



居家必用事類全集庚集目錄

飲食類

燒肉品

造土燒肉事件

鍋燒肉

剗燒肉

釀燒魚

釀燒兔

碗蒸羊

煮肉品

煮諸般肉法

肉下酒

生肺

酥油肺

琉璃肺

水晶膾

魚膾

鱠醋

肝肚生

聚八仙

假炒鱈

曹家生紅

水晶冷淘鱈

肉灌腸紅絲品

松黃肉絲

韭酪肉絲

灌肺

湯肺

灌腸

肉下飯品

千里肉

乾鹹豉

法煮羊頭

法煮羊肺

牛肉瓜蒸

骨炙

紅煨腊

川炒雞

煨鵝鴨

鵲雀兔魚醬

一了百當

馬駒兒

盤兔

罾兔

粉骨魚

酥骨魚

肉羹食品

骨焗羹

蘿蔔羹

炒肉羹

假鱉羹

螃螬羹

團魚羹

假香螺羹

假鰻魚羹

蒸時魚

製造决明

製造鰕巨

三色醬

四色荔

油肉釀茄

油肉豉茄

回回食品

設克兒疋刺

捲煎餅

饊麩

酸湯

禿禿麻失

八耳搭

哈耳尾

古刺赤

海螺廝

即你疋牙

哈里撒

河西肺

女直食品

厮刺葵菜冷羹

蒸羊眉突

塔不刺鴨子

野雞撒孫

柿糕

高麗栗糕

濕麪食品

水滑麪

索麪

經帶麪

托掌麪

紅絲麪

翠縷麪

米心棊子

山藥撥魚

山藥麪

山芋餛飩

玲瓏撥魚

玲瓏餛飩

勾麪

餛飩皮

乾麪食品

平坐大饅頭

打拌餡

猪肉餡

熟細餡

羊肚餡

薄饅頭水晶角兒包子等皮

魚包子

鵝兜子

雜餡兜子

蟬黃兜子

荷蓮兜子

水晶餛飩

從食品

白熟餅子

山藥胡餅

燒餅

肉油餅

酥蜜餅

七寶捲煎餅

金銀捲煎餅

駝峯角兒

烙麪角兒

盞酪焦油

圓焦油

餛飩角兒

素食

玉葉羹

膳生

斷乳羹

假灌肺

素灌肺

炒鱔乳羹淘

山藥餛飩

酸餛飩

七寶餛飩

菜餛飩

灌漿饅頭包子餛飩角兒糝字撒

澄沙糖餛飩

豆辣餛飩

甘露餅

素油餅

兩熟魚

酥燻鹿脯

鹹豉

帶汁鹹豉

三色雜煉

炙脯

炙葷

酒炆葷

假蜆子

煤骨頭

煤山藥

假魚膾

水晶膾

假水母線

煎酥乳酪品

煎酥法

造酪法

曬乾酪

造乳餅

就乳團

造諸粉品

藕粉

蓮子粉芡粉

菱粉

庖厨雜用

天厨大料物

調和省力物料

造麥黃

造蕪莧

滌作類

滌小紅

滌棗褐

滌椒褐

滌明茶褐

染荆褐

用皂礬法

染靛褐法

染青皂法

絡絲不亂法

洗練

洗毛衣法

洗竹布法

洗蕉葛法

洗皂衣法

洗糝鐵力布法

洗羅絹法

洗彩色法

洗白衣法

練絹帛法

用胰法

造糝粉法

起油法

洗油墨污衣

香譜

旁通圖

信靈香

雪中冰泛

春消息

篤耨香

雪蘭香

瑞雲香球

蠟梅香

野花香

藏春返魂梅

木犀香

桂香

小龍涎

薰香

玉華醒醉香

拂手香

梅花衣香

蜀王薰御衣香

薰衣香

透裏衣香

洗衣香

假薔薇面花子

貴人浥汗香

傳身香粉

治香法

煉蜜法

煉炭法

香媒

香餅子

飛麝腦法

閨閣事宜

和粉方

常用和粉方

麝香十和粉方

雞子粉方

利汗紅粉方

石灰粉方

烏頭麝香油方

搽頭竹油方

摩風膏

金主綠雲油方

常用長髮藥

梳頭髮不落方

塗面藥

八白散

洗面去癩瘡方

