

西餐烹飪秘訣

一 二 三 四 五 六 七 八 九 十

湯 煎 煮 炸 烘 煮 醃 冷 糕 糖 會
煮 煎 煮 炸 烘 煮 醃 冷 糕 糖 會
法 法 法 法 法 法 法 法 法 法 法

上海世界書局發行

427.8
294.2



3 0534 1890 5

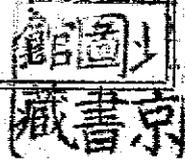
西餐烹飪秘訣目次

第一編 湯煮法

第一種	牛肉湯.....一
第二種	白湯.....二
第三種	羊肉湯.....四
第四種	雞肉湯.....五
第五種	魚湯.....六
第六種	

第七種	慎肉湯.....八
第八種	牛尾湯.....九
第九種	牡蠣湯.....九
第十種	蝦仁湯.....九
第十一種	拿特爾湯.....〇
第十二種	火鷄湯.....二

西餐烹飪秘訣 目次



A 231845

馬加菜尼湯.....	二	格林比湯.....	一八
第十三種		第二十種	
司巴魯湯.....	一三	維爾芹湯.....	一八
第十四種		第二十一種	
泰茲平湯.....	一三	司維茲湯.....	一九
第十五種		第二十二種	
鱈龜湯.....	一四	馬鈴薯湯.....	二〇
第十六種		第二十三種	
格姆卜湯.....	一五	麥酒湯.....	二一
第十七種		第二十四種	
迪利安湯.....	一六	扁豆湯.....	二一
第十八種		第二十五種	
赤茄湯.....	一七	蛤蜊湯.....	二二
第十九種		第二十六種	

牛乳湯	二二三	第二種	煎魚	二二
第二十七種		煎魚	煎魚	二二
龍鬚菜湯	二二四	第三種	煎鱸魚	二三
第二十八種		煎龍蝦	煎龍蝦	三三
牛肉汁	二二五	第四種	煎龍蝦	三三
第二十九種		煎龍蝦	煎龍蝦	三三
牛肉濃汁	二二六	第五種	煎龍蝦	三三
第三十種		煎龍蝦	煎龍蝦	三三
牡蠣汁	二二七	第六種	煎牡蠣	三四
第三十一種		煎馬鈴薯	煎牡蠣	三四
赤茄濃汁	二二七	第七種	煎馬鈴薯	三五
第二編		煎黃瓜	煎黃瓜	三五
油煎法		第八種	煎黃瓜	三五
第一種		油煎胎	油煎胎	三六
煎牛肉	一一	油煎胎	油煎胎	三六

第九種

龍蝦膽.....七

第十種

蟹膽.....九

第三編 炸炙法

第一種

炸牛排.....一

第二種

炸豬排.....二

第三種

炸鷄片.....三

第四種

炸小牛肉.....四

第五種

炸赤茄.....四

第六種

各種宿司.....六

第四編 烤烘法

第一種

烤牛肉.....一

第二種

烤豬肉.....二

第三種

烤羊肉.....三

第四種

烤兔肉.....三

第五種

烤鷄肉.....四

第六種	烤鷄肉.....	五	第十三種	烤煎牛肉.....	一〇
第七種	烤火雞.....	五	第十四種	宿司烤牛肉.....	一一
第八種	烤雉雞.....	六	第十五種	葱烤牛肉.....	一二
第九種	烤鱈魚.....	六	第十六種	雞蛋烤牛肉.....	一二
第十種	烤鰻肉.....	七	第十七種	翰吧喀烤牛肉.....	一二
第十一種	烤鵝肉.....	八	第五編	燒煮法	
第十二種	烤鴨肉.....	九	第一種	煮牛肉.....	一三
			第二種		

煮豬肉.....二

第三種

煮雞肉.....三

第四種

煮捲肉.....三

第五種

煮牛舌.....四

第六種

煮甘藍.....五

第七種

煮赤茄.....六

第八種

接愛利希的煮品.....六

第九種

煮蕪菁.....七

第十種

煮黃瓜.....八

第十一種

煮積肉.....八

第十二種

鹽牛肉.....九

第十三種

弗合脫牛肉.....一〇

第十四種

鹽水煮牛肉.....一一

第十五種

牛肉球.....一一

第十六種

牛肉汁.....	一二	空生梅阿拉育培.....	一九
第十七種		第二十四種	
牛肉茶.....	一三	出骨鴨.....	二〇
第十八種		第二十五種	
達拉依哈希.....	一四	蔬菜的煮法.....	二一
第十九種		第二十六種	
焙豬肉.....	一五	乳皮.....	二二
第二十種		第二十七種	
鹽猪蹄.....	一七	雞蛋.....	二三
第二十一種		第六編 醃拌法	
薩希斯.....	一七	第一種	
第二十二種		生拌馬鈴薯.....	一
野獸類煮法.....	一八	第二種	
第二十三種		生拌甘藍.....	二

第二種

生拌蘆筍.....三

第四種

生拌蠶豆.....四

第五種

生拌黃瓜.....四

第六種

生拌龍鬚菜.....五

第七種

生拌雞肉.....六

第八種

生拌鱈魚.....六

第九種

生拌龍蝦.....七

第十種

生拌鱈魚.....八

第十一種

生拌雞絲.....九

第十二種

生拌赤茄.....九

第七編 冷凍法

第一種

凍膏.....一

第二種

白粉凍.....二

第三種

迪爾宰凍品.....三

第四種

噴金迪爾宰	三	第七種	米布丁	五
第八編 糕餅法		米布丁	西米布丁	五
第一種		西米布丁	第九種	五
普通鷄蛋餅	一	第九種	泰埃希	五
第二種		泰埃希	第十種	六
史撥來鷄蛋餅	一	第十種	麵包	六
第三種		麵包	第十一種	七
蛋糕	二	第十一種	巴克饅頭	七
第四種		巴克饅頭	第十二種	八
捲蛋糕	三	第十二種	娥眉小包	八
第五種		娥眉小包	第十三種	九
德國麵包	三	第十三種	粉餅	九
第六種	四	粉餅		

上種

麵包粉.....九

第十五種

烘餅.....一〇

第九編 糖菓法

第一種

烘蘋果.....一一

第二種

煮蘋果.....一二

第三種

蘋果醬汁.....一二

第四種

拍拉姆滾林格.....一三

第五種

麵包滾林格.....四

第六種

鐸那茲.....五

第七種

勃蘭地茶果.....六

第八種

皮斯開脫.....七

第九種

糖果.....八

第十種

乳油糖果.....九

第十一種

咖啡糖膏.....九

第十編 會食法

第一種

西餐的食法……………一

第二種

座位的排列法……………二

第三種

菜單的支配法……………四

第四種

器具的整理法……………四





西餐烹飪秘訣

第一編 湯煮法

◎第一種 牛肉湯

牛肉湯就是用牛脛肉同蔬菜煮成的湯。他的滋養能力很大。那味也很可口。又可和在蔬菜裏頭增添香味。是調味的要品哩。

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「鍋子要用湯鍋。或宿司鍋的。」
- (二)湯勺一把「就是拉德爾備湯用的。」
- (三)切肉刀一把「就是查賓那哀夫備切肉用的。要在斯企兒(即磨刀的銼桿

子)上磨快。」

(乙)材料的整備

- (四)湯盆湯匙各數只。「盛湯用的。」
- (一)牛脛肉兩磅。骨和肉都要切成小片。
- (二)薏米二杯。「先要在冷水裏浸一夜。臨用時。瀝去水份。」
- (三)黃蘿蔔(切細)四湯匙。
- (四)白蘿蔔(切細)四湯匙。
- (五)芹菜(切細)四湯匙。
- (六)蔥頭(切細)二湯匙。
- (七)乳油二湯匙。
- (八)麵粉二湯匙。

(九) 白鹽二茶匙。

(十) 洋芫荽(切細)一湯匙。一切法先去

葉。用布拭去水氣。用全指壓在板上。快

刀細切。

煮法

用冷水六升。同切細的骨屑和肉。放入鍋中。置在文火上。緩緩的煮着。待他沸了。用湯勺去淨浮渣。經煮二小時後。再投入薏米。再煮過二小時。投入白鹽及蔬菜。待蔬菜煮得軟了。將面上所浮的脂肪濾去。再放入乳油。麵粉。用勺調了一回。再放入胡椒末。那時湯是煮的好了。盛在湯盆內供飲。

附註

這牛肉湯並不是吃肉的。是飲湯的。所以必定

要用冷水下鍋。密蓋著。蓋。文火上緩緩煮的。第一要注意他的火候。不要太旺。若用沸水下鍋。煮的湯。那肉中的滋養分不甚分泌在湯中。那湯就不鮮了。

◎第二種 白湯

白湯就是肉湯。不論牛肉豬肉。都可煮得。普通亦用牛肉煮的。不過煮法與牛肉湯稍有不同。今將煮法寫在下面。整備

(甲) 器具的整備

- (一) 湯鍋二只。
- (二) 火爐一具。
- (三) 查賓那哀夫一把(即切肉刀)宜磨快候用。

(四) 拉德爾一把「即湯勺」。

(五) 湯盆湯匙各數只。「拭淨候用」。

(乙) 材料的整備

(一) 牛脛肉四磅。「去皮及脂肪。將肉切成

小片。其餘的骨也要切碎。另置一器內

候用」。

(二) 黃蘿蔔(切細) 四湯匙。

(三) 白蘿蔔(切細) 四湯匙。

(四) 芹菜(切細) 四湯匙。

(五) 洋芫荽兩莖(切細)

(六) 胡椒十二粒。

(七) 丁香十二粒。

(八) 香草一束。「茴香薄荷均可」。

(九) 豆蔻一粒。

(十) 白鹽兩茶匙。

(十一) 洋蔥頭(切細) 四湯匙。

煮法

用冷水二升。同骨屑放入鍋中。置文火上緩緩

煮之。再將牛肉和香料菜蔬一併放入另一鍋

內。用冷水四升浸之。靜置一小時。一面將在火

煮之骨湯。用勺去其浮渣後。取下。以肉菜的鍋

放在爐上。徐徐煮之。待其沸騰。將骨湯倒入。去

其骨。一併煮之。至六小時之久。放下白鹽。用勺

調了一回。那湯就可飲了。

附註

煮沸的骨湯。要待肉菜的鍋已經沸騰了。始可

倒入。蓋要密。蓋火要文靜。在沸騰之時。宜取去

鍋中浮渣及脂肪。使湯清白為要。

◎第二種 羊肉湯

羊肉湯煮法同牛肉湯差不多。羊肉的味更比牛肉香鮮。滋養力亦是很大的。將他煮法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)湯鍋火爐各一具。
- (二)查餐那哀夫一把。「要磨快待用。」
- (三)湯勺一把。
- (四)湯盆湯匙各數只。「盛材料及湯用。」

(乙)材料的整備

- (一)羊股肉兩磅。「要前股的。去皮骨及脂肪。切成薄片。同皮骨一起放在鍋中。用冷水三升。浸之。靜置候用。」
- (二)細肉葱一枚。一切細候用。」

煮法

將羊股肉去其皮骨脂肪。切成薄片後。同皮骨一併置入鍋中。用冷水三升浸之。約一小時之久。放在火爐上。文火徐徐煮。並加入葱麥等蔬菜。若有老薑。亦可加入三四片。煮至二小時之久。將骨屑取去。並濾去浮渣脂肪。再煮半小時。加入白鹽。一面將麵粉用冷水調和。攪入胡椒末。一併倒入鍋中。用湯勺調和。使其湯汁濃。

(三)大麥或米兩湯匙。

(四)白鹽一茶匙。

(五)胡椒末少許。

(六)馬鈴薯三枚。「切細候用。」

(七)赤茄子二只。「切細候用。」

(八)麵粉一湯匙。

厚。

附註

羊肉湯過於腥膻者。宜多加薑片。腥可略解。白鹽宜在煮好之後投下。早投白鹽。味必減。鮮煮的時候。火不可烈。亦不可一時旺一時萎。須徐徐煮着。前後一律為要。

◎第四種 雞肉湯

雞肉湯是用鷄承煮成的。那湯的味。更為香美。且清爽。他的滋養分。極其豐富。天天飲他。於衛生上。很有益。煮的法子。請看下面。整備

(甲)器具的整備

- (一)湯鍋火爐各一具。
- (二)厨刀一把。

(三)湯勺一把。

(四)湯盆湯匙各數只。

(乙)材料的整備

(一)全鷄一只。「去淨毛及內臟的生鷄。適宜切成四大塊。」

(二)球葱二枚。「不要切碎。」

(三)加利粉一茶匙。

(四)食鹽一茶匙。

(五)胡椒末少許。

(六)麵粉一湯匙。

(七)乳油一湯匙。

煮法

用冷水二升半。同雞肉及球葱。置湯鍋中。在文火上徐徐煮之。至沸騰。用湯勺去其浮渣。約煮

三小時之久。將肉及骨脫去。並去球葱。將麵粉用冷水調化。傾入鍋中。再加香油。煮之成茶色。然後再加加利粉。食鹽。胡椒末等。那湯就濃厚。可以供食了。

附註

這雞肉湯。都和着油煎肉品。一併吃的。故用油煎的肉品。放在湯中供食。

◎第五種 魚湯

魚湯。用青魚。鱈魚。比目魚等類。煮成的湯。那魚有鮮活的最好。若沒有活魚。須要檢魚腮內血色鮮的魚。乃是好的。煮湯的法子。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)湯鍋。火爐。各一具。

- (二)油煎鍋。一只。
- (三)湯盆。湯匙。各數只。
- (四)厨刀。一把。

(乙)材料的整備

- (一)魚一尾。一要大些。去其頭尾及腸鱗。用水滌淨候用。
- (二)球葱。一枚。
- (三)牛油。一兩。
- (四)食鹽。一茶匙。
- (五)胡椒末。少許。

煮法

用滌淨的魚。放在油煎鍋內煎之。臨煮之前。先用牛油傾入煎鍋內。俟鍋內油煎至華氏三百五十度至四百度之間。將魚放下煎之。若熱度

不足。其油必爲所煎的物品吸入。必致不適法。而肉品減其色味。故魚在潔淨候用之時。必定要放置溫暖的地方。入鍋的時候。先用布來拭去水氣。使他很乾。這是最要緊的法子。俟魚煎成茶褐色。將未曾煎著的一面。翻在下面。亦待他煎成茶褐色了。然後用沸水二升。同魚一併傾在湯鍋內。加入葱、鹽及胡椒末。再煮十分鐘。湯就可以供用了。

◎第六種 犢肉湯

犢肉湯。就是用小牛的關節骨來煮成的湯。那湯因有滋補關節的益處。那味亦很可口。所以將牛的關節骨來煮成一種湯。就叫犢肉湯。

整備

(甲)器具的整備

煮法

先用擊碎的關節骨。置鍋中。入冷水五升煮之。

(一)鍋爐各一具。

(二)史克瑪一把(勺離)。

(三)厨刀一把。

(四)厨槌一柄。「擊碎骨頭用的。」

(乙)材料的整備

(一)小牛的關節骨三磅。「用槌擊碎。若擊就的碎骨。牛肉店中亦有出售的。」

(二)瑪加蘇尼三兩。

(三)乳油一匙。

(四)球葱一枚(切細)

(五)老薑一塊(切細)

(六)食鹽二茶匙。

三小時之久。將骨用史克瑪濾去。將瑪加菜尼置入湯中。再煮之。俟瑪加菜尼十分柔軟。乃加入球葱、薑末、乳油等。用湯勺徐徐調動一回。再加入食鹽。那湯即成了。

◎第七種 牛尾湯

那湯是用牛尾來煮成的湯。所以叫做牛尾湯。今將煮法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 湯鍋、火爐各一具。
- (二) 厨刀一把。
- (三) 史克瑪一把。
- (四) 湯勺一把。

(乙)材料的整備

- (一) 牛尾二支。就關節間切成段塊候用。
- (二) 乳油十兩。
- (三) 薑葉二莖。切細候用。
- (四) 胡蘿蔔一個。切細候用。
- (五) 蕪菁二個。切細候用。
- (六) 麵粉一湯匙。用水調化。
- (七) 葡萄酒一杯。
- (八) 食鹽一茶匙。
- (九) 胡椒末少許。
- (十) 茶滋少許。

煮法

先將球葱、胡蘿蔔等。切成極薄的片。用乳油傾入鍋中。將球葱、胡蘿蔔、蕪菁各等薄片放入鍋中。用水半升。煮他熟了。再加入牛尾及水三升。

半。在文火上徐徐煮之。約四小時。用史克瑪濾去之。將牛尾另置一器中。及投入麵粉、葡萄酒。使汁濃厚。再投以胡椒末、茶滾等。又將牛尾投入同煮。約一小時。湯即可飲了。

◎第八種 牡蠣湯

這牡蠣湯亦用牛乳和他同煮的。吾人只吃他煮出來的湯。牡蠣是不吃的。煮法如下。

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。
- (二) 史克瑪一把。
- (三) 厨刀一把。
- (四) 湯勺一把。
- (五) 湯盆湯匙各數只。

(乙)材料的整備

- (一) 牡蠣五合 (切細)。
- (二) 牛乳一升。
- (三) 陳麵包二兩 (切成薄片)。
- (四) 食鹽及胡椒末各少許。
- (五) 蕒葉少許 (切細)。

煮法

將牛乳一升。水一升四合。煮之極沸。加入切細之牡蠣肉。及麵包。在文火上徐徐煮之。經四小時。用史克瑪去其牡蠣。然後放入食鹽。調其味。再放胡椒末。蕒葉。略煮之。即可供食。

