

人物轶事：古代十大名厨 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/42/2021_2022__E4_BA_BA_E7_89_A9_E8_BD_B6_E4_c34_42470.htm 1、伊尹，为商朝辅国宰相，商汤一代名厨，有“烹调之圣”美称，“伊尹汤液”为人传颂千年不衰。2、伯牙，也名狄牙，为春秋时期名巫、著名厨师，精于煎、熬、燔、炙，又是调味专家，得宠于齐桓公。3、太和公，为春秋末年吴国名厨，精通水产为原料的菜肴，尤以炙鱼闻名天下。4、膳祖，为唐朝一代女名厨。段成式编的《酉阳杂俎》书中名食，均出自膳祖之手。5、梵正，为五代时尼姑、著名女厨师，以创制“辋川小样”风景拼盘而驰名天下，将菜肴与造型艺术融为一体，使菜上有山水，盘中溢诗歌。6、刘娘子，为南宋高宗宫中女厨，历史上第一个宫廷女厨师，称为“尚食刘娘子”。7、宋五嫂，为南宋著名民间女厨师。高宗赵构乘龙舟西湖，曾尝其鱼羹，赞美不已，于是名声大振，奉为脍炙之“师祖”。8、董小宛，明末清初秦淮名妓，善制菜蔬糕点，尤善桃膏、瓜膏、腌菜等，名传江南。现在的扬州名点灌香董糖、卷酥董糖，为她所创制。9、萧美人，清朝著名女点心师，以善制馒头、糕点、饺子等点心而闻名，袁枚颇为推崇她，《随园食单》中盛赞其点心“小巧可爱，洁白如雪”。10、王小余，清代乾隆时名厨，烹饪手艺高超，并有丰富的理论经验。袁枚《随园食单》有许多方面得力于王小余的见解。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com