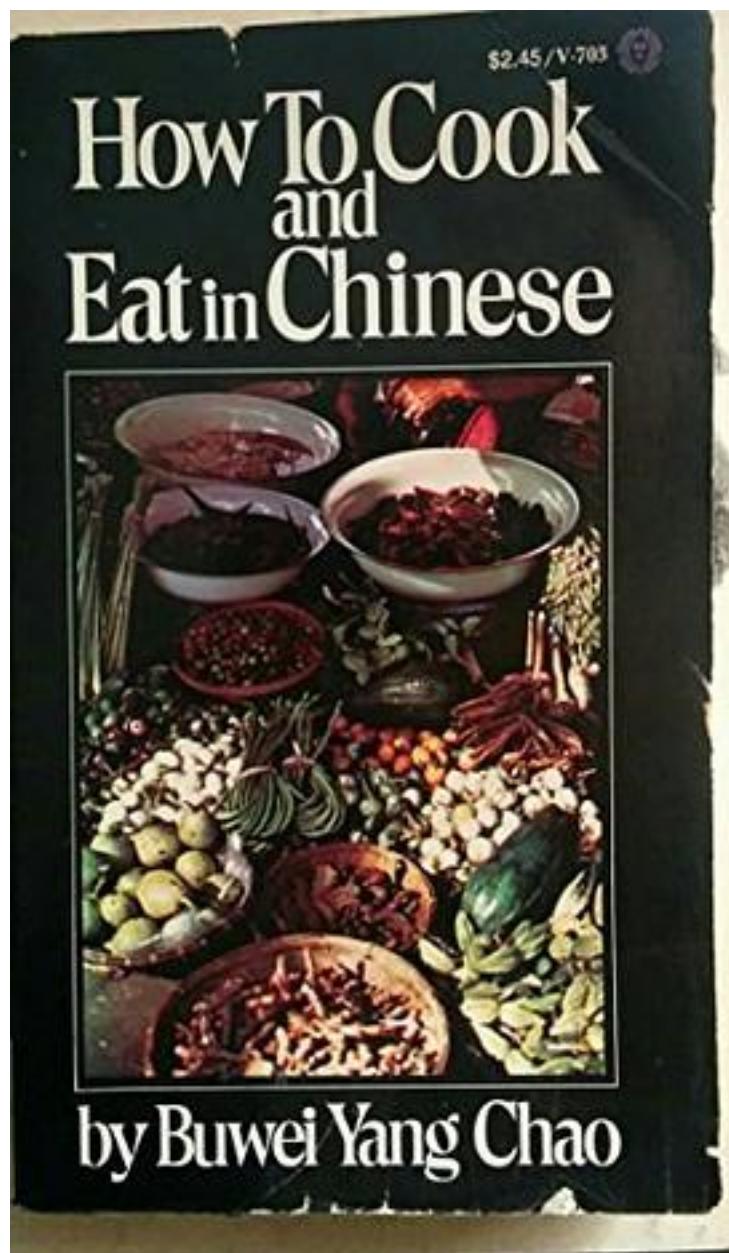


How to Cook and Eat in Chinese



[How to Cook and Eat in Chinese](#) [_下载链接1](#)

著者:Buwei Yang Chao

出版者:Vintage Books, A Division of Random House

出版时间:1972-4

装帧:Paperback

isbn:9780394717036

作者介绍:

杨步伟（1889—1981），出身南京望族，祖父是著名佛学家杨仁山居士。她自幼性格果敢，勇于任事，是中国最早的现代新女性之一。她先后在南京旅宁学堂、上海中西女塾读书。二十岁时应安徽督军柏文蔚之邀，任崇实女子学校校长。“二次革命”失败后，到日本东京帝国大学攻读医学，获博士学位。回国后开办“森仁医院”。1920年与赵元任相识，次年结婚，1938年全家移居美国。著有《中国食谱》《一个女人的自传》《杂记赵家》等。

目录:

[How to Cook and Eat in Chinese_下载链接1](#)

标签

美食

中国

杨步伟

美食家

赵元任

生活

海外中国研究

料理

评论

趣

还不如看下厨房

多么有趣的人！ Bonus：有幸读到了胡适的英文：）

[How to Cook and Eat in Chinese](#) [下载链接1](#)

书评

首先声明，赵元任是我的第一个偶像（从看了他翻译的《爱丽思镜中奇遇记》开始），所以我对这本书的评价有可能是相当不客观的。

虽然以前对杨步伟并无了解，但这本书让人很容易相信，她绝对是配得上我的偶像的人。实际上，本书是我看过的最有用的菜谱，它不仅介绍中国菜，也介...

《随园食单》是一部中国饮食文化形象之书，详细论述了中国14至18世纪中叶流行的三百多种菜式。不仅介绍了江浙地区为主的菜肴饭点，以及美酒名菜，还介绍了京菜、粤菜、徽菜、鲁菜，南北兼有。由于是古代文言文，所以可能阅读不太便利。杨老师著作的《中国食谱》弥补了这期...

在极尽绚丽的《舌尖上的中国》、各色食谱菜谱以及衍生出的美食人生美食故事大行其道的今日，回看这一本文字质朴的《中国食谱》却感觉到一种重量、一种热爱、一种人生。

这本是一本杨步伟女士写给外国人看的书籍，意在向外国人讲授如何用现有食材做出好吃中国菜的方法，这本书成...

这本书实际上是两本书的合集，这两本书分别是《中国食谱》（How to Cook and Eat in Chinese）和《怎样点中餐》（How to Order and Eat in

Chinese)。买一本，得两本书，挺划算。
本书的作者是杨步伟，虽不敢说是名满天下，但也算得上一个女中豪杰。这一点我们可
...

不是道杨步伟老师的《中国食谱》是不是最早的向全世界介绍中国饮食文化、中餐烹饪原理的书。但如果按照内容详尽程度来算，《中国食谱》应该是唯一一本上到中国餐桌习俗，下到吃面条如何咀嚼的书。如果按照专业程度来说，《中国食谱》对菜品的做法并不像新东方烹饪学校的教科书...

我们通常说的饮食是广义的，包括了饮（水、酒、茶等）和食（各种食物、菜肴），这也是中国饮食方式的基本结构。由于饮食在生活中的重要，早期文献就有记载，尤其是饮食发达之后，出现很多专门的著述，在北魏时期有了食谱，一千多年以来，已经是蔚然大观。清代的《四库全书总目》...

也许是杨步伟医生老本行那般思维逻辑条理清楚，全书按食材之分让人能够迅速了解中国菜的全貌，不过层次也就在向歪果仁科普之列，掺杂杨女士及家人的拌嘴小事，若为求做菜之专业技能，建议移步下厨房。（红烧猪肉红烧牛肉红烧羊肉红烧鸡红烧鸭真的需要分别列出来吗？？还有芹菜...

古有《随园食单》，今有《中国食谱》，不过相较当下时兴的美食书籍和各种美食自媒体而言，《中国食谱》已经能算是有些年头的书，它被译成20多种文字出版，风靡欧美半世纪，直至2016年才有了我们面前这一本中文版。
《中国食谱》是杨步伟全家在1938年移居美国之后所写的，当时...

[How to Cook and Eat in Chinese](#) [下载链接1](#)