

烹饪经典 美食名著
扬眉漫画



美食「票友」、乾隆才子的饕餮心得
名动天下的吴越饮食文化精华
重现清代WQ的种南北菜点
纵览江南食俗与烹饪技法

漫话

《随园食单》

袁枚◎著
扬眉◎漫画

一、烹饪者，司厨之功居其六，买办之功居其四。皆有贵贱之分，倘有豪奢之别，则有酸甜之异，始有陈新之殊，不可不留意。此其一也。
二、不可不留意。此其二也。
三、不可不留意。此其三也。
四、不可不留意。此其四也。
五、不可不留意。此其五也。
六、不可不留意。此其六也。
七、不可不留意。此其七也。
八、不可不留意。此其八也。
九、不可不留意。此其九也。
十、不可不留意。此其十也。



中信出版社
CHINA CITIC PRESS

图书在版编目(CIP)数据

漫话《随园食单》/(清)袁枚著;扬眉编绘.—北京:中信出版社,2008.2

ISBN 978-7-5086-1050-4

I. 漫… II. ①袁…②扬… III. ①漫画—作品集—中国现代

VI J228.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第183935号

漫话《随园食单》

MANHUA 《SUIYUANSHDAN》

原 著:(清)袁 枚

漫 画:扬 眉

漫画助理:华 波 张秀波 马晓明 曹 阳 郑红霞 杜 国 满 满 于 慧 邓艳云 陈秋梅

策 划 者:中信出版社策划中心

出版发行:中信出版社(北京朝阳区东外大街亮马河南路14号 塔园外交办公大楼 100600)

经 销 者:中信联合发行有限公司

承 印 者:中国电影出版社印刷厂

开 本:880mm x 1230mm 1/32 印 张:11 字 数:110千字

版 次:2008年2月第1版 印 次:2008年2月第1次印刷

书 号:ISBN 978-7-5086-1050-4/I · 59

定 价:39.00元

版权所有·侵权必究

凡购本社图书,如有缺页、倒页、脱页,由发行公司负责退换。服务热线:010-85322521

<http://www.publish.citic.com>

010-85322522

E-mail: sales@citicpub.com

author@citicpub.com



漫话

袁枚◎著
扬眉◎漫画

《随园食单》

一、《随园食单》是清代著名文学家袁枚所著的一部饮食专著，也是中国饮食文化史上的一部重要著作。它不仅是一部食谱，更是一部关于饮食文化的百科全书。书中详细记载了当时江南地区的各种名菜、点心、茶饮等，并附有详细的烹饪方法和饮食礼仪。袁枚在书中还表达了他对饮食的独到见解和审美追求，使这部著作成为后世研究中国饮食文化的重要参考。



袁枚

江南人，虽然身不在官场，但一生与官宦为伍，交游甚广，所以有机会品尝极品官府菜、精品私房菜、地方特色菜。各类美食的独特优点袁枚都能领略，但他一生最钟爱的是“食物的本味”。袁枚认为无论用何种做法，只要能展现出“食物的本味”，就是尽善尽美的烹饪。