◎第九種 蝦仁湯

蝦仁湯是用蝦仁和牛乳煮成的。湯煮法如下。

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。

(二)湯勺一只。

(三)查賓薄兒一具。「係木製之鉢。搗爛蝦仁用的。」

(四)湯盆數只。

(乙)材料的整備

(一)蝦一磅。「去頭及皮用其仁。」

(二)牛乳二杯。

(三)食鹽少許。

煮法

將蝦仁投入鍋中。再以牛乳和水二倍煮之。約

一小時。將蝦仁取出。置查賓薄兒中搗之。極爛

了。再投入鍋。加食鹽少許。調適其味。再煮半小

時。可以供飲。

附註

蝦要檢新鮮的。方可用。若是小蝦。蝦仁擠出來

必小。故要檢嫩的。及大的。方合用呢。

◎第十種 拿特爾湯

拿特爾湯。就是用雞蛋和麵粉做成的卷子。放在

湯內煮的。湯煮法如下。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。

(二)木板一方。

(三)厨刀一把。

(四)湯勺湯盆各一只。

(乙)材料的整備

(一) 雞蛋一枚。

(二) 麵粉半升。

(三) 食鹽少許。

(四) 球葱一枚(切細)。

煮法

先用雞蛋擊碎。置盆中調碎。並置食鹽少許。徐徐加入麵粉。用手重捏。使之成團。再置板上。用力捻捏。如做饅頭。再捏之成團。壓扁之。使成薄葉。如荷葉。然後卷成條形。再切成片形。放湯中煮十分鐘。那湯須用別種有鮮味的湯是要緊。

第十一種 火鷄湯

這火鷄湯是用蒸烤的火鷄肉煮的。那味很鮮香適口。煮法寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具。

(二) 湯勺及史克瑪各一只。

(三) 厨刀一把。

(四) 湯盆湯匙各數只。

(乙) 材料的整備

(一) 蒸烤的火鷄一全只。「將半肥的肉切

下切細。另置一器內。再將其骨脚等擊

碎。另置一器內候用。」

(二) 馬鈴薯三枚。「切成薄片。」

(三) 球葱二枚。「切細候用。」

(四) 辣椒葉各少許。

(五) 薄乾麵包粉一湯匙。

(六) 鷄蛋一枚「調和候用」

(七) 食鹽二茶匙

(八) 檸檬皮茴香各少許

(九) 克辣加少許

(十) 牛乳三合

煮法

將擊碎之火鷄骨脚等入鍋加水二升半並加入馬鈴薯、球葱、及辣椒、莖葉等置文火上徐煮五小時。若其湯量減少了當加溫煖牛乳下去。即用史克瑪濾去骨脚等後再置火上此時將切細的火雞肉傾在鍋中又加入克辣加麵包粉、食鹽、檸檬皮、香料等略煮少時。再加入鷄蛋就可出鍋飲了。

◎第十二種 馬加素尼湯

這是麵的一種。馬加素尼係是一種麵類。將他煮熟了成功一樣湯。煮法很簡單。須用別樣有鮮味的湯和入。方稱可口哩。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具

(二) 小篩一只「竹製的或鐵絲製的都可」

(乙) 材料的整備

(一) 馬加素尼一束

(二) 食鹽少許

煮法

先用適量的水置鍋中放下食鹽煮沸。然後將馬加素尼加入俟其熟將馬加素尼取出。放在

篩上。另用冷水自上注淋數次。取起再投入沸水中煮之。就成了。

附註

用冷水沖洗。即沖那馬加業尼粘膩的東西。經水沖洗。再投湯中。那湯就不膩了。

◎第十三種 司巴尊湯

這湯亦是麵做的。彷彿是一種的麵。製麵公司有製就的「司巴尊」出售的。吾們自製的法子。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。
- (二) 小篩一只。
- (三) 史克瑪一只。

(四) 湯勺湯盆各一具。

(乙)材料的整備

- (一) 麵粉半磅。
- (二) 牛乳二杯「要冷的」。
- (三) 雞蛋三枚「調和候用」。
- (四) 食鹽少許。

煮法

用麵粉先置盆中。將牛乳傾入。再加食鹽少許。攪之極勻。然後加入雞蛋再攪一回。一面用水二升。入鍋煮沸。俟湯沸了。用篩放在鍋之上頭。一手執篩。一手將攪好的材料。徐徐傾篩上。輕輕篩入鍋內沸湯中。俟其熱了。用史克瑪取起。另換有鮮味的湯煮之。就成。

◎第十四種 泰茲平湯

泰茲平湯。用他同麵包一起食的。那湯的味。又鮮又香。很爲好吃。煮法如下。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鋼爐各一具。
- (二) 湯勺。湯盆各一具。
- (三) 濾器一具。
- (四) 厨刀一把。

(乙)材料的整備

- (一) 精牛肉二兩。「切成薄片」。
- (二) 火腿一兩。「切成薄片」。
- (三) 蠶豆六合。「先浸入水中一夜取出。去皮候用」。
- (四) 食鹽及胡椒各少許。

煮法

- (五) 檸檬汁丁香各少許。
- (六) 雞蛋二枚。「煮熟去壳。切成薄片候用」。
- (七) 烘麵包一小塊。「切成骰子形候用」。

用牛肉火腿及蠶豆。共置湯鍋中。加冷水一升。半。文火上徐煮四小時。然後用濾器濾去其肉。與蠶豆。加入食鹽香料。再煮少時。以刀切成骰子形的麵包。先放在湯盆中。上面再放着切成薄片的雞蛋。將湯注入湯盆中。就可供食了。

◎第十五種 鱘龜湯

鱘龜是一種滋補的東西。將他煮湯食之。很有益於衛生。他的煮法。詳述在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一) 鍋爐各一具。

(二) 厨刀一把。

(三) 湯勺、湯盆各一具。

(四) 布囊一只、「置蔬菜用」。

(五) 濾器一只。

(乙) 材料的整備

(一) 鱈魚淨肉一斤。「先一日將鱈魚的頭

切去。次日剖開其脊及腹。去其臟腑。並

棄足爪及其他無肉的地方。洗淨了。用

沸水泡着。剝去甲壳及皮。適宜切成小

塊候用。」

(二) 檸檬一枚。「切成薄片」。

(三) 球葱三枚。「切細候用」。

(四) 萵葉二莖。「切細候用」。

(五) 馬鈴薯粉二湯匙。「以水溶解候用」。

(六) 賽離酒一杯。

(七) 檸檬汁、食鹽、胡椒末各少許。

煮法

將整備的鱈魚。放入湯鍋中。加入冷水。至蓋過

肉面爲度。將切細的檸檬、球葱、萵葉等。裝入布

囊中。同置鍋中。置文火上煮四小時後。用濾器

濾過。再加入溶解之馬鈴薯粉。使成濃汁。再放

入香料食鹽。湯即可飲了。那鱈魚肉。另用賽離

酒拌着。加上少許食鹽。即可供食。

附註

鱈魚的血。很有滋補能力。若在切去其頭時。以

皿承好備用。到湯煮好的時候。將血加入。

◎第十六種 格姆卜湯

格姆卜湯。就是火腿湯。用火腿同蔬菜煮成的。煮法請看下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。
- (二)厨刀一把。
- (三)湯勺湯盆各一只。

(乙)材料的整備

- (一)火腿二兩。「切成薄片。去皮候用。」
- (二)球葱一枚。「切細。」
- (三)茄子一枚。「切細。」
- (四)蕓菜及阿可拉各二莖。「切細。」
- (五)食鹽及胡椒末少許。

煮法

用冷水一升半。將火肉及蔬菜放在文火上。煮三小時。再加入食鹽。適宜。及胡椒末少許。即可盛以供食了。

◎第十七種 迪利安湯

這湯以蔬菜爲主要。以肉湯調味。以其清爽。又是一種風味。煮法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)湯鍋煎鍋火爐各一具。
- (二)湯勺湯盆各一具。
- (三)厨刀一把。

(乙)材料的整備

- (一)胡蘿蔔蕓菁各二枚。「切成薄片候用。」
- (二)球葱二枚。「切細候用。」

(三) 甘藍或萵苣二枚。「切成薄片。」

(四) 豌豆半杯。「預先煮熟候用。」

(五) 食鹽胡椒末少許。

(六) 牛油一兩。

(七) 肉湯二升。

煮法

先將牛油入煎鍋中煮沸。再將胡蘿蔔、蕪菁、球葱等置入煎之。成茶色了。取出放入湯鍋中。加入肉湯。文火煮一小時。加甘藍、豌豆及胡椒。食鹽略煮。即盛出可供食了。

◎第十八種 赤茄湯

赤茄湯。以赤茄為主品。全靠湯的補助。那湯最好。要肉湯的。他的煮法如下。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一只。

(二) 湯勺湯盆各一只。

(三) 查寶薄兒一具。

(四) 厨刀麵包刀各一把。

(乙) 材料的整備

(一) 赤茄二枚。「在熱水中浸片時。取出剝其皮。去心及硬處。在鉢中搗爛候用。」

(二) 球葱一枚。「切成薄片候用。」

(三) 麵粉一匙。「將水溶解候用。」

(四) 糖及胡椒少許。

(五) 肉湯二湯勺。

煮法

將整備的赤茄和肉湯。一併置鍋中。並加球葱。

煮之約一小時。將麵粉加入。使之濃厚。再加入糖及胡椒。那湯就成了。

◎第十九種 格林比湯

這湯是用豌豆煮成的。實在就是豌豆湯。煮法寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。
- (二) 湯勺。湯盆各一具。
- (三) 查資薄兒一具。「即木製之鉢。用以搗豌豆的。」
- (四) 布袋一只。「用以濾取豌豆汁的。」
- (五) 厨刀。麵包刀各一把。

(乙)材料的整備

煮法

- (一) 豌豆二升。
- (二) 乳油二匙。
- (三) 溫牛乳或乳皮一大匙。
- (四) 食鹽及胡椒末少許。
- (五) 烘麵包一方。「切成殼形。」

以豌豆二升。加水二倍。入鍋煮軟。取出放在鉢中搗爛。盛在布囊中。濾取其汁。再加乳油。食鹽。胡椒末。牛乳等。入鍋煮一小時。另以麵包置湯盆中。將這湯注入盆中。就可供食。

◎第二十種 維爾芹湯

這湯就是用維爾芹葉煮的。也是注在烘麵包上吃的。煮法請詳下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。

(二)湯勺湯盆各一具。

(三)厨刀麵包刀各一把。

(乙)材料的整備

(一)維爾芹菜一束。「去筋洗淨。」

(二)乳油一塊。(切細)

(三)食鹽少許。

(四)烘麵包一塊。「切成骰子狀。」

整備

用水一升。加入食鹽。將維爾芹菜置入鍋中煮之。待其已軟。取出。另用水煮之。並加入乳油。食鹽少許。另將切細之麵包。放在湯盆中。以湯注之。即可供食。

附註

煮維爾芹。最易變色。要他不變。亦有一法。先煮水使沸。投入食鹽。然後入維爾芹煮之。這維爾芹放在鹽水中煮。就不會變色的。

◎二十一種 司維茲湯

司維茲湯。亦同馬鈴薯等煮的。用馬鈴薯湯差不多。煮法如下。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。

(二)厨刀一把。

(三)湯勺湯盆各一具。

(乙)材料的整備

(一)馬鈴薯四枚。「切成薄片。」

(二) 燕薯三枚。一切細候用。

(三) 乳油半杯。

(四) 食鹽胡椒末各少許。

煮法

以水二升。同馬鈴薯等一併放入鍋內。支火煮三小時。入乳油。及食鹽胡椒末等。略煮即可取出。但這湯不甚鮮的。若要好吃。須備有肉湯。或火腿湯等。加入其中。那味就好了。

◎第二十二種 馬鈴薯湯

這湯以馬鈴薯為菜中的主要品。故名馬鈴薯湯。

煮法如下。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具。

(二) 湯勺湯盆各一具。

(三) 厨刀一把。

(乙) 材料的整備

(一) 馬鈴薯六枚。一切成薄片候用。

(二) 白米一杯。用水浸一小時。

(三) 乳油半杯。

(四) 麵粉一湯匙。用水溶解。

(五) 牛乳一杯。

(六) 食鹽少許。

煮法

以馬鈴薯同水二升半。入鍋煮之。並加入白米。乳油等物。煮一小時後。加麵粉攪和了。再煮三十分鐘。傾入牛乳。少頃加適量的食鹽。那湯就成了。

◎第二十三種 麥酒湯

麥酒湯就是麥酒和水。加蛋黃煮成的湯。煮法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。

(二)湯勺湯盆各一具。

(三)麵包刀一把「專切麵包的」

(乙)材料的整備

(一)茶色麥酒一升。

(二)雞蛋八枚「去白用黃」

(三)白糖三兩

(四)牛乳六匙

(五)烘麵包一方「切成殼形」

煮法

先用蛋黃置盆中攪之。隨加白糖攪勻。一面用麥酒一升。入鍋中煮沸。去其浮渣。乘熱傾入攪和的蛋。再加牛乳下去。另以盆盛麵包。將這麥酒注在上面。即可供食。

◎第二十四種 扁豆湯

湯用扁豆煮成的。也傾在麵包上吃的。煮法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)湯鍋二只。

(二)火爐湯勺各一具。

(三)壓榨器一具。

(四)湯盆一只。

(五) 厨刀及麵包刀各一具。

(乙) 材料的整備

(一) 扁豆四合。「用水洗淨候用。」

(二) 青菜一束。「洗淨切細候用。」

(三) 食鹽胡椒末少許。

(四) 烘麵包一方。「切成散形。」

煮法

用水一升。將扁豆和青菜。入鍋煮之。徐徐加水。俟豆軟了。取出上壓搾器壓爛。若不用壓搾器。可在鉢中搗爛。濾其汁。置另一鍋中。將前鍋的殘汁一同和入煮之。並加食鹽胡椒末適量。煮三十分鐘。用盆盛着麵包。將汁灌注其上。可供食了。

◎第二十五種 蛤蜊湯

蛤蜊湯。即用蛤蜊來煮成的。再加入蔬菜。麵包屑及雞蛋等類。今將煮法寫在下面。

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具。

(二) 史克瑪厨刀各一把。

(三) 湯勺湯盆各一只。

(乙) 材料的整備

(一) 蛤蜊四枚。「將蛤蜊洗淨。剖為軟硬兩類。先取硬的一部份蛤蜊切碎候用。」

(二) 火肉半兩。「切成細粒候用。」

(三) 甘茹四枚。「切成散形。」

(四) 球葱四枚。「切成薄片。」

(五) 溫牛乳三杯。

(六)乳油兩湯匙。

(七)麵粉兩湯匙。「溶解候用」。

(八)食鹽胡椒末少許。

(九)雞蛋三枚。

(十)麵包屑二湯匙。

煮法

先將蛤蜊的硬部份用水一升入鍋同煮。並放入甘茹、球葱、煮一小時。用史克瑪濾取其汁。再加入火肉及沸水一升。緩煮十五分鐘。加入蛤蜊軟部。再煮三分鐘。再加食鹽、胡椒末及乳油、牛乳、麵粉、雞蛋等。再煮三分鐘。即成。出鍋時將麵包屑放入可供食了。

附註

蛤蜊的硬肉用他煮汁。故先放入鍋中煮的。煮

熟了。將汁濾出後。那蛤蜊就不用了。若是蛤蜊的軟部。本是嫩的。倘放在鍋中久煮。那肉就要發老的。故而要在湯煮成前三分鐘入鍋。那肉就不至老了。

◎第二十六種 牛乳湯

牛乳湯就是用牛乳同雞蛋煮的。他的煮法。請看

下面罷。

整備

(甲)器具的整備

(一)湯鍋、火爐各一具。

(二)湯皿、湯盆各一具。

(三)湯勺、湯匙各一把。

(乙)材料的整備

(一)牛乳一升。

- (一) 雞蛋一枚。「調碎候用」。
- (二) 麵粉一湯匙。「溶解候用」。
- (四) 食鹽及胡椒末各少許。

煮法

先用牛乳傾入鍋中。加水一升煮沸。另用雞蛋、麵粉、食鹽、椒末等。在湯皿中調和了。然後徐徐注入牛乳鍋中。使之濃厚。就可食了。但煮的時候。火要文靜。不可令他焦黑爲要。

◎第二十七種 龍鬚菜湯

龍鬚菜湯。是要肉湯和他一起煮的。方有味道。先要將龍鬚菜煮熟。濾取他的汁。再和在肉湯中。他的煮法。請看後面的整備。

(甲) 器具的整備

- (一) 湯鍋二具。「一煮龍鬚菜用。一煮肉湯用」。
- (二) 火爐。厨鉢各一只。
- (三) 布囊一只。「濾汁用的」。
- (四) 湯盆數只。
- (五) 湯勺一只。
- (六) 厨刀一把。

(乙) 材料的整備

- (一) 龍鬚菜三十根。「將他的尖端寸許切下。另置一器內。其餘的龍鬚菜。亦置一器中候用」。
- (二) 乳油一匙。
- (三) 麵包屑一匙。
- (四) 乳皮三匙。

(五) 溫牛乳一杯。

(六) 麵粉二湯匙。

(七) 食鹽少許。

(八) 菠菜一小束。「煮熟候用。」

煮法

將去尖的龍鬚菜放入鍋中。加水適量。煮之極軟。取出放在鉢中搗爛。再將他傾入布囊。濾取其汁。置原煮的湯中。隨加食鹽少許。略煮片時。再用一鍋置肉湯。不論牛肉湯、雞肉湯、都可用的。約二升餘。加乳油、麵粉。在火上煮之。用勺攪和。如膩了。再將龍鬚菜湯。傾入煮一小時。再加乳皮、牛乳入鍋同煮。一面將熟菠菜。和水少許。置入布囊。搾其汁。另置一鍋中。加龍鬚菜的尖端。放在火上。煮熟後。添入湯中。盛出供

食。出鍋的時候。並須加入麵包屑在湯中。

◎第二十八種 牛肉汁

牛肉汁。與牛肉湯差不多的。不過湯是清的。汁是濃的。煮法看下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 煎鍋、湯鍋各一具。

(二) 火爐一具。

(三) 搭爾那一把。「如鏟刀。用他翻轉鍋中煎的食物用的。」

(四) 厨刀、湯勺各一具。

(五) 湯盆數只。

(六) 史克瑪一具。

(乙) 材料的整備

(一)牛肉半斤(切細)

(二)乳油一兩

(三)製油一兩

(四)牛肉及牛乳各二合

(五)球葱二枚「切細候用」

(六)食鹽胡椒末少許

煮法

先用乳油置煎鍋中溶解再加製油及球葱煎之。然後加牛肉煎至色焦為度。再加食鹽及胡椒末取下。換湯鍋煮之。加入牛肉汁牛乳及水一升。將所煎的牛肉一併傾入。在文火上徐徐煮着。約三十分鐘。用史克瑪或濾器濾出其汁。將汁傾入煎鍋中。再煎十分鐘。俟其汁濃了。即可取出供飲。

