

简明

中国

烹饪

辞典

117403

TS972.1-61
8656

典

简明中国烹饪辞典

《简明中国烹饪辞典》编写组



京电力大 00127126

山西人民出版社

责任编辑：王东风

简明中国烹饪辞典

《简明中国烹饪辞典》编写组

*

山西人民出版社出版 (太原并州北路十一号)

山西省新华书店发行 山西新华印刷厂印刷

*

开本：850×1168 1/32 印张：30.625 字数：1126千字

1987年7月第1版 1989年9月太原第3次印刷

印数：17,871—22,870册

*

书号：15088·191 定价：13.00元

凡 例

一、本辞典包括烹饪一般、营养基础、烹调技法、植物性原料、动物性原料、面点小吃、名菜佳肴、汤羹冷饮、药饮药膳、美酒香茗、著名餐馆、附录等十二部分，五千三百二十条词目。依词目的性质分类排队。为便于查阅，正文后附有“笔画索引”。

二、一词数名的，采用比较常见或恰当的词目作为该条词目的名称，其他名称在释文中表述。

三、词目中除少数异读和冷僻字酌情加注直音和汉语拼音外，多不做直音和拼音注释。

四、对意义相近，或者可以相互参照的词目，释文后用参见“××”条表示。

五、对一些有代表性的菜肴、名点、腌制品等词目，为实用起见，释文后以“例”或“附”解释该词目的配料或操作方法。

六、“笔画索引”分别按每一部分词目出现的先后顺序排列。

七、对有争议，或一时难下结论的词目，采用一种说法为主，多种说法并存的办法，供读者参考。释文用“一说”或“另说”等表示。

八、词目中的数词，一般以公制单位表示，如重量公斤、克、毫克和长度米、厘米、毫米等。但对古代菜肴、面点和一时难以改变的操作规程所使用的数词，仍沿用传统的计数方法。附录有公制、市制对照表。

目 录

调目表.....	1 — 76
正文.....	3 — 767
烹饪一般.....	1 — 55
烹饪概述.....	1 — 10
烹饪古籍.....	10 — 17
饮食成语.....	17 — 21
烹饪综合.....	21 — 47
炊具、器皿.....	47 — 55
营养基础.....	57 — 94
营养元素.....	59 — 70
营养物质.....	70 — 81
生理一般.....	81 — 89
合理营养.....	89 — 94
烹调技法.....	95 — 151
原料加工.....	97 — 106
切配技法.....	106 — 115
原料处理.....	115 — 118
调味技法.....	118 — 122
烹调技术.....	122 — 133
面点技法.....	133 — 144
食物贮藏.....	144 — 148
火工、炉灶.....	149 — 151
植物性原料.....	153 — 250
粮油及其制品.....	155 — 165
调味制品.....	165 — 183
蔬菜类.....	184 — 213
瓜果类.....	213 — 241
药膳原料.....	241 — 247
其它类.....	247 — 250
动物性原料.....	251 — 319
禽蛋类.....	253 — 261
畜兽类.....	261 — 271

水产类·····	272—286
腌腊类·····	286—318
乳及制品类·····	318—319
面点、小吃·····	321—444
地方小吃·····	323—328
馒头、馍、卷、包·····	328—337
糕类·····	337—352
饼类·····	352—382
面条类·····	382—390
杂类小食·····	391—414
点心类·····	414—432
古代小吃·····	432—444
名菜佳肴·····	445—613
菜系、名筵类·····	447—455
畜兽肉类菜肴·····	455—497
禽蛋类菜肴·····	497—529
水产类菜肴·····	529—566
素菜类·····	566—579
甜菜类·····	580—583
古菜肴类·····	583—613
汤、羹、冷饮·····	615—635
汤类·····	617—626
羹类·····	627—632
冷饮类·····	632—635
药饮、药膳·····	637—666
药饮类·····	639—646
药膳类·····	646—666
美酒、香茗·····	667—713
酒类一般·····	669—673
白酒类·····	673—681
黄酒类·····	682—684
葡萄酒类·····	684—686
果露酒类·····	687—689
药酒类·····	690—692
啤酒类·····	692—693
其它酒类·····	693—695
茶叶一般·····	695—697