王小余

袁枚家的掌勺大厨师。对食物有一种与生俱来的认知力，高级食物也好，粗劣食物也罢，总能在手中焕发出无与伦比的魅力。虽然做菜非常严苛，但吃东西却不挑剔。



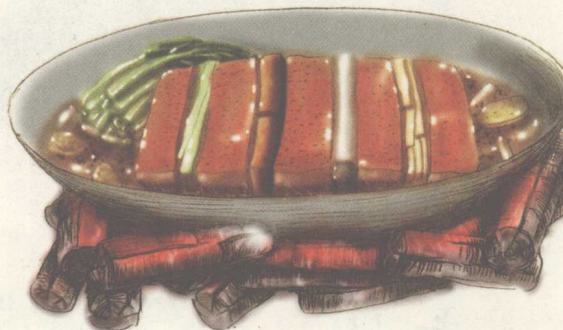
管家

对厨艺一窍不通，吃东西“挑肥拣瘦”。



杨二

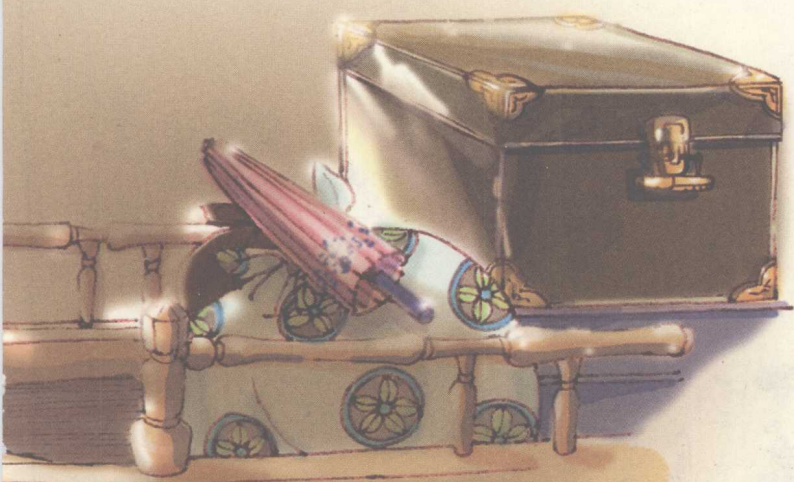
袁家仆人。做菜没有任何悟性，但胃口很好，对食物不挑剔，食量很大。





袁枚

1716~1797，字子才，钱塘（今浙江杭州）人，清乾隆四年（1739）中进士，乾隆七年（1742）放外任，在溧水、江浦、沭阳、江宁等地任知县。乾隆十三年（1748）袁辞官，定居江宁（今江苏南京），筑室小仓山隋氏废园，改名随园，从此不再出仕。



日本國策



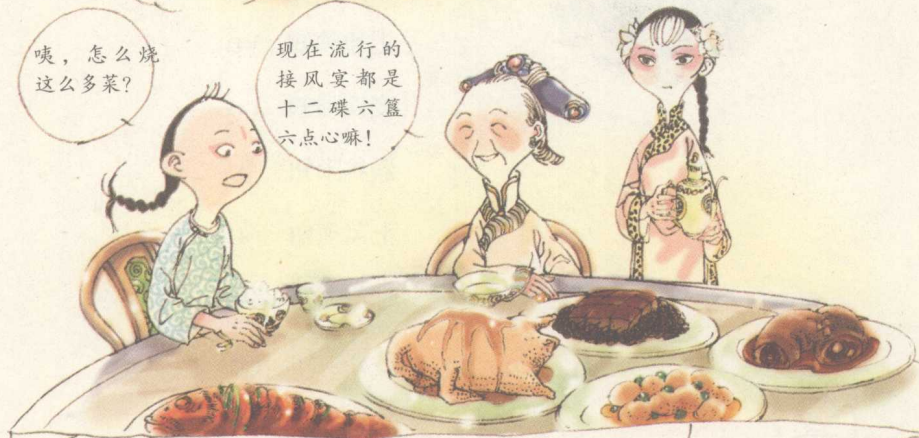
好咧!

管家，去给老爷准备接风酒!



咦，怎么烧这么多菜?

现在流行的接风宴都是十二碟六篮六点心嘛!



鸡汤不够鲜浓，不是老鸡煨的……



清蒸鱼不新鲜……



红烧鹅走油了……





須知單



目錄

先天須知	21
作料須知	25
洗刷須知	28
調劑須知	31
配搭須知	34
獨用須知	37
火候須知	39
色臭須知	42
迟速須知	43
变换須知	45
器具須知	47
上菜須知	49
时节須知	50
多寡須知	53
洁净須知	55
用纤須知	58
选用須知	60
疑似須知	62
补救須知	64
本分須知	65



戒单

戒外加油	70
戒同锅熟	71
戒耳餐	72
戒目食	74
戒穿凿	77
戒停顿	79
戒暴殄	81
戒纵酒	84
戒火锅	85
戒强让	87
戒走油	89
戒落套	90
戒混浊	92
戒苟且	94



海鲜单

燕窝	100
海参三法	101
淡菜	102
江瑶柱	102
乌鱼蛋	103
海蛎	104
蛎黄	104
鱼翅二法	105
鳆鱼	107



江鲜单

- 鲥鱼 (110)
- 刀鱼二法 (111)
- 鲟鱼 (113)
- 黄鱼 (115)
- 斑鱼 (116)
- 假蟹 (118)



特牲单

- 猪头二法 (122)
- 猪蹄四法 (124)
- 猪爪 猪筋 (125)
- 猪肚二法 (126)
- 猪肺二法 (127)
- 猪腰 (129)
- 猪里肉 (130)
- 白片肉 (130)
- 红煨肉三法 (132)
- 白煨肉 (134)
- 油灼肉 (135)
- 干锅蒸肉 (137)
- 盖碗装肉 (137)

