

(新版)

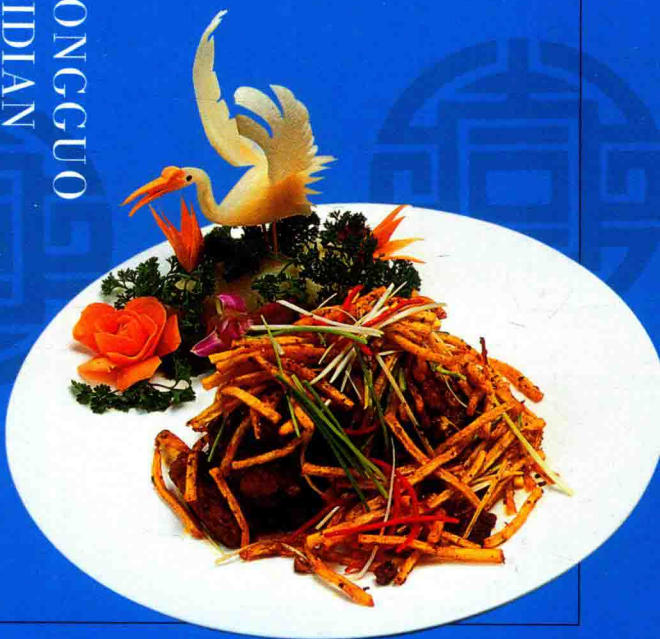
李廷芝 主编

中国

烹饪辞典

PENGRÉN CIDIÀN

ZHONGGUO



山西出版传媒集团

山西科学技术出版社

(新版)

李廷芝

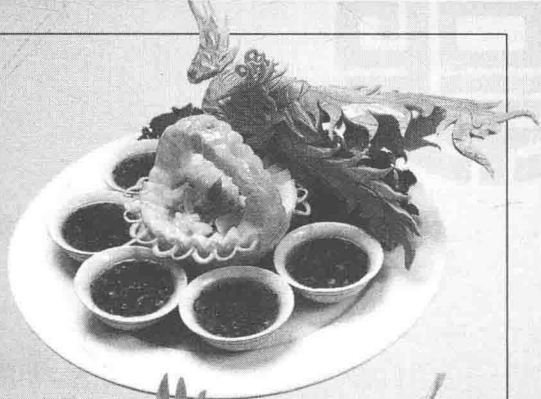
主编

中国

烹饪辞典

PENGRÉN CIDIÀN

ZHONGGUO



山西出版传媒集团

山西科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国烹饪辞典:新版/李廷芝主编. —太原:山西科学技术出版社,2019.3

ISBN 978-7-5377-5847-5

I. ①中… II. ①李… III. ①烹饪—中国—词典
IV. ①TS972.117-61

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第271369号

中国烹饪辞典(新版)

出版人:赵建伟
主 编:李廷芝
责任编辑:宋伟全磊
封面设计:吕雁军

出版发行:山西出版传媒集团·山西科学技术出版社
地 址:太原市建设南路21号 邮编:030012
编辑部电话:0351-4922078
发行电话:0351-4922121
经 销:各地新华书店
印 刷:山西新华印业有限公司
网 址:www.sxkxjscbs.com
微 信:sxkjcbbs

开 本:890×1240 1/32 印张:40
字 数:1858千字
版 次:2019年3月第1版 2019年3月太原第1次印刷

书 号:ISBN978-7-5377-5847-5
定 价:128.00元

本社常年法律顾问:王葆柯

如发现印、装质量问题,影响阅读,请与发行部联系调换。

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

《中国烹饪辞典》（新版）编写人员名单

主 编：李廷芝

副 主 编：谢占杰 李朝霞

编 写 人 员：（以姓氏笔画为序）

丁文庆 丁圆圆 王 飞 王建平 王琼瑶
石静荣 刘英梅 刘宗梅 李廷芝 李廷荃
李朝霞 李怡文 李怡斌 李 丹 李泽鸿
李泽辰 张改兰 张 涛 张 波 张丽亚
张锦文 武太凤 周凤霞 孟丽芳 药 军
夏 林 聂 振 晓 斌 阎吉荣 阎凤云
谢占杰 谢占魁 谢 欣 谢雪仁 董永丽

《中国烹饪辞典》（新版）前言

《中国烹饪辞典》（新版）是一部浓缩中华饮食文化的辞书，也是一部与时俱进、为当代餐饮工作者及家庭主妇服务的简明快捷的烹饪工具书。此书酝酿于20世纪80年代初，1987年7月以《简明中国烹饪辞典》名由山西人民出版社首次出版，上市后几次印刷，很快销售告罄。1990年5月改由山西经济出版社出版，并几经修订，也是几次印刷，销售一空。2003年初，山西科学技术出版社将书名改为《中国烹饪辞典》再次印刷上市，至2014年9月已第9次印刷，中间经过5次增补和修订，删除一些过时落伍的词目，陆续增添了一些与时俱进的餐饮词目，力求《中国烹饪辞典》不断赶上时代前进的步伐。

