

◆ 美 味 烹 飪 秘 訣 ◆

食 譜 大 全

— 目 編 —

第 一 編	第 二 編	第 三 編	第 四 編	第 五 編	第 六 編	第 七 編	第 八 編	第 九 編	第 十 編	第 十 一 編	第 十 二 編
均 的 秘 訣	蒸 的 秘 訣	勸 的 秘 訣	炸 的 秘 訣	煨 的 秘 訣	燒 的 秘 訣	煮 的 秘 訣	醃 的 秘 訣	醬 的 秘 訣	糟 的 秘 訣	糖 的 秘 訣	酒 的 秘 訣

上 海 世 界 書 局 印 行

427.1
594



3 0529 4857 1

例言

一本書在編纂的時候，並沒有「一書的參考，一冊的憑藉」；完全是著者日常的經驗，和實習的心得；故和翻譯節錄者迥異。這是本書著作的價值。

一本書分十二大編；叫做炒的秘訣；蒸的秘訣；燻的秘訣；炸的秘訣；煨的秘訣；燻的秘訣；羹的秘訣；醃的秘訣；醬的秘訣；糟的秘訣；糖的秘訣；酒的秘訣；各五六十節，都二十萬言，這是本書材料的豐富。

一本書每種製品的當中，可分作「概略」「整備」「製法」「附註」的四種段階。「概略」，則專說明本製品的普通情形。「整備」：則專說明本製品應用的器具，應該怎樣去處理他；怎樣去使用他；本製品應用的材料，應該怎樣去調理他；怎樣去炙焙他。「製法」：則專說明本製品應該怎樣去燒；怎樣去爆；怎樣去炒；怎樣去熬。「附註」：則專說明在烹調本製品的時候，應該特別注意的事項，或關於手續方面的；或關於火力方面的；或關於和味方面的；或關於選擇方面的；或關於食法方面的；或關於貯藏方面的；都為未經道破的秘訣。讀者手此一編，便可按譜填詞，瞭若指掌；這是本書編纂的精確。

00447

#07870

71724

一本書蒐羅材料，力求廣博，以符書名大全的本旨。故凡中西菜館，大小家庭，日常所用得到的菜司；莫不應有盡有。編纂完密，方法精良；可爲女校的教本，可作中儉的南針；這是本書內容的切實。

一本書爲應時世的要求，採用白話體編置；故意思越發的淺顯，字句越發的簡明；雖童稚老嫗，沒有一個不可以參考；這是本書文筆的新穎。

一本書蒐羅的廣博，雖爲他本所不及；編纂的詳備，雖爲他書所罕見；然遺漏舛誤，必難盡免。應該在再版的時候，設法擴充，詳加覈對，使成一完全沒有缺陷的專書，以慰閱者諸君的盛意。這是本書將來的期望。

美味
秘訣

食譜大全編目

第一編	炒的秘訣	一至八四
第二編	蒸的秘訣	一至八二
第三編	燻的秘訣	一至三二
第四編	炸的秘訣	一至五八
第五編	煨的秘訣	一至一四
第六編	燻的秘訣	一至三六
第七編	煮的秘訣	一至九八
第八編	醃的秘訣	一至四二
第九編	醬的秘訣	一至二二
第十編	糟的秘訣	一至三〇

第十一編 糖的祕訣……………一至二八

第十二編 酒的祕訣……………一至二〇

美味烹調秘訣

食譜大全目次

第一編 炒的秘訣

第一種

炒雞……………一

栗子炒雞……………二

菜心炒雞……………二

薺菜炒雞……………三

第二種

炒雞片……………三

紅炒雞片……………四

清炒雞片……………四

第三種

炒時件……………五

第四種

炒肉絲……………六

韭芽炒肉絲……………七

薺菜炒肉絲……………七

辣椒炒肉絲……………七

筍炒肉絲……………七

斤斤菜炒肉絲……………七

交菜炒肉絲……………八

腐干炒肉絲……………八

百叶炒肉絲……………八

第五種

炒腰片……………八

炒腰腦.....九

炒蝦腰.....九

第六種

炒肝絲.....一

第七種

炒肝油.....二

鹽直炒肝油.....二

豆腐炒肝油.....二

第八種

炒蹄筋.....三

第九種

炒肉片.....五

韭菜炒肉片.....六

薺菜炒肉片.....六

第十種

炒五香肉.....一六

第十一種

炒魚翅.....一八

蟹粉魚翅.....一八

蝦仁魚翅.....一九

肉絲魚翅.....一九

魚唇魚翅.....一九

第十二種

炒青魚.....二〇

炒頭尾.....二〇

炒肚襠.....二一

炒醋魚.....二一

炒豁水.....二一

第十三種

炒卷菜.....二二二

粉皮炒卷菜.....二二二

菜心炒卷菜.....二二二

豆腐炒卷菜.....二二三

第十四種

炒蟹粉.....二二三

肉絲蟹粉.....二二四

蝦仁蟹粉.....二二四

第十五種

炒假蟹粉.....二二五

第十六種

炒海參：又名炒三鮮.....二二六

第十七種

炒野雞野鴨.....二二八

第十八種

炒田雞.....二二九

第十九種

炒鑪和.....二三一

第二十種

炒油蝦.....二二二

第二十一種

炒大蝦.....二二四

交白炒大蝦.....二二四

韭菜炒大蝦.....二二四

豆瓣炒大蝦.....二二四

絲瓜炒大蝦.....二二五

毛豆子炒大蝦.....二二五

第二十二種

炒羅漢辣椒糊.....三五

第二十三種

炒硫黃蛋.....三七

干貝硫黃蛋.....三七

蝦仁硫黃蛋.....三七

蟹粉硫黃蛋.....三七

第二十四種

炒肉鬆.....三八

炒魚鬆.....三九

炒雞鬆.....三九

第二十五種

炒素海參.....三九

第二十六種

炒素饅和.....四一

第二十七種

炒素肉丸.....四二

第二十八種

炒素三鮮.....四四

第二十九種

炒素雞.....四五

第三十種

炒冬菇.....四六

第三十一種

炒新蠶豆子.....四七

第三十二種

炒豆瓣.....四九

第三十三種

炒蘿蔔鬆	五〇
第二十四種	
炒豆腐鬆	五一
第二十五種	
炒粉皮	五一
第二十六種	
炒辣椒	五三
第二十七種	
炒糖藕	五四
第二十八種	
炒假冬筍	五五
第二十九種	
炒豆腐乾絲	五六
第四十種	
炒南瓜絲	五七
第四十一種	
炒磨腐	五八
第四十二種	
炒葱蘢芋苡	五九
第四十三種	
炒金花菜	六〇
第四十四種	
炒油菜百葉	六一
第四十五種	
炒芹菜	六二
第四十六種	
炒麩	六三
蝦仁炒麩	六三

