

<<本心斋蔬食谱>>

图书基本信息

书名：<<本心斋蔬食谱>>

13位ISBN编号：9783894873134

10位ISBN编号：3894873132

出版时间：1985年

出版时间：中华书局

作者：陈达叟 编

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;本心斋蔬食谱&gt;&gt;

## 内容概要

陈达叟《本心斋蔬食谱》记当时他认为鲜美的、无人间烟火气的素食二十品，每品都配有十六字赞。这二十品是：一、啜菽(豆腐条切淡煮，蘸以五味)；二、羹菜(凡畦蔬根叶花实皆可羹也)；三、粉(粉米制成的米团、糍糕，加糖如饴)；四、荐韭(早春的韭菜，一名钟乳草)；五、贻来(来，小麦也，今水引蝴蝶面)；六、玉延(山药也，炊熟，片切，渍以生蜜)；七、琼珠(圆眼干荔也，擘开取实，煮以清泉)；八、玉砖(炊饼方切，椒盐糝之)；九、银齏(黄齏白水，指泡菜，椒姜和之)；十、水团(秫粉包糖。

秫粉，糯米粉，香汤之)；十一、玉版(笋也，可羹可菹)；十二、雪藕(莲根也，生熟皆可荐筵)；十三、土酥(芦菔也，白萝卜，做玉糝羹)；十四、炊栗(蒸栗子，蒸开蜜渍)；十五、煨芋(煨香片切)；十六、采杞(枸杞也，可饵可羹)；十七、甘芥(芥菜也，东坡有食芥法，此物为幽人山居之福)；十八、粉(绿豆粉也，铺姜为粉)；十九、紫芝(蓴也，木蓴为良。

蓴：菌蕈也)；二十、白粲(炊玉粒，沃以香汤。

白粲，就是好大米焖成的饭)。

陈达叟称，这二十品，不必求备，得四之一斯足矣。

## <<本心斋蔬食谱>>

### 作者简介

宋代陈达叟的《本心斋蔬食谱》是以记述蔬菜制作为主的专门书籍。

<<本心斋蔬食谱>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>