傅面桃花末

治粉刺黑斑方

夜容膏

香身丸

宮內縮蓮步捷法

金蓮穩步膏

取壓黑五灰膏

治針入皮膚方

收翠花朶法

洗真珠法

洗油浸珠法

洗焦赤珠法

退赤色珠法

洗屍氣珠法

洗象牙等物

洗玳瑁魚鮐法

居家必用事類全集庚集目錄

居家必用事類全集

庚集

飲食類

燒肉品

筵上燒肉事件

羊膊燒熟

麀鹿膊燒熟

野鷄腳兒燒

水扎兔燒生

羊肋燒生

黃牛肉燒熟

鵓去肚燒

苦腸蹄子

火燎肝

腰子

脊肉生已燒上

羊耳舌

黃鼠沙鼠

搭刺不花

膽灌脾燒並生

羊肱肪燒半熟

野鴨川鴈燒熟

督打皮燒生

全身羊燒爐

右件除爐燒羊外皆用簽子插於炭火上。蘸油鹽醬細料物。酒醋調薄糊。不住手勤翻燒至熟。剥去麪皮供。

鍋燒肉

豬羊鷓鴣等。先用鹽醬料物醃一二時。將鍋洗淨燒熱。用香油遍澆。以柴棒架起肉。盤合紙封。慢火煆熟。

剗燒肉

但諸般肉批作片。刀背搥過。滾湯蘸布紐乾。入料物打拌。上剗燒熟。割入堞。澆五味醋供。

釀燒魚

鯽魚大者。肚脊批開洗淨。釀打拌肉。杖夾燒熟供。

釀燒兔

只用腔子。將腿脚肉與羊腩縷切。

饋飯一匙料物打拌。釀入腔內線縫合。杖夾燒熟供。

碗蒸羊 肥嫩者每斤切作片。簾碗一隻先盛少水下肉。用碎葱一撮薑三片。鹽一撮。濕紙封碗面於沸上火炙數沸。入酒醋半盞醬乾薑末少許。再封碗慢火養。候軟供。砂鈔亦可。

煮肉品

煮諸般肉法 羊肉滾湯下。蓋定慢火養。○

牛肉亦然。不蓋。○馬肉冷水下不蓋。入酒煮。○獐肉冷水下。煮七八分熟。○鹿肉亦然。煮過則乾燥無味。○駝峯駝蹄醃一宿滾湯下一二沸。慢火養。其肉銜油。火緊易化。加地椒。○熊掌用石灰沸湯搨淨。布纏煮熟。或糟尤佳。○熊白批小段。焯微熟。同蜜食。多食破腹。○鹿舌尾冷水下。慢火煮。水少火慢。不損味。做肉絲用。○鷓老鴈青鷓滾湯下。慢火養。

八分熟。○虎肉。獾肉。土內埋一宿。鹽醃半日。下冷水煮半熟。換水加葱椒酒鹽煮熟。○煮硬肉。用礪砂桑白皮褚實同下鍋立軟。○敗肉入阿魏同煮。如無。用胡桃三箇。每箇鑽十數竅。臭氣皆入胡桃中。○煮驢馬腸無穢氣。候半熟。漉出。用香油葱椒麩盤內。入胡桃三箇。換水煮軟。○煮肥肉。先用芝麻花茄花同物料。調稀糊塗上。火炙乾。下鍋煮熟。

肉下酒

生肺 獐肺為上。兔肺次之。如無。山羊肺代之。一具全無損者。使口啞盡血水。用凉水浸再啞。再浸倒盡血水。如玉葉方可。用韭汁蒜泥酪生薑自然汁入鹽調味。勻瀝去滓。以濕布蓋肺。冰漲。用灌袋灌之。務要充滿。就筵上割散之。

酥油肺 用獐兔肺。如無。羯羊肺亦可。依上去血水。用蜜酥加稠酪杏泥生薑汁同

和瀝紐去滓。布蓋米泔。迨前割散。

瑠璃肺 用殺羊肺。依上去血淨。用杏泥四兩。生薑汁四兩。酥四兩。蜜四兩。薄荷葉汁二合。酪半斤。酒一盞。熟油二兩。已上和勻。瀝滓二三次。依前法灌至滿。米泔就迨割散。

水晶膾 猪皮刮去脂。洗淨。每斤用水一斗。葱椒陳皮少許。慢火煮皮軟。取出細切如縷。却入原汁內再煮。稀稠得中。用綿

子瀝。候凝。即成膾。切之。醃醋澆食。○又法。鯉魚皮。鱗不拘多少。沙盆內擦洗白。再換水濯淨。約有多少添水。加葱椒陳皮。熬至稠粘。以綿瀝淨。入鰾少許。再熬再瀝。候凝。即成膾。縷切。用韭黃生菜木犀鴨子筍絲。簇盤芥辣醋澆。