肉絲炒麩	六三
蟹粉炒麩	六四
第四十七種	
蛋炒飯	六四
第四十八種	
炒麩衣	六五
第四十九種	
炒霹波年糕	六六
第五十種	
炒年糕	六八
第五十一種	
炒餛飩	六九
第五十二種	
炒米粉	七〇
第五十三種	
炒鹽鹽杏仁	七一
第五十四種	
炒交子	七二
第五十五種	
炒醬豆	七二
第五十六種	
炒五香豆	七三
第五十七種	
炒發豆	七四
第五十八種	
炒發芽豆	七五
第五十九種	
炒蠶豆	七六

第六十種

炒油鹽豆.....七六

第六十一種

炒紅菓.....七七

第六十二種

糖炒栗子.....七八

第六十三種

炒鹽緊豆.....七八

第六十四種

炒花生.....七九

第六十五種

炒白菓.....八〇

第六十六種

炒玉蜀黍.....八一

第六十七種

炒爆開豆.....八一

第六十八種

炒梧桐豆.....八二

第二編 蒸的祕訣

第一種

蒸湯鴨.....一

第二種

蒸乾鴨.....二

第三種

蒸鵝.....三

第四種

粉蒸肉.....四

粉蒸雞.....四

粉蒸鴨.....五

粉蒸牛肉.....五

第五種

嫩魚翅.....五

雞脚魚翅.....六

鴨掌魚翅.....六

蔴菰魚翅.....六

干貝魚翅.....六

蟹粉魚翅.....六

肉絲魚翅.....七

第六種

清蒸鰻鯉.....七

火腿鰻鯉.....八

干貝鰻鯉.....八

豬油塞鰻鯉.....八

榨菜鰻鯉.....八

肉糜塞鰻鯉.....八

紅蒸鰻鯉.....九

第七種

清蒸甲魚.....九

第八種

蒸鱸段.....一〇

干貝蒸鱸段.....一一

火腿蒸鱸段.....一一

冬菰蒸鱸段.....一一

肉片蒸鱸段.....一一

冬笋蒸鱸段.....一一

第九種

蒸包風魚.....	一二
第十種	
煎燉魚.....	一三
煎燉鯽魚.....	一四
煎燉鱸魚.....	一四
煎燉塘鯉魚.....	一四
煎燉鰱魚.....	一四
第十一種	
燉肉嵌鯽魚.....	一四
第十二種	
燉鮮魚.....	一六
第十三種	
燉鹹魚.....	一七
第十四種	
燉鮮蛋.....	一八
干貝燉蛋.....	一九
蝦仁燉蛋.....	一九
麻雀燉蛋.....	一九
海蜆燉蛋.....	一九
開洋燉蛋.....	一九
鱈魚燉蛋.....	二〇
肉腐燉蛋.....	二〇
蟹黃燉蛋.....	二〇
腦子燉蛋.....	二〇
乳腐露燉蛋.....	二〇
第十五種	
蒸肉心蛋.....	二一
蒸蟹心蛋.....	二一

蒸蝦心蛋.....	二一
蒸豬油心蛋.....	二二
第十六種	
蒸火腿干貝.....	二二
第十七種	
蜜蒸干貝.....	二三
第十八種	
蒸蟹.....	二四
第十九種	
豬油蒸蟹.....	二六
第二十種	
燉田雞.....	二七
毛豆子燉田雞.....	二八
嫩笋頭燉田雞.....	二八

蕪荻燉田雞.....	二八
扁尖燉田雞.....	二八
干貝燉田雞.....	二八
火腿燉田雞.....	二八
第二十一種	
燉蝦湯.....	二九
第二十二種	
燉螺螄.....	三一
第二十三種	
燉腰腦湯.....	三一
干貝腰腦湯.....	三一
蝦仁腰腦湯.....	三一
火腿腰腦湯.....	三一
冬笋腰腦湯.....	三一

第二十四種

蒸蛋衣包肉.....三四

第二十五種

蒸豆腐衣包肉.....三五

第二十六種

燉肉絲湯.....三六

肉絲蛋衣湯.....三六

榨菜肉絲湯.....三七

鹹菜肉絲湯.....三七

白菜肉絲湯.....三七

冬笋肉絲湯.....三七

薺菜肉絲湯.....三七

三絲湯.....三七

第二十七種

清蒸荷葉包肉腐.....三七

第二十八種

清蒸獅子頭.....三八

紅蒸獅子頭.....三九

第二十九種

蒸八寶肉圓.....四〇

第三十種

蒸香腸.....四一

第三十一種

蒸羅漢辣醬.....四二

第三十二種

燉羊膏.....四四

第三十三種

燉甲螺塞肉.....四五

第二十四種

蒸茄子嵌肉.....四六

第二十五種

燉鹹水.....四七

燉肉鹹水.....四七

燉雞鹹水.....四八

燉魚鹹水.....四八

燉雪裏紅鹹水.....四八

第二十六種

蒸菠菜羹.....四八

第二十七種

燉水豆腐花湯.....四九

燉笋片水豆腐花湯.....五〇

燉毛豆子水豆腐花湯.....五〇

燉紫菜水豆腐花湯.....五〇

第二十八種

蒸豆瓣.....五一

蒸豆瓣湯.....五一

第二十九種

蒸毛豆子湯.....五一

冬菜毛豆子湯.....五一

扁尖毛豆子湯.....五一

笋片毛豆子湯.....五一

榨菜毛豆子湯.....五一

第四十種

乳腐露燉豆腐.....五三

第四十一種

蒸茄子.....五四

第四十二種

蒸茄餅.....五五

第四十三種

蒸棗糕.....五六

蒸棗餅.....五六

第四十四種

蒸豬油蛋糕.....五七

第四十五種

蒸八寶飯.....五八

第四十六種

蒸山藥膏.....五九

桂花心山藥膏.....六〇

玫瑰心山藥膏.....六〇

豆沙心山藥膏.....六〇

第四十七種

糕松子胡桃糕.....六一

第四十八種

蒸蘿蔔糕.....六一

第四十九種

蒸饅首糕.....六四

第五十種

蒸翡翠糰.....六五

第五十一種

蒸金黃糰.....六六

第五十二種

蒸刺毛糰.....六八

第五十三種

蒸茄餅.....六九

第五十四種

蒸坤飯糕.....七〇

第五十五種

蒸糰.....七一

肉糜糰.....七二

蟹心糰.....七二

火腿菜心糰.....七二

葡萄心糰.....七二

揩酥心糰.....七二

豆沙豬油心糰.....七三

芝蔴糖心糰.....七三

蕪筍菜心糰.....七三

瓜薑心糰.....七三

第五十六種

蒸饅頭.....七四

鬆酵饅頭.....七五

緊酵饅頭.....七五

肉心饅頭.....七五

蟹粉饅頭.....七五

薺菜豬油心饅頭.....七五

白糖豬油心饅頭.....七五

豆沙豬油心饅頭.....七五

第五十七種

蒸燒賣.....七六

肉心燒賣.....七六

蟹粉燒賣.....七七

第五十八種

蒸年糕.....七七

蒸白糕	七八
蒸蜜糕	七八
蒸斜油糕	七八
第五十九種	
蒸肉糕	七九
第六十種	
蒸豬油嵌棗	八〇
第二編 燻的祕訣	
第一種	
燻肉	一
燻肉片	一
燻蹄膀	一
第二種	
燻魚	二

