

宴客食譜

金陵女子文理學院家製政學系編

目 錄

頁數

(一) 序言

(二) 份量

(三) 食譜

(甲) 時菜

- 1, 叉燒肉
- 2, 酥魚
- 3, 冬筍炒肉片
- 4, 炒雞雜
- 5, 奶油菜胆
- 6, 出骨八寶雞
- 7, 雞湯燉蔬菜
- 8, 合桃酪
- 9, 鹽打滾

(乙) 經濟菜

- 1, 滷牛肝
- 2, 糖醋排骨
- 3, 炒牛肉片
- 4, 核桃肉丁
- 5, 素炒烏雞白
- 6, 豆腐蒸魚
- 7, 牛肉蔬菜湯

8, 橙子羹

9, 炸湯元

(丙) 茶點

1, 白蛋糕

2, 蛋糕白糖面

3, 黑蛋糕

4, 聖誕布丁

5, 橙漿 (或檸檬漿)

6, 花生餅乾

7, 甜餅乾

8, 花生酥糖

9, 核桃雪花糖

10, 人造咖啡

序 言

時光易逝，轉瞬又是年杪，深信家家戶戶正忙着計劃如何去慶祝聖誕和新年了，在過去的三年當中，敝系同人和同學們在這個時候也是忙個不休，接受許多公共團體或親朋們的委託，代擬聚餐的菜單和茶會的糕點等等，回憶每當我們伏案執筆時，深以我們的服務尚未達到大多數的同胞們為愧，我們雖知有許多主婦們正在渴望着想知道怎樣利用這種假期，循最經濟的途徑，從這一方面來點綴家庭的生活，使之愉快美滿，可是在過去的數年中，我們自知研究的期間太短，不敢冒昧有所表達，以致遷延，到今天才有這樣一個小冊子和諸位見面，對社會作一點微末的貢獻。

今年適值敝系學會成立三週年紀念，這個紀念無形中給了我們一點新的自信力，好像我們從這整整三年的研究當中，也該下筆把所知道的一點，告訴大多數的同胞們了，這種提示猛烈地刺激了我們的內動力，使我們有勇氣共同努力完成了這本小冊子。

本冊子內的食譜共分三部，第一部是時菜，所費較貴，所需預備時間也較長，第二部是經濟菜，所費較少、預備可較簡單，第三部是茶點，合於西式茶會時選製，至於中點麵食的製法因去年敝系曾刊印『新年小食譜』一小冊子，故不多贅於此，倘讀者對中點發生興趣，請參閱該冊子為盼，至於第一及第二部之菜譜，在計劃時曾顧及全席各菜的味道，顏色，形式及

羹法，是否合乎美術，烹飪，及經濟的原則，倘讀者在選製時想混用這兩種菜譜，希望在可能範圍內也注意到原計劃所着重的各原則，本冊子內的食譜除少數例外係按八人共食份量寫成，讀者試製時須按席間人數酌量增減各物之份量，以免過剩或不足之弊。