红茶类	697—699
绿茶类	699—706
花茶类	706—708
乌龙茶类	708—708
白茶类	709—710
紧压及其它茶类	710—713
著名餐馆	715—767
北京市	717—724
上海市	725—731
天津市	732—734
河北省	734—735
山西省	735—736
内蒙古自治区	736—736
辽宁省	736—738
黑龙江省	738—738
吉林省	739—739
陕西省	739—741
甘肃省	741—741
新疆维吾尔自治区	741—742
西藏自治区	742—742
河南省	742—744
湖南省	744—745
湖北省	745—748
山东省	748—748
江苏省	749—752
浙江省	752—755
福建省	755—756
安徽省	756—757
四川省	757—759
广西壮族自治区	760—760
云南省	760—761
广东省	761—766
江西省	766—766
台湾省	766—767
附录:	
一、中国生理科学会营养学会重新修订的营养素供给量表	768—775
二、常用食物成份表(每100克食物含量)	776—796

三、食物营养成分的计算方法	796—806
四、(1) 妊娠哺乳期每日的营养标准表	807—807
(2) 孕妇乳母膳食中含营养素丰富的食物表	807—807
(3) 离乳副食品的种类及一般成份(每100克成品含量)	808—809
五、(1) 日本、美国、苏联运动员的营养素摄入量	810—810
(2) 日本、美国运动员维生素和无机盐每日的摄入量	810—810
六、常用烹饪原料净料率表	811—823
七、公制计量单位及其和其它常用计量的折算	824—824
八、摄氏和华氏温度换算法和对照表	825—825
参考书刊	826—827
笔画索引	828—893
后记	894—894

词目表

烹 饪 一 般

烹饪概述

烹饪	3
中国烹饪	3
饮食文化	3
史前烹调	4
殷周烹调	4
春秋烹调	4
汉晋烹调	5
隋唐烹调	5
宋元烹调	5
明清烹调	6
近代烹调	6
烹饪艺术	6
烹调	7
烹	7
调	7
烹饪原料	7
烹饪技术	8
烹饪古籍	8
饮食卫生	8
食品、饮食卫生“五四制”	8
《食品卫生法》	8
食品卫生要求	9
禁止生产经营的食品	9
《环境保护法》	9
食品污染	10
食物中毒	10
饮食疗法	10

烹饪古籍

《诗经》	10
《礼记》	11
《周礼》	11
《释名》	11
《广雅》	11
《吕氏春秋》	11
《食经》	11
《齐民要术》	11
《食谱》	12
《食疗本草》	12
《食医心鉴》	12
《茶经》	12
《膳夫经手录》	12
《荔枝谱》	12
《茶录》	12
《糖霜谱》	13
《酒经》	13
《梦溪忘怀录》	13
《桔录》	13
《菌谱》	13
《云林堂饮食制度集》	13
《饮膳正要》	13
《居家必用事类全集》	14
《易牙遗意》	14
《多能鄙事》	14
《饮饌服食笈》	14
《本草纲目》	14
《天工开物》	15
《随园食单》	15

一百六.....	22	可可.....	24
中秋.....	22	东厨.....	24
事酒.....	22	东道主.....	24
亨人.....	22	买春.....	25
享牛.....	22	涩口.....	25
代庖.....	22	飞肉.....	25
伊尹.....	22	千日酒.....	25
仪狄.....	22	厌饫.....	25
易牙.....	22	原料.....	25
杜康.....	22	厨房.....	25
彭铿.....	22	厨传.....	25
作坊.....	23	上宾.....	25
作物.....	23	传食.....	25
作料.....	23	供具.....	25
侑食.....	23	偷食.....	25
专席.....	23	分爨.....	25
五牲.....	23	瓮头春.....	25
五辛盘.....	23	余沥.....	25
五谷.....	23	含桃.....	25
五辛.....	23	俞儿.....	25
五味.....	23	禽类.....	25
五香.....	23	肴蒸.....	26
八谷.....	23	旨甘.....	26
八珍.....	23	旨酒.....	26
前箸.....	24	旨蓄.....	26
兼味.....	24	曹畅.....	26
菜肴.....	24	冗食.....	26
菜饌.....	24	卫生.....	26
朵颐.....	24	郁烈.....	26
六畜.....	24	郁馥.....	26
六陈.....	24	郇厨.....	26
交杯.....	24	刀俎.....	26
亨.....	24	劝酒胡.....	26
饗飧.....	24	双弓米.....	26
减膳.....	24	发硎.....	26
冷淘.....	24	鸡黍.....	26
可口.....	24	鸡鹜.....	26