一部烹饪辞书，为何能在林林总总的烹饪书籍里受到广大读者青睐？作者、编者经过多次调查了解，并经历近30年的出版发行实践，感到此书的最大特点是囊括了祖国几千年来烹饪文化艺术精华，许多词目真正做到了知源、知古、知今；许多能够操作的词目做到了知名、知法、知理。看得见，摸得着，非常实用。有读者称本辞书“资料丰富，包罗万象”，形容是一部“饮食天书”。这些都充分说明本辞典受读者欢迎的程度。

我们的社会已经进入了全面改革开放的新时期，相比我国的工农业生产、社会结构、广大人民群众的饮食习惯以及烹饪操作技术的不断发展进步，本辞书的一些不足之处是显而易见的。

为了更好地适应新时代广大读者的需要，这次新编再版时，我们对全书的词目逐一进行了审定，删除了那些过时的词目，改正了一些被淘汰的术语，将辞典后边的“增补”“新增补”部分词目归类到前面的同类词目中，并且补充了餐饮业新出现的部分词目。重点对辞典中的烹饪一般、营养基础、面点小吃、名菜佳肴、汤羹冷饮、药饮药膳、美酒香茗、著名酒店餐馆等部分的词目作了充实和调整，特别增加了不少著名酒店餐馆词目，便是为了适应国内外蓬勃发展的旅游事业需要。重新编排了词目表和笔画索引。新编不亚于初编，可谓触一发动全身，期望辞典以新编本的面貌呈献在广大读者面前，从而更好地

为广大餐饮工作者及家庭主妇服务。

《中国烹饪辞典》面世几十年间，承蒙读者的关心和爱护，不少读者提出过宝贵意见，在此谨表衷心感谢。编者殷切希望读者对新编本继续提出指导意见，使本辞典能紧跟时代的前进步伐，并日趋完善。

编 者

凡 例

一、本辞典包括烹饪一般，营养基础，烹调技法，植物性食材，动物性食材，面点、小吃，名菜佳肴，汤、羹、冷饮药饮、药膳，美酒、香茗，著名酒店餐馆，附录等12部分，5320条词目。依词目的性质分类排列。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释音和汉语拼音外，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，如重量单位有千克、克、毫克；长度单位有米、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。新编本“著名酒店餐馆”部分词目中的数字主要来自网络资料，未经核实，难免有误。

总 目 录

词目表	1-84
正文	1-1096
一、烹饪一般	1-64
烹饪概述	3-11
烹饪典籍	11-21
饮食成语	22-25
烹饪综合	26-52
炊具、器皿	52-64
二、营养基础	65-112
营养元素	67-78
营养物质	78-98
生理一般	99-106
合理营养	107-111
三、烹调技法	113-166
食材加工	115-123
切配雕刻技法	123-132
食材处理	132-135
调味技法	135-138
烹调技术	139-149
面点技法	149-159
食物贮藏	159-163
火工、炉灶	163-166
四、植物性食材	167-258
粮油及其制品	169-179
调味制品	179-195
蔬菜类	196-223
瓜果类	223-249
药膳原料	249-255
其他类	255-258
五、动物性食材	259-324
禽蛋类	261-268

畜兽类	269-279
水产类	279-293
腌腊类	293-321
乳及制品类	321-323
六、面点、小吃	325-454
地方小吃	327-343
馒头、馍、卷、包	343-352
糕类	352-367
饼类	367-396
面条类	396-404
杂类小食	405-427
点心类	427-443
古代小吃	443-454
七、名菜佳肴	455-670
菜系、名筵类	457-491
畜兽肉类菜肴	491-539
禽蛋类菜肴	539-573
水产类菜肴	574-611
素菜类	611-624
甜菜类	624-628
古菜肴类	628-655
微波炉菜肴	656-670
八、汤、羹、冷饮	671-692
汤类	673-683
羹类	683-688
冷饮类	688-692
九、药饮、药膳	693-720
药饮类	695-701
药膳类	701-720
十、美酒、香茗	721-796
酒类一般	723-727
白酒类	727-751
黄酒类	751-756
葡萄酒类	756-760
果露酒类	760-762
药酒类	763-765
啤酒类	766-775
其他酒类	775-776