最後希望讀者，以共同研究的精神在試用各種食品製法後予以指正為禱。

容筱韞謹誌 民國三十二年冬

份 量

茲將本食譜在試驗期內所用的秤量方法及計算法錄之於後，供讀者試製或選定家用的秤量器具以助烹製之用。

容量：

1茶匙=水 5克=5立方厘米

3茶匙= 1湯匙

48茶匙= 1杯

1湯匙=水15克=15立方厘米

1湯匙= 1杯

1杯 =水240克=240立方厘米

重量：

1斤=16兩=500 克

1兩=10錢=31.4克

1錢=3.14克



食 譜

時 菜

1. 叉燒肉

材料及成份

裏脊肉	1條
醬油	4湯匙
糖	1湯匙
鹽	1/4茶匙
葱薑	少許

製法

將肉洗淨，切成長條，厚約三分，浸入醬油，糖，鹽及葱薑汁中，泡約四小時。

將肉取出，穿於竹籤上，外表稍塗些油，在炭火焰上燒至黃色即得。

待冷切片，置於甜酸蘿蔔上。

附註

如肉太瘦，燒時須塗油數次，若要叉燒肉顯紅色，可在泡肉時加少許洋紅。

甜酸蘿蔔之製法如下：

蘿蔔	1 1/2斤
糖	4湯匙
醋	3湯匙
鹽	1/4茶匙

將薑蔥洗淨，去皮切成梳形或薄片，用開水燙過，取出，再以冷開水沖之。

用鹽將薑蔥揉數分鐘，擠去水，用煮開已冷之松醋汁，泡約一小時即可。

2. 酥魚

材料及成份

小鱈魚	4條	半斤
醬油	1湯匙	
醋	1湯匙	
豬油或肥肉	1/2湯匙	
糖	1/2湯匙	
葱		1/2斤
薑	2小片	
大料花椒	少許	
紅辣椒(泡過的)	1個	

製法

將魚去鱗，去鰓，開肚，洗淨。

將葱，洗淨切段(約二寸長)並量出各調味品，除糖外皆分別置於一大碟上待用。

鍋內先舖一層葱一層魚，再一層葱一層魚直到舖完為止。

將花椒大料及其他調味品加入鍋內，(糖除外)。

煮數開後，用慢火煮約3—1小時，直到魚酥後，加糖再燉十分鐘即成。

盛於碟中，上放數段紅辣椒絲以爲點綴。

3. 冬筍炒肉片

材料及成份

冬筍		12兩
豬肉		6兩
木耳	6.7朵	
油	5湯匙	
鹽	1湯匙	
麵粉	2湯匙	
水	6湯匙	

製法

將筍去皮，洗淨，切成薄片。

木耳洗淨，泡溫水中，至漲大後，撕去頂部。

肉洗淨，切片，加麵粉一茶匙及鹽半茶匙，和勻。

放油兩匙於鍋中，至冒青煙，放鹽四分之一茶匙入油，然後倒入筍片及木耳，炒至近熟，盛起。

再放油一湯匙入鍋，如前，加肉入內，隨即急炒至肉發白色，復將炒得之筍片及木耳傾入，炒數下，繼將麵粉水（麵粉一茶匙，鹽 1/4 茶匙水 6 湯匙）放入同炒，至澱粉汁透明，即得。

4. 炒雞雜

材料及成份

雞雜	1付	
半肥瘦豬肉		2兩

碗豆		5兩
葫蘆蔔		3兩
玉蘭片(乾)		半兩
薑葱	少許	
豬油	3湯匙	
醬油	2湯匙	
糯粉	3湯匙	
料酒	少許	
鹽	1茶匙	

製法

玉蘭片洗淨，泡溫水中，至漲，待用。

將葫蘆蔔，玉蘭片，切成與碗豆大小相同之小丁，將三者分別放在水中，加鹽少許，煮熟後，待用。

將胗肝及腸洗淨，用快刀破開胗子，即用手撕去黃皮及其中所藏之物，腸子可用細竹片或尖刀剖開，洗去內藏之物，胗及腸需用鹽少許慢揉之，揉後再洗淨，心亦需用刀剖開，用水將血塊洗淨。

切肝，胗，心，及豬肉成小丁，切腸成段（長約八分）分別放開。

糯粉，醬油，酒，鹽，和勻，按量傾在胗肝等上，將各種分別和勻。

放油入熱鍋炸薑葱至黃色取出，後加胗，心，腸，及肉急炒至發白色，加水少許，略再炒，至水乾，即加肝，再炒片時，最後加煮好之碗豆，葫蘆蔔，玉蘭片糯粉水（

粉1茶匙，鹽1/4茶匙，水6湯匙)入鍋同炒至汁透明即得。

附註

豌豆須開鍋煮，葫蘆卜須蓋鍋煮，如是方可保留顏色，喜吃辣者可加少許辣醬同炒。

5. 奶油菜胆

材料及成份

大白菜(中等大小)	三顆
水	1/2杯
鹽	2茶匙
胡椒粉	1/3茶匙
上湯(雞骨湯)	1杯
鮮牛奶	6湯匙
豬油	3湯匙
麵粉	3湯匙
火腿末	1湯匙

製法

白菜對半切開，然後將菜心取出。

將菜心縱切成數條，每條約長6寸，置於沸騰之鹽水中煮軟，(1茶匙鹽，1/2杯水)