嘉宾·····	27	酸酒·····	29
嘉蔬·····	27	酢·····	29
苦酒·····	27	酢馏·····	29
草具·····	27	酥油·····	29
茹素·····	27	酥酥·····	29
大飧·····	27	酪·····	29
大酺·····	27	酪奴·····	29
蚺醢·····	27	酪酸·····	29
昔酒·····	27	酪酊·····	29
酋腊·····	27	酯·····	29
酌饮·····	27	醇酒·····	29
配食·····	27	酵母·····	29
酎酒·····	27	酵素·····	30
醢·····	27	醇·····	30
酒酺·····	27	醇醪·····	30
酒家·····	27	醇类·····	30
酒楼·····	28	醋酸·····	30
酒人·····	28	醍醐·····	30
酒龙·····	28	醢醢·····	30
酒仙·····	28	醢·····	30
酒令·····	28	醢人·····	30
酒母·····	28	醢郁·····	30
酒保·····	28	醢齐·····	30
酒席·····	28	侑觞·····	30
酒铛·····	28	俎器·····	30
酒户·····	28	仓人·····	30
酒正·····	28	仓场·····	30
酒狂·····	28	仓廩·····	31
酒徒·····	28	借箸·····	31
酒帘·····	28	健饭·····	31
酒望·····	28	传餐·····	31
酒旗·····	28	元旦·····	31
酒榼·····	28	元夜·····	31
酒税·····	29	光饼·····	31
酒醉·····	29	动物·····	31
酒甗·····	29	十锦·····	31
酒垆·····	29	味道·····	31

咖啡树.....	31	便宴.....	34
嘉谷.....	31	焮糟.....	34
尝食.....	31	闲汉.....	34
器皿.....	31	厮波.....	34
四饮.....	31	劖客.....	34
子姜.....	31	撒暂.....	34
宴会.....	31	布让.....	34
宴餍.....	31	座菜.....	34
尊俎.....	32	汤座.....	34
尚席.....	32	糖碗.....	34
尾酒.....	32	中盘.....	34
屠户.....	32	过中.....	34
木食.....	32	席点.....	34
桑落.....	32	大菜.....	34
灰分.....	32	玄酒.....	34
享堂.....	32	玉筋.....	34
凌人.....	32	玉蕪.....	34
笮人.....	32	玉船.....	34
浆人.....	32	厨人.....	35
兽人.....	32	石蜜.....	35
食医.....	32	疏食.....	35
煇人.....	32	登高.....	35
煇煇.....	32	百叶.....	35
燕享.....	32	结晶.....	35
燕衍.....	32	玉食.....	35
燕食.....	32	玉液.....	35
牢丸.....	33	脰人.....	35
斋食.....	33	腊人.....	35
点心.....	33	腐败.....	35
目食.....	33	枲粢.....	35
筵席.....	33	红螭.....	35
国宴.....	33	五齐.....	35
晚宴.....	33	大羹.....	36
招待会.....	33	无肠公子.....	36
酒会.....	33	打尖.....	36
鸡尾酒会.....	33	执爨.....	36
茶会.....	34	品尝.....	36