燻青魚	三
燻鯽魚	三
燻鱖魚	三
燻塘鯉魚	三
第二種	
燻雞	四
第四種	
燻田雞	五
第五種	
燻豬肚	七
第六種	
燻腰片	八
第七種	
燻腦子	一〇

第八種

爛牛肉.....一一

第九種

爛門鎗.....一二

第十種

爛蛋.....一三

第十一種

爛油蝦.....一四

第十二種

爛腸臟.....一五

第十三種

爛蛋餃.....一七

第十四種

爛羊膏.....一九

第十五種

爛鴿子.....二〇

爛黃雀.....二一

爛竹雞.....二一

爛兔腿.....二一

第十六種

爛素鵝.....二二

第十七種

爛青豆.....二三

第十八種

爛筍.....二四

第十九種

爛菌.....二五

第二十種

燻嘉興蘿蔔·····	二六
第二十一種	
燻豆腐干·····	二八
第二十二種	
燻油麩筋·····	二九
第二十三種	
燻蓑衣蘿蔔·····	三〇
第二十四種	
燻芹菜·····	三一
第四編 炸的祕訣	
第一種	
炸豬排·····	一
炸雞排·····	一
炸牛排·····	二

炸鴨排·····	二
第二種	
炸魚鬆·····	三
炸蝦鬆·····	三
第三種	
炸走油肉·····	四
第四種	
炸脆·····	五
第五種	
炸雨前蝦仁·····	七
第六種	
炸蝦球·····	八
第七種	
炸榴黃菜·····	九

第八種

炸粉肉片.....一〇

第九種

炸爆魚.....一一

第十種

炸火腿圓.....一二

第十一種

炸刀魚.....一三

第十二種

炸冰葫蘆.....一四

第十三種

炸玫瑰堆.....一五

第十四種

炸山渣.....一七

第十五種

炸蛋麩衣.....一八

第十六種

炸春卷.....一九

第十七種

炸高麗蘋果.....二〇

高麗香蕉.....二一

高麗山渣.....二一

高麗雪梨.....二一

高麗肉.....二二

第十八種

炸油酥餃.....二三

豬油心油酥餃.....二三

火腿心油酥餃.....二三

百果心油酥餃.....	二三
鮮肉心油酥餃.....	二三
第十九種	
炸蝦包子.....	二四
第二十種	
炸香蕉餅.....	二五
第二十一種	
炸炒米肉丸.....	二六
第二十二種	
炸玉蘭片.....	二七
第二十三種	
炸胡桃肉.....	二八
第二十四種	
炸蛋餅.....	二九

第二十五種	
炸透糖.....	三〇
第二十六種	
炸藕肉片.....	三一
第二十七種	
炸藿香魚卷.....	三二
炸藿香豆砂卷.....	三三
藿香豬油卷.....	三三
第二十八種	
炸蝦餅.....	三三
炸肉絲餅.....	三四
炸豬油餅.....	三四
第二十九種	
炸藕夾.....	三五

第三十種

炸鍋巴.....三六

第三十一種

炸麩魚.....三七

第三十二種

炸鰻段.....三八

第三十三種

炸鱸絲.....三九

第三十四種

炸肉麩筋.....四〇

第三十五種

炸桂花雞蛋.....四一

第三十六種

炸五香魚.....四三

第三十七種

炸藿香卷.....四四

第三十八種

炸南瓜蟹.....四五

第三十九種

炸素排骨.....四六

第四十種

炸山藥片.....四七

第四十一種

炸油蝦.....四八

第四十二種

炸茄餅.....四九

第四十三種

炸油蜜蛋.....五〇

第四十四種

炸山芋片.....五二

第四十五種

炸油煎糰.....五一

第四十六種

炸油豆瓣.....五三

炸蘭花豆.....五三

炸果肉.....五三

第四十七種

炸烤果.....五四

第四十八種

炸糕乾.....五五

第四十九種

炸菌油.....五六

炸笋油.....五六

第五十種

炸辣油.....五六

第五編 煨的祕訣

第一種

煨鱖裏雞.....一

第二種

煨毛雞.....二

第三種

煨鰻魚.....三

第四種

烘月餅.....四

第五種

烘楊梅餅.....六

第六種

煨山芋.....七

第七種

烘太師餅.....八

第八種

烘乾杏.....九

第九種

烘乾桃.....一〇

第十種

烘自製餅乾.....一〇

第十一種

烘芥倫子蛋糕.....一一

第十二種

烘蛋.....一二

第六編 燻的祕訣

第一種

紅燻肉.....一

酒燻肉.....一

椒燻臘肉.....一

第二種

白燻肉.....二

醃燻鮮.....三

笋燻肉.....三

蘿蔔燻肉.....三

扁尖燻肉.....三

百叶燻肉.....三

第三種

燻醬蹄.....四

燻蜜炙火腿	四
第四種	
燻燕窩	五
第五種	
黃燻雞	六
黃燻鴨	六
冬筍雞	六
干貝雞	六
蔞瓜雞	六
第六種	
燻肉腐寒鴨	七
燻肉寒黃鴨	八
燻肉寒斑雞	八
燻糯米寒鴨	八

第七種	
蛇汁燻雞	九
第八種	
西瓜燻鴨	一〇
第九種	
清燻板鴨	一一
第十種	
燻蔞瓜蛋	一二
第十一種	
燻黃鱔	一三
第十二種	
燻肚子	一四
糯米寒肚子	一四
雞蛋寒肚子	一五

燻蓮子肚.....	一五
第十三種	
燻肺.....	一五
第十四種	
燻臙.....	一六
第十五種	
燻麩筋包肉.....	一七
燻麩筋包素.....	一八
第十六種	
燻腐衣包肉.....	一九
燻腐衣包素.....	一九
第十七種	
燻肉絲.....	二〇
笋燻肉絲.....	二〇

榨菜燻肉絲.....	二〇
交菜燻肉絲.....	二一
第十八種	
燻豬頭膏.....	二一
第十九種	
燻牛蹄.....	二二
第二十種	
燻烏魚蛋.....	二三
第二十一種	
燻粥.....	二四
六神粥.....	二四
茯苓粥.....	二五
薏苡粥.....	二五
茨實粥.....	二五

荷葉粥	二五
牛肉粥	二五
蝦米粥	二五
鴨粥	二六
藕粥	二六
糖粥	二六
菜粥	二六
海鹹粥	二六
羅漢粥	二七
第二十二種	
燻甜菜	二八
第二十三種	
燻糖芋艿	二九
第二十四種	

燻糯米綠豆湯	三〇
第二十五種	
燻有心湯水圓	三一
第二十六種	
燻湯糰	三二
第二十七種	
燻水餃子	三三
第二十八種	
燻肉楔子	三五
第七編 煮的祕訣	
第一種	
煮雞湯	一
第二種	
紅燒鷄	二