茶叶一般	777-780
红茶类	780-781
绿茶类	781-788
花茶类	788-790
乌龙茶类	790-790
白茶类	790-792
黄茶类	792-794
紧压茶及其他茶类	794-796
十一、著名酒店餐馆	797-1014
北京市	799-835
上海市	835-852
天津市	852-863
河北省	863-870
山西省	871-881
内蒙古自治区	881-885
辽宁省	885-893
黑龙江省	893-899
吉林省	899-902
陕西省	902-907
甘肃省	907-911
宁夏回族自治区	911-916
新疆维吾尔自治区	916-918
青海省	918-920
西藏自治区	920-922
河南省	922-929
湖南省	929-934
湖北省	934-942
山东省	943-948
江苏省	948-956
浙江省	956-964
福建省	965-969
安徽省	969-974
四川省	974-981
重庆市	981-984
广西壮族自治区	984-988
云南省	989-993
广东省	993-1002
江西省	1002-1005

贵州省	1005-1007
海南省	1007-1009
台湾省	1010-1011
香港特区	1011-1013
澳门特区	1013-1014
十二、附录	1015-1096
笔画索引	1097-1179
中国烹饪辞典(新版)后记	1181-1181

词 目 表

前言 1 | 凡例 1

一、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	4
隋唐烹调	5
宋元烹调	5
明清烹调	5
现代烹调	5
改革开放烹调	6
烹饪艺术	6
烹调	6
烹	6
调	7
烹饪食材	7
烹饪技术	7
烹饪古籍	7
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	8
禁止生产经营的食品	8
《食品安全法》	9
《环境保护法》	9
食品污染	9
食物中毒	10
饮食疗法	10
中国烹饪协会	10
中国烹饪网	11

烹饪典籍

《诗经》	11
《礼记》	11
《周礼》	12
《释名》	12
《广雅》	12
《吕氏春秋》	12
《食经》	12
《齐民要术》	12
《食谱》	12
《食疗本草》	13
《食医心鉴》	13
《茶经》	13
《膳夫经手录》	13
《千金食治》	13
《荔枝谱》	13
《茶录》	13
《糖霜谱》	13
《酒经》	13
《梦溪忘怀录》	14
《橘录》	14
《菌谱》	14
《能改斋漫录》	14
《笔记集》	14
《清异录》，饮食文化	14
《山家清供》	14
《云林堂饮食制度集》	15
《饮膳正要》	15
《居家必用事类全集》	15
《饮食须知》	15
《易牙遗意》	16
《多能鄙事》	16

《遵生八笺》	16	只鸡絮酒	23
《饮饌服食笺》	16	吐哺握发	23
《本草纲目》	16	啜菽饮水	23
《食物本草》	16	山珍海错	23
《天工开物》	17	饥不择食	23
《宋氏养生部(饮食部分)》	17	饭糗茹草	23
《随园食单》	17	饮水思源	23
《食宪鸿秘》	17	饮冰茹檠	23
《闲情偶寄》	17	饮鸩止渴	23
《养小录》	18	饮糙亦醉	23
《日用俗字·饮食章》	18	废寝忘餐	23
《随息居饮食谱》	18	亡羊补牢	23
《调鼎集》	18	酒有别肠	23
《本草纲目拾遗》	19	酒池肉林	24
《醒园录》	19	酒酣耳热	24
《记海错》	19	珠盘玉敦	24
《吴中食谱》	19	望梅止渴	24
《清稗类钞·饮食类》	19	不速之客	24
《素食说略》	20	不吃烟火食	24
《中馈录》	20	残杯冷炙	24
《造洋饭书》	20	釜底抽薪	24
《中国烹饪大师作品精粹》	21	脑满肠肥	24
《中国烹饪辞典》丛书	21	放饭流馐	24
《中国烹饪》杂志	21	炊沙成饭	24
《天下美食》杂志	21	炮凤烹龙	24

饮食成语

一蟹不如一蟹	22	征羹吹齏	24
一饮一啄	22	尝鼎一脔	24
一饭千金	22	盛筵难再	24
三旬九食	22	金龟换酒	24
举案齐眉	22	金貂换酒	24
十日饮	22	钟鸣鼎食	24
千里莼羹	22	载酒问字	24
卜昼卜夜	22	恶衣恶食	25
画饼充饥	22	箪食瓢饮	25
象箸玉杯	22	箪食壶浆	25
双柑斗酒	22	朝齏暮盐	25
发愤忘食	22	食日万钱	25
攻苦食淡	23	食毛践土	25
茹毛饮血	23	食玉炊桂	25
		食肉寝皮	25
		食租衣税	25