咀嚼.....	36	餐厅.....	38
啜汁.....	36	饭馆.....	38
啜酒.....	36	茶社.....	38
嚼类.....	36	小吃店.....	38
回味.....	36	饮食摊点.....	38
行炙.....	36	早点.....	38
行酒.....	36	过早.....	38
行觞.....	36	午餐.....	39
名物.....	36	晚餐.....	39
食物.....	36	夜宵.....	39
馈人.....	37	忘忧物.....	39
饷人.....	37	闭口羹.....	39
饼师.....	37	闻喜宴.....	39
饗人.....	37	肉汁.....	39
鼎食.....	37	汤汁.....	39
饼饵.....	37	汤饼筵.....	39
饘饠.....	37	沽酒.....	39
饘箫.....	37	食泥.....	39
饘牵.....	37	浇裹.....	39
饘廩.....	37	活火.....	39
饘宴.....	37	活水.....	39
饭食.....	37	津液.....	39
饮料.....	37	消化.....	39
饮至.....	37	海错.....	39
饮器.....	37	清酌.....	39
饮饌.....	37	沉齐.....	39
饮鸩.....	37	沉淀.....	40
饘饘.....	38	法酒.....	40
铺啜.....	38	浮白.....	40
馆人.....	38	滋味.....	40
庙食.....	38	屠苏.....	40
席位.....	38	张饮.....	40
席羞.....	38	张筵.....	40
廩饘.....	38	女酒.....	40
廩食.....	38	少许.....	40
饭店.....	38	当垆.....	40
饭庄.....	38	红友.....	40

细腻.....	40	火官.....	42
绝粒.....	40	火食.....	42
主料.....	40	火头.....	42
珍羞.....	40	火齐.....	42
望子.....	40	火候.....	42
素食.....	40	灶具.....	43
素餐.....	40	炊事员.....	43
老饕.....	40	炉子.....	43
燕好.....	40	燔肉.....	43
燕私.....	41	燥子.....	43
来宾.....	41	斟酌.....	43
果腹.....	41	扈养.....	43
椒浆.....	41	祀灶.....	43
袁饮.....	41	福食.....	43
牙祭.....	41	奉觞.....	43
曲羹.....	41	奉养.....	43
肝食.....	41	祭酒.....	43
时食.....	41	寒食.....	43
时鲜.....	41	春节.....	43
中酒.....	41	砥砺.....	43
牛耳.....	41	尝新.....	43
气味.....	41	钓诗钩.....	43
新火.....	41	和羹.....	43
断火.....	41	端午.....	43
肥甘.....	41	肉食.....	43
脍炙.....	41	肉糜.....	44
脂膏.....	41	色泽.....	44
脱粟.....	41	酷饮.....	44
腊肉.....	41	香粳.....	44
用膳.....	42	香积厨.....	44
膳夫.....	42	膏粱.....	44
膻气.....	42	糕点.....	44
歃血.....	42	小吃.....	44
风味.....	42	盘游饭.....	44
毅核.....	42	击饔.....	44
毅蒸.....	42	中餐宴席上菜程序.....	44
荤菜.....	42	行厨.....	45

鼎	50	竹篮	53
鬲	50	簪子	53
甑	51	筛子	53
甗	51	腰盘	53
罍	51	圆盘	53
鬻	51	汤盘	53
釜	51	汤碗	53
鍪	51	扣碗	54
铉	51	砂锅	54
锅	51	品锅	54
釜	51	手碟	54
铝锅	51	抱怀碟	54
铸铁搪瓷锅	51	拖碟	54
高压锅	52	配套碟子	54
簋	52	花色大拼盘	54
簠	52	挂角	54
盘	52	饭山	54
便炉	52	走槌	54
便爵	52	面杖	54
铝蒸屉	52	刀的保养	54
牛奶锅	52	磨刀法	54
食篮	52	牛刀	54
铝面盆	52	砍刀	54
铝菜盆	53	小方刀	54
铝饭盒	53	刮毛刀	55
铝水壶	53	雕刻刀	55
铝饭勺	53	烧鸭刀	55
铝饭铲	53	片刀	55
铝漏勺	53	斩刀	55
铝羹匙	53	文武刀	55
电饭煲	53	牛耳尖刀	55
玉盘	53	砧墩	55
瓦甑	53	案板	55
箸器	53	热针	55