將油溶於雙底鍋內，再加入鹽，胡椒粉，面粉上湯等調好之混合液，隨滲隨攪，俟面粉煮熟後，將煮好之白菜漏去水，加入汁中同煮約十分鐘，然後將菜取出，置盤中，排列整齊，將奶油傾在上面，最後撒火腿末少許以作點綴。

6. 出骨八寶鷄

材料及成份

鷄	1隻
白果	20粒
糯米	1/2杯
薑	2片
棗子	5個
蓮子	20個
香菰	3朵
肥豬肉	以鷄之肥瘦而定
鹽	少許
白菜	(製奶油菜胆所剩者)

製法

將白果，棗子，蓮子等泡熱水中，去皮及心，洗淨，混入糯米中，稍加鹽及水煮熟，待用，（煮時需常攪動）

鷄殺後，放血，去毛，洗淨，在腹下部橫開一口，由此口將其內臟小心取出（留作炒雞雜）

在膝部上端，用刀背將腿骨敲斷（只可用力打一下，以免碎骨太多，不可破皮），在翅膀處亦同樣打之，然後用小刀或笏子從開口處伸入小心將肉骨分開，先將腿骨取出，再取背骨及胸骨，最後取翅膀及頸骨，如是，可將整個骨髹由開口處取出。

喉部破口用線縫之。

將煮熟之糯米及白果等由腹下口塞入，用線將此口縫牢。

置鷄於蒸鉢內，加薑葱，肥肉，香菰，再加水半小碗，^同
 蒸三小時，若用筷子插入腿部時，覺已爛即得。
 待鷄蒸好將一切縫線抽去移鷄至大碗內，鷄背向上。
 上桌前將大白菜放鹽開水內焯軟，將水漏去，置菜於碗內
 ，鷄身兩旁，並將香菰鋪於鷄身上。

7. 鷄湯冷蔬菜

材料及成份

鷄骨（製八寶鷄時取下者）

豌豆苗 2兩

葫蘿卜 3兩

白蘿卜 6兩

萵筍 一根

豌豆 26兩

豬肉 6兩

冷水 十二杯

鹽 二茶匙

糰粉 一茶匙

製法

將鷄骨放冷水中，用文火燉之，燉得後，將鷄骨取出。
 將紅白蘿卜，萵筍削成小圓球，分別洗淨，煮熟，（水中
 加鹽少許）濾乾，並折下豌豆苗之嫩尖，洗淨，待用。將
 肉用水少許洗淨，剝碎，加鹽及糰粉拌勻。
 將紅白蘿卜菜放入燉好之湯中，煮至開，食前再將湯煮開
 ，然後用匙將肉作成小球形放湯中煮至熟，加入豌豆苗，

即離火倒入湯盆中。

8. 合桃酪

材料及成份

合桃仁	1杯	
冰糖		三兩
米(泡過夜)	1 1/2杯	
水	10杯	

製法

用開水泡合桃仁數分鐘後，濾乾，去皮，用石膏搗碎。

將泡過之米加適量之水磨成漿。

將搗碎之合桃，米漿，及水和勻煮至開，加入冰糖至糖全溶後，即得。

9. 驢打滾

材料及成份

酒米粉	1 1/4杯	
飯米粉	1/4杯	
白糖	1/2杯	
豬油	1湯匙	
水	1湯匙	
炒黃豆粉	2/3杯	} 黃豆混合粉
白糖	1/3杯	

製法

將酒米粉，飯米粉，豬油，及糖，加水，和勻，於蒸籠中蒸至熟。

將炒好之黃豆粉與糖和勻，先撒一半在一乾淨之木板上，將蒸好之米粉混合物放在豆粉板上，桿成一大薄片，（約二分厚）在將其他一半黃豆混合粉撒在上面。

將此薄片捲成筒用刀切成小段置於盤中。

附註：黃豆粉之製法——先將黃豆炒熟，趁熱時放石磨中磨粹，用篩將豆殼篩去，所餘之細粉，即本食譜所講之炒黃豆粉。

經濟菜

1. 滷牛肝

材料及成分

牛肝		1½斤
油	1—2湯匙	
醬油	2—3湯匙	
鹽	¼茶匙	
水	¾杯	

製法

將牛肝洗淨，去掉白色之筋及較大血管，切成兩塊。在熱油鍋中將葱薑炸黃，加肝及鹽入內，隨即加醬油及水半杯，用文火煮，每隔十分鐘，翻動一次，如水不夠，則可再加少許。待肝煮爛後加糖入內。用湯匙澆汁水於肝上，歷約三分鐘後，取出，待涼，切成片，所餘之湯汁則待吃時澆在肝片上或留作他用。

