



庞长红 范云兴 著



华夏出版社



中國滿漢全席菜譜

傅杰



责任编辑：张秉戌

封面设计：刘家峰

ISBN 7-80053-186-4/Z·020

定 价：2.05 元



中国满汉全席菜谱

庞长红 范云兴

华夏出版社

1988年·北京

中国满汉全席菜谱

庞长红 范云兴

*

华夏出版社出版发行

(北京东四五条内月芽胡同 10 号)

新华书店经销

中国科学院印刷厂印刷

*

850×1166 毫米 32 开本 6.25 印张 150 千字 插图 6

1988 年 8 月北京第 1 版 1988 年 8 月北京第 1 次印刷

印数 1—11200 册

ISBN 7-80053-186-4/Z·020

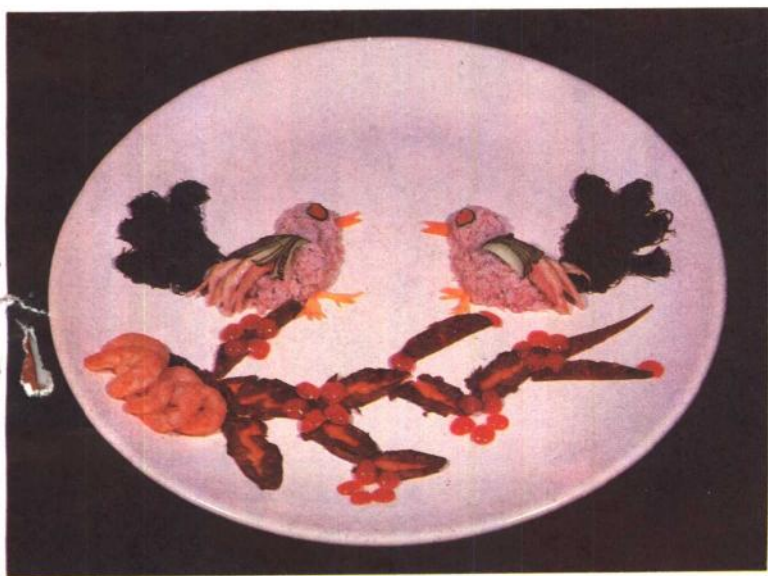
定价: 2.05 元

限国内发行

金鸡鸣唱



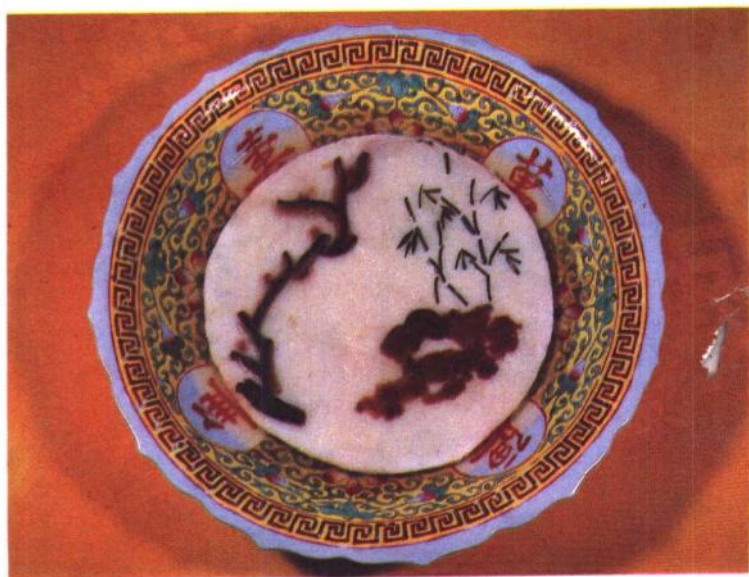
喜鹊登枝



盐水虾



梅竹山石



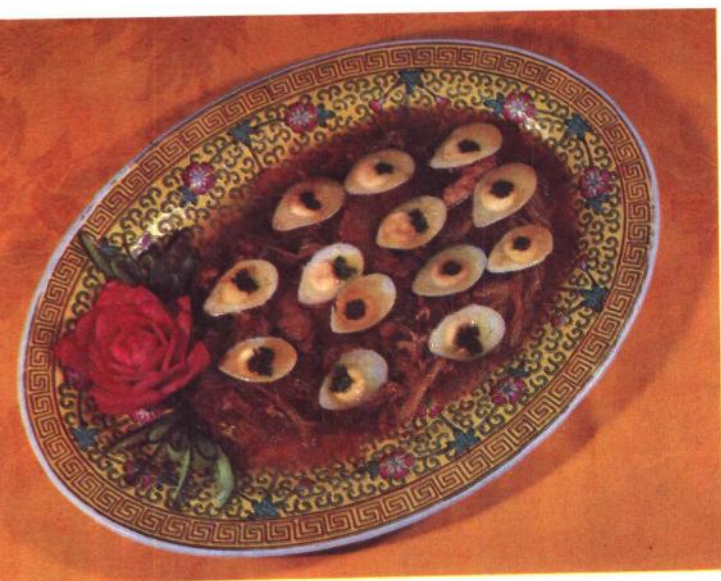
宮庭排翅



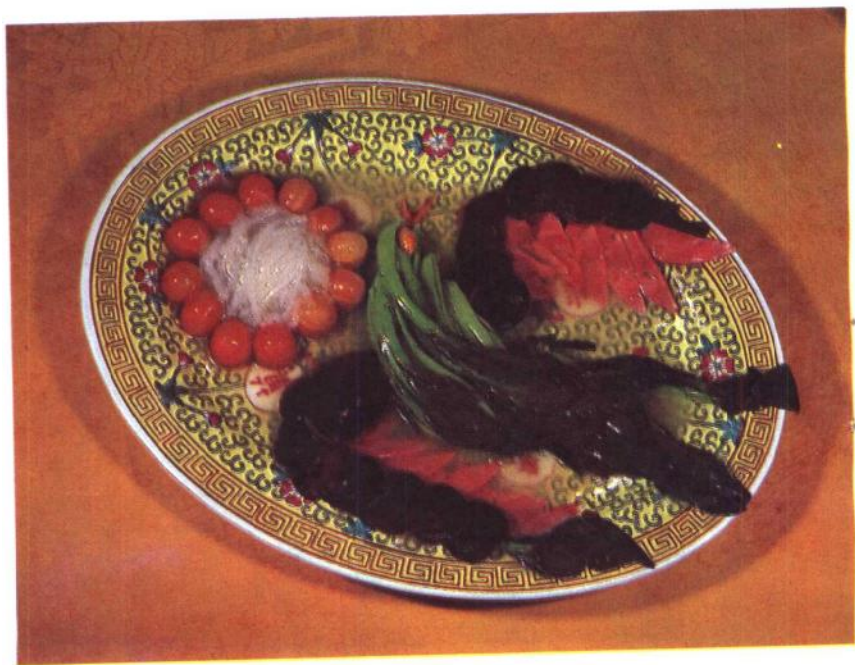