魚 不拘大小。鮮活為佳。去頭尾肚皮。薄切。攤白紙上。晾片時。細切如絲。以蘿蔔細剝布紐。作米薑絲少許。拌魚。鱠入

堞。釘作花樣。簇生香菜芫荽以芥辣醋澆。○將魚頭尾煮薑辣羹。加菜頭供浙西人謂之燙鱸羹。

鱸醋 煨葱四莖薑二兩。榆仁醬半盞。椒末二錢。一處搗爛。入酸醋內加鹽并糖。拌鱸用之。或減薑半兩加胡椒一錢。

肝肚生 精羊肉并肝薄批攤紙上血盡纒切。羊百葉亦纒細裝堞內簇嫩韭芫荽蘿蔔薑絲用膾醋澆。過炒葱油抹

聚八仙 熟雞為絲。視腸焯過剪為線。如無熟羊肚針絲。熟蝦肉熟羊肚肱細切。熟羊舌片切。生菜油鹽揉糟薑絲熟笋絲藕絲香菜芫荽簇堞內。鱸醋澆。或芥辣或蒜酪皆可。

假炒鱸 羊膂肉批作大片。用豆粉白麵裹勻糝。以骨魯搥拍如作湯餅。相似蒸熟放冷。斜紋切之。如鱸生用木耳香菜簇釘鱸醋澆作下酒。縱橫切皆不可。唯

斜紋切為製。

曹家生紅羊膂肉四兩細切。熊白一兩。如

無肚肱代。糟薑絲半兩。水晶鱠半兩。酥

二錢。蘿蔔絲嫩韭香菜簇鱠醋澆。

水晶冷淘膾獐猪夾脊皮三斤淨。及豚刷

淨。入鍋添水。令高於皮三指。急火煮滾。

却以慢火養。伺耗大半。即以杓撇清汁

澆。大漆單盤內。如作煎餅。乘熱搖蕩。令

遍滿盤底。候凝揭下。切如冷淘。簇生菜

韭笋蘿蔔等絲。五辣醋澆之。

肉灌腸紅絲品

松黃肉絲用麪醬或榆仁醬研爛。入薑汁

醋。松子研爛。芥末等。瀘去滓。調和得所。

入塩喫肉。入黃瓜絲。名黃瓜肉絲。

韭酪肉絲稠酪入細切生韭蒜泥。塩少許。

攪勻澆肉食。

灌肺羊肺帶心一具。洗乾淨。如玉葉。用生

薑六兩。取自然汁。如無以乾薑末麻泥

杏泥共一盞。白麪三兩。豆粉二兩。熟油二兩。一處拌勻。入鹽肉汁。看肺大小。用之灌滿。煮熟。○又法。用麪半斤。豆粉半斤。香油四兩。乾薑末四兩。共打成糊。下鍋煮熟。依法灌之。用慢火煮。

湯肺 肺一具。生切作條。或塊。用薑四兩。取自然汁。杏泥二兩。醬一匙。頭鹽錢半。打拌。淹肺下。滾肉汁內。兩滾。便盛。供。

灌腸 肥羊盤腸。并大腸。洗淨。每活血杓半。凉水杓半。攪勻。依常法灌滿。活血則旋。旋對不可多了。多則凝。不能灌入。

肉下飯品

千里肉 連皮羊浮脇五斤。醋三升。葫荽子一合。絹袋盛。鹽三兩。酒三盞。蒜瓣三兩。同煮。慢火養熟。壓成塊。切。畧曬乾。

乾鹹豉 精羊肉每斤。切作塊。或埤子。鹽半兩。酒醋各一椀。砂仁。良薑。椒。葱。橘皮。各少許。慢火煮。汁盡。曬乾。可留百日。

法煮羊頭 搗燎淨下鍋煮。入葱五莖。橘皮一片。良薑一塊。椒十餘粒。滾數沸。入鹽一匙。尖。慢火煮熟。放冷。切作片。臨食木椀盛。酒灑蒸熱。入堞供。勝燒者。作簽亦佳。羊棒。臆尾。鞞皆可製。

法煮羊肺 切為數段。涼洗入沙罐煮。用生薑三片。良薑椒鹽各少許。葱三握。濕紙覆罐口。勿泄味。慢火煨。候半熟。再切細。添些酒。再煮軟。供羊肚。托胎。硬髓皆可。

禁中謂雜滷。

牛肉瓜菹 每十斤切作大片。細料物一兩。鹽四兩。拌勻。醃過宿。次早翻動。再醃半日。控出。此春秋醃法。夏伏醃半日。冬醃三日。控乾。用香油十兩煉熟。傾肉下鍋。不住手攪。候油乾。傾入醃滷。再炒。用醃醋傾入。上指半高。慢火熬三五滾。下醬些小。慢火煮。令汁乾。濾出。篩子攤曬乾。為度。如要久留。肉每斤用鹽六錢。酒醋