註附：

滷牛肝下可墊泡好之嫩薑

泡薑之製法

泡薑（購自醬園）		4兩
糖	2湯匙	

將泡薑切成片置於糖水中醃半日（1 $\frac{1}{4}$ 杯糖與1 $\frac{1}{4}$ 杯水）

將薑取出先置於盤底然後將肝片鋪上

2. 糖醋排骨

材料及成份

排骨		12兩
醋	1杯	
白糖	6湯匙	
鹽	1湯匙	
糯米粉	2湯匙	
面粉	4湯匙	
水	2湯匙	
蘿卜		半斤

製法

先製甜酸蘿卜其製法可見叉燒肉之附註。

將排骨洗淨切一寸見方小塊加鹽1茶匙，和勻，再用面粉裹上，放沸油中炸至黃。

將泡甜酸蘿卜之汁加糯米粉調勻。煮至稠，然後離火，將炸好之排骨傾入和勻。

將甜酸蘿卜鋪碗或盤底，上蓋排骨即成。

3. 炒牛肉片

材料及成份

牛肉		六兩
嫩滑油菜苔		四兩
油	3湯匙	

醬油
糯米粉
鹽
蔥薑

1湯匙
2茶匙
1茶匙
少許

製法

將肉洗淨切片（注意切斷肉紋）加糯米粉一茶匙，醬油一湯匙，鹽半茶匙和勻。

將青油菜苔洗淨，去老部，切段（約一寸長）加油一湯匙入鍋中，至冒青煙時將菜及鹽半茶匙加入，炒至熟，即盛碗內。

另加油二湯匙於鍋中炸蔥薑至黃色，取出，急炒肉片至邊緣帶焦黃，即加糯米粉水（糯米粉一茶匙，醬油一茶匙，鹽1/4茶匙，水四湯匙）繼續炒至糯米粉汁透明。

將炒好之肉復鋪於油菜苔上即成。

4. 核桃炒肉丁

材料及成份

豬肉		六兩
核桃仁		四兩
萵筍	半根	
豌豆		一兩
荸薺		一兩
油	5湯匙	
鹽	1湯匙	
醬油	1茶匙	
糯米粉	1茶匙	

薑
水

2小片
4湯匙

製法

用開水泡合桃仁，去皮，濾乾，放入熱油內炸至黃，瀝去油待用。

將高苳，荸薺均切成豌豆大小相同之小丁，將莖葉分別炒熟（加油鹽）

將豬肉洗淨，切丁，加少許鹽，醬油，團粉和勻。

加入油入熱油鍋內將肉丁倒入，繼炒至肉發白色，加薑荸薺同炒後傾入團粉水（團粉1茶匙，醬油1茶匙，鹽1/2茶匙，水4湯匙）繼炒至團粉汁透明。

離火後將炸之合桃倒入拌勻即得。

5. 素炒烏雞白

材料及成份

烏雞白

一斤

油

2—3 湯匙

鹽

1/2 茶匙

製法

將烏雞白拆開洗淨，切成段。

將油熬至冒青煙時，即加菜入鍋內炒之：隨即加鹽，繼炒至熟，即可。

附注：

煮時必須開蓋方可免菜變黃色。

豆腐蒸魚

材料及成份

鮮魚	半斤
豆腐	2塊
豆瓣醬	1湯匙
鹽	2茶匙
油	5湯匙(肥豬肉或生豬油)
醬油	2湯匙
蔥薑	少許

製法

將魚洗淨，去鱗及肚腸。再洗淨加鹽稍醃半小時。
洗淨豆腐，切成二分厚薄片平鋪在碟上，置魚於豆腐上，並平鋪整齊，(所用之碟，需大小與魚身長短適合)。
用銅瓢將豆瓣厭碎
切蔥及薑成絲，
將豆瓣醬，蔥花，薑絲，醬油，及油先後澆在魚身上，
後將魚放入籠內蒸熟即得約半小時。