金魚鴨掌



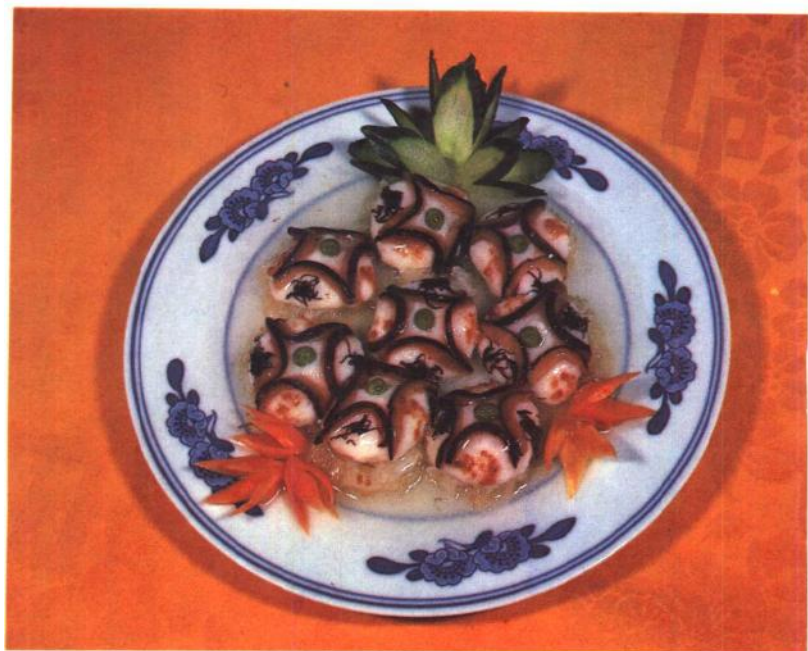
凤尾鱼翅



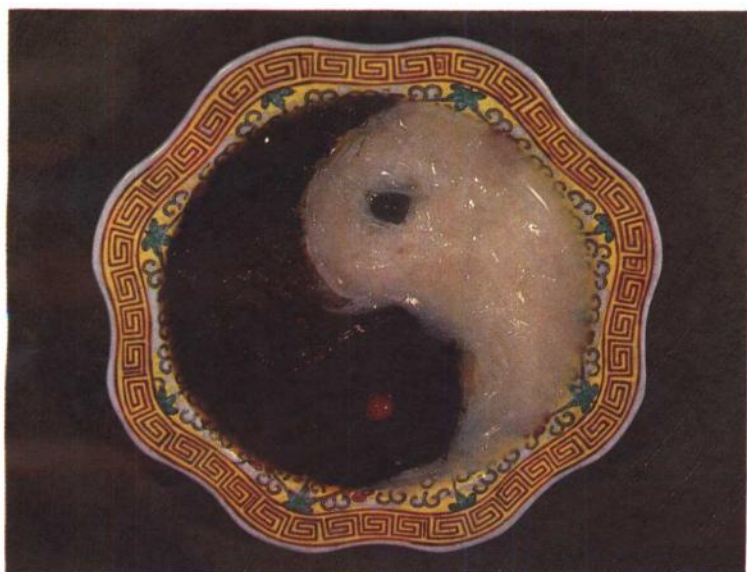
燕影金蔬



金钱广肚



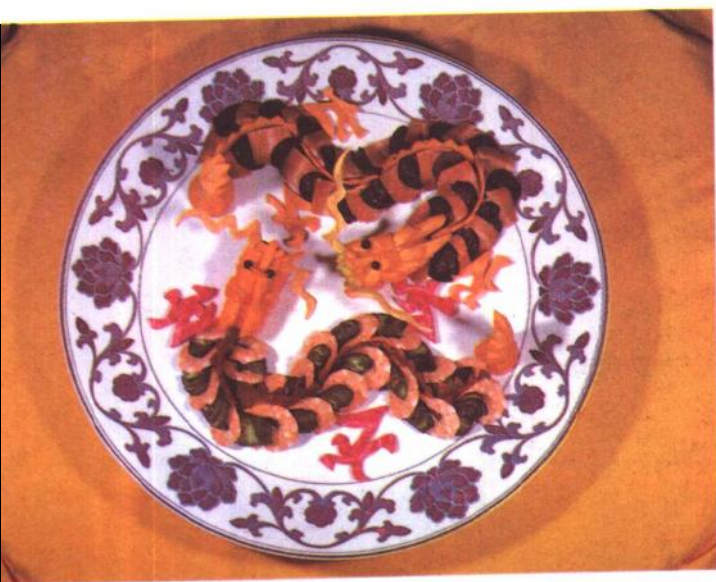
太极发财燕



白鸟还巢



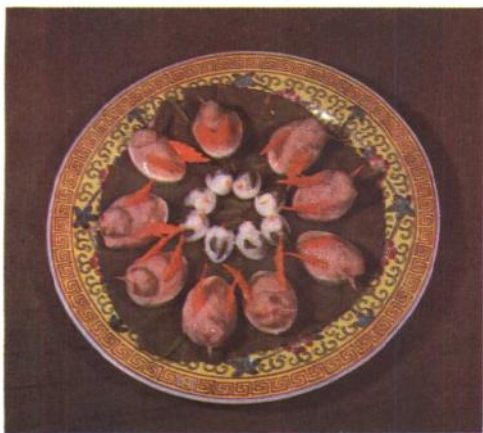
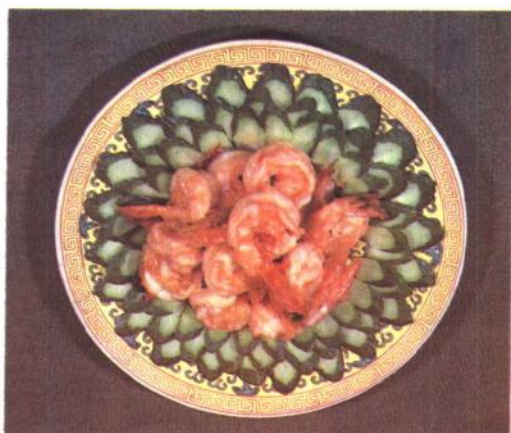
二龙戏珠