粟子燒雞	二
花菜燒雞	二
韭菜燒雞	二
蒜菰燒雞	二
薺菜燒雞	二
第二種	四
養糯米鴨	四
第四種	六
養神仙鴨	六
第五種	七
白炖雞	七
第六種	八
紅養肉	八
第七種	八
養焦鹽肉	一〇
第八種	一一
養神仙肉	一一
第九種	一二
養鮮豬頭膏	一二
第十種	一四
養川肉湯	一四
第十一種	一五
養梅花肉	一五
第十二種	一六
養牛肉	一六
第十三種	一七
養肉圓	一七
第十四種	一七

煮肉塞藕片	一九
第十五種	
煮藕肉	二〇
第十六種	
煮肉塞爪尖	二一
第十七種	
煮肉鬆	二二
第十八種	
紅燒頭尾	二三
第十九種	
煮乳腐露鰓魚	二五
第二十種	
煮炊糟	二七
第二十一種	

黃燜魚塊	二八
第二十二種	
煮鯉魚頭	二九
第二十三種	
煮魚丸	三〇
第二十四種	
煮白湯魚	三一
第二十五種	
煮糊蝶魚	三三
第二十六種	
煮魚餃	三四
第二十七種	
煮魚鬆	三五
第二十八種	

煮蝦仁凍.....	三七
第二十九種	
煮鱈魚.....	三八
第二十種	
煮川湯魚片.....	三九
第三十一種	
肉嵌鱈魚.....	四一
第三十二種	
煮刀魚羹.....	四二
第三十三種	
煮糯米香腸.....	四三
第二十四種	
煮糯米香肚.....	四五
第二十五種	
煮龍胞鳳胎.....	四六
第三十六種	
煮蜆蜆羹.....	四七
第三十七種	
煮鱈魚薺菜羹.....	四八
第三十八種	
煮神仙茄.....	五〇
第三十九種	
煮香菌盒.....	五一
第四十種	
煮鱸魚.....	五二
第四十一種	
煮五香魚.....	五三
第四十二種	

第四十三種	羹淡菜……………	五四
第四十四種	羹茶葉蛋……………	五六
第四十五種	羹大蛋……………	五七
第四十六種	羹鴨腦湯……………	五八
第四十七種	羹羊血羹……………	五九
第四十八種	羹肉心蛋餃……………	六〇
第四十九種	羹田雞鬆……………	六一
第五十種	羹龜肉……………	六二
第五十一種	羹蝦腦羹……………	六三
第五十二種	羹雞鬆……………	六四
第五十三種	羹糯米寒藕……………	六六
第五十四種	羹假蟹羹……………	六七
第五十五種	羹蛋湯……………	六八
第五十六種	羹麩賊鹽……………	七〇

煮蟹粉獅子頭.....七二

第五十七種

煮肉塞辣椒.....七二

第五十八種

煮羊肉.....七四

第五十九種

煮鍋巴湯.....七五

第六十種

煮凍蹄.....七六

第六十一種

煮五香肉.....七七

第六十二種

煮八寶豆腐.....七八

第六十三種

煮八珍麩.....七九

第六十四種

煮葛仙米湯.....八〇

第六十五種

煮干貝湯.....八二

第六十六種

煮羅漢菜.....八三

第六十七種

煮素肉圓.....八四

第六十八種

煮豬舌頭.....八六

第六十九種

紅燒冬瓜.....八七

第七十種

鮮菌燒豆腐.....	八八
第七十一種	
紅燒白菜.....	八九
第七十二種	
紅燒茄子.....	九〇
第七十三種	
羹橘絡湯.....	九一
第七十四種	
羹涼粉.....	九二
第七十五種	
煮木耳毛豆羹.....	九三
第七十六種	
裹豆腐干絲.....	九四
第七十七種	

裹杏仁豆腐.....	九五
第七十八種	
裹豆瓣酥法.....	九六
第八編 醃的祕訣	
第一種	
醃腰片.....	一
第二種	
醃鮮蝦.....	二
第三種	
醃醉蟹.....	三
第四種	
醃鹹蛋.....	五
油黃蛋.....	五
黑心蛋.....	五

第五種	醃皮蛋.....	六
第六種	醃風雞.....	七
第七種	醃蝦米.....	八
第八種	醃鹹肉.....	九
第九種	醃鹹魚.....	一〇
第十種	醃鹹雞.....	一一
第十一種	醃嘉興蘿蔔乾.....	一二
第十二種	醃盤香莴苣筍.....	一四
第十三種	醃笋尖.....	一五
第十四種	醃鹽菜.....	一六
	醃冬菜.....	一七
	醃春菜心.....	一七
	醃芥菜.....	一七
	醃芥菜心.....	一七
	醃芥菜根.....	一七
	醃白菜.....	一七
	醃雪裏紅.....	一七
	醃黃蘿蔔.....	一三
	第十一種.....	一三

醃金花菜	一七
醃五香菜	二〇
第十五種	
醃大蒜頭	二〇
醃大蒜苗	二〇
第十六種	
醃大頭菜	二二
醃香椿頭	二二
第十七種	
醃酸心菜	二二
醃醋白菜	二二
第十八種	
醃瓜乾	二三
醃西瓜皮	二三

醃黃瓜條	二三
第十九種	
醃鹽薑	二四
第二十種	
醃淡筍乾	二五
第二十一種	
醃醋蒜	二六
醃醋薑	二六
第二十二種	
醃醉蘿蔔	二七
第二十三種	
醃番茄	二七
第二十四種	
醃麩筋	二八

第二十五種

醃馬蘭頭.....三〇

醃芥菜.....三〇

醃蓬蒿.....三〇

第二十六種

醃豆腐.....三一

蝦子豆腐.....三一

乳腐露豆腐.....三一

鹹蛋黃豆腐.....三一

香椿頭豆腐.....三一

菌油豆腐.....三一

笋油豆腐.....三一

第二十七種

醃蝦仁拌豆瓣.....三二

蝦仁拌春筍.....三三

第二十八種

醃干貝拌雞絲.....三四

洋菜拌雞絲.....三四

第二十九種

醃蚶子.....三五

第三十種

醃醉雞.....三五

第三十一種

醃醉玉螺.....三六

第三十二種

醃莢衣蘿蔔.....三七

第三十三種

醃海蜇.....三八

第三十四種

腌瓜片.....三九

腌高莖笋.....四〇

腌蘿蔔絲.....四〇

第三十五種

腌笋.....四一

腌茭白.....四一

第二十六種

腌磨腐.....四一

榨菜腌磨腐.....四二

香椿頭腌磨腐.....四二

扁尖腌磨腐.....四二

第九編 醬的祕訣

第一種

造甜醬.....一

第一種

造醬油.....二

造蝦子醬油.....二

第二種

醬瓜.....四

醬瓜條.....四

醬網瓜.....四

醬薑.....四

醬佛手.....五

醬茄子.....五

醬刀豆.....五

第四種

醬鮮蘿蔔.....五

醬橘皮.....六

醬萬荳筍.....六

醬鮮佛手.....六

第五種

蟹醬.....七

蝦醬.....七

第六種

辣虎醬.....八

第七種

醬凝脂.....八

第八種

醬乳腐.....九

第九種

醬辣茄.....一〇

醬菌.....一一

第十種

桃醬.....一一

第十一種

花紅醬.....一二

第十二種

枇杷醬.....一三

枇杷梅子醬.....一三

第十三種

桂花醬.....一三

第十四種

玫瑰醬.....一四

第十五種

山查醬.....一五

第十六種	梅醬.....	一六
第十七種	楊梅醬.....	一七
第十八種	李子醬.....	一七
第十九種	杏子醬.....	一八
第二十種	蘋果醬.....	一九
第二十一種	蘋果甜菜醬.....	二〇