7. 牛肉蔬菜湯

材料及成份

牛肉	一斤
葫蘿卜	半斤
白蘿卜	一斤
芹菜	三兩
水	16杯
鹽	

製法

牛肉洗淨，切塊加入涼水中煮開後用文火燉。

白蘿卜及葫蘆卜洗淨切滾刀塊芹菜亦洗淨切成段，約二寸長。

待牛肉燉至稍爛，即將白蘿卜，葫蘆卜，及芹菜加入同煮至爛，最後加鹽調味。

8. 橙子羹

材料及成份

橙子	三個
酒米飯米混合粉	1杯
水	5湯匙
藕粉	1湯匙
潔糖	1杯
水	5杯

製法

混合粉與水合好後，稍揉勻，即稠捏成小球。

五杯水放在鍋內煮開後，將米粉球放入，煮至小球浮起。

以少許水將藕粉調開，倒入鍋內，以匙攪之，煮稠加糖。

橘橙去皮再用尖刀將白皮，筋，及核，小心去淨但切勿將每瓣壓碎，待糖水煮得臨食前加入。

9. 炸湯圓

材料及成份

皮：酒米白米混合粉	1/2杯
(酒米5：飯米1)	
水	5湯匙
餡：紅豆粉	3湯匙

糖	4湯匙
油	2湯匙
水	2湯匙

製法

將混合粉加水揉成稠狀。

將紅豆粉與糖在油鍋內炒之，加水再炒兩分鐘。

豆沙餡涼後捏成十六個大小相同之小團

粉團亦分成十六等份包餡於內。

俟青油煎熱後即將包好之湯團放入炸至表面成金黃色，即可。

附註：

炒豆沙餡時，油務須熬開，但加入豆粉時油切不可過熱以免炒焦。

茶 點

1. 白蛋糕

材料及成份

黃油或豬油	1/2杯	起粉	3 1/4茶匙
白糖	1 1/4杯	鹽	1/4茶匙
雞蛋	3個	牛奶	3/4杯
麵粉	2 1/4杯	香草精	3/4茶匙

製法：

將糖緩緩加入豬油或黃油內，攪至發鬆
分開蛋黃及蛋白，先將蛋黃打至檸檬黃色，然後倒入糖及
油內和勻。

將麵粉篩鬆然後量出，再加入起粉及鹽再篩三次。
倒麵粉三分之一入油糖等混合物內，急和勻，隨倒入半磅
之半入內，急攪勻，再將麵粉，牛奶，麵粉如上法輪
流加入，至和完為止。

蛋白打鬆至狀似肥皂沫時即加入麵粉等混合物中，小心翻
動，至和勻
(約一分鐘)

塗一層薄油在烤盤內，傾入和得之混合物，然後放入熱烤
箱中(華氏350度)烤約廿分鐘即得。

附註：倘家中未備烤箱，可用生鐵炒鍋代替。

用法請參閱敝系所刊之新年小食譜第41頁。

2. 蛋糕白糖面

材料及成份

潔糖	1杯	開水	1/3杯
香草水	1茶匙	蛋白	1個

製法：

1. 將糖與水同置鍋內煮之，至沸時即停止攪動。煮至糖液用筷子或匙羹取起滴下時能成兩寸長之絲時即將鍋離火，旋緩緩傾糖漿入已打好之蛋白內，隨倒隨攪，直至極稠之糊狀而仍帶亮光為止，即鋪在烤成並已涼透之蛋糕上，即符。

(注意：慎勿攪蛋白及糖漿混合物過度，否則失去亮光而性硬不易平鋪在蛋糕上，若過份攪動可加開水一湯匙，略再攪動，此法可稍為補救。)