敲骨吸髓	25
夷齐食蕨而夭	25
四皓食芝而寿	25
粗粮细做	25
经济小吃	25

烹饪综合

一禽	26	亨	28
一百六	26	饗煊	28
中秋	26	减膳	28
事酒	26	冷淘	28
享人	26	可口	28
享牛	26	可可	28
代庖	26	东厨	28
伊尹	26	东道主	29
仪狄	26	买春	29
易牙	26	涩口	29
杜康	26	飞肉	29
彭铿	26	千日酒	29
作坊	27	厌饫	29
作物	27	原料	29
作料	27	厨房	29
侑食	27	厨传	29
专席	27	上宾	29
五牲	27	传食	29
五辛盘	27	供具	29
五谷	27	偷食	29
五辛	27	分爨	29
五味	27	瓮头春	29
五香	27	余沥	29
八谷	27	含桃	29
八珍	28	俞儿	29
前箸	28	禽类	30
兼味	28	肴蒸	30
菜肴	28	旨甘	30
菜馐	28	旨酒	30
朵颐	28	旨蓄	30
六畜	28	柜鬯	30
六陈	28	冗食	30
交杯	28	卫生	30
		郁烈	30
		郁馥	30
		郇厨	30
		刀俎	30
		劝酒胡	30
		双弓米	30
		发碓	30
		鸡黍	30

鸡鹜	31	酥油	33
嘉宾	31	酴酥	33
嘉蔬	31	酪	33
苦酒	31	酪奴	33
草具	31	酪酸	33
茹素	31	酪酊	33
大飧	31	酯	33
大酺	31	酴酒	34
蚺醢	31	酵母	34
昔酒	31	酵素	34
酋腊	31	醇	34
酌饮	31	醇醪	34
配食	31	醇类	34
酎酒	31	醋酸	34
醢	31	醍醐	34
酒酺	32	醢醢	34
酒家	32	醢	34
酒楼	32	醢人	34
酒人	32	醢郁	34
酒龙	32	醢齐	34
酒仙	32	侑觞	34
酒令	32	俎器	34
酒母	32	仓人	34
酒保	32	仓场	35
酒席	32	仓廩	35
酒铛	32	借箸	35
酒户	32	健饭	35
酒正	32	传餐	35
酒狂	32	元旦	35
酒徒	32	元夜	35
酒帘	32	光饼	35
酒望	32	动物	35
酒旗	33	十锦	35
酒榷	33	味道	35
酒税	33	咖啡树	35
酒醉	33	嘉谷	35
酒钹	33	尝食	35
酒垆	33	器皿	35
醅酒	33	四饮	35
酢	33	子姜	35
酢榴	33	宴会	36

宴飨	36	过中	38
尊俎	36	席点	38
尚席	36	大菜	38
尾酒	36	玄酒	38
屠户	36	玉筋	38
木食	36	玉薤	39
桑落	36	玉船	39
灰分	36	厨人	39
享堂	36	石蜜	39
凌人	36	疏食	39
笮人	36	登高	39
浆人	36	百叶	39
兽人	36	结晶	39
食医	36	玉食	39
焗人	36	玉液	39
焗焗	36	胞人	39
燕享	36	腊人	39
燕衍	36	腐败	39
燕食	37	粝粢	39
牢丸	37	红糍	39
斋食	37	五齐	40
点心	37	大羹	40
目食	37	无肠公子	40
筵席	37	打尖	40
国宴	37	执爨	40
晚宴	37	品尝	40
招待会	37	咀嚼	40
酒会	37	啜汁	40
鸡尾酒会	37	唯酒	40
茶会	38	噍类	40
便宴	38	回味	40
煨糟	38	行炙	40
闲汉	38	行酒	40
厮波	38	行觞	40
割客	38	名物	40
撒暂	38	食物	40
布让	38	食材	41
座菜	38	馈人	41
汤座	38	饷人	41
糖碗	38	饼师	41
中盘	38	饗人	41

鼎食	41	沽酒	44
饼饵	41	食泥	44
饕餮	41	浇裹	44
饕箫	41	活火	44
饕牵	41	活水	44
饕廩	41	津液	44
饕宴	41	消化	44
饭食	41	海错	44
饮料	41	清酌	44
饮至	41	沉齐	44
饮器	41	沉淀	44
饮钱	42	法酒	44
饮鸩	42	浮白	44
饽饽	42	滋味	44
哺啜	42	屠苏	44
馆人	42	张饮	44
庙食	42	张筵	44
席位	42	女酒	44
庶羞	42	少许	44
廩饩	42	当垆	45
廩食	42	红友	45
酒店	42	细腻	45
饭店	42	绝粒	45
饭庄	42	主料	45
餐厅	42	珍羞	45
饭馆	42	望子	45
客栈	42	素食	45
茶社	43	素餐	45
小吃店	43	老饕	45
饮食摊点	43	燕好	45
早点	43	燕私	45
过早	43	来宾	45
午餐	43	果腹	45
晚餐	43	椒浆	45
夜宵	43	轰饮	45
忘忧物	43	牙祭	45
闭门羹	43	曲蘖	45
闻喜宴	43	盱食	45
肉汁	43	时食	45
汤汁	44	时鲜	46
汤饼筵	44	中酒	46