第十編 糟的祕訣

第一種	糟雞.....	一
	糟肉.....	二
第二種	糟魚.....	四
第三種	糟蟹.....	六
第四種	糟蛋.....	七
第五種	蝦糟.....	八
第六種	糟鮮交菜.....	九

糟菜.....一〇

第九種

糟茄.....一一

第十種

糟蹄膀.....一三

第十一種

糟豬肚.....一四

第十二種

糟油燻筋.....一五

第十三種

糟筍乾.....一五

第十四種

糟乳腐.....一六

第十五種

糟黃豆芽.....一七

第十六種

糟油.....一八

第十七種

糟嫩薑.....一九

第十八種

糟鮮筍.....二〇

第十九種

糟大蒜頭.....二二

第二十種

糟韭菜.....二三

第二十一種

糟蝦.....二三

第二十二種

糟蘿蔔	二四
第二十三種	
糟瓜	二五
第二十四種	
糟豆腐乾	二六
第二十五種	
糟萵苣	二八
第二十六種	
糟野苧菜	二九
第十一編 糖的秘訣	
第一種	
造糖	一
甘蔗造糖	一
蘿蔔造糖	二

黃糖	二
白糖	二
冰糖	三
第二種	
蜜金柑	三
蜜福橘	四
蜜香橙	四
第二種	
蜜薑	五
蜜橘皮	五
第四種	
辦櫻桃	六
糖楊梅	七
糖桃子	七

糖青梅.....七

糖芝酸.....七

糖茄子.....七

第五種

蜜葡萄.....八

蜜枇杷.....九

蜜脆梅.....九

蜜桃肉.....九

蜜冬瓜.....〇

蜜棗.....〇

蜜蓮心.....〇

蜜紅菓.....〇

蜜香櫞.....〇

第六種

糖佛手.....一

糖刀苳.....一

第七種

糖橙餅.....二

糖山查餅.....三

糖假山查餅.....三

第八種

糖橘糕.....四

糖桃糕.....四

糖梨糕.....四

糖香蕉糕.....五

第九種

糖梨膏.....五

糖桃膏.....六

第十種

香蕉糖.....一七

薄荷糖.....一七

玫瑰糖.....一八

桂花糖.....一八

稷子糖.....一八

桂圓糖.....一八

蜜棗糖.....一八

第十一種

蜂巢糖.....一八

第十二種

花生糖.....一九

胡桃糖.....一九

第十三種

梨膏糖.....二〇

脂油梨膏糖.....二一

玫瑰梨膏糖.....二一

桂花梨膏糖.....二一

薄荷梨膏糖.....二一

香蕉梨膏糖.....二一

第十四種

牛皮糖.....二二

第十五種

芝蔴捲.....二四

第十六種

芝蔴糖.....二五

小米糖.....二五

第十七種

糖薄荷.....二六

第十八種

糖大蒜.....二七

第十二編 酒的秘訣

第一種

黃酒.....一

第二種

燒酒.....三

大糟燒.....三

酒燒.....四

麥燒.....四

高粱燒.....四

第三種

白酒.....六

甜酒釀.....七

第四種

藥酒.....八

舒筋和絡酒.....八

泄濕祛風酒.....八

溫氣養血酒.....八

調和營衛酒.....九

避除疫癘酒.....九

芳香逐穢酒.....〇

補脾養胃酒.....〇

滋陰壯陽酒.....一

十全大補酒.....一

第五種

菓酒.....二

桃釀酒	一二
蘋果酒	一二
香檳酒	一二
葡萄酒	一二
第六種	
玫瑰酒	一三
桂花酒	一三
代代花酒	一三
香櫞酒	一三
佛手酒	一三
樟腦酒	一三
第七種	
自製皮酒	一四
第八種	

造酒精	一五
第九種	
造假甜酒	一六
第十種	
造酸醋	一六
粳米醋	一七
糯米醋	一七
小麥醋	一七
大麥醋	一七
粟醋	一七
烏梅醋	一八
敗酒醋	一八
西瓜醋	一八
蘋果醋	一八

食譜大全目次終

美味烹調秘訣

食譜大全

第一編 炒的秘訣

◎第一種 炒雞

炒雞有種種的法子。也有種種的名目。不用和頭的。叫他清炒雞。用栗子爲和的。叫他栗子炒雞。用菜心爲和的。叫他菜心炒雞。用薺菜爲和的。叫他薺菜炒雞。栗子炒雞的味。道美在甜而酥。菜心炒雞的味。道美在肥而鮮。薺菜炒雞的味。道美在香而清。各人有各人的嗜好。各樣有各樣的味。道。現在將他的炒法。詳詳細細的寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐鏟刀各一具。「須洗潔淨。」

(二) 菜刀一把。「須預先磨快。」
(三) 碗數隻。「須洗滌抹乾。這是盛炒雞用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 童子雞一隻。「去毛破肚洗滌潔淨。拿刀切成八分見方的小塊。再洗滌乾。盛器候用。」
(二) 豬油二兩。「用板油熬煎成的。俗名叫董油。若然沒有。菜油。豉油。也可代用。不過他的味。道。燒來終不出色就是了。」
(三) 黃酒二兩。「這是解除腥氣的必要東西。」

(四) 醬油二兩。

(五) 鹽一撮。

(六) 葱薑各少許。

(七) 白糖半兩。「這是調濟鹹味。提引鮮頭的必要東西。」

(八) 栗子半斤。「若用栗子去炒雞。可拿栗子。在鍋內先和水燒沸。脫去他的殼。再拿刀一個。一個切爲兩塊。盛器候用。」

(九) 大菜心半斤。「若用菜心去炒雞。可拿菜心洗滌潔淨。入沸水內燒他一個半熟。撈起來用刀切細。向冷水過清。捏乾候用。他的顏色永不變黃。」

(十) 薺菜半斤。「若用薺菜去炒雞。可拿薺菜用整備菜心的法子整備薺菜。他的

炒法

顏色也是鮮綠可觀。不會變黃的。」
(十一) 原有苗一只。「這是香料。俗名叫做大茴香。」

(一) 拿豬油入鍋。用武火燒他一個極熱。

(二) 拿雞塊跟葱薑倒入鍋內。但聞柴的一聲。便將鏟刀徐徐的炒攪起來。原有茴這時亦須加入了。觀他半熟。乃可行第三手續。

(三) 拿黃酒向鍋內四面傾入。柴的一聲。急將鍋蓋蓋住。使酒的香味攢入雞中。片刻揭開。加入醬油鹽及清水。再行關蓋。燒過兩透。改用文火。燒到八分的熟度。乃可用第四手續。