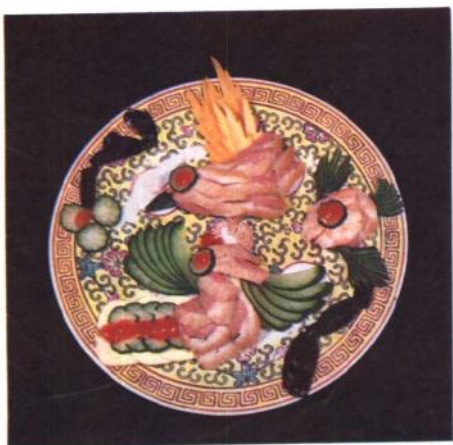


凤戏牡丹

燕尾桃花



鸳鸯哺乳



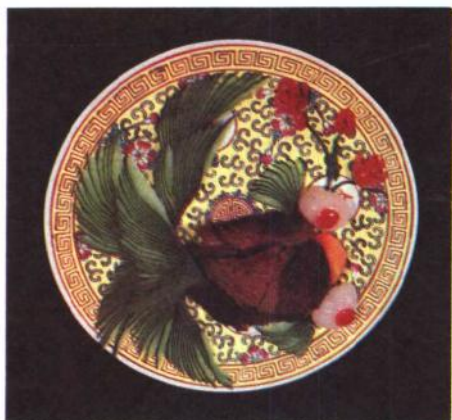
盐水鸭



凤凰爬窝



虾籽冬笋



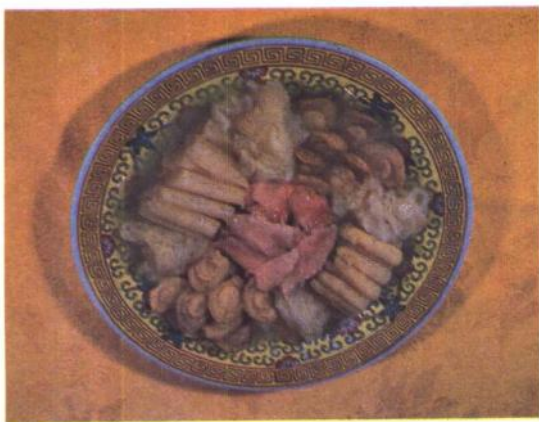
麻辣牛肉



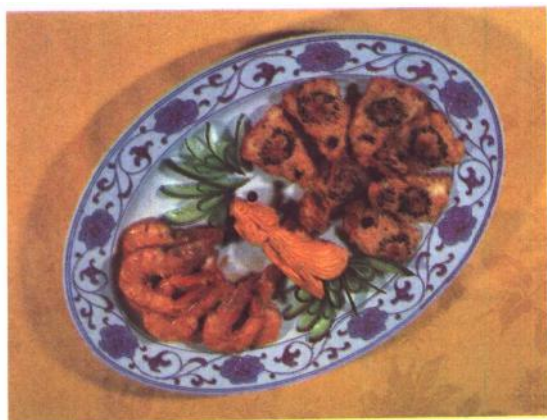
油攒大虾



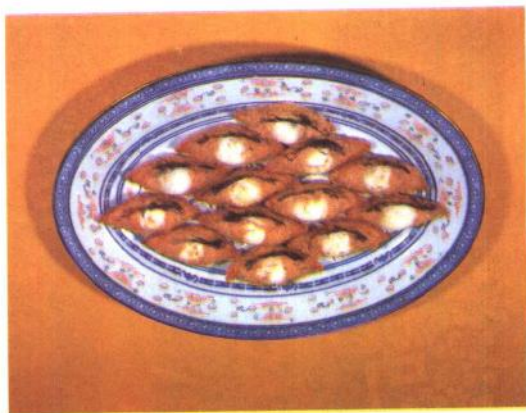
琵琶大虾



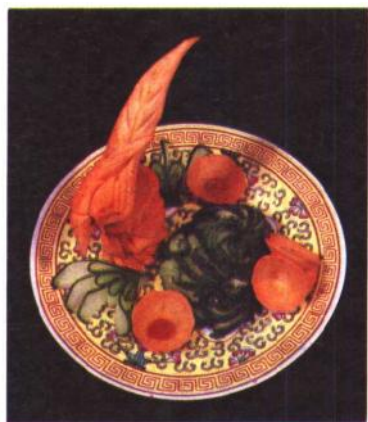
白扒四宝



罗汉大虾



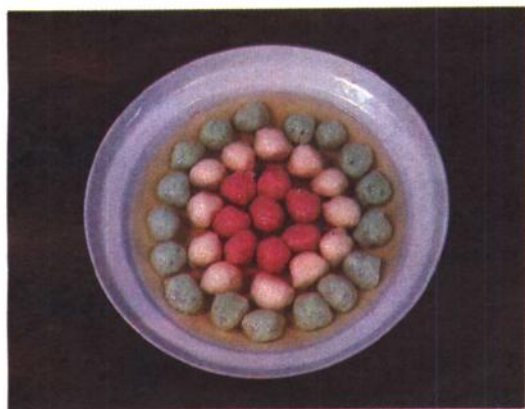
凤眼秋波



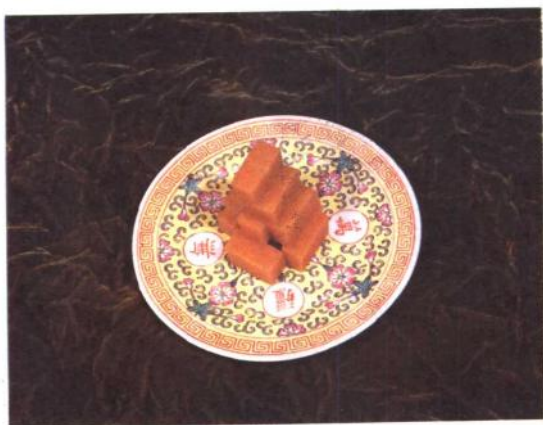
黄瓜卷



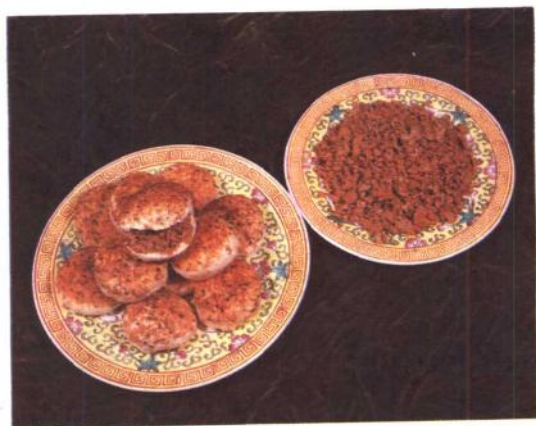
玉掌献寿



