

# 性价比好的菜谱设计制作公司

产品名称	性价比好的菜谱设计制作公司
公司名称	北京诺鼎国际企业形象策划有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:性价比最好的菜谱设计制作公司 型号:性价比最好的菜谱设计制作公司 性价比最好的菜谱设计制作公司:性价比最好的菜谱设计制作公司
公司地址	北京通州区九棵树西路英特商务园写字楼B8019
联系电话	010-67700085 13911084058

## 产品详情

性价比最好的菜谱设计制作公司 诺鼎菜谱 13911084058

### 菜谱制作的考据

#### ---究竟谁是最古老的菜谱

对于谁是世界上最古老的菜谱，好像有很多的文章在讲解，诺鼎菜谱也在关注这些事情，毕竟，这些事情也是和菜谱制作相关的事情啊，下面我们就转载一些关于“最古老的菜谱”的文章，以飨同好！

说法一： 1969年9月在巴兹力阿尔汉巴拿酒店的庭院下，发现译本手抄本的菜谱，是约克下巴兹力黑马旅馆一个叫做巴道夫的人，于1657年遗留下来的。如果将里面的菜和现实餐馆里的菜相比较，可以清楚的看出其中的变化。这本手抄的菜谱，当时认为是最早的一本。其实，目前所知最早的菜谱，是9世纪的手抄本《烹饪津梁》，据说此书和1世纪的罗马美食家马尔卡斯·加菲阿斯有一定的关系。而第一次印刷出的菜谱，则是《饮宴乐事》，大约成书于公元1475年，是人把头梅奥·德·萨基的杰作。

说法二： （一）世界上最古老的菜谱： 考古学家在底格里斯和幼发拉底斯之间产美索不达米亚地区，发掘出公元前1700年的一些石制铭牌，牌上镌刻着用水牛、羚羊和鸽子肉制作菜食的烹调法。这些食品都需放在用牛肉或者羊肉配制的清肉汤或者菜汤里炖，在住餐桌上菜时，撒上一点面包屑。考古学家认为，这是人类历史上最古老的菜谱。

（二）中国最古老的菜谱： 真正形成定型的菜谱应该是从北宋开始。中国第一个定型的菜谱的菜品的名字是“水煮牛肉”。 北宋时期，在四川盐都自贡一带，井盐采卤是用牛作为牵车动力，故有役牛淘汰，而当地用盐又极为方便，于是盐工们将牛宰杀，取肉切

片，放在盐水中加花椒、辣椒煮食，其肉嫩味鲜，因此得以广泛流传，并作为民间一道传统名菜而做成固定的菜谱上的菜名。后来，菜馆厨师又对用料和制法进行改进，成为了流传各地的名菜。此菜中的牛肉片，不是用油炒的，而是在辣味汤中烫熟的，故名“水煮牛肉”。

还有种说法，学界一般认为，中国现存最古老的菜谱出现在1000年前的北宋。偶读《齐民要书》，我发现书中大量引用《食经》、《食次》两书，记载菜谱近百种。《齐民要书》是后魏贾思勰所著的一部农学名著，而《食经》、《食次》估计是南朝人写的食谱。据此，则中国古代的菜谱至迟在南北朝时期已出现，距今大约有1500年以上。《齐民要书》所转录的菜谱，荤素皆有，制作和烹调的方法多种多样。当时人做菜的方法和所用调料与今天差异较大。不过也有一些与今天相似的菜，如烤乳猪、蒸鱼、焖茄子、煎荷包蛋、凉拌木耳丝、菌菇鱼羹、莼菜鱼羹、酸菜鹅鸭羹等等。那时还没有炒菜，以蒸煮焖烤焯为主。蔬菜多是放在开水中焯一下，马上捞出来，趁热加盐和醋拌了吃。这倒是健康吃法。调料除了今天常用的盐、酒、醋、葱、姜、花椒、小蒜外，还常用橘皮、胡芹、酸菜、豆豉（或豆豉汁，代替现在的酱油）等等。因古今菜肴口味变化很大，所以书中的许多菜谱已经不太适合现在人的胃口了。

说法三：据说世界上最古老的菜谱出现在底格里斯和幼发拉底斯之间产美索不达米亚地区。考古学家在哪里发掘出了公元前1700年的一些石制铭牌，牌上镌刻着用水牛、羚羊和鸽子肉制作菜食的烹调法。这些食品要在用牛肉或者羊肉配制的清肉汤或者菜汤里炖好之后，再撒上一点面包屑。考古学家认为，这是人类历史上最古老的菜谱。如果按这样的思路追寻，中国先群典籍中就已经有了“菜谱”的最早信息。《吕氏春秋》中的《本味》篇，“三礼”中关于“太羹”等食品的纪录等，都有了食品名目之外的文字记录。