各半盞。經年不壞。猪羊皆可。

骨炙 帶皮羊脇每枝截兩段。用礶砂末一稔。沸湯浸。放溫蘸炙。急翻。勿令熟。再蘸再炙。如此三次。好酒略浸上。鏟一翻。便可食。凡猪羊脊脊麀兔精肉。用羊脂包炙之。

紅煉腊 夾精帶肥每段約三斤。涼水浸一二時。燒滾下鍋。用葱三莖。川椒茴香各三錢。煮兩三沸。瀝出。用石壓去油。水切

作大片。皂角汁合漿水洗。再以溫水淘淨。肉汁澄清入醬。下鍋却放肉。煮不用蓋。用大料物兩半。紅麴半兩。慢火煉軟。掠去油末。將肉瀝出控乾。調汁滋味得所。下白礬末些小。撮起渾脚。澄清別碗。裝肉汁澆葱絲供。

川炒雞 每隻洗淨。剝作事件。煉香油三兩炒肉。入葱絲鹽半兩。炒七分熟。用醬一匙。同研爛胡椒川椒茴香入水一大碗。

下鍋煮熟為度。加好酒些，小為妙。

煨鷓鴣 每隻洗淨。煉香油四兩。燈燼變黃色。用酒醋水三件中。停浸沒入。細料物半兩。葱三莖。醬一匙。慢火養熟為度。

鵲雀兔魚醬 洗淨。各別置之。每斤料用白鹽麩末四兩。葱三莖。切一寸長。酒三合。胡椒蔣蘿川椒乾薑並為細末。各一錢。紅麩末二兩。同拌勻。每十斤入熟油六兩。再拌入餅裝。箬密泥封。臘月造。三月

開。四月熟。唯魚醬加葷撥半錢。

一了百當 牛羊猪肉共三斤。剝爛蝦米揀淨半斤。搗為末。川椒馬芹茴香胡椒杏仁紅豆各半兩。為細末。生薑細切十兩。麩醬斤半。臘糟一斤。鹽一斤。葱白一斤。蕪荑細切二兩。用香油一斤。煉熟。將上件肉料一齊下鍋炒熟。候冷裝磁器內。封蓋。隨食用之。亦以調和湯汁尤佳。

平常用。

馬駒兒 馬核桃腸洗淨翻過。將馬肉羊肉同川椒陳皮茴香生薑葱榆仁醬一處剝爛。裝入腸內。每箇核桃裝滿。線扎煮熟。就筵上割塊。又入芥末肉絲食之。

盤兔 肥者一隻。煮七分熟。折開縷切。用香油四兩煉熟。下肉入鹽少許。葱絲一握炒片時。却將元汁澄清下鍋。滾二三沸。入醬此小。再滾一二沸。調麪絲更加活血兩杓。滾一沸。看滋味添鹽醋少許。若

與羊尾羊腩縷切同炒。尤妙。

罾兔 剥皮去腸肚等。用成塊良薑橘皮川椒茴香葱并蘿蔔五七塊填腹中。朴硝一塊在口內。用水一大碗入酒醋鹽油各少許。於鍋內安杖子。閣兔。勿令着水。瓦盆蓋紙糊合縫。勿走氣。煮覺水滾。溢扯火。溢過再燒。一食久即熟矣。

粉骨魚 鯉魚洗淨。勿切碎。鹽醃得所。魚腹內納細料物。椒薑葱絲。鍋內著水入酒

半盞放下魚。糝楮實末三錢。盤蓋定。勿走氣。慢火養半日。或一夜。放冷置盤中。其骨如粉。

酥骨魚

鯽魚二斤洗淨。鹽醃控乾。以薑薑釀抹魚腹。煎令皮焦。放冷。用水一大碗。蔣蘿川椒各一錢。馬芹橘皮各二錢。細切糖一兩。豉三錢。鹽一兩。油二兩。酒醋各一盞。葱二握。醬一匙。楮實末半兩。攪勻。鍋內用箬葉鋪。將魚頓放。箬覆蓋。蓋傾下料物水浸沒。盤合封閉。慢火養熟。其骨皆酥。

肉羹食品

骨挿羹

羊肥肋每枝截五段。每斤用水二碗。煮轉色。下淘淨碎白粳米兩匙。葱三握。候肉半軟。下去皮山藥塊三之一。攪勻。令上下濃。戀俟米軟。入酒半盞。鹽半錢。乾薑末少許。醋半杓。更入少乳餅。笋簞尤佳。鷄戴鴨鶩亦同此製造。