(四) 拿栗子。或菜心。或薺菜。任便用那種和頭。

須即將那種加入雞內。不必炒。和再用文火燒他十分成熟。加入白糖。不到片刻。味和之後。便可盛碗起鍋了。食時再加蘇油。更覺香的什麼似的。

附注

炒雞的秘訣。第一。油鍋燒來熱。不然。便要生出油的腥氣。第二。鹹味要和大約。燒時可以略鹹一些。到那成熟的時候。用白糖去救濟他。較爲入味。若燒時已經帶淡。再加白糖入口。便覺無味。俗謂之不入味。若燒時雖已帶鹹。到那成熟時。不加白糖入口。便覺鹹而不鮮。俗謂之死鹹。第三。加水要適當。過多過少都不適宜。大約能浸沒雞塊。最爲適當。倘能不用清水。用雞肉鴨的原汁。他的味道更加出色。第四。燒雞要酥。行

了第三種手續的。後來不可再用武火。不然。雞仍未爛。水已乾枯。切記切記。

◎第二種 炒雞片

炒雞片。是拿小嫩雞的胸脯肉。用刀切成薄片。入鍋炒爆成的。他的味道很覺鮮嫩。也有紅炒。清炒的兩種名目。大概紅炒多用蘇姑火腿作和頭的。清炒多用干貝。薺菜作和頭的。也有不用和頭的。紅炒的味道。美在香而濃。清炒的味道。美在鮮而嫩。現在將他的炒法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋。爐。鏟。刀。各一具。〔須同前整備候用。〕
- (二) 快刀。一把。〔亦須預先磨快。〕
- (三) 高脚碗。一隻。〔須洗滌揩乾。這是盛雞

片用的。]

(乙)材料的整備

(一)小嫩雞一隻。「最好活取他的胸肉。拿極快利的刀批成薄片。那麼炒來的味道更加鮮嫩。」

(二)帶油兩半。「若然沒有素油也可代用。」

(三)醬油半兩。「是紅炒雞片用的。」

(四)黃酒半兩。

(五)薑油一錢。

(六)鹽一撮。「是清炒雞片用的。」

(七)蘇姑二錢。「先用熱水放好。也是紅炒

雞片用的。若然沒有香菌代用。亦無不

可。」

(八)火腿三片。「這是蓋在碗面。以助美觀

用的。]

(九)干貝半兩。「用酒預先放好。蒸酥。撕細。

這是炒雞片用的和頭。」

(十)薺菜四兩。「他的炆焙方法。參觀炒雞

門內。這也是清炒雞片用的和頭。」

(十一)雞汁一碗。「這是代替水的用場。若

然沒有清水亦可。不過他的味道。少些

鮮頭罷了。」

炒法

(一)拿葷油入鍋。用武火燒他一個極熱。

(二)拿雞片傾入鍋內。急將鏟刀抄攪不停。不

到片刻。卽行第三手續。

(三)拿酒傾下。連將雞汁和頭。(清燒用下貝

或薺菜。紅燒用蘇姑。或香菌)鹹味。(清

燒用鹽。紅燒用醬油。一同加入。不必關蓋。

(四) 薑透下糖。味和之後。便可起鍋。再加蘇油。火腿蓋面。即可食了。

附注

炒雞片的手脚。第一要快。不然便覺老而不嫩了。食之狠為不美。

◎第三種 炒時件

炒時件。又叫做炒肝雜。即拿鷄鴨的肝雜。炒爆成。他的和頭。普通用冬筍交菜兩種。也有不用和頭的。他的味道。以鮮嫩為佳。現在將他的炒法。寫在下面。

(甲) 器具的整備

(乙) 材料的整備

- (一) 鍋。爐。鏟。刀。各一具。須同前整備候用。
 - (二) 菜刀一把。須磨快候用。
 - (三) 西式盆子一隻。這是盛肝雜用的。
- (一) 雞肝雜或鴨肝雜兩副。洗淨後。在原雞湯內。燒他一個八分成熟。撈起。切成條塊。盛器候用。若不燒熟。亦無不可。
- (二) 董油二兩。若然沒有。素油也可代用。
 - (三) 醬油半兩。
 - (四) 蘇油三滴。這是香頭。
 - (五) 白糖一撮。
 - (六) 真粉或小粉半盅。拿清水化和候用。這是着膩用的。
 - (七) 雞汁一碗。代替水的用場。

炒法

(八)酸醋少許。「不喜酸的儘可不用。」

(一)拿葷油入鍋。用武火燒他一個極熟。

(二)拿肝雞入鍋。一陣的亂炒。

(三)拿雞汁醬油同時傾下。若用和頭。這時亦須加入。關蓋再燒。一透為度。

(四)拿白糖粉膩。同時傾下。一陣的亂攪。見他湯汁漸漸濃厚。便可起鍋。滴些麻油。以引

香味。

附注

炒時件的味道。以肝多為佳。喜歡食酸的。酌加輕醋。(須在下膩之後)味也不惡。倘須用和頭的。如交菜冬筍。亦須同清水燒熟。切成條塊。跟雞汁醬油同時加入的。

◎第四種 炒肉絲

炒肉絲。是用豬肉切絲炒燻成的。他的名目。亦是很多。他的味道。亦是很好。用筍絲炒的。叫做筍絲炒肉絲。韭菜炒的。叫做韭菜炒肉絲。辣椒炒的。叫做辣椒炒肉絲。交菜炒的。叫做交菜炒肉絲。腐干炒的。叫做豆腐干炒肉絲。養菜炒的。叫做養菜炒肉絲。斤菜炒的。叫做斤菜炒肉絲。百叶炒的。叫做百叶炒肉絲。就中各有各的味道。各有各的勝處。各有各的時令。各有各的嗜好。現將各種的炒法。詳細的寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐鏟刀各一具。須同前整備候用。
- (二)菜刀一把。須磨快候用。