3. 黑蛋糕：又名經濟蛋糕

材料及成份

紅糖液	1杯	小蘇打	1茶匙
豬油	6 1/2 湯匙	鹽	1/4茶匙
雞蛋	1個	開水	7/8杯
麵粉	2杯	薑汁，肉桂，丁香少許	

製法：

- 加冷水兩湯匙在紅糖內，在火上煮開，至糖液即成。將麵粉與香料粉篩勻，傾入已和勻之豬油及糖液中，攪勻。加入已打散之雞蛋，再攪勻。加小蘇打在開水內，旋即傾入麵粉等物中，迅速攪動，至

各物完全和勻止。

在已塗油之烤盤內烤約廿分鐘即成

4. 聖誕布丁：

材料及成份

麵粉	4兩	雞蛋	2個
剩麵包	3兩	糖	2兩
生豬油	4兩	鹽	少許
蜜棗	4兩	牛奶	4兩
蜜餞橘皮	2兩	豆蔻	1/2茶匙
蜜餞香木綠皮	2兩	丁香	1/2茶匙
蜜餞櫻桃	2兩	肉桂	4茶匙

製法：

剩麵包撕成小塊。

豬油切成小塊

棗子去核，與各種蜜餞同切成小塊

麵粉，麵包碎塊，香料，鹽，糖及各種蜜餞一齊混和摻入打就之雞蛋及牛奶內，用力攪動至勻爲止。

盛入碗內，蓋上一層薄布，放籠內蒸三小時即成。

附註：此種布丁，可存數日不壞。在食前需再蒸熱。並加橙漿或檸檬漿同食

5. 橙漿（檸檬漿）

材料及成份

白糖	1/2杯。	酸橙或檸檬	
開水	1杯	汁。	1 1/2湯匙

玉米粉	1湯匙	豬油	1湯匙
或麵粉	1 1/2湯匙	鹽	1/4茶匙

製法：摻冷水少許調勻玉米粉(或麵粉)；置雙底鍋內，緩緩加入開水隨攪動；繼將糖鹽及油加入再加橙汁，煮時必需常常攪動，以免起塊，煮至顏色透明成稠糊狀即成，食時頂在布丁上。

附註：若用已成熟之甜橙則橙汁份量應增至 1/2 杯，而開水則以比例而減少。

6. 花生餅乾

材料及成份

豬油	2湯匙	鹽	1/2茶匙
白糖	1/4杯	麵粉	1/2杯
雞蛋	1個	牛奶(或水)	2茶匙
起粉	1茶匙	花生米(壓碎)	1/2杯
檸檬汁	1/2茶匙		

製法：

將豬油糖及蛋調成稠糊狀混和物麵粉，起粉及鹽同篩之，加入上列混和物中，再加入牛奶，碎花生米檸檬汁，和勻用匙羹取出所調得之混和物置已抹油之烤盤上，每小堆應與他堆相隔一寸每堆頂上可放完整之花生米一粒以裱裝煌，隨放烤箱內烤十二至十五分鐘即成(約華氏 325度)。

7. 甜餅乾

材料及成份

豬油或熟青油	1/2杯	水	1湯匙
--------	------	---	-----

雞蛋

1杯
1個

麵粉 2 1/2杯

製法

將油及糖攪勻，加入已打好之雞蛋及水，攪和入麵粉，拌成粉團，置案板上，輕揉之，然後壓成薄片，用刀或鐵罐蓋切成各種形狀，置烤箱內烤約十分鐘即成。

8. 花生酥糖

材料及成份

糖	2杯	水	1 1/2杯
鹽	1/2茶匙	花生醬	1/2杯

製法

糖、水、及鹽混和煮至沸騰至糖漿滴入冷水成一小球形即取鍋離火，隨加入花生醬，並用力攪動，最後傾在已抹油之盤上，切塊即成。

9. 核桃雪花糖

材料及成份

蔗糖	3杯	香薷精	1茶匙
豬油(或黃油)	1湯匙	核桃肉	3/4杯
錫糖(又名青糖)	1湯匙	蜜餞櫻桃	1/3杯
牛奶	2/3杯		

製法：蔗糖、油、錫糖及牛奶置鍋中煮至滴入冷水中時成軟球形即取鍋離火，置冷水中，待漸涼時，加香薷精及搗碎之核桃肉與櫻桃入糖內，隨即攪勻，然後傾在已抹油之盤上，壓平，用刀切塊，倘糖粘刀上，則許將刀蘸熱水

