

风物杂谈：满汉全席 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__E9_A3_8E_E7_89_A9_E6_9D_82_E8_c34_42562.htm 满汉全席起兴于清代，

是集满族与汉族菜点之精华而形成的历史上最著名的中华大宴。乾隆甲申年间李斗所著《扬州书舫录》中记有一份满汉全席食单，是关于满汉全席的最早记载。蒙古亲藩宴：此宴是清朝皇帝为招待与皇室联姻的蒙古亲族所设的御宴。一般设宴天正大光明殿，由满族一、二品大臣坐陪。历代皇帝均重视此宴，每年循例举行。而受宴的蒙古亲族更视此宴为大福，对皇帝在宴中所例赏的食物十分珍惜。《清稗类钞*蒙人宴会之带福还家》一文中说：“年班蒙古亲王等入京，值颁赏食物，必之去，曰带福还家。若无器皿，则以外褂兜之，平金绣蟒，往往汤汁所沾需，淋漓尽，无所惜也。”

茶台茗叙：古乐伴奏-满汉侍女敬献白玉奶茶 到奉点心：茶食刀切杏仁佛手 香酥苹果 合意饼 攒盒一品：龙凤描金攒盒龙盘柱（随上乾果蜜饯八品）四喜乾果 虎皮花生 怪味大扁 奶白葡萄 雪山梅 四甜蜜饯 蜜饯苹果 蜜饯桂圆 蜜饯鲜桃 蜜饯青梅 奉香上寿：古乐伴宴-焚香入宴 前菜五品：龙凤呈祥 洪字鸡丝黄瓜 福字瓜烧里脊 万字麻辣肚丝 年字口蘑发菜 饽饽四品：御膳豆黄 芝麻卷 金糕 枣泥糕 酱菜四品：宫廷小黄瓜 酱黑菜 糖蒜 腌水芥皮 敬奉环浆：音乐伴宴-满汉侍女敬奉贵州茅台 膳汤一品：龙井竹荪 御菜三品：凤尾鱼翅 红梅珠香 宫保野兔 饽饽二品：豆面饽饽 奶汁角 御菜三品：祥龙双飞 爆炒田鸡 芜爆仔鸽 御菜三品：八宝野鸭 佛手金卷 炒墨鱼丝 饽饽二品：金丝酥雀 如意卷 御菜三品：绣球乾贝 炒珍珠鸡 奶汁鱼片

御菜三品：干连福海参 花菇鸭掌 五彩牛柳 饽饽二品：肉未
烧饼 龙须面 烧烤二品：挂炉山鸡 生烤狍肉 随上荷叶卷 葱段
甜面酱 御菜三品：山珍刺龙芽 莲蓬豆腐 草菇西兰花 膳粥一
品：红豆膳粥 水果一品：应时水果拼盘一品 告别香茗：信
阳毛尖 廷臣宴：廷臣宴于每年上元后一日即正月十六日举行
，是时由皇帝亲点大学士，九卿中有功勋者参加，固兴宴者
荣殊。宴所设于奉三无私殿，宴时循宗室宴之礼。皆用高椅
，赋诗饮酒，每岁循例举行。蒙古王公等皆也参加。皇帝籍
此施恩来拢络属臣，而同时又是廷臣们功禄的一种像徵形式
丽人献茗：狮峰龙井 乾果四品：蜂蜜花生 怪味腰果 核桃粘
苹果软糖 蜜饯四品：蜜饯银杏 蜜饯樱桃 蜜饯瓜条 蜜饯金枣
饽饽四品：翠玉豆糕 栗子糕 双色豆糕 豆沙卷 酱菜四品：甜
酱萝卜 五香熟芥 甜酸乳瓜 甜合锦 前菜七品：喜鹊登梅 蝴蝶
暇卷 姜汁鱼片 五香仔鸽 糖醋荷藕 泡绿菜花 辣白菜卷 膳汤一
品：一品官燕 御菜五品：砂锅煨鹿筋 鸡丝银耳 桂花鱼条 八
宝兔丁 玉笋蕨菜 饽饽二品：慈禧小窝头 金丝烧麦 御菜五品
：罗汉大虾 串炸鲜贝 葱爆牛柳 蚝油仔鸡 鲜蘑菜心 饽饽二品
：喇嘛糕 杏仁豆腐 御菜五品：白扒广肚 菊花里脊 山珍刺五
加 清炸鹌鹑 红烧赤贝 饽饽二品：绒鸡待哺 豆沙苹果 御菜三
品：白扒鱼唇 红烧鱼骨 葱烧鲨鱼皮 烧烤二品：片皮乳猪 维
族烤羊肉 随上薄饼 葱段 甜酱 膳粥一品：慧仁米粥 水果一品
：应时水果拼盘一品 告别香茗：珠兰大方 [1] [2] [3] [下一页]

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