磁坛装肉 (137)

脱沙肉 (138)

晒干肉 (140)

火腿煨肉 (141)

台鲞煨肉 (141)

粉蒸肉 (142)

熏煨肉 (143)

荔枝肉 (143)

菜花头煨肉 (144)

炒肉丝 (144)

炒肉片 (145)

八宝肉圆 (146)

锅烧肉 (146)

芙蓉肉 (147)

八宝肉 (148)

笋煨火肉 (150)

空心肉圆 (150)

酱肉 (151)

糟肉 (151)

暴腌肉 (151)

烧小猪 (152)

家乡肉 (152)

烧猪肉 (153)

排骨 (153)

罗蓑肉 (154)

端州三种肉 (154)

黄芽菜煨火腿 (155)

杨公圆 (156)

尹文端公家风肉 (156)

蜜火腿 (157)

牛肉 (160)

牛舌 (160)

全羊 (161)

羊头 (162)

羊蹄 (162)

羊羹 (163)

炒羊肉丝 (163)

羊肚羹 (163)

红煨羊肉 (164)

烧羊肉 (165)

鹿肉 (166)

獐肉 (166)

鹿筋二法 (167)

鹿尾 (168)

果子狸 (169)

假牛乳 (170)



杂牲单





羽族单

鸡松	174	假野鸡卷	180	野鸡五法	187
蒸小鸡	174	灼八块	180	赤炖肉鸡	188
白片鸡	175	蒋鸡	181	蘑菇煨鸡	189
生炮鸡	176	珍珠团	181	鸽子	189
鸡粥	176	唐鸡	182	鸽蛋	189
焦鸡	176	卤鸡	183	野鸭	190
捶鸡	177	酱鸡	184	鸭糊涂	190
炒鸡片	177	糟鸡	184	蒸鸭	191
鸡丁	177	黄芪蒸鸡治瘵	184	鸭脯	192
蘑菇煨鸡	178	鸡肝	185	卤鸭	192
梨炒鸡	179	鸡血	185	烧鸭	192
黄芽菜炒鸡	179	鸡丝	186	挂卤鸭	194
栗子炒鸡	179	鸡肾	186	干蒸鸭	195
鸡圆	180	鸡蛋	186	煨麻雀	195
				煨鹌鹑、黄雀	196
				野鸭团	197
				云林鹅	198
				烧鹅	199



水族无鳞单



边鱼 (202)

银鱼 (202)

鲫鱼 (203)

白鱼 (204)

季鱼 (205)

土步鱼 (205)

鱼松 (206)

鱼圆 (206)

鱼片 (207)

连鱼豆腐 (207)

醋搂鱼 (209)

台鲞 (210)

糟鲞 (211)

虾子勒鲞 (212)

鱼脯 (213)

家常煎鱼 (214)

黄姑鱼 (214)

汤鳗 (218)

红煨鳗 (219)

炸鳗 (221)

生炒甲鱼 (221)

酱炒甲鱼 (222)

汤煨甲鱼 (223)

带骨甲鱼 (224)

青盐甲鱼 (225)

全壳甲鱼 (226)

鳝丝羹 (227)

炒鳝 (227)

段鳝 (228)

虾饼 (228)

虾圆 (229)

醉虾 (229)

炒虾 (230)

蟹 (231)

蟹羹 (232)

炒蟹粉 (233)

剥壳蒸蟹 (234)

蛤蜊 (234)

鲜蛭 (235)

蚶 (235)

水田鸡 (236)

熏蛋 (236)

车螯 (237)

程泽弓蛭干 (238)



水族有鳞单



原书缺页

小菜单



笋脯	272	香干菜	278	海蜇	282
笋油	272	春芥	278	新蚕豆	282
天目笋	273	冬芥	278	茭瓜脯	283
玉兰片	273	芥头	279	萝卜	283
素火腿	273	风瘪菜	279	酱王瓜	283
宣城笋脯	273	酸菜	279	吐蛭	284
人参笋	274	芝麻菜	279	虾子鱼	284
糟油	275	糟菜	280	牛豆腐干	284
虾油	275	乳腐	280	混套	285
喇虎酱	276	大头菜	281	腌蛋	286
腌冬菜 黄芽菜	276	酱石花	281	台菜心	286
熏鱼子	277	酱炒三果	282	酱姜	287
茼蒿	277	石花糕	282	酱瓜	287