內弄熟再用。

19. 人造咖啡

材料及成份

麥麩	3杯	玉米麵	3杯
雞蛋	3個	紅糖液	1杯

製法：將雞蛋打解，加入麥麩，玉米麵，及紅糖液中攪勻，用炒鍋炒，炒至黃黑色，即成。

用時可於水一杯內置人造咖啡 2 至 3 茶匙，煮沸五分鐘即可。

附註：紅糖液製法，請參照黑蛋糕食譜。

全席時菜購買之總份量

豬肉		1斤
裏脊肉	1條	6兩
小鯉魚	4條	1/2斤
冬筍		12兩
雞	1隻	3斤
大白菜	3棵	3斤
豌豆		5兩
大白蘿蔔		1斤
葫蘿蔔		6兩
豌豆		6兩
筍筍	1根	
玉蘭片(乾)		1/2兩
白果	26粒	
紅棗	5個	
蓮子	20個	
香蕈	3朵	
合桃仁		1/2斤
糯米	1/2杯	
飯米	1/2杯	
糯米粉	1 1/4杯	
冰糖		3兩

火腿		2/1兩
花椒		少許
木耳		6/7兩
鮮牛奶	(湯匙)	
胡椒粉	1/3茶匙	少許
紅辣椒	1個	
白糖	1 1/4杯	5兩
尙粉	3湯匙	3/4兩
麵粉	2湯匙	
豬油	1/2杯	半斤
醋	8湯匙	4兩
青油	3湯匙	1 1/2兩
醬油	3/4羹匙	6兩
鹽	3湯匙	
薑	1塊	
葱		1/2斤

全席經濟菜購買時之總份量

牛肝	1/2斤
排骨	12兩
牛肉 (少數)	6兩
牛內 (帶油的)	1斤
猪肉	6兩
鯽魚	1/2斤
青油菜 (少數)	4兩
高菜	1/2根
豌豆	1兩
荸薺	1兩
烏雞白	1斤
芹菜	2兩
白蘿蔔	1/2斤
葫蘿蔔	1/2斤
豆付	2塊
合桃仁	4兩
橙子	3個
酒米粉	2 1/2杯
藕粉	1湯匙
紅豆粉三個	3湯匙
紅豆醬	1湯匙
泡薑 (少數)	4兩
薑	1小塊
葱	數根
油	1/2斤
醬油	1/2斤
鹽	4兩
糖	5兩
醋	1/2斤
糰粉	2湯匙
面粉	4湯匙
	一兩

正 誤 表

頁數	行數	誤	正
三	一七	預備可較簡單	預備較也單單
六	二〇	醋 3 湯匙	醋 $\frac{1}{2}$ 杯
八	五	木耳 6.7 朵	木耳 6-7 朵
一六	二三	嫩清油菜苔	嫩青油菜苔
一七	一四	復	覆
一八	一二	炸之合桃	炸好之合桃
一九	一三	將豆瓣厭碎	將豆瓣壓碎
二〇	二一	$\frac{1}{2}$	1 $\frac{1}{2}$ 杯
二八	八	大白蘿蔔	白蘿蔔
二九	八	尙紛	面粉
二九	一三	醬油 $\frac{3}{4}$ 湯匙	醬油 $\frac{3}{4}$ 杯
三〇	二	牛肉 (少數)	牛肉 (嫩)
三〇	七	青油菜苔(少數)	青油菜苔(嫩)
三〇	一三	白蘿蔔	白蘿蔔
三〇	二〇	紅豆粉三個	紅豆粉
三〇	二二	泡薑(少數)	泡薑 (嫩)

油糖	1000.00
餅干	1000.00
生薑	1000.00
鴨蛋	900.00
葱	1000.00
黃豆、青豆	3500.00
豆腐	1000.00
豆漿	1500.00
醬油、味精	12000.00
牛肉	6000.00
肘子	7000.00
蹄膀	15000.00
小油菜	1000.00
榨菜	2500.00
茶土	2500.00

56900.00

60000
56900

3100