附註

煎鍋用後。須乘熱拭淨油氣。在微火上烘乾。

◎第二十九種 牛乳濃汁

牛乳汁是用牛乳和蔬菜煮成的汁。他的煮法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)煎鍋火爐各一具。

(二)小篩一具。

(三)厨刀一把。

(四)湯盆一只。

(乙)材料的整備

(一)牛乳二合。

(二)乳油二匙。

- (三) 珠葱 胡蘿蔔 各二枚 (切細)
- (四) 食鹽 胡椒末 少許

煮法

先將乳油入鍋溶解。後加入牛乳及蔬菜。水一
 勺。煮三十分鐘。再加適量之食鹽及胡椒末。俟
 其汁既濃。以篩濾之。即成牛乳汁了。

◎第二十種 牡蠣汁

牡蠣汁一種東西。就是用牡蠣汁和牛乳做的。他
 的煮法如下。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 煎鍋 火爐 各一具。
- (二) 布囊 一只。
- (三) 湯盆 搭爾那 各一具。

(乙) 材料的整備

- (一) 牡蠣 二十枚
- (二) 牛乳 二合
- (三) 醬油 適量
- (四) 胡椒末 少許

煮法

先取牡蠣之肉。用布囊濾取其汁。與牛乳相和。
 拌勻。後入鍋置火上煮之。加醬油、胡椒末於其
 中。俟其極熟了。乃投入牡蠣肉。再煮五分鐘即
 成。

◎第三十一種 赤茄濃汁

赤茄汁。以赤茄煮成的汁。和那牛乳、蘿蔔等。濾取
 其汁。以供飲食。煮法同牛乳汁略同的。今將煮法
 更述一次。請看下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。
- (二)小篩一只。
- (三)厨刀一把。
- (四)湯勺湯盆各一具。

(乙)材料的整備

- (一)大赤茄十枚「去其硬的部份。每只切成五六段候用。」
- (二)胡蘿蔔三根「切成薄片。」
- (三)球葱二個「切細候用。」
- (四)牛乳食鹽胡椒末各適量。

煮法

先用牛乳一合和肉湯二合將赤茄球葱蘿蔔

等。同入鍋煮之。俟其熱了。加胡椒末食鹽。調其味。再加牛乳少許。俟汁濃了。取出用篩濾之。可供飲了。



西餐烹飪秘訣第一編終

西餐烹飪秘訣

第二編 油煎法

◎第一種 煎牛肉

油煎食品其類甚多。他的方法却也不相遠哩。現在將煎牛肉的方法寫在下面。遇着煎豬肉、羊肉亦可照這法煎着就是了。

整備

(甲)器具的整備

- (一)煎鍋、火爐各一具。
- (二)搭爾那一把。
- (三)厨刀一把。
- (四)筷子各數具。

(乙)材料的整備

- (一)牛肉一磅。「切成排。厚約一寸。拭淨脂肪。另置候用。」

- (二)雞蛋三枚。「攪勻候用。」

- (三)球葱一枚。「切細候用。」

- (四)豬油一兩。

- (五)食鹽、胡椒末各少許。

- (六)麵包屑一匙。

煎法

先用雞蛋攪勻。加入切細球葱、食鹽、胡椒末等。乃將牛肉放入拌炸。上面搽了麵包的屑。一面用豬油傾入鍋。煮至華氏三百五十度至四百度之間。將拌勻的牛肉放入煎着。俟他的顏色

變了黃色的時候。那肉就是熟了。可以取出來供食了。

◎第二種 煎魚

煎魚是用大魚來煎的。若煎小魚。有煎小魚的法子。這煎魚是煎大魚。將他的煎法寫在下面。整備

(甲)器具的整備

- (一)煎鍋火爐各一具。
- (二)搭爾那一把。
- (三)厨刀一把。
- (四)湯勺湯盆各一具。

(乙)材料的整備

- (一)魚一磅。「去其鱗、骨、腸、等。單用他的肉。用清水洗淨。以巾拭去水氣。然後切

成段片。即用鹽、及胡椒末、拌勻。經三十分鐘之久。可以供食。」

- (二)雞蛋一枚。(攪勻)

- (三)麵粉二湯匙。

- (四)麵包屑二湯匙。

- (五)豬油三兩。

- (六)食鹽胡椒末各少許。

煎法

先將整備的魚取起。用麵粉糝在他的周圍。浸入攪勻的雞蛋汁中。將蛋汁拌在魚的面上。再取出用麵包屑糝上。入鍋煎之。入鍋之前。先要看油的熱度。油中有烟發出來了。那時可以下鍋煎了。倘沒有出烟。那油是一定不熱的緣故。若就用魚放下去煎。那油必定被魚吸入。必致

不適宜的。煎的時候。要用搭爾那輕輕反轉。使兩面都煎到。俟魚變了茶黃色。那就熟了。可以取出來。放入食鹽。胡椒末少許。供食。

◎第三種 煎鱸魚

煎鱸魚的法子。同上的煎魚法子差不多。不過整備的手續是二樣的。今也寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一)煎鍋一具。
- (二)火爐一具。
- (三)搭爾那一把。
- (四)厨刀一把。
- (五)湯勺。湯盆各一具。
- (六)磁盆一只。『要大的。用以醃魚的。』

(乙)材料的整備

- (一)鱸魚一尾。『去其首尾及腸鱞。先一夜用淡鹽醃上。備翌日煮用。』
- (二)雞蛋一枚。『攪勻候用。』
- (三)麵粉二匙。
- (四)食鹽。胡椒末少許。
- (五)豬油二兩。
- (六)適宜的熟蔬菜少許。

煎法

將前日整備的魚。取出洗之。去鱗骨。用刀自背剖之。切成三片。用巾拭乾水氣。然後將麵粉糝上。再用攪勻的蛋汁拌上。一面將豬油傾入鍋中。俟其熱度適宜。將魚放入煎之。以黃色爲度。盛出加食鹽。胡椒末少許。並添以蔬菜供食。

◎第四種 煎龍蝦

龍蝦的煎法亦同煎魚一般。只要將蝦去其頭及皮。從背脊剖分二片。以巾拭去水氣。也拌着麵粉。鷄子。入鍋煎他。以其變了茶色的時候。就熟了。加上鹽椒供食。可以照煎魚的法煎去。

◎第五種 煎牡蠣

煎牡蠣。要煎得嫩。倘煎老了。就不好吃。今將他的煎法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「鍋要煎鍋的。」
- (二) 捲爾那一把。
- (三) 巾一條。「擦牡蠣汁用。」
- (四) 盆子一只。

(乙)材料的整備

- (一) 牡蠣肉四兩。「用布巾包着。榨去其水候用。」
- (二) 麵粉二匙。
- (三) 鷄蛋一枚。「去白用黃攪勻。」
- (四) 麵包屑二匙。
- (五) 猪油二兩。
- (六) 食鹽胡椒末各少許。

煎法

先將榨去水份之牡蠣。糝麵於其上。更將攪勻之蛋黃塗上。再糝以麵包屑。然後將猪油置煎鍋中。煎之。俟其熱度已至。將牡蠣傾入煎之。少傾即取出。糝以食鹽胡椒末。即可供食。煎此牡蠣。油須極熱。煎至外面色為黃褐色。為度。煎時

過久容易發硬。宜注意的。

◎第六種 煎馬鈴薯

煎馬鈴薯就是用馬鈴薯切成條或片。外面塗上雞蛋麵粉等。放入油裏煎熟。凡煎根菜類。都是這樣煎的。曉得了煎馬鈴薯的法子。那一樣根菜的煎法。亦都明白了。今將他的煎法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)煎鍋火爐各一具。
- (二)厨刀一把。
- (三)搭爾那一把。
- (四)盆子一具。

(乙)材料的整備

- (一)馬鈴薯四枚。去皮切成圓片。或縱切

成條子候用。

- (二)雞蛋一枚。(攪和)

- (三)麵粉一匙。「調入蛋汁中」

- (四)猪油一兩。

- (五)食鹽胡椒末少許。

煎法

先將猪油入鍋煎熟。用切碎之馬鈴薯拌了蛋汁和麵粉。入鍋煎成茶色。取出加食鹽胡椒末食之。

◎第七種 煎黃瓜

煎黃瓜的法子與煎馬鈴薯的法子相同。不過整備手續略有不同。還有煎的時間。比馬鈴薯要少些。

整備

(甲)器具的整備

(一)煎鍋火爐各一具。

(二)厨刀一把。

(三)搭爾那一把。

(四)盆子一只。

(乙)材料的整備

(一)黃瓜二條。去皮及子瓢。再用巾拭乾。

切成片子候用。

(二)鷄蛋一枚(攪和)。

(三)麵粉一匙「調入蛋汁中」。

(四)食鹽胡椒末少許。「拌入蛋汁中攪和」。

他。

(五)豬油或牛油一兩。

煎法

先將黃瓜拌入蛋汁中攪和將蛋汁爲衣。一面將油入鍋中煎至極熱然後將他拌蛋汁的黃瓜傾入鍋中煎之用搭爾那略爲翻動俟外衣成熟即出鍋食之。

◎第八種 油煎膾

切肉類爲細末。糝麵粉及蛋汁等入油中煎成的食品就叫膾品種類很多。將普通常食膾品製法寫在下面。這種油煎膾就是用牛肉做成的。

整備

(甲)器具的整備

(一)煎鍋火爐各一具。

(二)厨刀一把。

(三)搭爾那一把。

(四)查賓薄兒一具。

(五)盆子碗各數只。

(乙)材料的整備

(一)牛肉半磅。「切成薄片候用」

(二)球葱二枚。「切碎置鉢中搗爛候用」

(三)雞蛋二枚(攪和)

(四)麵粉二匙。「拌入蛋汁中」

(五)麵包屑二匙

(六)乳油二匙

(七)豬油二兩

(八)食鹽胡椒末適量

煎法

先用乳油溶解鍋中。以牛肉片入鍋煎之。成黃色。取出。再切成細末。將細肉。同球葱。食鹽。胡椒末等。一併置鉢中搗之。取出製成長圓的小餅。

子約一寸長。外面塗麵粉和蛋汁。後以麵包屑。將肉照這樣做法。做就。後用豬油傾入鍋中。熱之。俟熱度已以三百五十度以外。即將肉餅子投入煎之。外面成茶色。就熟了。取出加食鹽胡椒末。糝上供食。

附註

凡肉類的膾品。他的製法都是這樣的。無論為魚肉。為雞肉。做起來。只要照着這個法子。所有外面塗上的蛋汁。就是肉品的外衣。塗了一次。糝一次。麵包粉。若多塗幾次。那麵包粉亦要多糝幾次。外衣愈厚。味愈佳妙。蛋汁中如已置食鹽。的那煎好之後。不必再糝食鹽了。

◎第九種 龍蝦膾

龍蝦膾的製法。與肉膾不同。今將他的製法。寫在

下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)煎鍋火爐各一具。
- (二)湯鍋湯勺各一具。
- (三)馬鈴薯爪「搗爛馬鈴薯候用」。
- (四)濾渣篩一只。
- (五)盆碗各數只。
- (六)厨刀鑿刀各一把。
- (七)厨板一塊。

(乙)材料的整備

- (一)龍蝦四兩「煮熟去皮切成殼形候用」。
- (二)牛乳或乳皮一杯。
- (三)馬鈴薯二枚「煮熟去皮用爪搗爛置

濾篩中去其渣候用」。

(四)雞蛋黃三枚(攪和)。

(五)麵包粉二匙。

(六)稠白醬一杯。

(七)食鹽胡椒末少許。

(八)洋芫荽(切細)一茶匙。

(九)猪油二兩。

製法

先將煮熟去渣之馬鈴薯入湯鍋中加蛋黃、牛乳、乳油等在文火上徐徐煮之。隨時攪調俟其稍硬移置板上捏之既冷了以手摘成小塊置掌中拿做糰子的方法將整備的龍蝦肉包入其中那蝦肉先要放在鍋中加入食鹽胡椒末適量以倍沙密宿斯與牛乳或乳皮溶解之煮

至厚薄適宜以包之不溢爲度將他包入馬鈴
所做的皮子中如小包子一般外面滾以麵包
粉再將蛋汁塗上復將麵包粉塗上一面將豬
油置煎鍋中煮之極熱將所做包子投入煎之
外面成茶色爲度取出糝以洋芫荽爲飾即可
供食了。

◎第十種 蟹膾

蟹膾的製法如龍蝦膾一般的但那蟹煮熟後出
其肉加食鹽胡椒末別以器製倍沙蜜宿斯適量
加入使稍硬再加球蔥細末置其中如前法製外
衣入油煎之即成其他如蝦如蛤皆可照前法煮
食。



西餐烹飪秘訣

第三編 炸食法

◎第一種 炸牛排

炸肉的法子。將肉切成塊。外面塗了麵粉。蛋汁等。放在油鍋中炸的透了。那肉就可食。又有炸了一回。外面再塗上蛋汁。麵粉。再放入油中炸他。今將炸牛排的法子。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)油鍋爐子各一具。
- (二)厨刀。鏟刀。各一具。
- (三)湯皿。盆子。各數具。

(乙)材料的整備

(一)牛肉半磅。一切成長約二寸。厚約三分

的長方形。用刀背於肉之兩面擊之。那肉就鬆散了。再用食鹽。胡椒末。搽上。

(二)蛋黃三枚。(攪和)

(三)麵粉二大匙。

(四)麵包屑二匙。

(五)豬油四兩。

(六)食鹽。胡椒末各少許。

炸法

將整備的牛肉。既經搽上鹽了。再用麵粉。敷他兩面。再用蛋黃塗上。又用麵包屑。搽上一面。將豬油入油鍋中煮沸。將肉投入炸之。俟熟透。取

出可供食了。

附註

將肉取出時。盆中須鋪洋紙。以便將油吸去後。置盆自無油滲了。

①第二種 炸猪排

炸猪肉的法子。同炸牛肉差不多。但其手續略有變更。所用材料。略有不同。今將他的製法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 油鍋 鐵子 各一具。
- (二) 厨刀 鑊刀 各一具。
- (三) 盆 碗 各數只。

(乙)材料的整備

- (一) 猪肉半磅。去皮及脂肪。將精肉切成片。為長方形。厚約二分。搽以食鹽。胡椒末。候用。

(二) 蛋黃三枚。(攪勻)

(三) 麵粉二匙。

(四) 麵包屑二匙。

(五) 烏司泰宿司少許。

(六) 食鹽胡椒末少許。

(七) 猪油四兩。

(八) 乳油一匙。

炸法

先用乳油入鍋溶解。加入烏司泰宿司。將肉入內煎之。以色黃為度。取出置碗中。搽上麵粉。復塗蛋黃。再搽上麵包屑。然後用猪油入鍋。煮至

極熱放肉入內炸之俟其熟透取出置鍋中那盆中先放生紙一張俾得吸去餘油食時不致有油滲之患。

◎第二種 炸鷄片

炸鷄片比牛肉猪肉還好吃那又香又鮮炸法詳述如下

整備

(甲)器具的整備

- (一)油鍋爐子各一具。
- (二)厨刀鑊刀各一把。
- (三)盆皿各數只。

(乙)材料的整備

- (一)嫩鷄一只去毛及內臟的在鷄將頭翼脚除去又去其大骨全身切爲四塊。

用刀背擊扁將食鹽胡椒末搽其兩端候用。

(一)麵粉二匙。

(二)麵包屑二匙。

(三)蛋黃二枚(攪和)

(四)食鹽胡椒末少許。

(五)烏斯泰宿司少許。

(六)豬油四兩。

炸法

將整備之鷄塊放置皿中注入烏斯泰宿司少許逾三十分鐘以麵粉外塗蛋黃再糝以麵包屑一面將豬油傾鍋中熱之已沸即投入鷄塊炸之俟其變成黃茶色盆中鋪着洋紙將炸的鷄片置上吸去餘油後再置他盆中供食。

◎第四種 炸小牛肉

炸小牛肉就是用犢牛的肋骨來炸的。炸法如下。
整備

(甲)器具的整備

- (一)油鍋爐子各一具。
- (二)厨刀鑊刀各一具。
- (三)盆皿各數只。

(乙)材料的整備

- (一)犢牛肋骨的肉半磅。一切成片狀。每片各附骨一片。用刀背擊之。使柔軟。搽上食鹽胡椒末候用。
- (二)犢牛腿肉半磅。一切成厚一分長一寸的肉片。搽食鹽胡椒末於其上候用。
- (三)蛋黃三枚。(攪和)

炸法

將整備之肋骨肉。用蛋汁塗之。搽以麵包屑。用牛油煮沸煎之。取出。再將腿肉拌以蛋汁。搽以麵包屑。同球葱。洋芫荽。一併入鍋煎之。少時亦取出。將兩種肉一併拌上蛋汁。搽以麵包屑。將乳油溶解鍋中。以肉放入。烈火炸之。俟其熟透。盆中鋪洋紙。以肉置其上。待油被紙吸去。再將肉另置盆中供食。

◎第五種 炸赤茄

- (四)麵包粉二匙。
- (五)洋芫荽(切細)一匙。
- (六)球葱一枚(切細)。
- (七)乳油一塊「如雞蛋大」。
- (八)牛油一兩。

炸茄子。爲普通蔬菜類的炸法。凡用他種根菜等製成炸品。都可照這炸赤茄的方法製之。今將炸法說明在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 宿司鍋一具。
- (二) 爐子一只。
- (三) 搭爾那一把。
- (四) 厨刀一把。
- (五) 盆皿各數只。

(乙)材料的整備

- (一) 赤茄二枚。去皮及硬柄。橫切成片。敷上生菜油或麻油適宜。再撒上食鹽。胡椒末。再塗上麵粉候用。

炸法

- (二) 板油一兩。即猪油未熬的。
- (三) 生菜油或麻油各一匙。
- (四) 麵粉二匙。
- (五) 食鹽胡椒末少許。
- (六) 醬油一匙。

將整備的茄子。擦上食鹽、麻油等。置一器中。另將宿司鍋熱之。投入煎之。俟他油溶解。已經熟得適度了。可將茄子投入炸之。俟其色黃。取出置鋪就洋紙的皿中。俟油已吸去。再放入盆中供食。

