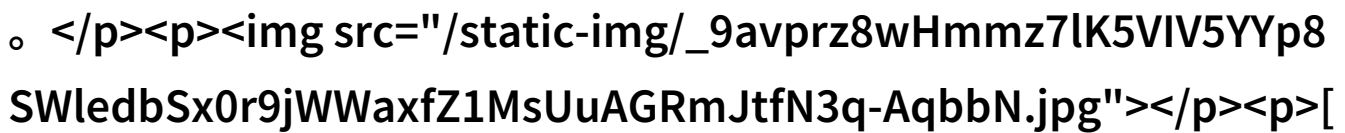


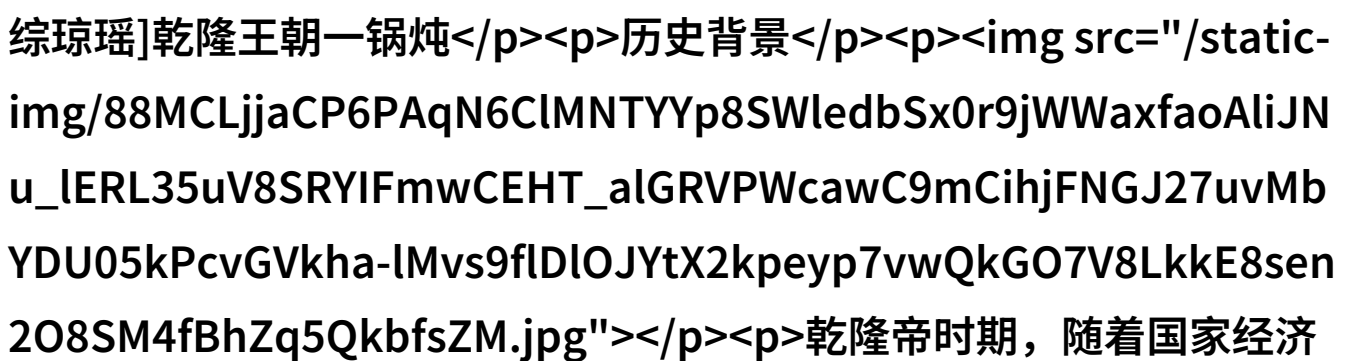
乾隆御膳一锅炖透琼瑶的历史与美味

在中国古代的宫廷中，御膳不仅是一种食物，更是皇权的一种体现。乾隆王朝时期，宫廷中的厨师们创造出了无数令人难以忘怀的佳肴，其中就有著名的“一锅炖”菜肴。这道菜肴不仅因为其独特的烹饪方式和丰富的口感而受到人们赞赏，也因其背后的故事和文化意义而被传颂。