蘿蔔羹 羊肉一斤。骹塊切。蘿蔔半斤。如上切。水一二碗。葱三莖。川椒三十粒。慢火煮。入乾薑末一稔。鹽酒醋各少許。軟為度。

炒肉羹 羊精肉切為縷。腎肱脂骹塊切。二兩。葱二握。水四碗。先燒熱。下肉葱。入酒醋調和。肉軟下脂薑末少許。

假鱉羹 肥雞煮軟。去皮。絲擘如鱉肉。黑羊頭煮軟。絲擘如裙襖。鴨子黃與豆粉搜和為卵。焯熟。用木耳粉皮襯底面上。對裝肉湯。盪好湯澆。加以薑絲菜頭供之。加乳餅尤佳。

螃蜞羹 大者十隻。削去毛。淨控乾。剝去小脚。稍并肚脰。生折開。再剝作四段。用乾麩蘸過。下鍋煮。候滾入鹽醬胡椒調和。供。與冬瓜煮。其味更佳。

團魚羹 先剝去頭下鍋。入大料物煮微熟。瀝出。拆開。擘去殼并膽。刮洗淨。控乾。下

醬清汁內煮軟。搗胡椒川椒紅豆杏仁砂仁極爛。下鍋滾數沸。入鹽薑葱二握。調和得所供。

假香螺羹

田螺清水養三日。以鴨子黃灑上令食淨。勻排籠內。放冷水鍋上慢火蒸。其肉盡出。去腸膈。以鹽醬椒末橘絲茴香末拌勻。籠內先鋪粉皮一箇灑生粉絲勻排螺肉。再灑粉絲。再用粉皮蓋之蒸熟。以五辣醋碗內裝。或用清原汁澆作羹供亦可。

假鮫魚羹

田螺大者煮熟。去腸膈切為片。以蝦汁或肉汁米熬之。臨供更入薑絲熟笋為佳。磨菇汁尤妙。

蒸時魚

去腸不去鱗。糝江茶抹去腥。洗淨切作大段。盪鑊盛。先鋪韭菜或茭菜或笋片。酒醋共一碗。化鹽醬花椒少許。放滾湯內預熟供。或煎食。勿去鱗。少用油。油自出矣。

製造决明 洗淨煮熟切去裙襖片兒薄批。冷水冰浸之。

製造蝦巨 只用醃醋浸軟。脊上揭去泥。洗淨薄批乾放。

三色醬 熟麩筋一搥碎切。醬瓜兒二箇。糟薑半斤。各細切下油鍋。加葱絲炒熟食。無糟薑生薑亦可。

四色荔 用白茄五箇切兩半。再切半月。又五箇切作兩段。上用刀按作棊盤樣。再

十字切。於油內焯過三分。黃瓜五箇切作兩半。再切半月。鹽醃片時去水。薑醋內拌。生精羊肉四兩。燥子。鹽醬薑橘絲各少許。仍用熟油炒熟。同半月茄一處拌。一半與荔枝茄一處拌。荔枝茄內入鹽豉少許拌勻。又用大蘿蔔一箇切作絲。鹽醃去水。細乾醬醋炒焯拌。松仁半合研爛。下於肉湯一盞內。醬醋少拌勻。分作四分於碟中心供。用松仁汁少許。

澆之同胡餅供。

油肉釀茄 白茄十箇去蒂。將茄頂切開。剗去穰。更用茄三箇切破。與空茄一處籠內蒸熟。取出。將空茄油內。煤得明黃。漚出。破茄三箇。研作泥。用精羊肉五兩。切燥子。松仁用五十箇切破。鹽醬生薑各一兩。葱橘絲打拌。葱醋浸用油二兩。將料物肉一處炒熟。再將茄泥一處拌勻。調和味全。裝於空茄肉。供蒜酪食之。

油肉鼓茄 白茄十箇去蒂。切作兩半。錢厚。半月切。油煤得黃色。漚出。用精羊肉四兩。切碎。油二兩。將肉炒熟。用生薑一兩。陳皮三片。各切作絲碎。葱二握。鹽醬各一兩。醋少許。將物料茄肉同拌過。加蒜酪食。尤佳。