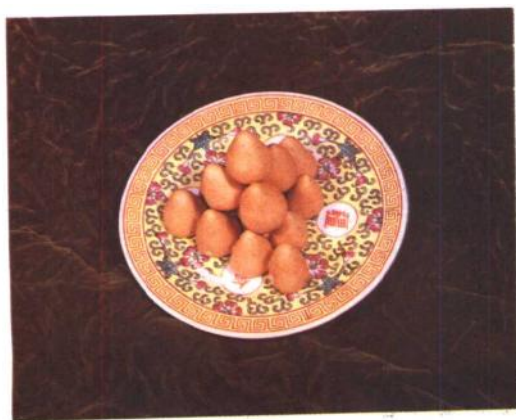
玻璃珠玑



豌豆黄



肉末烧饼



小窝头

序 言

中国烹饪，历史悠久，辉煌灿烂。据我所知，从周代的“八珍”开始，持续发展，绵延不断，经久不衰，前后历时约三千余年。

清朝，是我国最后一个封建王国，也是我国烹饪的成熟和鼎盛时期。它不仅超过前代，在中国烹饪史上大放异彩，而且还起到了承前启后的作用。清朝的烹饪，规模宏伟，技艺精湛，形成了当时世界第一流的技艺，其典型代表就是大名鼎鼎的满汉全席。

满汉全席，由满点和汉菜所组成，是清朝最高级的国宴。满菜汉菜各有所长，满菜多烧煮，汉菜多羹汤，两者结合，水乳交融，相得益彰，形成了名副其实的满汉全席。

北京仿膳饭庄是专门经营清宫风味菜点的著名饭庄，拥有二百多种清朝宫廷名菜，而且制作精细，色形美观，清鲜酥嫩，脍炙人口，赢得中外嘉宾的由衷赞誉。

北京仿膳饭庄在清宫风味菜的基础上，大量搜集宫廷菜肴秘方，并潜心研究与操作实践，创制了规模宏伟的满汉全席，并公之于众，由华夏出版社出版，以饕中外读者。这是值得庆贺的有意义的创举，故欣然为之作序。

溥 杰

1987. 9. 22

AAF 21/2007