附註

凡置蔬菜類的炸品。須備一種宿司。這宿司。就是用菜油同蔬菜類熬成的。如用松菌熬的。就

叫松菌宿司。簡直說就是我國的茵油哩。如用笋熬的就叫笋油。通常用的宿司就是烏斯泰宿司。其他如玉葱熬的叫普隆宿司。赤茄熬的叫赤茄宿司。用這宿司和在炸品裏頭更加鮮香。倘有肉類亦可切成細丁。搽在炸品上面。一併食之。既是好吃。又是好看。今將製各種宿司的方法。寫在下面。以備製用。

◎第六種 各種宿司

宿司的製法。是用各種有鮮味的蔬菜類製的。如菌類、笋類。放在油中煎熬。那油中就有鮮味。菌及笋亦可供食。今將製的宿司的方法。寫在後面。倘用他種蔬菜製起來。亦照這法子去做。故不將逐樣說明了。這種宿司。也是炸蔬菜的一種。就是取他炸後的油罷了。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 宿司鍋一只。
- (二) 爐子一只。
- (三) 厨刀一把。

(乙) 材料的整備

- (一) 鮮笋五斤。去壳用刀直切成條。置陰涼風燥處二小時。使其水份發散。候用。

- (二) 菜油二斤。
- (三) 陳酒半斤。
- (四) 醬油一斤。
- (五) 鹽二匙。
- (六) 丁香或他種香料少許。

炸法

用菜油傾入鍋中。使熱至沸。用整備的筍投入。筍多時。可分作數次投入。俟筍熟至茶黃色。將酒傾入鍋中。並入醬油、食鹽、香料等。將鍋蓋好。煎煮二十分鐘。取出。置磁缸中。能以油蓋沒筍面爲度。俟其既冷。密蓋之。可以他補助炸品的鮮味。味宜重鹹。保存可較久。那宿司市上有製就的出售。平時可市製就的成品用的。





西餐烹飪秘訣

第四編 烤烘法

◎第一種 烤牛肉

烤的食物香味極好。其中的滋養份沒有半點走漏。那烤品自然是好吃了。烤的法子有幾種。將肉類直接的放在火上烤熟。又有在焙鍋的上頭。烤他外裏兩面。以防內部液汁外溢。又有放在塗着油的烤鍋中。架在火上烤的。烤有烤的器具。用他煮火的器具。就是叫火竈。那竈用鐵板製的。形如方箱。分上下兩層。置烤鍋其中。以烤食物。今將各種烤品分別說明在下面。

(甲)器具的整備

- (一) 烤鍋一只。
 - (二) 火灶一只。
 - (三) 烤叉一把。
 - (四) 厨刀一把。
 - (五) 盆皿一具。
- (乙) 材料的整備
- (一) 牛肉一磅。以刀切成適宜厚大的片。用鹽水洗過。用巾拭去其水氣。候用。
 - (二) 乳油二匙。「溶解候用」。
 - (三) 食鹽胡椒末少許。
 - (四) 牛乳麵粉各少許。

烤法

將整備之牛肉兩面均塗了乳油。放在烤鍋內的小架上。用烈火烤之。至肉片四面捲縮。即行減低火力。視肉片的厚薄。酌量烤的時間。大凡厚一英寸的。須烘十分鐘。厚一寸半的。需烤十五分鐘。大約每厚一分。平均時間也一分。看着肉的老嫩。加減烤的時間。用烤叉反覆。使火力平均。其內部流出之脂肪。須仍塗在肉上。若肉要久烤的。每經十五分鐘。當塗食鹽、麵粉、牛乳等於肉面。至肉熟為度。至已熟了。待塗上的乳油等汁。俟乾後。盛皿中供食。

◎第二種 烤猪肉

猪肉的烤法。與牛肉的烤法。大同小異。今將烤法寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 烤鍋爐子各一只。
- (二) 刀叉盆皿各一具。

(乙) 材料的整備

- (一) 猪肉半磅。一要腿肉的去皮及脂肪。縱戳二孔於其肉上。候用。
- (二) 橄欖油一匙。
- (三) 乳油一塊。(約一匙)「溶解候用」。
- (四) 食鹽胡椒末各少許。

烤法

先將猪肉搽上鹽少許。用叉縱戳二三孔。用橄欖油塗上。不可使之發泡。孔中當設法注入。更塗乳油於其上。入烤鍋內。兩面烤之。約二小時之久。加食鹽、胡椒末。肉內流出之汁。當仍塗於

肉上。俟汁已乾。盛皿中供食。

◎第二種 烤羊肉

烤羊肉的法子。亦如烤牛肉的法子。但烤的時候。可以減短。但其肉要用肩膀。或腰部。及腿部的。照烤牛肉的順次烤之。肉中流出的脂肪。要棄去的。因為那流出的汁味。已變了。不好吃哩。那烤的法子。既同牛肉一般。烤品故可不必更說了。要烤羊肉。可照牛肉的烤法行罷。

◎第四種 烤兔肉

烤兔肉。是用全兔一只。去其皮及內臟。並四足。放在火灶內烤的。烤法請看下面。

(甲) 器具的整備

- (一) 火灶一具。

(乙) 材料的整備

- (一) 全兔一只。
 - (二) 烤叉一把。
 - (三) 厨刀一把。
 - (四) 盆皿數只。
- 一 至漂淨其血爲度。取出拭去水氣。候用。
- (一) 雞蛋六枚。(攪勻)
 - (二) 球葱二枚。(切細)
 - (三) 麵粉四匙
 - (四) 麵包屑四匙

(六) 乳油二匙。

(七) 宿司二匙。

(八) 食鹽胡椒末適量。

(九) 牛乳乳油各一杯。

烤法

先將鷄蛋同球葱、麵粉、麵包屑、乳油、宿司等一併調和，入整備之兔腹中，縫其口，再用乳油塗其全體，然後置火灶中烤之，約三四小時，須時塗牛乳，不令外面乾燥，隨烤隨塗，火力必須均勻，熟了取出，切而食之。

◎第五種 烤鴿肉

用鴿子一只，去毛腸，留首足，將蔬菜、食鹽等加入其腹中，入火灶中烤之，鮮美異常。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 火灶一具。

(二) 厨刀、剪刀各一具。

(三) 盆皿各一具。

(乙) 材料的整備

(一) 鴿子一隻，「去毛及腸，將其脚折入臀部，洗淨拭乾候用」。

(二) 乳油二匙。

(三) 麵包屑二匙。

(四) 食鹽、胡椒末、芫荽等各少許。

(五) 牛乳及牛肉濃汁各一杯。

烤法

將乳油一匙、食鹽、胡椒末、麵包屑及切細洋芫荽調和，浸入牛乳中，去其渣，納入鴿腹中，將口

糖合用又貫串之塗上乳油入灶烤二十分鐘時塗乳油不令外面乾燥既熟了盛在皿中注上牛肉濃汁以供食。

◎第六種 烤雞肉

取雞一只，擇去毛腸，入以食鹽等，置火灶上烤之。烤法詳下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)火灶一具。

(二)刀剪各一把。

(三)又皿各一具。

(乙)材料的整備

(一)嫩雞一隻，「擇去其毛洗淨，用剪在肛門處剪一孔，德容二指大，再就喉間剪

斷其食管，用二指入腹，摘出內臟，而拔去之，加入食鹽、胡椒末於其腹中，候用。

(二)乳油二匙（溶解）。

(三)鏗納油一匙。

(四)食鹽、胡椒末各少許。

烤法

用整備之雞，外面塗上乳油，置火灶中烤之時，塗乳油，不令外面乾燥，約經四十分鐘取出，再塗以鏗納油，炙之，即可供食。

◎第七種 烤火雞

烤火雞與烤雞的法子相同，但其腹中要加入牛乳二匙、麵包粉二匙、乳油一匙、細切葱一、食鹽、胡椒末適量，一併納入其腹中，烤之，約須一時。

半。至二小時。方可供食。他的烤法。與鷄一樣。故不另外說明了。要烤火鷄。只要照烤法去做罷。

◎第八種 烤雉鷄

烤雉肉比較烤鷄肉香美。他的烤法。亦同烤火鷄一樣。將雉掃去毛。挖去腸。用水洗淨。但雉鷄多非活殺的。那肉中多淤血。故要在冷水中浸。去淤血。時時換水漂淨。用巾拭乾。然後納入食鹽。球葱。胡椒。乳油等。於雉腹中。同烤火鷄一樣的做法。烤的時候。約四十分至一小時。

◎第九種 烤鱸魚

鱸魚的烤法。不同鷄肉。手續却是兩樣的。今將烤法寫明在下。
整備

(甲)器具的整備

- (一) 火灶。烤鍋。各一具。
- (二) 厨刀。鑊刀。各一具。
- (三) 盆皿。各數只。

(乙)材料的整備

- (一) 大鱸魚一尾。「去鱗腸。由腹中拔去其骨。擦以食鹽。候用。」
- (二) 蝦仁一杯。
- (三) 球葱一枚。「切細候用。」
- (四) 麵包粉二匙。
- (五) 牛乳一杯。
- (六) 乳油一匙。
- (七) 食鹽。胡椒末。少許。
- (八) 蘿蔔二片。「蓋魚目用的。」
- (九) 牛乳濃汁一杯。

烤法

將蝦仁、球葱、麵包屑、浸入牛乳中。加食鹽、胡椒末、更與乳油混合。納入魚腹中。用甘藍葉、或菜葉、包其鱗尾。用蘿蔔片、蓋其目。絡以線。或鐵絲。再滷上食鹽、胡椒末。少許。置烤鍋中。烤之。並注入肉湯。蒸烤三十分鐘。盛皿中。再灌上牛乳濃汁。即可供食。

◎第十種 烤鷓肉

烤鷓肉與烤鴿大同小異。手續略有變異。茲將烤法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)烤網火爐各一具。
- (二)煎鍋一只。

(三)厨刀、鑷刀各一具。

(四)盆皿各一具。

(乙)材料的整備

(一)鷓一隻。「去毛及腸。留其脚。」

(二)乳油二匙。

(三)芫荽一莖。(切細)

(四)食鹽、胡椒末適量。

(五)牛乳一杯。

(六)麵包屑二匙。

(七)麵包厚一分許。約三塊。

烤法

將乳油一匙。同芫荽、食鹽、胡椒末、麵包屑一併調勻。入鷓腹中。外面塗上乳油。將烤網上。文火烤。至半熟時。將食鹽、胡椒末。於其上。再烤。

之待其全熟。另用乳油入煎鍋溶解。將麵包煎之。盛置盤中。將烤鵝放在上面。另外用牛肉濃汁注之。再置橘橙之類。切成細粒。撒上供食。

◎第十一種 烤鵝肉

烤鵝的肉極其香鮮。烤法亦與鷄鶩等相似。那手續微有不同。茲將烤法說明如下。

(甲)器具的整備

(一)火灶。烤鍋各一具。「另有專為烤物的火灶。當中格有二層鐵板的。」

(二)刀剪。各一具。

(三)盆。各數只。

(乙)材料的整備

(一)鵝。一只。「鵝要選嫩的。飽滿八閱月

的。鵝。那鵝是老了。他的肉不適蒸烤的。用了。最好選養滿四閱月左右的。鵝。那鵝又嫩。又肥。很為適用。將鵝宰殺後。去其毛。在肛門處剪一孔。將他頸部與胸部接連的地方。切斷。挖去其內臟。將腹中洗淨。將兩翼兩足縛住。以適量的食鹽塗其內外。至翌日。烤之。若鵝似瘠瘦。須用猪肉的肥肉。先用鹽醃一夜。烤時。納入鵝胸中。以補脂肪的不足。倘不瘦的鵝。却不要肥肉去補助的。

(一)麵包屑二升。

(二)食鹽。養奇胡椒末等各適量。

(三)球葱二枚。「切細候用。」

(四)麵粉二匙。

烤法

(六) 蘋果宿司或「珠葱宿司」少許。

(七) 醋及白糖少許。

(八) 乳油二匙。

將整備的鴨用巾拭乾。用乳油、食鹽、胡椒末、麵包屑、塞奇等拌和。從鵝之肛門處納入腹中。即用針線縫合其孔。又將醋、白糖、葱加水少許放入烤鍋中。將鵝放入置火灶中烤之。約二小時取出。再用乳油和水少許塗上。並以麵粉糝在外面。再入烤灶中烤之。並時時塗乳油及水。常使潤濕。不令乾燥。約烤三十分鐘。盛置皿中。注以蘋果宿司或球葱宿司。以供食。自有一種香美之味。令人垂涎呢。

第十二種

烤鴨

烤鴨比烤鵝還要好吃。且香味也比鵝好。他的烤法與鵝的烤法彷彿。今將烤法說明在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 烤鍋火灶各一具。

(二) 刀剪各一具。

(三) 盆皿各數只。

(乙) 材料的整備

(一) 肥鴨一隻。宰後去其毛及腳。就其肛門處剪一小孔。挖去內臟。用水內外洗淨。用食鹽搽其外面。腹中以醬油注入。放置一夜候用。

(二) 球葱二枚。(切細)

(三) 麵包屑一升。

(四) 食鹽胡椒末少許。

(五) 洋芫荽少許(切細)。

(六) 乳油一匙。

(七) 牛乳一杯。

(八) 麵粉二匙。

(九) 葱宿司或烏斯泰宿司少許。

烤法

將切細球葱、麵包屑、食鹽、胡椒末、切細芫荽、乳油等拌和。將鴨傾出腹中的汁和入麵包屑內。外面用巾拭乾。將拌和的麵包屑、球葱等納入鴨腹中。用針線縫合其孔。不使外洩香氣。然後外面塗上乳油。糝上麵粉。入烤鍋中。注水少許。入灶烤之。約二小時。時時塗以牛乳、乳油。不使乾燥。再用宿司塗上。用叉攪之。在文火上略烘。

一回。然後置皿中。注以烏斯泰宿司。即可供食。
◎第十三種 烤煎牛肉

烤煎牛肉。就是將牛肉煎熟後。再烤之。香味都好。那烤法寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 煎鍋爐子各一具。

(二) 烤網一具。

(三) 烤叉一把。

(四) 厨刀、鑿刀各一把。

(五) 盆、皿各數只。

(乙) 材料的整備

(一) 牛肉半磅。去筋及脂肪。切成三寸許的圓片。用食鹽、胡椒末及乳油塗上。置

一刻鐘候用。」

(二) 球葱一枚「切成圓薄片」

(三) 馬鈴薯一枚「切成薄片」

(四) 食鹽胡椒末少許

(五) 乳油一匙

(六) 製油一兩

烤法

用油煎鍋熾熱。以製油入鍋。熱後投入整備的牛肉。俟煎熟了取出。將馬鈴薯、球葱投入煎之。取出。蓋在牛肉之上下。置烤網上。文火烤之。俟十分焦透。那牛肉就烤好了。慘上食鹽、胡椒末。就可供食。

(三) 第十四種 宿司烤牛肉

宿司烤牛肉的法則。很覺煩複。那品味自然是好

的了。今將他的烤法寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 烤鍋一具

(二) 煎鍋火爐各一具

(三) 厨刀、鑷刀各一把

(四) 盆皿各數只

(乙) 材料的整備

(一) 牛脛肉一磅「切成薄片」

(二) 鱈魚四尾「去骨切細」

(三) 乳油六兩

(四) 牛油二兩

(五) 雞蛋三枚「攪和」

(六) 球葱三枚「切細」

(七) 麵包屑一兩

(八) 麵粉二匙

(九) 蛋黃二枚

(十) 開巴實一小匙

(十一) 檸檬皮胡椒末適量

(十二) 食鹽適量

烤法

將切薄的牛脛肉。和以牛油二兩。孔油四兩。切細鱒魚四尾。並麵包屑一兩。球葱。檸檬皮。食鹽。胡椒末。等拌和。置烤鍋中。烤之約三十分鐘。取出。另外再用乳油二兩。溶解入鍋。調麵粉二大匙。於其中。使成茶色。加入球葱。及切細鱒魚四尾。食鹽適量。煎少時。加入烤成之牛肉。同煮片時。再調蛋黃三枚。傾入。至加開巴實一小匙。即

可供食

◎第十五種 葱烤牛肉

葱烤牛肉。就是烤牛肉中。加入切細的葱同煮。製法與前同。不另說明了。要製葱烤牛肉。照前法製之。最後就用葱和肉湯二匙。煎片時。傾在烤牛肉上。與牛肉同食之。

◎第十六種 鵝蛋烤牛肉

鵝蛋烤牛肉。就是用尖底鍋。放入乳油少許。將蛋置入煎之。俟蛋縮小如牛眼大。即取出置烤牛肉上。供食。

◎第十七種 翰巴喀烤牛肉

這翰巴喀烤牛肉。係是將牛肉截成瓣。做成長圓形的東西。然後煎烤之。整備

(甲)器具的整備

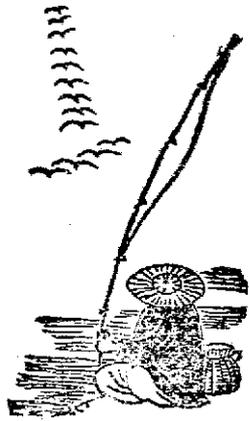
- (一)烤網火爐各一具。
- (二)油煎鍋一只。
- (三)刀叉各一具。
- (四)盆皿各一具。

(乙)材料的整備

- (一)牛肉半磅。「去筋切成樹。製為長三寸許之橢圓形肉樹。」
- (二)球葱一枚。(切細)
- (三)乳油二匙。
- (四)麵粉二匙。
- (五)賽離酒或葡萄酒一杯。
- (六)食鹽、胡椒末少許。

烤法

將乳油溶解鍋中。以整備之肉樹。兩面皆塗以葱屑。並加食鹽少許。入鍋煎之。取出置烤網上。兩面皆烤過。將鍋中的汁。加入賽離酒或葡萄酒。煮之。並加食鹽、麵粉少許。攪拌使成膩狀。注酒烤肉上食之。