回回食品

設克兒疋刺 胡桃肉。溫水退皮。二斤。淨控乾。下搗盆搗碎。入熟蜜一斤。曲呂車燒

餅揉碎一斤。三件拌勻。搓作小團塊。用曲呂車燒餅劑包餡。捏作糝亭撒樣。入爐貼熟為度。

捲煎餅

攤薄煎餅。以胡桃仁松仁桃仁榛仁嫩蓮肉乾柿熟藕銀杏熟栗芭攪仁。已上除栗黃片切。外皆細切。用蜜糖霜和。加碎羊肉薑末鹽葱調和作餡。捲入煎餅油燂焦。

糕糜

羊頭煮極爛。提去骨。原汁內下回回

豆。候軟下糯米粉。成稠糕糜。下酥蜜松仁胡桃仁和勻供。

酸湯

烏梅不拘多少。糠醋熬爛。去滓核。再

入沙鍋下蜜嘗酸甜得所。下搗爛松仁胡桃酪熬之。胡桃見烏梅醋必黑。此汁須用肉汁再調味。同煮爛。羊肋寸骨肉彈回回豆供。

禿禿麻失

如水滑麪和圓小彈劑。冷水浸

手掌按作小薄餅兒。下鍋煮熟。撈出過

汁煎炒酸肉。任意食之。

八耳搭水 一大碗燒滾。下蜜半斤去沫。用豆粉六兩調糊下鍋。覷稀稠添水。熟用盤子香油抹底盛澆酥油。刀裁食。

哈耳尾 乾麪炒熟羅過。再炒下蜜。少加水攪成。按片刀裁。

古刺赤 鷄清豆粉酪攪勻攤煎餅。一層白糖末松仁胡桃仁。一層餅。如此三四層。上用回回油調蜜澆食之。

海螺 鷄卵二十箇打破攪勻。以羊肉二斤細切。入細料物半兩。碎葱十莖。香油炒作燥子。攪入鷄卵汁令勻。用醋一盞。酒半盞。豆粉二兩調糊。同鷄子汁燥肉再攪勻。傾入酒瓶內。箬扎口入滾湯內煮熟。伺冷打破瓶切片。酥蜜澆食。

即你疋牙 豆粉和麪為稠糊。於滾油內澆下煤。如軟食之類。或去豆粉。止用麪蜜錫花冷水調糊煤。

哈里撒 小麥一碗擣去皮。牛肉四五斤。或羊肉切彎同煮極糜爛。入碗攤開。澆羊尾油。或羊頭油。同黃燒餅供。加松仁。

河西肺 連心羊肺一具浸淨。以豆粉四兩肉汁破開。麩四兩韭汁破開。蜜三兩酥半斤。松仁胡桃仁去皮淨十兩。搗細瀝去滓和攪勻。灌肺滿足。下鍋煮熟。大單盤盛托至筵前。刀割襟內。先澆灌肺。剩餘汁入麻泥煮熟。作受賜。

女直食品

斯刺葵菜冷羹 葵菜去皮。嫩心帶稍葉長三四寸。煮七分熟。再下葵葉候熟。涼水浸拔揀莖葉另放。如簇春盤樣。心葉四面相對放。間裝雞肉皮絲薑絲黃瓜絲笋絲萵笋絲磨菇絲鴨餅絲羊肉舌腰子肚兒頭蹄肉皮皆可為絲。用肉汁淋蓼子汁。加五味澆之。

蒸羊眉突 羊一口。燂淨去頭蹄腸肚等。打

作事件。用地板細料物酒醋調勻。澆肉上。浸一時許。入空鍋內。柴棒架起。盤合泥封。發火不得大緊。候熟碗內另供原汁。

塔不刺鴨子 大者一隻。搥淨去腸肚。以榆仁醬肉汁調先炒葱油傾汁下鍋。小椒數粒。後下鴨子。慢火煮熟折開另盛湯供。戴鴨鷄同此製造。

野鷄撒孫 煮熟用脯上肉剝爛。用蓼葉數片細切。豆醬研紐汁。芥末入鹽調滋味得所。拌肉堞內供。鶴鷄製造同。

柿糕 糯米一斗。大乾柿五十箇。同搗為粉。加乾煮棗泥拌搗。馬尾羅羅過。上甑蒸熟。入松仁胡桃仁再杵成團。蜜澆食。

高麗栗糕 栗子不拘多少。陰乾去殼。搗為粉。三分之一加糯米粉拌勻。蜜水拌潤。蒸熟食之。

女真糕糜與女真葵羹同。勃海葵羹與女真葵羹同。茲不

復重。

濕麵食品

水滑麵用頭麵。春夏秋用新汲水入油鹽。先攪作拌麵羹樣。漸漸入水。和搜成劑。用手拆開作小塊子。再用油水灑和。以拳揉一二百拳。如此三四次。微軟如餅。劑就案上用一拗棒。納百餘拗。如無拗棒。只多揉數百拳。至麵性行。方可搓為麵指頭。入新涼水內浸兩時許。伺麵性行。方下鍋。闊細任意做。冬月用溫水浸。