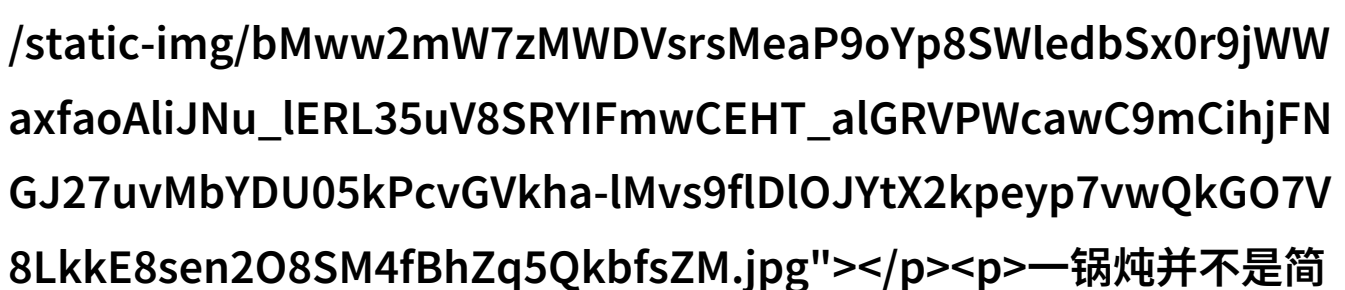
[综琼瑶]乾隆王朝一锅炖

历史背景



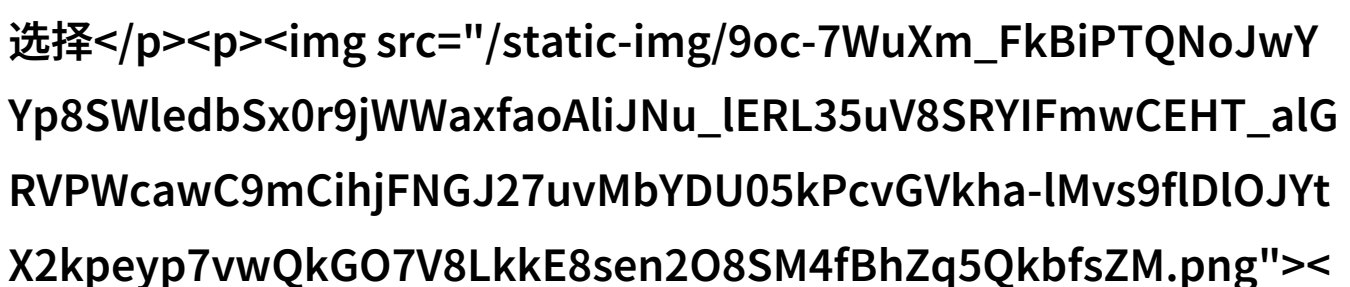
乾隆帝时期，随着国家经济和文化的大发展，一锅炖作为一种新型烹饪方法开始流行起来。这不仅体现了当时科技水平和烹饪艺术上的进步，也反映出皇室对外交礼仪以及内政管理方面的一系列创新。

烹饪技艺



一锅炖并不是简单地将多种食材放在一起煮熟，而是需要厨师精心挑选材料，将它们根据不同的性质分为几批次进行处理。通过这种方法，不但可以保持每种食材原有的风味，还能使整个菜品更加鲜美且营养均衡。

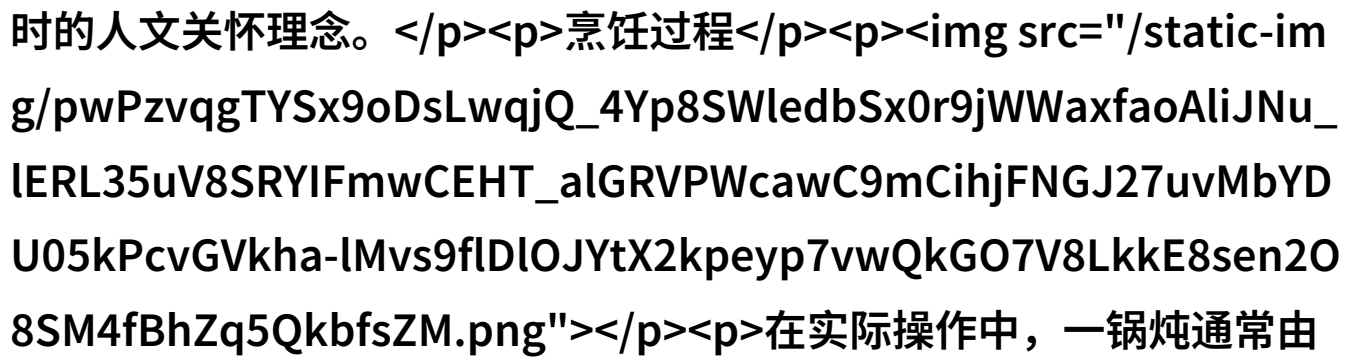
食材选择



为了制作出真正代表宫廷风味的一锅炖，厨师们必须仔细挑选各种高质量的食材。在这过程中，他们会考虑到不同季节、地域以及各

类食材之间如何搭配，以确保最终呈现出的菜品既色香味俱全又符合当时的人文关怀理念。

烹饪过程



在实际操作中，一锅炖通常由几个环节组成，从清洗、切割到调料，每个步骤都需严格按照传统手法执行。这种复杂的手工劳动不仅展现了厨师们对工作认真负责的心态，也让这一道菜成为了一项极具艺术性的技能展示。

文化价值

一锅炖作为宫廷中的代表性佳肴，其存在也体现了那个时代对于美好生活追求与享受之深厚愿望。此外，这样的特色菜也为后世留下了一份宝贵的历史遗产，让我们今天能够通过它窥见那段辉煌岁月里的生活情趣。

现代影响

近年来，一些餐厅开始尝试复制乾隆御膳中的“一锅炖”，这不仅推动了传统美食文化得以延续，也促进了现代饮食观念与古老烹饪技艺相结合，使得现代人能够在快节奏生活中享受到一点点往昔悠远气息。

[下载本文pdf文件](/pdf/589073-乾隆御膳一锅炖透琼瑶的历史与美味.pdf)