西餐烹飪秘訣

第五編 燒煮法

◎第一種 煮牛肉

煮牛肉就是紅燒牛肉。那燒法請看下面整備

(甲)器具的整備

- (一)煎鍋、爐子各一具。
- (二)煮鍋一只，要有密蓋的。
- (三)厨刀、鏟刀各一把。
- (四)盆、皿各數只。

(乙)材料的整備

- (一)牛肉二磅，「選嫩的切成厚三分縱橫各寸許的方塊」

(二)乳油二兩。

(三)麵粉一杯。

(四)食鹽適量。

(五)球蔥馬鈴薯各三枚，「各切為四塊」

(六)胡蘿蔔半條，「去皮切成四五分厚的

方粒」

(七)葡萄酒或賽離酒一杯。

(八)胡椒末少許。

(九)肉湯適量。

煮法

將乳油溶解於鍋中，以整備的牛肉投入煎之。至兩面皆黃為度，再以麵粉摻入，並加食鹽、肉

湯煮之。視其湯乾。宜加肉湯補足之。煮三十分鐘。移入煮鍋中。密蓋之。使不洩氣。置文火上。緩緩煮二小時。又加食鹽。葡萄酒。及球葱。馬鈴薯等。再煮一小時後。更加胡蘿蔔。再煮一小時。參以胡椒末。盛出之。可供食了。

◎第二種 煮猪肉

煮猪肉是同牛肉的煮法不相遠的。今將其煮法說明之。

較準備

(甲) 器具的整備

- (一) 煎鍋煮鍋各一具。
- (二) 爐子一具。
- (三) 厨刀。鐮刀。各一把。
- (四) 盆。圓各數只。

(乙) 材料的整備

- (一) 猪肉一磅。「要檢腿花肉。去皮及脂肪。切成三分厚一寸見方的塊子。候用。」
- (二) 球葱二枚。(切細。)
- (三) 胡蘿蔔一莖。「切成粒子。」
- (四) 馬鈴薯二枚。「切成方塊。」
- (五) 葡萄酒一杯。「葡萄酒亦可。」
- (六) 食鹽胡椒末少許。
- (七) 猪油二兩。
- (八) 麵粉二匙。

煮法

先將猪油入煎鍋熱之。試其熱度。須三百五十五度以外。方為適宜。將切好的肉。搽上食鹽少許。放入鍋中煎之。已成黃色。將酒傾入。並參下麵

粉球。煮半小時。換煮鍋。煮之不使洩氣。但火宜文。燜煮一小時。再加入蔬菜。再煮一小時。移入食鹽。以調其味。最後則加胡椒末少許。即可供食。

附註

煮肉須備有多量之肉湯。在移鍋時酌量添入。若久煮湯乾的時候。亦宜將肉湯添下。以補不足。

◎第二種 煮雞肉

煮雞肉。只要將雞毛去內臟。切成適宜的塊。以乳油煎透。其和入的材料。及煮的手續。都照煮猪肉的法子去煮。故不再細說了。

◎第四種 煮捲肉

捲肉就是將肉切開當中夾入蔬菜。煎煮的。其味

很美。煮法略似煮猪肉。今將煮法及整備的手續。寫在後面。照這法子去做。很便當。

(甲)器具的整備

(一)煎鍋。煮鍋。爐子。各一具。

(二)厨刀。鑷刀。各一把。

(三)盆。四各數只。

(四)綿線。數根。繫肉用的。

(乙)材料的整備

(一)牛肉。或猪肉。半磅。去其脂肪及筋皮。

切成長一寸半。闊一寸。厚四分。再切分

爲兩片。一邊宜聯絡如書本式。在當中

一面的肉。用刀割成細方子。或割縱橫

密切之刀路。

(二)胡蘿蔔。一兩。一切成細粒。

(三)馬鈴薯一兩「切成細粒」

(四)生香菌松菌一兩「洗淨切細」

(五)麵粉二匙

(六)食鹽胡椒末適量

(七)白葡萄酒或麥酒一杯

(八)乳油二兩

煮法

將蔬菜加食鹽、椒末一併拌勻。每肉一瓣夾入蔬菜末一匙。用線繫住。煎鍋中傾入乳油。使之溶解。然後將肉置入其中煎之。煎成黃色時。移入麵粉。再煎之。然後加水。有肉湯則加肉湯。俟煮沸。移煮鍋中。再加肉湯及食鹽。與酒類。煮二小時。加胡椒末。此時將其線斷去之。盛置皿中供食。

◎第五種 煮牛舌

牛舌的煮法亦同牛肉彷彿。每牛舌一條可供十人的食品。要預先整備的。今將煮法寫在後頭。整備

(甲)器具的整備

(一)鹽槽一具「專醃肉品用的」

(二)鍋爐各一具

(三)厨刀、鑿刀各一具

(四)盆皿各一只

(乙)材料的整備

(一)牛舌一條「這要在二星期前預先備

着用鹽水浸牛舌在槽中。臨用時候用

指剝去上皮。切成厚三分。更切為三方

塊。洗淨拭乾候用。」

(二) 生菜油二兩。

(三) 麵粉二匙。

(四) 食鹽胡椒末少許。

(五) 其他香料雜菜若干。

(六) 肉湯適量。

煮法

將生菜油傾入煎鍋中至沸。即將整備之牛舌投入煎之。俟熟即摻以麵粉。並加食鹽胡椒末等。再煎片時。添入肉湯及蔬菜香料。文火久煮二小時。即鑊出供食。

◎第六種 煮甘藍

甘藍是一種的菜蔬。煮他。要放肉類。方為可口。今將煮法說明如下。

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具。

(二) 厨刀鑊刀各一把。

(三) 盆皿各數只。

(乙) 材料的整備

(一) 甘藍一個「切細候用」。

(二) 乳油一匙。

(三) 菜油二匙。

(四) 食鹽胡椒末少許。

(五) 肉葱一枝(切細)。

煮法

將乳油同菜油一併入鍋煎沸。以甘藍傾入煎之。另用猪肉或牛肉。鑊肉用乳油煎熟。同甘藍一併用肉湯煮之。加食鹽胡椒末適量。煮二小時。鑊起供食。大凡每一大甘藍可供十二人之

食品

◎第七種 煮赤茄

赤茄煮法亦同於甘藍也要和以肉類為妙將煮法說明如下。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。
- (二) 厨刀、鑿刀各一把。
- (三) 濾篩一只。
- (四) 盆皿各一只。

(乙)材料的整備

- (一) 赤茄八枚「去皮切細」。
- (二) 乳油二匙。
- (三) 麵粉二匙。

煮法

將赤茄入鍋加水久煮取出用濾篩濾去其渣。另用乳油入鍋煎其肉類既熟加麵粉食鹽入肉湯中煮之並加入淨赤茄子及蔬菜葡萄酒再煮一小時盛出供食。

◎第八種 挨愛利希的煮品

挨愛利希煮品乃是又一種的煮法今將煮牛肉的法子寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。

(二)厨刀湯勺各一把。

(三)湯皿數只。

(乙)材料的整備

(一)牛肉二斤「去脂肪切成二寸見方用食鹽擦上候用。」

(二)球葱二枚(切細)。

(三)馬鈴薯六枚「去皮切碎。」

(四)食鹽胡椒末少許。

煮法

將牛肉、球葱、食鹽、胡椒末一併入鍋加水甚多。

煮一小時半再加入馬鈴薯同煮三十分鐘即可盛出供食。

可盛出供食。

◎第九種 煮蕪菁

煮蕪菁法甚簡。欲看他看下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。

(二)厨刀鑊刀各一把。

(三)湯皿數只。

(乙)材料的整備

(一)蕪菁「去皮切成殼形。」

(二)乳油二匙。

(三)食鹽胡椒末少許。

煮法

將乳油溶解於鍋中至熟將蕪菁煮之約三十分鐘。

加肉湯及食鹽胡椒末等換文火徐徐煮之約三十分鐘不使焦炙粘附爲要。

◎第十種 煮黃瓜

煮黃瓜的法子亦如燕青的煮法煮的。不過加些肉菜。或雞蛋。一併煮的。他的煮法亦說明如次。整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。
- (二)厨刀。鑊刀。各一把。
- (三)湯皿數只。

(乙)材料的整備

- (一)黃瓜三枚。「去皮及子。切成塊候用。」
- (二)球葱一枚。(切細。)
- (三)乳油一匙。
- (四)蛋黃二枚。(攪勻。)
- (五)食鹽胡椒末少許。

煮法

將黃瓜置鍋中。加肉湯煮之。其湯以能蓋掩黃瓜爲度。並加入球葱。煮三十分鐘。加胡椒。乳油。蛋黃。再煮三十分鐘。加食鹽。調其味。即可盛出供食。

◎第十一種 煮犢肉

煮犢肉。就是用小牛肉來煮的。煮法寫在後面。整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。
- (二)厨刀。鑊刀。各一把。
- (三)湯皿數只。

(乙)材料的整備

- (一)小牛肉一磅。「要小牛胸部的肉。切成

小片候用。」

(二)馬鈴薯八枚「去皮切碎。」

(三)牛乳六合。

(四)麵粉少許。

(五)食鹽胡椒末少許。

煮法

將整備的牛肉放入鍋中加多冷水煮一小時。再加馬鈴薯及牛乳煮至三十分鐘。再加入食鹽胡椒末調其味。那牛肉就好盛出供食了。

◎第十二種 鹽牛肉

牛肉鹽法很有講究。鹽不適當。就要沒有鮮味的。今將鹽法寫在後面。

整備

(甲)器具的整備

(一)缸一只。「鹽牛肉用的。」

(二)石一塊。「壓牛肉用的。」

(三)鍋爐各一具。

(乙)材料的整備

(一)牛肉三斤。「要胸部的肉。」

(二)食鹽二合。

(三)硝石末一茶匙。

(四)胡椒粒一匙。

鹽法

將牛肉用水洗過。拭去水氣。然後用食鹽和硝石末混和之。擦入牛肉中。經四日後。置缸中。用適宜的石一塊。能壓住牛肉為度。置在冷的地方。一星期後。肉中的水份必定都出來了。將牛肉取出。置陰燥處。缸中的汁。加食鹽四合和水。

二升投入。攪了一回。傾在鍋中煮沸一次。仍舊倒在盆中。冷了一日夜。再將牛肉放入鹽之。仍用石壓住。經一二個月。那牛肉的味。必定香美。煮之切成片。可以供食。

◎第十二種 弗台脫牛肉

這牛肉是同鹽豬肉。一併烤煮的。就是醃燒鮮肉。那味自然是很好的。今將煮法說明在後。
整備

(甲)器具的整備

- (一) 火灶烤鍋各一具。[烤肉用的]
 - (二) 鍋爐各一具。[煎汁用的]
 - (三) 厨刀。鑿刀。各一把。
 - (四) 鑿針若干。[打肉用的]
- (乙) 材料的整備

- (一) 精嫩牛肉半磅。
- (二) 精鹽豬肉半磅。[兩種肉。都要將脂肪除去。切成二分厚的條帶形。將一塊牛肉。同一塊豬肉。用鐵針扞住。候用。]

(三) 食鹽胡椒末少許。

(四) 乳油一杯。

(五) 模育奈斯宿斯一杯。

(六) 白糖麵粉少許。

製法

將乳油塗在烤鍋上。取整備的肉。蘸上食鹽胡椒末。排置烤鍋中的小架上。入火灶中烤三十分鐘。至肉中滲出汁液為度。若供客時間尚早。欲久候者。可將肉包以報紙。再入火灶溫之。烤熟之後。更切成二分半闊的條子。排列在盆中。

另將瑪育奈斯宿斯一杯將肉中滲出的汁一併和入再調以食鹽胡椒木等注在肉上即可供客此種肉品味是極好烤好之後所以再要切斷者因爲每肉有鐵針攔住切是可除去若不切碎鐵針往往遺在肉上食時不留意每致危險一要鐵針大些俾得容易看見不可用小針切宜注意在小囑吃這肉尤要察看一次有無鐵針留落在上。

第十四種 鹽水煮牛肉

鹽水煮牛肉法極容易只要鍋爐各一具牛肉一大塊用水放入鍋中加以適宜的鹽將牛肉煮二小時適度切之成片放在皿中這種煮法的牛肉必定要有宿司注加共上方爲可口這宿司有許多種數以牛乳做的白宿司及芥子做的芥子

宿司等。同鹽水煮牛肉共食最爲相當大約用鹽水煮的肉品不論鹽水煮豬肉煮雞肉魚肉總歸要加宿司一併吃的他的煮法都是與牛肉煮法同的不過時間多少看肉的種類的老嫩故今不將每種說明了會了煮牛肉的法子其餘可照煮牛肉的法子而行惟有魚肉用鹽水來煮的倒不好照牛肉的煮法一般呢那魚肉煮起來先要去他的腸腮洗淨了用刀自背上切下分爲兩片將大骨取去縶上食鹽椒末放在鍋中蒸的熟透適宜切斷可以供客了。

第十五種 牛肉球

牛肉球就是用烤牛肉做的做好了球再放在鍋內煎之注上肉汁即可供食今將製法說明於後整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。
- (二)厨刀、鑷刀各一把。
- (三)軋肉器一具〔即切肉器、切餅用的〕。
- (四)盆皿各數只。

(乙)材料的整備

- (一)烤牛肉一斤〔用切肉器置烤牛肉於其中、搖之、旋出肉餅、若無軋肉器、就用刀切成肉餅備用〕。
- (二)水浸的麵包半斤。
- (三)乳油二大匙。
- (四)蒜葱二枚〔切細〕。
- (五)麵粉少許。
- (六)食鹽胡椒末少許。

製法

- (七)甘藍一枚〔切細〕。

將整備的肉餅、和入水浸的麵包、及蒜葱、食鹽、胡椒末、一併捏之、手搓成肉球、然後以乳油入鍋煎沸、投入肉球煎之、煎時加上蓋、文火煎十五分鐘、然後將肉球取出、所有之汁、傾入煮鍋中、加肉湯少許、並以麵粉和入、使汁濃厚、以食鹽調其味、將肉球排列環狀於盆中、中央置甘藍、將汁傾注之、即可供食。

◎第十六種 牛肉汁

牛肉汁的製法、很為簡便、那汁極其滋補、今將製汁的法子、寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)瓦鍋大小各一只。一大者置水用。小的置肉用。小的可以置入大的當中。四面有二寸來的空隙爲度。這大小二鍋到

要相配的。

- (二)火爐一具。
- (三)厨刀一把。
- (四)布巾一方。〔蓋鍋用的〕
- (五)皮紙一張。〔封鍋用的〕

(乙)材料的整備

- (一)牛肉十二兩。〔洗淨拭乾。切成小塊。候用。〕

製法

將整備的牛肉置入小瓦鍋中。用皮紙固封。不可洩氣。酒醬等均可不用。以封固的肉鍋置大

瓦鍋中。注足清水。上面冒以布巾蓋好。以文火煮之。約三小時之久。那牛肉就能變成汁了。濾出供飲。

附註

煮時注意鍋中的水。若乾少了。當添入沸水。使不乾。否則鍋要碎的。這汁是淡的。取出加食鹽。胡椒末調和之。即可供食。

◎第十七種 牛肉茶

牛肉茶。與牛肉汁一般製成的。不過汁是不用水的。那茶是用水的。名爲茶。實在就是牛肉燉的湯而已。因滋補的能力很好。故人多要吃的。今將製法寫出來。大家看看就會製的了。

整備

(甲)器具的整備

(一) 小口徑的瓦罐一個。「置牛肉用的。洗淨候用。」

(二) 鍋爐各一具。

(三) 厨刀湯勺各一把。

(四) 濾布一方。「濾汁用的。」

(五) 湯皿數只。

(乙) 材料的整備

(一) 牛肉一磅。「切成小塊候用。」

(二) 食鹽一撮。

製法

將洗淨的小口徑瓦罐裝牛肉其中。加入冷水。至罐口為度。並置食鹽一撮。振盪一回。使食鹽和解在罐中。密封罐口。將罐置蒸鍋內水中。約蒸四小時。時時注意鍋內的水。不要燒乾。至

乾少了。須添入沸水。宜始終不竭為要。既蒸到了四小時。將罐取出。用濾布濾之。所濾出的汁。就叫牛肉茶。其味濃厚。可作飲料。

◎第十八種 達拉依哈希

這達拉依哈希。也是用牛肉來製的。今將製法寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 火灶一具。

(二) 煎鍋宿司鍋各一具。

(三) 火爐烤那各一具。

(四) 馬鈴薯爪一把。

(五) 厨刀鑿刀各一把。

(六) 絲篩毛帚各一件。

(乙)材料的整備

- (一)牛肉十兩「去脂肪候用」
- (二)馬鈴薯一斤四兩
- (三)雞蛋一枚「黃白分別攪和」
- (四)球葱二枚(切細)
- (五)麵粉一大匙
- (六)乳油一大匙
- (七)豬油一兩
- (八)食鹽胡椒末少許

製法

將牛肉切成薄片。用豬油傾入鍋中煎之。俟牛肉變黃色。即取出。另以切細之球葱。入鍋煎之。少頃即取出。再將煎過之牛肉切成瓣。並加入食鹽。椒末。及煎過之球葱。一併和入。加肉湯三

大匙。麵粉一大匙。置火上煮沸。再以馬鈴薯去皮。煮熟。去其水氣。用爪抓爛。加蛋白一枚。食鹽。胡椒末等。並投乳油一大匙。混和之。鋪於烤皿中。約一分厚。四周又以馬鈴薯混和品。築成一圍。高約一寸。將所煮之肉。鋪入其中。上面又以馬鈴薯蓋之。如圓餅狀。然後用帶鹽蛋黃。塗其上。又用絲篩。篩其麵包屑於其上。入火灶中烤之。經三十分鐘取出。注牛乳宿司。即白宿司於面。此時乃可供客了。這種東西。就是牛肉的餡。馬鈴薯的包皮。製成的烤餅。有蔬菜還要放些上面。使好看哩。

◎第十九種 焙猪肉

這焙猪肉。是大禮菜之一種。西餐中焙猪肉。猶中餐中之蹄臙。故於大禮之時。食桌之上。以此為要。

品。煮法說明如次。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 火灶一具。
- (二) 烤鍋一具。
- (三) 厨刀一把。
- (四) 厨鉢一具。

(乙)材料的整備

- (一) 小豬一隻。這小豬要生後六星期
的為合用。宰後整理清潔。斷其四足。塗
豬油於其上候用。
- (二) 玉蜀黍粉二升半。
- (三) 麵包半斤。
- (四) 乳油二斤。