索麵與水滑麵同。只加油。陪用油搓。如簾筋細。要一樣長短。簾細。用油紙蓋。勿令皴停。兩時許。上筋杆纏展細。曬乾為度。或不用油搓。加米粉。掙搓展細。再入粉。紐展三五次。至於圓長。停細。揀不勻者。撮在一處。再搓展候乾。下鍋煮。

經帶麵頭白麵二斤。減一兩。鹽二兩。研細。新汲水破開。和搜比捍麵劑微軟。以拗棒拗百餘下。停一時許。再拗百餘下。捍

至極薄。切如絲帶樣。滾湯下。候熟入凉水。拔。汁任意。

托掌麵 頭白麵凉水入。鹽減和成劑。停一時再搜和。至麵性行。搓成彈子。米粉為糝。以骨槽搥碾如盞口大。以薄為妙。煮熟入冷肉汁浸。拔換汁加黃瓜絲。鷄絲。蒜酪食之。

紅絲麵 鮮蝦二斤淨洗搗爛。用川椒三十粒。鹽一兩水五升。一處煮熟。揀去椒瀝。

汁澄清。入白麵三斤二兩。豆粉一斤。搜和成劑。布蓋一時許。再搜捍開。用米粉為糝。闊細任意切。煮熟。其麵自然紅色。汁任意。只不犯猪肉。恐動風氣。

翠縷麵 採槐葉嫩者。研自然汁。依常法搜和。捍切極細。滾湯下。候熟過水。供。汁葷素任意。加蘑菇尤妙。味甘色翠。

米心棊子 頭麵以凉水入。鹽和成劑。棒拗過捍至薄。切作細棊子。以密篩隔過。再

用刀切千百次再隔過。簾者再切。細者有麩末却簸去。如下湯煮熟。連湯起入凉水盆內攪轉。撈起控乾。麻汁加碎肉。糟薑米醬瓜米黃瓜米香菜等。

山藥撥魚 白麵一斤。豆粉四兩。水攪如稠煎餅麵。入搗爛熟山藥同麵一處攪勻。用匙撥入滾湯。候熟燥子汁食之。

山藥麵 搗爛生山藥於煎盤內。用少油攤作煎餅。攤至第二箇後不用油。逐旋轉

之。細切如麵。葷素汁任意供食之。

山芋餛飩 煮熟山芋去皮搗爛。細布紐去滓。和麵豆粉為糝捍。切闊細任意。初煮二十沸。如鍊至百沸。軟滑汁任意。

玲瓏撥魚 白麵一斤。調如稠糊。以肥牛肉或羊肉半斤。碎切如豆。入糊攪勻。用匙撥入滾湯。麵見湯開。肉見湯縮。候熟麵浮肉沉。如玲瓏狀。下鹽醬椒醋調和食之。極有味。

玲瓏餽餠 冷水和麵。羊腎生脂剉碎入麵。同搜拌勻。捍切作闊麵。下鍋煮。自然漏塵矣。

勾麵 蘿蔔一斤切碎。煮三兩沸。入韶粉一匙頭。勻糝於上攪勻。煮至爛。澆出搗布。紐去滓。和麵一斤。捍切闊細任意。

餛飩皮 白麵一斤。用鹽半兩涼水和。如落索狀。頻入水。搜和如餅劑。停一時再搜。搥為小劑。豆粉為粹。骨魯搥捍圓邊微。

薄。入餡蘸水合縫。下鍋時。將湯攪轉。逐箇下。頻灑水火。長要魚津滾。候熟供。○餡子葷素任意。

乾麵食品

平坐大饅頭 每十分用白麵二斤半。先以

酵一盞許。於麵內跑一小窠。傾入酵汁。就和一塊軟麵。乾麵覆之。放溫暖處。伺泛起。將四邊乾麵加溫湯和。就再覆之。又伺泛起。再添乾麵溫水和。冬用熱湯。

和就。不須多揉。再放片時。揉成劑則已。若揉搯則不肥泛。其劑放軟。捍作皮包。餡子。排在無風處。以袱蓋。伺麪性來。然後入籠床上。蒸熟為度。

打拌餡 每十分用羊肉二斤半薄切。入滾湯略淖過。縷切。番脂半斤。生薑四兩。陳皮二錢。細切。鹽一合。葱四十莖。細切。香油炒。煑熟。杏仁五十箇。松仁二握。剝碎。右拌勻包。大者每分供二隻。小者每分