(三)三號頭碗一隻。「這是盛肉絲用的。」

(乙)材料的整備

(一)腿花肉一斤。「即爲不肥不瘦的好肉。用快刀去皮批成薄片後。把快刀逆絲縷切成一寸長二三分闊的細絲。均勻爲佳。盛器候用。」

(二)葷油一兩。「若然沒有素油亦可代用。」

(三)黃酒二兩。

(四)醬油三兩。

(五)鹽一撮。

(六)白糖一兩。

(七)蘇油三錢。「這是香頭。」

(八)大蒜葉二根。「這亦是香頭。撕絲切細候用。」

(九)菲芽四兩。「倘以菲芽爲和頭的。則買菲芽四兩。」

(十)薺菜半斤。「倘以薺菜爲和頭的。則買薺菜半斤。至他的整備方法。參觀炒鱸門內。」

(十一)辣椒四兩。「倘用辣椒爲和頭的。則買辣椒四兩。用刀破開。挖去他的子。再切他成絲。拿熱水泡過。冷水漂清候用。則他的辣味緩和而且清香。」

(十二)竹筍半斤。「倘以筍爲和頭的。則買嫩筍半斤。剝去他的殼。再切他成絲。」

(十三)斤菜四兩。「倘以斤菜爲和頭的。則買斤菜四兩。用清水先行燒熟。捏乾。理清。切齊候用。」

(十四) 交菜半斤。倘以交菜爲和頭的。則買交菜半斤。亦先燒熟。切絲候用。

(十五) 豆腐干八塊。倘以豆腐干爲和頭的。則買腐干八塊。七薄切絲候用。

(十六) 百叶六張。倘以百叶爲和頭的。則買百叶六張。用熱鹹水泡嫩過清。切絲候用。

炒法

(一) 拿油入鍋。用武火燒他一個極熱。俗謂之出青烟爲度。

(二) 拿肉絲入鍋。將鏟亂炒亂篩。使他條條分開。觀他脫生。卽行第三手續。

(三) 拿酒向鍋的四邊傾下。柴的一響。便急關蓋。使不走味。霎時卽行第四手續。

(四) 拿鹽醬油及清水依次加入。攪和之後。便下和頭。關蓋再燒。二透爲度。

(五) 拿白糖加入。味和起鍋。再加麻油大蒜。味便香佳。

附注

炒肉絲和頭。大概在第四手續。加水的後來。便須行了。惟韭芽。辣茄。兩種和頭。須半生便食。一熟卽覺乏味了。故加入的時候。須較遲些。爲是切記切記。

◎第五種 炒腰片

炒腰片這樣的東西。也是以嫩爲佳的。他的和頭。用豬腦炒的。叫做炒腰腦。用蝦仁炒的。叫做炒蝦腰。不用和頭的。叫做清炒腰子。也有用香菌冬筍。韭芽爲和的。這種和頭。用他不過引些香味。故用

的時候。須少些爲是。茲將炒法寫在下面。
整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐鑊刀各一具。須同前整備候用。
- (二) 菜刀一把。須磨快候用。
- (三) 高脚碗一隻。這是盛腰片用的。

(乙)材料的整備

- (一) 腰子二隻。須在清水碗內浸過。關時剝去他的皮。用刀一破兩片。將他裏面的白色筋肉。亦用刀仔細剝淨。先在背面積劃無數的刀路。後縱切爲薄片。用水入碗捏去他的血水。再將黃酒浸他半時。仍用清水漂去血汁。見他血水已淨。乃用半沸的水冲入腰片碗內。則腰

片清白而發大。瀝去熱水。便可候用了。

- (二) 醬油半兩。
- (三) 鹽少許。
- (四) 葷油半兩。若然沒有。素油亦可代用。
- (五) 大蒜一枝。切細候用。
- (六) 白糖少許。
- (七) 蒜油一錢。
- (八) 雞汁一碗。
- (九) 豬腦一個。若用豬腦爲和頭的。則買豬腦後。浸在水碗。用稻草的心捲去他紅色的血筋。去水之後。加入黃酒葱薑鹽花蒸熟。切片候用。
- (十) 水晶蝦半斤。若用蝦仁爲和頭的。可

炒法

- 將蝦仁浸入清水。使他放大。然後候用。
- (十一) 菲芽半兩。「若用菲芽爲和的。入鍋的時候。須較他種和頭。緩些爲是。」
- (十二) 冬筍二兩。「若用冬筍爲和頭的。則先去他的殼。然後蒸熟。切片候用。」
- (十三) 香菌七隻。「若用香菌爲和頭的。則將熱水放好。切條候用。」
- (十四) 真粉少許。「若然沒有。小粉亦可代用。祇將該粉化入清水。預備着膩的用途。」
- (十五) 酸醋半兩。「若然不喜歡。儘可不用。」

附注

- (一) 拿葷油或素油入鍋。用武火燒他一個極熱。
- (二) 拿腰片傾入鍋中。但聞柴的一響。便將鏟刀亂抄亂篩。霎時卽行第三手續。
- (三) 拿鷄汁醬油傾入鍋內。若用和頭。這時亦須加入。見他發沸。卽行第四手續。
- (四) 拿白糖加入。味和之後。傾入膩頭。用鏟攪擾。見他漸漸濃厚。和入酸醋。便可盛碗起鍋了。再加麻油大蒜。則味更香佳。
- 炒腰片這樣東西。他的味道。第一要嫩。故炒的時候。手脚要快。若然燒過了火。非但強硬。而且還要縮小哩。非但不清白。而且還要發黑哩。這是我們從事的。不可不注意的。

◎第六種 炒肝絲

炒肝絲這樣東西。是用豬肝切絲炒燻成的。他的味道。也是愈嫩愈佳。茲將炒法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐鑿刀各一具。須同前整備候用。
- (二)快刀一把。須磨快候用。
- (三)碗數隻。這是盛肝絲用的。

(乙)材料的整備

- (一)豬肝半斤。將刀切成寸許長的細絲。用清水漂去血汁。然後再用黃酒四兩。浸入肝絲約三十分鐘的時候。仍用清水過清血汁。撈起瀝乾。便可候用了。
- (二)蔥油一兩。若然沒有。素油亦可代用。

炒法

- (三)醬油一兩。
 - (四)白糖半兩。
 - (五)鷄汁一碗。若然沒有。肉湯清水多可代用。
 - (六)蘇油半錢。
 - (七)大蒜一枝。切細候用。
 - (八)酸醋半兩。不喜酸的。可以不用。
- 第三手續
- (一)拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。
 - (二)拿肝絲傾入。一味的亂炒。見他脫生。便行。
 - (三)拿醬油雞汁一同倒下。見他發沸。再加白糖。若須酸的。這時亦可加入了。
 - (四)起鍋盛碗。加入蘇油大蒜。以引香味。

附注

炒肝絲的湯宜緊不宜寬。若用和頭。推韭芽爲最佳。

◎第七種 炒肝油

炒肝油這樣東西也是用豬的肝。跟豬的油炒爆而成的。不過他的味道跟炒肝絲是不同的。他的和頭用鹽菜的叫做鹽苴炒肝油。用豆腐的叫做豆腐炒肝油。這是一樣極平常極便宜的菜。司現在將他的炒法寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐鑊刀各一具。須同前整備候用。
- (二) 菜刀一把。須磨快候用。
- (三) 碗數隻。這是盛肝油用的。

(乙)材料的整備

- (一) 肝油十兩。「喜食肝的可多買些肝。喜食油的。可多買些油。買就了將刀切肝成薄片。用黃酒二兩。清浸半時。過清候用。再將刀切油成爲小塊。盛器候用。」
- (二) 鹽菜四兩。「若用鹽菜爲和頭的。可將鹽菜捏乾。切細盛器候用。」
- (三) 豆腐二方。「若用豆腐爲和頭的。可將豆腐過清後。切成小塊。盛器候用。」
- (四) 鹽一撮。
- (五) 醬油兩半。
- (六) 白糖少許。
- (七) 大蒜一枝。「切細候用。」
- (八) 葷油或素油一兩。