- (五) 食鹽胡椒末適量。
- (六) 辣椒粉少許。
- (七) 蘋果宿司一杯。
- (八) 豬油二兩。

焙法

將整備的小豬塗上了豬油。放在皿中。另外用熱水泡和麵包粉。玉蜀黍粉團捏在一起。入火灶中烤之。既變為褐色了。即取出來揉碎。並加入食鹽。適量胡椒末。少許拌勻了。將他塞在豬肚皮內。以滿為度。將豬腹塞飽滿了。就用針線來縫合其腹上的切口。將豬放在鍋中。注水少許。參上辣椒粉。入灶烤着。滲出來的汁。就用布帶來蘸着。仍舊塗在豬身上。使他不乾。並用宿司塗上。烤四小時。視全豬熟透了。然後取出。置大

皿中供客。這種東西平時不吃的多。惟盛筵上供着呢。

第二十種 鹽醋蹄

鹽醋蹄子。朝餐多食之。愈爛愈好。煮法請看下面。整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。
- (二)湯皿磁缸各一只。
- (三)厨刀湯鏟各一把。

(乙)材料的整備

- (一)豬蹄十只。先一日將蹄子置磁缸中。注以醋及鹽。搽遍了。放置一夜備用。
- (二)蘋果醋適量。
- (三)食鹽適度。

煮法

(四)胡椒末麵粉少許。

將整備的蹄子。取出洗淨。並去其爪。將鍋中加多量的水煮沸。將蹄子入鍋中煮之。時去其浮渣。久煮至骨脫為度。然後取出。置有蓋的磁器中。加食鹽適量。胡椒末少許。再加蘋果醋。以掩肉面為度。密蓋貯藏之。欲食時。取出置鍋中。加鹽醋。椒末。既熱。加麵粉少許。使濃厚。其汁以供食。

第二十一種 薩希斯

這種東西用豬腸來做的。製法以豬腸用水滌淨。以猪肉或火腿切成糝。納入腸中。加食鹽。胡椒末。每二寸成一摺。或蒸或煮。均可。既成。注牛肉濃汁。文火煮之。並加馬鈴薯。胡蘿蔔等。同煮。既熟。將蔬

菜盛在皿之中央。而將薩希斯。置於其上。如有烤肉之類。則減去蔬菜。加入烤肉屑。以供客。

◎第二十二種 野獸類烹法

這野獸類的烹法。叫弗里坎特。如燒鹿肉。叫做鹿肉弗里坎特。鹿肉有牝牡兩種的烹法。今將寫明於後。如燒他種野獸。亦可照着這方法行之。

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。
- (二) 厨刀鑿刀各一具。
- (三) 盆皿數只。

(乙)材料的整備

- (一) 鹿的股肉三片。一洗淨拭去水氣。擦以食鹽。椒末。及七們脫候用。

煮法

- (一) 球葱三枚。一圓切薄片。
 - (二) 煎醋五合。
 - (三) 丁香三粒。椒末少許。
 - (四) 洛勒葉一片。
 - (五) 麵粉食鹽各一匙。
 - (六) 葡萄酒一瓶。
- 將整備的鹿肉。和球葱。洛勒葉。煎醋。一併入鍋。煮三小時。再加肉湯。丁香。麵粉。葡萄酒。在文火上緩煮一小時。將肉取出。以汁再煎成濃汁。然後切肉成薄片。以汁注上供食。若預先三日。置備者。將鹿肉擦上食鹽。胡椒。丁香。洛勒葉。煎醋。等一併入皿中。放在陰涼處。浸三日。至時取出。入鍋加肉湯煮之。並注脂肪少許取出。切成薄

片。再以汁加麵粉煎濃。傾備葡萄酒一瓶。再煎至沸。盛出注肉上。即可供食。以後法煮的味較佳。又有牡鹿肉弗里坎的煮法。亦同煎法。不過煮的時候。要加醋三杯。一同入鍋煎煮。再投麵粉二三匙於汁中煮之。並加些牛乳於汁中。凡酸味過強者。則加肉湯拔淡之。亦切肉盛皿中。用汁注之以供食。

◎第三三種 空生梅阿拉育培

這是用雞肉製的。是法國食品。其味很好吃。今將煮法說明如下。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。
- (二)火灶一具。

- (三)切肉器一具。
- (四)平底鍋一只。
- (五)厨鉢一具。
- (六)刀鏟各一把。

(乙)材料的整備

- (一)雞肉四斤。〔切爲大片候用〕
- (二)球葱二枚。〔切細〕
- (三)蕒葉一匙。〔切細〕
- (四)胡蘿蔔一杯。〔切細〕
- (五)食鹽胡椒末少許。
- (六)肉湯二湯勺。

煮法

將雞肉二斤。加水四升煮之。俟水減少至半。又加雞肉大片二斤。在文火上徐煮一小時。取出

再將球葱、胡蘿蔔、萵葉等入鍋。以肉湯煮之。至沸。瀝取其汁。入鷄肉汁中。少時用切肉器。將雞肉切細。更以春鉢搗之。並加入宿司拌和。再用洋紙做成筒。將雞肉擠入平底鍋內。在火灶中烤之。前煮成的汁。再放在爐上。加食鹽、胡椒末。煮沸。注在烤雞肉上食之。所製紙筒。約指粗為度。

◎第二十四種 出骨鴨

出骨鴨。亦是法國燒品。茲將他的燒法寫在下面。整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。
- (二)厨刀、鑿刀各一具。
- (三)賽離模一具。

(四)酒醋各一具。

(五)盆皿各數只。

(乙)材料的整備

(一)鴨一隻。要嫩而肥的。去其毛及臟腑。

切為十二片候用。

(二)球葱、胡蘿蔔、萵葉各若干。都要切細的。

的。

(三)馬台拉酒二杯。

(四)食鹽、胡椒末少許。

(五)宿司三大匙。

(六)牛肉乳湯各二合。

(七)蛋黃三枚。(調和)

(八)骨膠二十片。去灰候用。去灰的法。先

將肉湯八合溶解骨膠。於鍋中再加蛋

白少許。以生紙在面上。拖去其所浮的灰。然後加食鹽、胡椒末、和其味。然後流入瓷離模中。將鴨肉平列於上面。再注肉膠。將鴨片夾入當中。四圍以冷冰結之。

煮法

先將鴨切碎。後用球葱、薑葉、胡蘿蔔、等鋪在鍋中。置鴨片其上。糝以食鹽、胡椒末。並注以馬台拉。後。浸鍋中。半日後。放在火上煮之。既熟。將鴨取出。以布拭鴨肉。再以宿司肉湯、牛乳、蛋黃等。和熱水久煮之。約四小時。再將前煮鴨的汁濾出。加入肉膠。鍋中煮之。一面將鴨塊取出。更將其湯汁一併濾入膠鍋中。溶膠放鴨片在內。照肉膠整備的法子行之。即可供食了。

◎第二十五種 蔬菜的煮法

蔬菜中以馬鈴薯為主要食品。他的煮法很多。今將其煮法說明於後。

朝餐的馬鈴薯。其煮法很便當。只要洗淨後。切成薄片。加熱水。以蓋掩為度。久煮之。蒸發其水份。加食鹽少許。與乳油、牛乳少許。盛出供食。

再有油煎的。是油炸馬鈴薯。去馬鈴薯的皮。切成薄片。浸於冷水中。片時取出。拭去水氣。添牛油。或乳油二匙。入鍋煎。真馬鈴薯。加蓋煮之。不使焦炙。再取出。加油炸之。經一刻時。俟色黃了。取出。盛皿中供食。

其他煮法很多。有煮熟後。爪爛了。和着葱椒。入油煎之。再和肉湯煮之。供食。煮蔬菜。本不一定有什麼材料。就放入同煮。自然多可口些。

◎第二十六種 乳皮

乳皮以製牛乳爲之。西人用於種種食品。種類頗多。今將巴旦杏乳皮的煮法寫在下面。

整飾備

(甲)器具的整飾

- (一)鍋爐各一具。
 - (二)布巾一條「絞汁用的」。
 - (三)篩一只。
 - (四)鉢一只「要潔的攪乳用的」。
 - (五)模型一具。
 - (六)刀鏟各一把。
- (乙)材料的整飾
- (一)巴旦杏四兩「切碎和入巴拉尼備用」。
 - (二)白糖十二兩。

- (三)牛乳皮升半。
- (四)雞蛋黃十二枚「攪勻」。
- (五)骨膠三兩。
- (六)巴旦香油少許。

製法

將鍋中置牛乳皮六合許。加白糖六兩。將整飾的巴旦杏入鍋煮之。約二小時。取出。裹布巾內。絞取其汁。又將白糖六兩。蛋黃十二枚。一併加入汁中煮之。不可沸騰。以煮溶爲度。然後用篩濾之。置鉢中。不停手攪之。不使生薄膜。再以膠三兩許。牛乳皮升餘。投入鍋中。煮攪之。至發泡爲度。以之和入前煮之汁中。將模型塗巴旦杏油。將膠汁注入。置冰上凝結。然後取出供食。其他各色乳皮。亦照這法子行之。原料爲什麼。他

的名字亦叫什麼。如以檸檬煮的，就叫檸檬乳皮。

◎第二十七種 鷄蛋

鷄蛋為西餐中常用的物品。他的煮法很多。有烤鷄蛋。有煮鷄蛋。種種煮法。實在大同小異。今將烤鷄蛋的法子。說明之。

整蛋備

(甲)器具的整備

- (一)烤鍋火灶各一具。
- (二)盆皿各一只。

(乙)材料的整備

- (一)鷄蛋八枚。〔取其黃。不可攪碎候用。〕
- (二)食鹽胡椒末各少許。
- (三)乳油少許。
- (四)牛乳皮三大匙。

烤法

將烤鍋塗上油。以鷄蛋黃八枚。放鍋中。糝以食鹽胡椒末。並糝布乳油小片於其上。再加牛乳皮三大匙。納火灶中。蒸烤二十分鐘。即可供食。





西餐烹飪秘訣

第六編 醃拌法

◎第一種 生拌馬鈴薯

馬鈴薯雖叫生拌，究竟也要煮熟了，好拌的。不過名色叫生拌，實在並不是生拌馬鈴薯哩。今將拌法寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。
- (二) 馬鈴薯爪一把。
- (三) 厨刀、鐮刀各一把。
- (四) 盆、皿各數只。

(乙) 材料的整備

- (一) 馬鈴薯四枚。「切碎備用」。
- (二) 雞蛋五個。「煮熟去壳，兩個取其黃，三個切片」。

(三) 球葱二枚。「切成薄片」。

(四) 野蜀葵子少許。「炒熟去壳」。

(五) 芥末一茶匙。

(六) 乳油一匙。

(七) 食鹽胡椒末少許。

(八) 醋一杯。

拌法

將馬鈴薯置鍋中，加水少許，煮熟。用爪抓碎，加入球葱薄片及雞蛋黃、胡椒末、食鹽等，略蓋片。

時加醋一杯。又調入野蜀葵子少許。芥末一茶匙。放入乳油同攪之。使極和勻。再加薄片鷄蛋。注入宿司。盛出供食。

◎第二種 生拌甘藍

生拌甘藍的法子。只要用牛乳煮熟。放入甘藍拌之。取出灌上牛乳等。再拌一回。又煮了一次。取出。今將拌法寫在後面。

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一只。
 - (二) 厨刀、鏟刀各一把。
 - (三) 筷子一雙。
 - (四) 盆、皿各數只。
- (乙) 材料的整備

- (一) 甘藍二升。「切成細長的片」。
- (二) 食鹽白糖各二匙。
- (三) 胡椒末芥末各一匙。
- (四) 雞蛋黃四枚。
- (五) 乳油二匙。
- (六) 醋一茶匙。
- (七) 牛乳一杯。
- (八) 雞蛋一枚。

拌法

先將白糖、食鹽、胡椒末、芥末、蛋黃、乳油等拌勻於盆中。將甘藍加入。再加醋一杯。又將熟蛋切薄片拌入。另將牛乳及醋入鍋中煮之。至沸。加乳油、白糖、食鹽等。煮沸。再加胡椒末、蛋黃。乘其煮沸時。傾入所拌的甘藍中。即可供食。

◎第三種 生拌萵苣

生拌萵苣。那用乳油等煮沸。灌在萵苣之上。以供食之。拌法請看下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。

(二)厨刀、鑊刀各一把。

(三)盆、皿數只。

(乙)材料的整備

(一)萵苣半斤。〔除去敗葉及皮。滌淨。以巾

拭去水氣。備用。〕

(二)蛋黃三枚。

(三)橄欖油三匙。

(四)食鹽一匙。

(五)芥末半匙。

(六)乳油二匙。

(七)醋一匙。

(八)芫荽一匙。〔切細。〕

(九)野蜀葵球葱。〔切細。〕二匙。

拌法

將橄欖油、乳油、入鍋煎熱。將蛋黃、加食鹽、芥末、攪和。以熱油注入之。隨注隨拌。使勻和為要。又將醋、及芫荽、球葱等。加入拌和。以之注萵苣之上。以供食。

附註

萵苣之嫩葉。可用。不必棄去。略切之。將淨萵苣排列盆中。根際排在盆之中央。漸漸斜曲排成圓形。如菊花形。中央縷上嫩葉。然後注上油料。

並切熟雞蛋二片。置中央。作鼎足勢。這是使形式上好看的。

◎第四種 拌生蠶豆

蠶豆要用菜中的嫩豆來拌的。拌的法子請看下面。整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。
- (二)厨刀、鏟刀各一具。
- (三)盆、皿數只。

(乙)材料的整備

- (一)嫩蠶豆一盆。要在菜中剝出的嫩豆。切破。鹽水煮過。拭去水氣。候用。
- (二)食鹽、胡椒末少許。

拌法

- (三)球葱一枚。(切細)
- (四)橄欖油或乳油二兩。

將乳油或橄欖油煮沸。一面將煮熟之蠶豆。加上醋及食鹽、胡椒末。就以熱油傾在豆上。上面鋪些球葱屑。即可供食。

◎第五種 生拌黃瓜

用嫩黃瓜切成薄片後。用橄欖油、火腿湯等拌之。即可。今將拌法說明於下。整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。
- (二)厨刀、鏟刀各一具。
- (三)盆、皿各數只。

(乙) 材料的整備

(一) 黃瓜四枚「去皮。切成薄片」

(二) 橄欖油二匙

(三) 火腿湯一匙

(四) 醋一匙

(五) 食鹽胡椒末少許

(六) 白糖一匙

拌法

將黃瓜切成薄片。撒上食鹽少許。置三十分鐘。去其汁。另將橄欖油煎沸。傾入黃瓜上。更加以火腿湯及醋。再入白糖及胡椒末。攪之。即可供食了。

◎ 第六種 生拌龍鬚菜

將龍鬚菜用鹽水煮過。亦同拌黃瓜的法子拌着。

今將拌法寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具

(二) 厨刀鑊刀各一把

(三) 盆皿各一具

(乙) 材料的整備

(一) 龍鬚菜一束「洗滌甚潔。放在鹽水中煮過。備用」

(二) 食鹽胡椒末少許

(三) 蘋果醋一杯

(四) 阿列布油或乳油二匙

拌法

將龍鬚菜用鹽水煮之。並糝以食鹽胡椒末少

許及蘋果醋少許。傾置盆中冷之。一面將阿列布油或乳油溶解之。乘熱傾在龍鬚菜上。即可供食。

附註

龍鬚菜置盆中時。其根部居中。置成花形。如置高莖的樣子。上面或加些肉屑。或橙橘類的片子。那顏色自然好看。形式自然整齊了。

◎第七種 生拌雞肉

生拌雞肉。與前說各種生拌不同。今將他的拌法寫在後面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。
- (二) 廚刀 鏟刀 各一具。

(乙)材料的整備

- (一) 盆 皿 各一具。
- (二) 全雞一只。「去毛及內臟。入鍋煮軟。並加食鹽。調其味。取出。將其肉割下。細切成丁。置皿中候用。」
- (三) 甘藍一枚。「切細候用。」
- (四) 胡椒芥末各一匙。
- (五) 食鹽適量。
- (六) 蘋果醋一杯。

拌法

將雞肉切細後。置皿中。以甘藍屑。入鍋。加鷄湯少許。煮十分鐘。取出。同雞肉。胡椒末。芥末拌勻。另以醋入鍋煮沸。傾入雞肉中和之。冷後供食。

◎第八種 生拌鱈魚

鱈魚的拌法。要先日整備。今將其拌法詳說之。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。

(二)烤鍋一只。

(三)厨刀鑿刀各一把。

(四)盆皿各數只。

(乙)材料的整備

(一)鮮魚乾一盆。先一夜將鮮魚乾切為

小片。浸入水中。俟軟後備用。

(二)馬鈴薯六枚。去皮切碎煮熟。

(三)珊瑚菜球葱二枚(切細)。

(四)食鹽胡椒末少許。

(五)牛乳皮宿司一杯。

拌法

將鱈魚同馬鈴薯、珊瑚菜、球葱等拌勻。入鍋中蒸烤之。約一小時。盛出。以食鹽、胡椒末。再注上牛乳皮所製之宿司即可供食。

◎第九種 生拌龍蝦

將龍蝦煮熟了。出其肉。加上蔬菜。用油拌之。可以供食。拌法如下。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐一只。

(二)厨刀鑿刀各一把。

(三)盆皿數只。

(乙)材料的整備

(一)龍蝦二枚。極大的龍蝦。用鍋加水。投

以食鹽煮熟約二十分鐘後取出。去其頭脚。縱切其體。為二片。取出其肉。其頭及壳。另置一皿中備用。

(一) 雞蛋三枚「用黃攪和」

(二) 阿列布油四大匙。

(三) 醋四大匙。

(四) 辣椒一只。

(五) 食鹽芥末少許。

(六) 萵苣嫩葉「切細一匙」

拌法

先將萵苣葉鋪置盆中。將蝦肉切碎。置盆之中。尖四周以蝦頭殼列之。一面將蛋黃置鍋中。以阿列布油傾入。徐徐注入攪勻。並加食鹽。辣椒。芥末。醋等。製為宿司。以所製的宿司。注在蝦

肉之上。即可供食了。

◎第十種 生拌鮭魚

生拌鮭魚其法略似拌龍蝦。今將其拌法說明於後。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 銅爐各一具。

