

随园食单

此《随园食单》为清代著名文学家袁枚所著。这是清代一部非常重要的汉族饮食名著，书中介绍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。此为清乾隆五十七年小仓山房刊本。

袁氏强调饮食烹饪必须重视原料的选择，指出“大抵一席之肴，司厨之功居其六，买办之功居其四”。他还强调烹饪必须讲究食肴的色香味美，并强调原色原香。文中写到“一物有一物之味，不可混而同之”。文中还把烹调美食看成是一个系统工程，需要各方面的条件。除此之外，袁氏将中国传统的道德观融入到其饮食理论中，特设戒单。

- 序
- 须知单
- 戒单
- 海鲜单
- 江鲜单
- 特牲单
- 杂牲单
- 羽族单
- 水族有鳞单
- 水族无鳞单
- 杂素菜单
- 小菜单
- 点心单
- 饭粥单
- 茶酒单

乾隆壬子鐫

隨園食單

小倉山房藏

袁枚（1716 - 1797），汉族，钱塘（今浙江杭州）人，字子才，号简斋，晚年自号仓山居士、随园主人、随园老人，清朝乾嘉时期代表诗人、散文家、文学评论家。他曾筑随园于江宁（今江苏南京）小仓山，并题其室曰“小仓山房”。

注：此PDF文件包含内容书签。

--

文件名：随园食单.清袁枚撰.清乾隆五十七年小仓山房刊本

文件格式□PDF高清

文件夹大小□71.2M