供四隻。

猪肉餡 每斤縷切。入羊脂四兩。散塊切。橘皮一箇。碎切。杏仁十粒。椒末一錢。茴末半錢。葱十莖。細切。香油二兩。醬一兩。搗。先將油煉熟。下葱醬炒。另入醋二合。調麪一匙。作棒。傾鍋內。同炒熟。與生餡調和。得所。依上包。

熟細餡 去皮熟猪肉。縷切細。熟笋。縷切細。加川椒末。物料同前製。打拌滋味得所。

擗作小團包。

羊肚餡 羊軟肚二箇。軟肺一箇。羊舌熟者

五箇。乘熟縷切。精生羊肉半斤。脂四兩。縷切。用葱十五莖。醋三合。生薑四兩。陳皮二片。椒茴香各一錢。煉熟油打炒葱。入麪。擇鹽少許。打拌滋味。得所作餡用。

平坐小饅頭餡生 撚尖饅頭餡生

卧饅頭餡生 捺花饅頭餡熟

壽帶龜餡熟 龜蓮饅頭餡同

春鹽餡熟 春

荷花饅頭餡熟 夏供

葵花饅頭餡喜 夏供

球漏饅頭餡卧 饅頭餡後

薄饅頭 水晶角兒包子等皮皆用白麪斤

半滾湯逐旋糝下麪。不住手攪作稠糊。挑作一二十塊。於冷水內浸至雪白。取在案上攤去水。以細豆粉十三兩和搜作劑。再以豆粉作粹打作皮包餡。上籠緊火蒸熟。灑兩次水。方可下竈。臨供時再灑此水便供。餡與饅頭生餡同。

魚包子 每十分鯉鰕皆可。淨魚五斤柳葉切。羊脂十兩。骹塊切。猪臙八兩。柳葉切。鹽醬各二兩。橘皮二箇。細切。葱絲十五。莖香油炒。葱熟薑絲一兩。川椒末半兩。細料物一兩。胡椒半兩。杏仁三十粒。研細。醋一合。麪捧同。

鷓鴣子 野鴨野鷄皆可。每十隻用熟鷓淨肉半斤。縷切。猪臙一兩。縷切。羊脂二兩。骹塊切。葱薑橘絲共一兩。川椒杏仁細

料物少許。鹽醬各二錢。酒醋一合。麪捧同。

雜餛飩子 每十隻。熟羊肺二兩。熟羊肚五兩。熟白腸二兩。乘熱縷切。羊脂一兩。骹塊切。猪臙二兩。縷切。香油炒。葱絲一兩。細料物二錢。杏仁川椒各少許。鹽醬四錢。酒半合。醋一合。薑橘絲少許。麪捧同。

蟹黃鷓子 熟蟹大者三十隻。斫開取淨肉。生猪肉斤半。細切。香油炒碎。鴨卵五箇。

用細料末一兩。川椒胡椒共半兩。搗薑橘絲少許。香油炒碎。葱十五莖。麪醬二兩。鹽一兩。麪搗同打拌勻。嘗味鹹淡。再添鹽。每粉皮一箇。切作四片。每盞先鋪一片。放餡。折掩蓋定。籠內蒸熟。供。

荷蓮兜子

羊肉二斤。淖去血水。細切。粳米飯半斤。香油二兩。炒葱一握。肉湯三盞。調麪三兩。作絲。橘皮一箇。細切。薑末一兩。椒末少許。已上一處拌勻。每粉皮一

箇。切作四片。每盞內先鋪一片。裝新蓮肉。去心。鷄頭肉。松仁。胡桃仁。楊梅仁。乳餅。磨菇。木耳。鴨餅子。却放肉餡。掩折定。蒸熟。匙翻在碟內。供。用濃麻泥汁。和酪澆之。

水晶餛飩

精羊肉半斤。妳肪。羊肚。羊尾子

脰。竹筍。決明。各四兩。羊舌。五箇。煮熟。纒切。橘絲半兩。薑絲二兩。香油二兩。炒葱絲。五莖。麪醬半兩。研。鹽斟酌用。薑末半

兩調粉。擀四兩。打拌勻。粉皮熟。油抹過。切作四片。蓋盛裝。餡蒸熟。匙翻碟內。澆好湯供。

從食品

白熟餅子 頭麪三斤。內一斤作酵麪。一斤作盪麪。一斤錫蜜水和。三件麪一處和勻。揉一二百拳。再放煖處。停一時許。伺麪性行。暄泛。再揉一二百拳。逐旋取麪作劑。用骨魯提捍開。入紅爐。焙熟。鏤上。