(二) 厨刀。鑿刀。各一把。

(三) 盆皿各數只。

(乙) 材料的整備

(一) 鮭魚一罐。「取罐頭鮭魚。浸沸水中。煮二十分鐘。取出。開其罐。取出其魚。棄其汁及脂肪。置皿中。加丁香。於其上。用醋浸之。約一日備用。」

(二) 蛋黃二枚(攪勻)。

(三) 熟鷄蛋二枚(搗碎)。

(四) 牛乳三大匙。

(五) 丁香芥末少許。

(六) 醋二杯。

(七) 阿布列油一杯。

(八) 萵苣葉一杯(嫩的切細)。

拌法

將鮭魚在醋中取起。置平皿中。將生蛋黃同熟蛋黃一併調和。加入芥末。牛乳。入鍋中煮之。並加注阿列布油。及食鹽。胡椒末等。至沸。則加醋適量。一面將萵苣葉鋪入皿中。上面置鮭魚肉。即將所煮之汁。遍塗魚肉上。即可供食。

◎ 第十一種 生拌鷄絲

用熟鷄的肉。撕成絲。再切萵菜白的部份。長約一寸的薄條子。和入鷄肉絲中。摻以食鹽。胡椒末。用瑪育奈斯製的宿司。注在上面。即可供食。

◎ 第十二種 生拌赤茄

將赤茄浸入熱水中。去其皮及子。與野蜀葵。同切之。加上食鹽。胡椒末。白糖。醋。以生菜宿司注上。即可供食。



西餐烹飪秘訣

第七編 冷凍法

◎第一種 凍膏

凍膏種類甚多。以雞肉製成的叫鷄凍膏。魚肉製成的叫魚凍膏。鰻魚製成的叫鰻凍膏。豬肉製成的叫豬凍膏。還有用粉來做的叫白粉凍。今將凍膏的做法寫出來。大家看看。這凍膏也算西餐當中一件有名的食品。現在先把鷄凍膏的做法說明在下。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。
- (二)厨刀、鑊刀各一把。

(乙)材料的整備

- (三)盆皿各數只。
- (一)生鷄一隻。「去毛及內臟洗淨候用。」
- (二)小牛脛一塊。
- (三)檸檬果一枚。「切片候用。」
- (四)球葱一枚。「切片候用。」
- (五)丁香、芫荽各少許。「丁香研末。芫荽切細。」
- (六)食鹽、胡椒末少許。
- (七)醋及白葡萄酒各一大杯。
- (八)洛勒葉少許。
- (九)肉湯適量。

製法

將肉湯、醋、丁香末、檸檬、及球葱、胡椒、洛勒葉、等納鍋中煮之、並放入雞肉、在文火上徐煮四小時、將鷄取出、切去足爪及頭頸、盛在平皿中、再將小牛脛、加白葡萄酒、一大杯、及食鹽、胡椒末、等適量、煮二小時、將其汁用篩濾出、並去其上面的脂肪、注在鷄肉上、即可供食、若製別種肉品的凍膏、亦照這法子做去就是了。

第一種 白粉凍

白粉凍就是用澱粉、牛乳等做的、味是甜的、既香且甜、豈不好吃麼、製的法子、請看下面寫的、

(甲)器具的整備

- (一) 二層鍋
- (二) 火爐各一具

製法

先用冷水一杯、與粉及牛乳、白糖、拌和、隔水煮熟、成白色的粉糊、取出置在盆中、再將紅粉和

(乙)材料的整備

- (一) 湯勺、湯皿各數只
- (二) 平底皿一具
- (三) 瓷離模一具、(鑿刻花形的)
- (四) 六穀粉一茶杯
- (五) 牛乳三茶杯
- (六) 白糖一茶杯
- (七) 橘汁半茶杯
- (八) 玫瑰汁半小匙
- (九) 哪果力糖六塊
- (十) 紅麵粉一茶杯

玫瑰汁及粉亦照前法加水拌和。置二層鍋中。熱之。成紅糊。再取加果力糖。亦和粉製成糊。然後用賽離模製成花式。第一層倒入紅粉糊。第

二層爲咖果力糖。第三層爲白粉糊。時將牛乳和入。蒸熟。或以橙汁。桂花汁。綠梅汁等。攪入。以着香味。最後則用冷水凝之。卽成凍品。可供食了。

附註

製凍膏。若天氣炎熱。一時不易凝結。當加入小粉少許。或隔置於冷水中。使速凝固。有冰箱則置冰箱中。更爲佳妙。

◎第二種 迪爾宰凍品

迪爾宰爲有名的凍品。其中用曲壳雷脫的。就叫曲壳雷脫迪爾宰。製法很便當。以曲壳雷脫六兩。

白糖三兩。和水一升半。放鍋內煮而濾之。再以水溶解骨膠五六兩。和入。納賽離模中。範出花形。俟其冷了。始可取出供食。

◎第四種 噴企迪爾宰

這是用骨膠六兩。洛姆六合。溶解於濃茶一升中。並加白糖五兩。檸檬一個的汁。還有葡萄酒一升。切細橘皮二個水一升。煮久俟溶解。包以布巾。絞出其汁。注入模中。冷後出之。就可供食了。



西餐烹飪秘訣

第八編 糕餅法

◎第一種 普通雞蛋餅

雞蛋餅為西食品中最簡單的食品。不必多用器具。故製法亦是簡便的。今將法子寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)烤鍋煎鍋各一具。
- (二)火灶火爐各一具。
- (三)鏟刀一把。
- (四)盆皿數只。

(乙)材料的整備

- (一)雞蛋二枚(攪勻)

製法

- (一)豬油一匙。
- (二)雞肉或牛肉五錢。
- (三)食鹽胡椒末少許。

將乳油放鍋中煎之。投入肉品煎至色黃為度。取出切為細末。另將豬油入鍋。將雞蛋傾入。將肉末投入拌勻。納入烤鍋。烤時先向內翻。次向外翻。成形如木葉。取出塗以食鹽胡椒末。供食。其他如牛肉雞蛋餅。豬肉雞蛋餅。製法都照前法行之。

◎第二種 史潑來雞蛋餅

這種蛋餅是甜的。製法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 火灶一具。
- (二) 鍋爐各一具。
- (三) 鏟刀一把。
- (四) 盆皿各一只。

(乙)材料的整備

- (一) 雞蛋六枚。破後黃白分別置之攪勻候用。
- (二) 白糖一兩四錢。
- (三) 糖漿少許。
- (四) 乳油少許。

製法

先用蛋黃攪和。和入白糖攪之約十五分鐘後。

將蛋白和入塗乳油於鍋中熱之。將蛋調入。納鍋於火灶中烤之。既成。取出加上糖漿。以供食。若製昆腓丑倫鷄蛋餅時。亦可照前法行之。但須用麵粉二匙入牛乳中攪和。用雞蛋二枚。白糖適量。攪入極勻。亦如前法入火灶烤之。

◎第二種 蛋糕

蛋糕亦有多種。其製法亦不甚相異。茲將其法說明於後。

(甲)器具的整備

- (一) 火爐一只。
- (二) 蒸盤一只。
- (三) 盆皿一只。

(乙)材料的整備

- (一) 鷄蛋三枚。
- (二) 白糖一杯。
- (三) 熟豬油半杯。
- (四) 牛乳半杯。
- (五) 麵包粉二杯。
- (六) 葡萄酒二匙。
- (七) 檸檬汁一匙。

製法

先以糖及豬油調和之。乃破一蛋投入拌勻。再破一蛋。又拌勻之。又破一蛋投入。並以牛乳、檸檬汁、葡萄酒注入。再加麵包粉攪拌。置蒸盤內。在火爐上。烘熟。即可供食。

◎第四種 捲蛋糕

捲蛋糕亦如蛋糕。不過形式是捲的。製法同前。其

材料略有不同。今列在後面。

- (一) 鷄蛋八枚。
- (二) 白糖十二兩。
- (三) 麵粉四兩。
- (四) 檸檬汁四五滴。

照前法依次攪勻。置蒸盤中蒸之。熟後。置於清潔手巾上。以梅醬或豆沙等塗上。速即捲之。然後切片供食。

◎第五種 德國麵包

德國麵包。即鷄蛋麵包。又稱茄們土斯。製法請看

下面。整備

(甲) 器具的整備

- (一) 烤鍋火灶各一具。

(二)切麵包刀一把。

(三)碗皿各數只。

(乙)材料的整備

(一)雞蛋六枚。「流入碗中。調勻其黃白候用。」

(二)麵包六塊。「切成片。去硬皮候用。」

(三)豬油或乳油適量。

(四)白糖適量。

製法

將豬油或乳油溶解。將蛋傾入攪勻。然後將麵包塗蛋汁。拌以白糖。置烤鍋烤之。約五分鐘。取出「不可久烤」即可供食。

◎第六種 布丁

布丁亦點心中著名的食品。製法請看下面。這布

丁種類很多。有巴旦杏布丁。有馬鈴薯布丁。有米布丁。有西米布丁。有香蕉布丁。大約有十餘種。他的製法。却不相遠的。今將巴旦杏布丁說明如下。以便照製。

(甲)器具的整備

(一)火灶一具。

(二)模型一具。

(三)碗皿各數只。

(乙)材料的整備

(一)巴旦杏四兩八錢。「去皮和雞蛋一枚。攪碎之候用。」

(二)蛋八枚。「破之黃白分置。攪勻候用。」

(三)白糖四兩。

(四) 檸檬皮少許。

(五) 麵粉一握。

(六) 桂皮粉少許。

(七) 麵包屑二匙。

(八) 乳油少許。

製法

將整備之巴旦杏、白糖、蛋黃、檸檬皮、攪之約半小時後，入麵粉及桂皮粉，再將蛋白和入攪之。至發泡為度。將模型中塗上乳油，並麵包粉。將巴旦杏等傾入模中。置火灶內，烤五十分鐘供食。

◎第七種 米布丁

製法同前。其材料則以牛乳一升、納乳油九錢、溶解之。再煮米四兩。既軟。置深鉢中冷之。加白糖四

兩。檸檬皮少許。將蛋黃七枚攪入。再用蛋白攪和。加入之塗乳油於模。置火灶中烤之。

◎第八種 西米布丁

這就是用珍珠粉來製的。這粉就叫西米粉。廣東店中有出售的。以之用水浸透。瀝去水。入牛乳、雞蛋及糖。於文火上。攪成極厚的粥。傾入油鍋中煎之。既熟了。盛在小碗中。將小盆蓋上。搖了一回。使當中布丁成圓狀。然後將小碗合在盆中。取出其碗。布丁成球形了。滴上一滴檸檬汁。就可供食。

◎第九種 泰埃希

泰埃希種類亦多。有海弗恩泰埃希。有乳油泰埃希等數種。其製法亦相似。茲將海弗恩泰埃希的製法寫在下面。

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。
- (二) 深鉢一只「調粉用的」。
- (三) 盆皿各數只。

(乙) 材料的整備

- (一) 麵粉一斤四兩。
- (二) 麥酒意思德各一兩。
- (三) 牛乳適量。
- (四) 乳油六兩。
- (五) 肉湯適量。
- (六) 雞蛋三枚。
- (七) 白糖少許。

製法

將麵粉置深鉢中加麥酒及意思德。捏為製成饅頭之粉。再和入乳油、雞蛋、更加白糖一兩。食

鹽一小匙。與牛乳等分同捏之。製為圓形。置在牛乳或肉湯中食之。所用牛乳須微溫之。意思德若用新鮮者。以水解之。用篩濾之。俟其沈澱。去水。去其苦味。若用陳的。須放在冷處。以微溫之牛乳。及白糖少許解之。方可用他。

◎第十種 麵包

麵包為日常主要食品。他的種類很多。皆富有滋養能力。其主要的成分是麥粉。那粉所含的原質。極有益於人生。將他的製造的方法。說明在下面。整備

(甲) 器具的整備

- (一) 盆一只。
- (二) 木桿一支「攪粉用」。
- (三) 火灶一具。

- (四) 淺鍋一只。
- (五) 盆皿各數只。

(乙) 材料的整備

- (一) 麵粉六杯。
- (二) 酵餅四分之一杯。
- (三) 白糖一茶匙。
- (四) 白鹽二茶匙。
- (五) 猪油或乳油兩湯匙。

製法

混和白糖、食鹽、猪油、或乳油、放置沸水二杯。另將酵餅碎作細粒。與暖水四分之一杯相和。再加麵粉於溶糖、鹽等物的水中。將酵質拌入。用木桿攪拌。及粉已堅實。取置木板之上。用手搓捏。至其質浮軟為止。試將其粉扯斷時。能作聲。

者即為適宜。然後盛在碗中。放在溫暖的地方。約華氏七十五度。使其發酵。這體積大了一倍了。可以將他捏成圓形或方形。將淺鍋一只。塗上乳油。麵粉。即放其中。迨其體積又大了一倍。始以猛火烘之。約烘五六十分鐘。即可供食。在製的時候。倘嫌乾時。可用牛乳代水。但用了乳質。則油質不可多加。這種製法。時間很久。叫緩製麵包。又速製的法子。只要多加了三份酵餅。那就發酵得快了。製法同前一樣的。

◎ 第十一種 巴克饅頭

這巴克饅頭的製法。亦與前法相同。形式成分略有不同。其法如下。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 火灶一具。
 - (二) 淺鍋一只。
 - (三) 陶鉢一只。
 - (四) 木桿一支。
- (乙) 材料的整備

- (一) 麵粉三杯。
- (二) 溫牛乳一杯。
- (三) 食鹽一茶匙。
- (四) 白糖一茶匙。
- (五) 乳油一湯匙。
- (六) 酵餅半枚。一用溫水四份之一杯和之候用。

製法

將白糖、食鹽、牛乳、乳油等互相混合加入酵素。

及麵粉。揉捏多時。愈捏愈見鬆軟。試取一塊。用手一摘。爲兩。用力摔斷。其斷時。有聲了。那聲就是適宜的證。若摔斷時。沒有聲的。那須再捏。待捏到摔時。有聲爲止。捏時。若然嫌乾。可以再入牛乳。捏到適宜的時候。靜置片時。聽其發大。能鬆發倍大時。取來製成球形。一面將鍋上塗着乳油。將球形的麵團置入。靜候其發酵。至大了一倍了。用木桿塗些麵粉。由球形的中部。橫壓之。成深痕一條。然後以溶解的乳油。塗其一部。份。將未塗的半另。摺蓋之。即將兩部壓之。使連迫。他再鬆大了。即用他置入火灶。猛火烘之。約十分鐘。至十五分鐘。取出之。就可食了。

◎第十二種 娥眉小包

這就是巴克的變相。不過將巴克饅頭的生麵。做

成半月形的小包子。迨其體積漲大一倍。即用猛火烘之。一切都照前法行之。故不更寫了。

◎第十二種 粉辦

這粉辦亦是用巴克饅頭的生麵。作成條子三支。連其一端辦之。每長三寸。切斷之。亦照前法烘之。

◎第十四種 烘包粉

這是一種的粉。當中含有氣體。單食之。取消化。效用如荷蘭水。將他和入餅中。可代酵素。製法寫在下面。多用他攪入麵粉中。使增鬆度。

(甲)器具的整備

- (一) 篩子 一只。
- (二) 盆 皿 數 只。
- (三) 罐子 一只。

(乙)材料的整備

- (一) 粟米粉 二兩。
- (二) 重碳酸蘇打 四兩。
- (三) 酒石精 九兩。

製法

將蘇打與粟米粉調和。用網篩篩之。再加入酒石精。拌勻。又用篩篩之。宜多篩幾次。使勻和。然後貯藏罐中。密蓋之。以備食用。此粉由藥物的作用。能發生氣體。凡鹽基性物。與酸素相混。必有一種氣體發生。荷蘭水即其例也。此粉不經水。即相安無事。一遇水。必大發其泡。食時往往將此粉納入口中。用汽水飲入。益增泡發之量。通常用時。和在麵餅中。增其鬆度。單用者。加糖適量。和烘包粉中。注汽水飲之。

◎第十五種 烘餅

烘餅與麵包相似，亦是麵包的變相。今將其製法說面如下。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 小淺鍋爐子各一具。
- (二) 盆皿數只。
- (三) 網篩一只。

(乙)材料的整備

- (一) 麵粉一杯。
- (二) 烘包粉兩茶匙。
- (三) 牛乳一杯。
- (四) 雞蛋一枚 (攪勻)。
- (五) 乳油一匙 (溶解候用)。

製法

將上項乾的材料用篩篩和。另用雞蛋攪勻。加牛乳、乳油於其中。攪勻後，注入整備的乾料中。拌之使勻。再打攪使淨。另將乳油塗在淺鍋中。用匙盛之，滴入鍋內。烘之。每一鍋為一餅。其鍋製成花式者更好。因為烘出的餅亦能成花形了。烘時兩面都要烘的。每面只宜烘一次。每烘一次，鍋上亦塗油一次。不這樣，恐要粘住的。用糖和入所烘的餅，是叫甜乳烘餅。不用糖，若用稠酸乳和入的，叫做酸乳烘餅。

西餐烹飪秘訣第八編終

西餐烹飪秘訣

第九編 糖菓法

① 第一種 烘蘋果

菓品中含有水份、糖質、酸素及蛋白質。故吃他很有益處。不論煮的、不煮的、都可常常取食。但新鮮菓品、尚未成熟的、或有毒質、頗難消化。若過於熟的、亦是這樣。故宜選擇食他。普通菓實、如蘋果、香蕉、雪梨、櫻桃、橙、橘、梅、柿、菠蘿蜜、等。生的、不論如何、只要洗滌得乾淨。若是將他煮的、却有煮的法子。這蘋果是用火來烘的、叫做烘蘋果。今將烘法寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

製法

將整備的蘋果、每菓入白糖一茶匙於其中、入

(一) 爐子一只。

(二) 陶土烘碟一只。

(三) 切菓刀一把。

(四) 盆子一只。

(乙) 材料的整備

(一) 蘋果六枚。一要新鮮的、洗淨拭乾、用刀

削去皮、剝去菓心候用。

(二) 白糖六茶匙。

(三) 牛乳或乳酪少許。

(四) 香汁少許。

烘碟中。四周澆以清水一匙。隨烘隨將蘋果輕擊。待其鬆軟。即可取出。放在他盆中。滴入香汁。或凍食。或熟食。隨時而定。亦可兼用牛乳。或乳酪。少許食之。

◎第二種 煮蘋果

菓品煮食者。其煮法如下。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一只。

(二)盆皿數只。

(乙)材料的整備

(一)蘋果六枚。用新鮮的。在水中洗滌。清潔候用。

(二)甜質物品若干。如香糖等類。

煮法

將洗淨的蘋果。放入鍋中。加水。能蓋掩其菓為度。浸之。靜置一夜。或數小時。然後放在火上煮之。再加糖類。及香品。再煮五分鐘。其菓已軟為度。

◎第三種 蘋果醬汁

醬汁就是用菓煮出的汁。放入糖類等。煎成汁。其製法如下。

整備

(甲)器具的整備

(一)烘碟一只。

(二)鍋爐各一只。

(三)果刀一把。

(四)碟匙各數只。

(乙)材料的整備

(一)蘋果六枚。洗淨。削去皮及心。每菓切

成四片候用。

(二)白糖六匙。

(三)檸檬皮兩片。

(四)食鹽少許。

製法

將整備的蘋果。放在烘碟上烘之。俟他鬆了。取
置他碟中。將白糖。檸檬皮。食鹽等。入鍋中。加清
水一杯。將烘過的蘋果片煮之。約七八分鐘。取
出供食。冷食熱食。隨時而定。

