

中国菜肴史



[中国菜肴史 下载链接1](#)

著者:邱庞同

出版者:青岛出版社

出版时间:2010-8

装帧:平装

isbn:9787543662278

《中国菜肴史》是2000年交稿，2001年出版的，至今已有9个年头了。

去年，青岛出版社编审郭东明先生和我商谈修订《中国面点史》的时候提出，能否将《中国菜肴史》也同时修订一下，主要是压缩一下字数。

作者介绍:

目录: 前言

第一章 原始公社时期

第一节 茹毛饮血的生食阶段

第二节 火的取用与熟食

第三节 早期饮食之道的形成

(一) 谷物、蔬菜、牲畜、水产及调味品的生产

1. 谷物方面

2. 蔬菜方面

3. 牲畜方面

4. 水产方面

5. 调味品方面

(二) 陶制炊具、餐具的产生

(三) 灶具的产生

(四) 谷物加工工具

(五) 早期菜肴

第二章 夏商周战国时期

第一节 烹饪原料的增加

(一) 谷物方面

(二) 蔬菜、水果方面

(三) 禽畜方面

(四) 水产方面

(五) 调味品方面

第二节 青铜等炊餐具的产生和发展

(一) 青铜炊餐具的产生

(二) 陶器的发展和原始瓷器的产生

(三) 玉、漆、象牙等食器的产生

(四) 箸的产生

第三节 主要菜肴品种

周代八珍

《楚辞》中提到的菜肴

濡鸡、濡鳖、濡鱼、膾、熊蹯等菜肴

第四节 菜肴风味流派的滥觞

1. 中原菜肴

2. 荆楚菜肴

3. 吴地菜肴

4. 巴蜀菜肴

第五节 筵席中的菜肴

第六节 烹饪技艺的发展

1. 选料方面

2. 刀工方面

3. 配菜方面

4. 烹饪方法方面

(1) 炙

(2) 煨

(3) 炮

(4) 烹

(5) 焦

(6) 蒸

(7) 师

(8) 煎

(9) 脍

(10) 卤、烙

(11) 炸

(12) 炖

(13)炒

烹火候方向

6. 调味方面

7. 勾芡方面

第七节 早期的烹饪理论

1. 用火方面

2. 调味方面

第三章 秦汉时期

第一节 烹饪原料方面

(一)谷物方面

(二)蔬菜、水果方面

(三)禽畜及乳制品方面

(四)水产方面

(五)调料方面

(六)豆腐方面

第二节 炊餐具的发展

(一)炊具方面

(二)炉灶方面

(三)食器方面

第三节 主要菜肴品种

(一)菜肴新品种

1. 五侯鲭

2. “濯”法制的菜

3. 蚝

4. 豆豉

5. 鸡纤

(二)旧有各类菜肴的发展

1. 炙类菜肴

(1)脯炙

(2)釜炙

(3)臠炙

(4)貊炙

(5)马王堆汉墓遣策所记炙菜

2. 羹类菜肴

(1)猴羹

(2)鷀羹

(3)肺服

.....

第四章 魏晋南北朝时期

第五章 隋唐五代时期

第六章 宋代

第七章 元代

第八章 明代

第九章 清代

主要参考文献

• • • • • (收起)

[中国菜肴史](#) [下载链接1](#)

标签

饮食史

饮食

美食

历史

文化

文化史

食物

歷史

评论

很多肉都吃不到了。

太厚太厚了，所以都只是挑有用的部分然后扫过，资料详实可以当做参考书！

绝了

#上班看书

我看的可能是第一版，所以封面不太一样，但真看得我口水直流。穿越小说里总喜欢说

主角做什么现代菜秒杀古人，说句实在话，看完这本书，我觉得且不论明清，夏商周三代时期的菜肴就已经可以秒杀现代的大多数主妇了。本书从各种古籍中摘抄了古代菜肴的色香味和做法，还给予了评价。分朝代介绍，大家随便从里面学几个菜绝对可以让周围的朋友艳羡不已。而且不光有主菜，还有调味，酱料等等，几乎只要是饮食类的，无所不包。《中华小当家》算得了什么？《中国菜肴史》才是真绝色啊！强烈推荐！

[中国菜肴史 下载链接1](#)

书评

[中国菜肴史 下载链接1](#)