附註

凡用菓品煮烘。或煎汁。均是如前三法的手續。
不論什麼菓品。只要照前法行之。至於材料却

無一定。有則加之。無則可免。其他菓品的煮烘
法子。也不必更說了。

◎第四種 拍拉姆潑林格

席間用的茶果。種數亦很多。其名有拍拉姆潑林
格。斯維脫潑林格。麵包潑林格等種種。其製法大
同小異。今將拍拉姆潑林格的製法。寫在後面。此
為西餐中的要品呢。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。

(二)審離模一具。

(三)深鉢一只。

(四)盆皿數只。

(乙)材料的整備

製法

- (一) 大乾粒葡萄約半斤。(去子)
- (二) 小乾粒葡萄一斤。(去子)
- (三) 巴旦杏半斤。(切細)
- (四) 檸檬皮半斤。(切細)
- (五) 麵包粉一斤
- (六) 生牛油半斤。(切碎)
- (七) 蜜燕一兩。(切細)
- (八) 勃蘭地酒適量
- (九) 雞蛋四枚「黃白分置調勻」
- (十) 麵粉十匙
- (十一) 培金格粉二茶匙
- (十二) 白湯半杯
- (十三) 熟牛油少許「塗模用的」

將葡萄乾粒、麵包粉、巴旦杏、檸檬皮等拌和。再將生牛油同蜜燕切碎加入。用勃蘭地酒和之。重捏多時。放置半日。再用牛油二大匙。和白糖八大匙。入深鉢中混合之。復加蛋黃四個於其中。又將蛋白調至發泡後。和入之。再加麵粉八大匙。培金格粉二茶匙。一同捏之。然後用牛油塗於套離模中。注混合物。約十分之七。上面用洋紙蓋蔽之。蒸煮三小時。去其紙。由模中脫出。盛於圓皿中。注以勃蘭地。燃以火。取出供食。此品時。當另用葡萄酒一大匙。白糖四大匙。白湯半杯。煎成汁。和以麵粉。使之濃厚。加在上面供食。

◎第五種 麵包濺林格

這是用麵包製的濺林格。也是茶菓之一。製法如

下。
整備

(甲)器具的整備

- (一)火爐一具。
- (二)蒸籠一具。
- (三)洋鐵製圓筒一具。
- (四)刀鏟各一具。
- (五)盆皿各一只。

(乙)材料的整備

- (一)麵包一斤。〔將硬皮切去〕
- (二)乾葡萄四兩。
- (三)雞蛋三枚。
- (四)白糖三大匙。
- (五)牛乳三合。

製法

- (六)檸檬汁巴尼拉少許。
- (七)牛油少許。

將麵包切去硬厚的皮。再切成四片。以洋鐵筒塗牛油於內。搵麵粉少許。納入麵包一片。其中其上面鋪乾葡萄一錢。餘三片。亦如這樣裝在筒中。另將雞蛋、白糖、牛乳攪勻。如嫌乾。可放水少許。並和入檸檬汁、巴尼拉。將他灌入裝麵包的鐵筒中。上面覆以洋紙。納蒸籠中蒸之。約二十分鐘。即可取出供食。

◎第六種 鐸挪茲

鐸挪茲亦茶果之一。其製法很簡單。說明如下。
整備

(甲)器具的整備

(一) 鍋爐各二具。

(二) 刀鏟各二把。

(乙) 材料的整備

(一) 麵粉一升。

(二) 食鹽一茶匙。

(三) 麵包屑一匙。

(四) 橘酒二匙。

(五) 牛油一斤。

製法

將牛油一兩入鍋溶之。和入麵粉、食鹽、麵包屑、橘酒、力捏使和。置板上。再捏之。展成厚約三分。切成長三寸闊三分之條。結成環狀。用牛油一斤入鍋中俟沸。投入炸之。俟其色變茶色。取出。皿中鋪以紙。以之置在紙上。使油吸去後。再置。

盆中供食。食此當另備一種之湯。以佐之。
◎ 第七種 勃蘭地茶果

這果用雞蛋做的製法請看下面
整備

(甲) 器具的整備

(一) 煎鍋爐子各一具。

(二) 盆皿各數只。

(三) 離勺一把。

(乙) 材料的整備

(一) 雞蛋三枚。攪之極勻。

(二) 食鹽胡椒末少許。

(三) 牛乳肉湯少許。

(四) 白糖少許。

(五) 勃蘭地二匙。

製法

將鷄蛋攪勻後。和入食鹽、胡椒末、適宜。再和牛乳肉湯。納油煎鍋中煎之。至半熟加糖少許。注上勃蘭地。以火柴點燃。取出供食。

附註

凡用勃蘭地。置茶果之上。卽宜燃着其火。經火燃後。其芬芳沁入果中。發散的質。已爲火燃去了。

◎第八種 皮斯開脫

這亦茶果之一。其原料亦以鷄蛋爲主要品。其製法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 火灶一具。

- (二) 平底鍋一只。

- (三) 壓模一具。「此壓模。就是鑲刻各種花式之模子。與賽離模不同。這是鑲固體東西用的。若是流動體用的。就是賽離模。」

- (四) 桿槌一具。「就是壓扁及滾薄麵類用的。」

- (五) 盆子數只。

(乙)材料的整備

- (一) 鷄蛋四枚。「攪勻至發泡爲度。候用。」

- (二) 麵包十二兩。

- (三) 白糖六兩。

- (四) 拉特油三兩。

- (五) 倍金格粉三茶匙。

製法

(六)乳油少許。

將雞蛋攪至發泡。和入麵粉中。並用白糖六兩。拉特油三兩。和入麵粉及蛋汁中。再加倍金粉。粉三茶匙後。用力捏之。如嫌乾。當加水六匙。輕捏之。使和潤。然後布乾麵粉於板上。將捏就之濕麵粉。置其上。用桿展之。折為四層。壓附後。用壓模壓出形狀。壓時。模中宜布以乾粉。以防粘着。將乳油塗於平底鍋上。將壓出之麵塊。列於其中。入火灶中。烤之。既熟。供食。

◎第九種 糖菓

糖菓一物。種類至多。亦為有益食品。最宜於飯後食之。今將製法。說明於後。以備製食。

甜膠糖菓。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。

(二)扁鍋一具。

(三)盆皿數只。

(乙)材料的整備

(一)糖漿二杯。

(二)黃糖一杯。

(三)乳油三湯匙。

(四)醋一茶匙。

製法

將糖漿、黃糖、及乳油三物混和。入鍋煮之。一面用冷水一盆試之。煮糖時。將糖滴入水中。即成硬球時。更加以醋。加醋後。再煮。及糖點入水。變

成碎珠時。已爲適度。即傾在扁鍋內。待其全凍。切成方粒。供食用。

◎第十種 乳油糖果

整備

(甲)器具的整備 全上

(乙)材料的整備

(一)黃糖兩杯

(二)咖啡半杯

(三)檸檬汁兩湯匙

(四)食鹽少許

(五)乳油二大匙

(六)香料一茶匙

(七)清水二大匙

製法 全前

整備

◎第十一種 咖啡糖膏

(甲)器具的整備 全上

(乙)材料的整備

(一)黃糖三杯

(二)酒石精四分之一茶匙

(三)香料半茶匙

(四)咖啡茶汁一杯「用咖啡二茶匙。泡沸水一杯。至冷。濾出其茶汁候用。」

製法

將黃糖。酒石精。咖啡汁。三種。置鍋中。煮之。使沸騰後。減去其火。靜煮之。至糖點隨滴成絲時。加入香料。傾入大碟內。使之冷凍。至糖質半冷時。搓捏之。入瓶中。貯藏一晝夜。方得成膏狀。至時

可取用了。

西餐烹飪秘訣第九編終



西餐烹飪秘訣

第十編 會食法

◎第一種 西餐的會食法

中國食品。不論什麼。每種只盛一器。和同席人共食之。西餐則取分食主義的人。各一器。不相混淆。不論什麼菜。都以整塊供食。食的人。右手持叉。左手持刀。以叉住食物。以刀割下。仍以叉送口中。不可以刀送入口。致生危險。每檯中。必有架。架各種玻璃瓶。臚列各類調味素。如醬油。醋。糖。食鹽。胡椒末。加辣粉等。各適所好。隨意調劑。麵包的食法。吃的時候。先調果醬。或牛油。隨自己的意思。調就。用刀分割麵包。將果醬。或牛油。塞入中間。或以果醬。牛油。用刀塗在麵包上。然後就

食之。

湯的食法。飲湯是用杓的。若食麵包。不欲塗醬。或牛油回食。可用湯食。食湯欲盡時。可用手將碗稍傾。使湯聚在一邊。用杓盛食。但不可捧碗就口。要知道與口有直接的關係。只有叉。匙與杯。以及其他刀碗等。都不能直接入口的。

菜的食法。看品物而異。有用叉的。有刀叉並用的。有用匙的。譬如牛羊肉等。多係整塊。那食時。須用叉住。用刀割碎。然後再用叉送入口中。或隨割隨食。如食碎的食品。就用叉挑來吃。如食雜拌食品。或鷓鴣肝等。另外有小匙盛食。凡每菜食畢。將刀叉等置在盤內。西餐氣收去。再食他菜。另有

他菜的刀叉。雖食二次同種的食品。那刀叉亦須更換。若食菜未完。已不要吃了。可將刀叉併置一處。就是表明不要吃的意思。西崽方敢收去。若食菜未完。路要停口。少待再吃。那刀叉的放置。不可合在一處。須右手面放刀。左手面放叉。這就是表明還要吃的意思。至後一菜又來了。西崽要來詢問了。若不要吃了。他方敢收去。菜若已經吃完了。那刀叉的放置。就沒有什麼關係了。併在一起。可不併在一起亦可。

飯的食法 吃飯用匙。因為是粒子。故用匙。若飯中還有整塊的肉品。如芥辣鷄飯等。那食時。還須用着刀叉。以便割碎。投入口中。那飯粒仍單用匙的。

水果的食法 水果用刀。自己切碎。取食是了。

咖啡的飲法 來咖啡。西崽便拿盆。中置咖啡一杯。匙一把。方糖二三塊。將糖投咖啡中。多少隨便。另外有牛奶一壺。西崽必詢問是否加入。若不要加入。就不加入了。

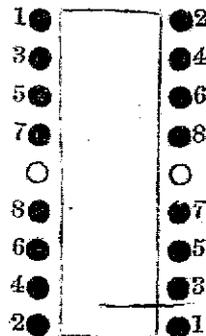
酒的飲法 酒來。西崽斟注杯中。酒杯係玻璃的。隨意自飲飲完。西崽照例來斟。欲若自斟自飲。可使他將酒瓶放在面前。飲酒並無一定。要飲就飲。不飲就止。自食麵包起。至最後點心止。都可飲得。主人對此。不甚強讓。非如吾國的習俗。有強讓勸飲。以為客氣。遇酒量不大的。就要被酒害。或致失事。若自知其量。必少意外過失。西人以酒是隨意飲品。非如吾國宴會。以酒為主要飲品的。

◎第二種 座位的排列法

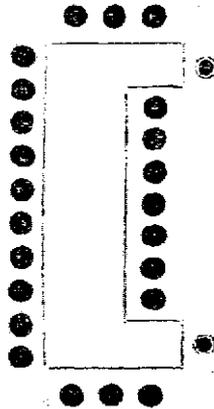
西俗宴會禮節。與中國稍有不同。其宴會的樣子。

多是長的主人必須居長極的橫頭。所請的客照左右挨下。凡生客或遠來的客。必使坐近主人。這個人用意很好。因為生客與主人不熟悉。所以必使坐近主人。俾得互相談話。聯絡感情。在日夕晤面的友輩。坐與主人稍遠。且可以代主人酬酢。凡交際酬酢之間。每與生客多談幾句。所以使坐客不寂寞。又可互相親密。在主人對面的座位。亦是主位。男女合坐宴會時。此位當為主人的妻坐的。若女賓不列席。這位當為主人的自己人。或極交好的朋友。這位就是半主人呢。其餘亦照左右以次挨下。請看下面的圖。●這是主人的記號。○是主人的好友的記號。●是朋友的記號。

第一式



第二式



中國禮食不言。寢不語。歐美在食時。宜互相言語。不語時。他人疑其有病呢。且西歐大宴會時。每席有數十人。或數百人的大宴會。其檯多係第二式。迴曲的檯。還有如十字形。工字形。及丁字形的檯。

格上均鋪白布單子。

◎第三種 菜單的支配法

普通番菜約分三種。一種叫公司菜。一種叫點菜。公司菜每菜館每日均有限定幾種的。有一定的價目。大約午餐比晚餐價少十分之二三。譬如午餐七角五分。晚餐要一元。其菜單每日每館分午晚列出。其菜或有不合。亦可更換一二樣。其次序先湯次菜。後點心或飯。若是點菜。次序亦照前例。先湯次菜。或一或二。或三四樣。須酌量自己食量。飯或點心不要亦可。食畢。即來咖啡。這不必開在菜單上的。若要吃紅菓時。這倒要對西廚說明。否則只來咖啡一種而已。凡點菜的。照例不來水果。若要水果。亦要對西廚說明的。

◎第四種 器具的整備法

烹飪用的器具種類很多。餐館廚中固多置備。但家庭用的烹飪器具宜就必須者置備。不常用的東西可以不必購備。今就常用的器具開明在下面。

鍋子種類亦多。有有柄的。有沒柄的。大約如湯用鍋。二層鍋。宿司鍋。油煎鍋等。湯用鍋就是煮湯必需的。鍋形較深。有柄無柄。或有兩耳。效用同的。二層鍋。為二層相疊的。鍋形如湯鍋。不過裏面還有一個小鍋。用他燉煮牛乳。或其他不宜直接燒煮的東西。外層置熱水。內層置欲煮的物品。煎鍋有平底尖底的二種。隨物應用。形如皿底而平。有長柄。油煎食物。或烤物用的。宿司鍋。專製宿司用的。形深。有長柄。或二短柄。煮湯鍋。及宿司鍋等。皆有蓋。煎鍋有的備有蓋的。有的沒有蓋的。皿類製

點心如布丁等。必須用的。盛食品的皿。形甚淺。名叫「波來脫」。刀類亦多。大的刀。備切肉及切硬品的。是厨刀。其名叫「查賓那哀夫」。小刀有切肉的。與切麵包的二種。切麵包的就叫切麵包刀。匙有大中小三種。大的是湯匙。飲湯用的。小的是茶匙。飲茶時用的。中的專食果品點心用的。還有亦有多種。肉叉又食肉品。有厨用的。又食物烤烘等用的。若烤烘食物。有特製的火灶。這灶如方箱。有上下二層。置火其中。烤烘食物。其他如鐵灶。風爐等。亦爲必要的器具。還有一種模型。其名叫「賽離模」。用他注流質麵膠之類。範成各種花形。用洋鐵製的。有注入麵膠之後。冷凝脫出的。有放在灶中烘熟取出的。有放在油中煎後取出的。其形式很多。大小不一。可隨物應用。又有密穿小

孔的大匙。這就是吾國離勺。其名叫「史克瑪」。亦有用鐵絲製的。效用一樣的。專濾出鍋中所煮的東西用的。又有一種淺勺。其名叫「拉德爾」。專以吸湯用的。還有抓爛根菜類。及馬鈴薯的爪。就叫馬鈴薯爪。又有用以迴反鍋中物品用的。效用如鏟刀。形式係長面扁平的。其名叫「搭爾那」。還有搗碎物品用的。叫「查賓薄兒」。就是厨鉢。又有專製肉醬的切肉器。及磨刀用的銼桿子。其名叫「斯企兒」。其他有調蛋用的。調蛋車。及調蛋篋。及濾咖啡器。篩子。碾鉢等。可以隨便置辦。不必拘定。

在煮飪時所穿的衣服。都要白的。易於檢點污濁。火爐宜掃除清潔。鐵板上宜塗上防銹粉。使時常光潔。烹煮既畢。鍋子刀叉等。隨時洗滌乾淨。油鍋

用後乘熱時即宜拭去油氣。置火上烘乾。他種鍋子亦宜用熱水洗滌。在十分鐘時令他乾燥。烹飪的東西宜在食時五分鐘前辦就。已辦就的食品宜設法不使冷卻。一切器具宜置有一定地方。必須在容易檢查處。刀柄若爲象牙的。切勿浸入水中。否則必破碎。有腥氣處。不可切麵包。及其他乾濕點心。茶果等類。玻璃器具。不可用熱水洗滌。恐防碎裂。盛置食物宜有整齊的形式。盆皿四周盛物供食時。必須揩拭乾淨。不可有汗點。滴雜盆邊。刀叉等當放在無腥膩的地方。洗淨之後。必要揩乾爲要。磁碟玻璃。稍有破損。即不宜用。否則便算失敬。客人慎之慎之。

西餐烹飪秘訣第十編終



●新書出版

三十六鴛鴦

全二冊
洋八角

桃花運

全二冊
洋七角

當代名
新小說集

全一冊
洋六角

中國偵探大觀

全一冊
洋五角

▲以上各書照碼七折

▲外埠寄費加一

中華民國十年六月三十日初版

美味
烹飪
西餐
秘訣

全書一冊 ● 價洋四角

編輯者 常熟李公耳

印刷者 上海廣文書局

總發行所 四馬路中市
上海世界書局

分發行所 北京漢口 廣東杭州
世界書局

●版權所有翻印必究●



7.8

4-2