(九)黃酒半兩。

炒法

(一)拿油入鍋。用武火燒他一個極熱。

(二)拿肝。先入油鍋。將鑊亂炒。見他脫生。便下油塊。並下黃酒。再炒一回。即行第三手續。

(三)拿鹽醬油跟清水一碗。同時加入。若用和頭。亦須在這時放下。關蓋燒透。和入白糖。味和之後。即可起鍋。面上再撒大蒜。以引香味。

附注

炒肝油中的血。必須漂清。且必須酒漂為是。講到他的味道。也以嫩為佳。他的油可分為三種。一為雞冠油。狀若雞冠。質厚極肥。二為網油。狀若魚網。質薄少肥。三為棋子油。狀若栗塊。兼肝

夾油。其味最佳。

◎第八種 炒蹄筋

炒蹄筋這樣東西。是拿豬蹄內的筋。入油鍋。余鬆之後。再用作料炒爆成的。他的味道。很是鬆香。他的和頭。或用冬筍。或用香菌。現在將他的炒法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鑊。鑊。鑊。刀。各一具。須同前整備候用。

(二)刀。一把。須預先磨快。

(三)碗。數隻。須措抹潔淨候用。

(乙)材料的整備

(一)蹄筋十條。拿熱水洗淨後。再同清水入鍋。不用鹹頭。燒他一個九分熟。撈起

瀝乾，轉入熟菜油鍋內，余到色黃質鬆，撈起盛器，用溫水一碗，黃酒二兩，浸放刻許，即發粗鬆，便可候用了。

(二) 葷油一兩，若然沒有，素油亦可代用。

(三) 醬油一兩。

(四) 雞汁湯一碗，「清水亦可代用。」

(五) 蔴油一錢，「這是香料。」

(六) 大蒜一枝，「切細候用。」

(七) 眞粉一塊，「這是着膩用的，若然沒有，小粉藕粉都可代用。」

(八) 冬筍二隻，「若用冬筍爲和頭的，可將冬筍先行蒸熟，切片候用。」

(九) 香菌二兩，「若用香菌爲和頭的，可將香菌先用熱水放好，去脚切條候用。」

炒法

(十) 白糖少許，「這是調濟鹹味，提引鮮頭的東西。」

(一) 拿油入鍋，用武火燒他一個極熱。

(二) 拿蹄筋入鍋，用鏟亂炒，不到片刻，即行第三手續。

三手續。

(三) 拿雞汁醬油跟和頭等，同時入鍋，關蓋燒透。

透。

(四) 拿白糖撒入，味和之後，即下鹹頭，引鏟徐攪，見汁漸漸濃厚，便可起鍋，食時再加蔗糖。

油。

附注

蹄筋這樣東西，若要炒得鬆，必先燒得熟，若在沒有蹄筋的時候，用肉皮照樣煎，切成條塊。

也可代用而且他的味道也是絲毫無二的。

◎第九種 炒肉片

炒肉片這樣東西是拿極嫩的瘦肉將刀七成薄片後炒爆成的他的和頭有的用火腿香齒有的用韭菜也有用養菜的他的味道愈嫩愈好炒手好的可以跟雞片一個樣子現在將他的炒法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐鑊刀各一具「須同前整備候用。」
- (二) 菜刀一把「須磨快候用。」
- (三) 碗一隻「須洗滌抹乾候用。」

(乙)材料的整備

- (一) 夾脊肉六兩「這是豬身上最嫩的瘦

肉最適宜於炒肉片的用場。若然沒有腿花肉也可代用。不過他的味道炒來老些就是買到了肉可拿快刀批成一寸長八分闊二分厚的薄片用陳酒二兩浸捏片刻然後將清水漂清瀝乾候用。

- (二) 葷油二兩「若然沒有素油也可代用。」
- (三) 醬油二兩
- (四) 白糖一撮
- (五) 雞汁一碗「若是沒有肉汁鴨汁及清水等多可代用。」
- (六) 蒜油三滴「這是香頭。」
- (七) 大蒜一枝「切細候用。」
- (八) 真粉一塊「化水候用。這是著膩用的。」

若然沒有小粉藕粉多可代用。

(九)火腿十片。「與鮮肉片大小相等。」

(十)香菌五隻。「用熱水放好。去脚切條塊

候用。」

(十一)韭菜一兩。「用韭菜為和頭的則可

用韭菜。」

(十二)齊菜二兩。「用齊菜為和頭的則可

用齊菜。」

炒法

(一)拿油入鍋。用武火燒他一個極熱。

(二)拿肉片入鍋。引錘亂炒見他脫生急行第

三手續。

(三)拿雞汁醬油跟和頭等。(喜用那種和頭

則將那種和頭加入)一并加入。不必關

蓋。這透即行第四手續。

(四)拿白糖撒下。味和之後。即下粉膩。用錘攪

擾。見他漸漸濃厚。便可起鍋。再加麻油大

蒜。以引香味。

附注

炒肉片。手脚須快。油鍋須熱。則質也嫩。味也鮮。

若然手脚一不快。油鍋一不熱。便覺老而乏味。

且要生出油腥氣來了。

◎第十種 炒五香肉

五香肉這樣東西。是用醬油。甜醬。黃酒。花椒。茴香。

炒爆成的。他的形狀。好像冰糖排骨。他的味道。香

甜可口。用牛肉炒的。叫做五香牛肉。用羊肉炒的

叫做五香羊肉。用豬肉炒的。叫做五香豬肉。用雞

炒的。叫做五香雞。其他都可類推。現在將他的炒

法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鑷。爐。鏟。刀。各一具。「須同前整備候用。」
- (二) 菜刀一把。「須磨快候用。」
- (三) 碗數隻。「須洗滌抹乾候用。」

(乙)材料的整備

- (一) 瘦肉一斤。「欲食牛肉則用牛肉。欲食豬肉則用豬肉。欲食羊肉則用羊肉。欲食雞鴨肉則用雞鴨肉。拿刀切成一寸見方的小塊。外面擦些食鹽。盛器候用。」
- (二) 牽油一兩。「若然沒有。素油亦可代用。」
- (三) 陳酒二兩。

炒法

- (四) 醬油兩半。
- (五) 甜密醬。
- (六) 茴香一隻。
- (七) 花椒一撮。「以上五樣東西叫做五香。須混在一起調勻候用。」

附注

- (一) 拿油入鍋。用武火燒他一個極熱。
- (二) 拿肉倒入鍋中。引鏟抄攪。見他七分成熟。便行第三手續。
- (三) 拿陳黃酒。醬油。甜密醬。茴香。花椒。調和的。五樣東西加入。改用文火。徐徐烹煮。
- (四) 見味已入。見汁已乾。便可起鍋。放在出風的地方。便即凝結。狀若排骨。其味甚香。

炒五香肉。千萬不可加水。若所用的醬不甜。則與成品的味道。很有關係。必致死鹹沒味。故在起鍋的前頭。須另加白糖。乃可救濟這種的毛病。

◎第十一種 炒魚翅

炒魚翅這樣東西。是最鮮的一種菜。司他的炒法。也有兩種。一爲清炒魚翅。二爲紅炒魚翅。清炒魚翅的味道。鮮而清。紅炒魚翅的味道。鮮而濃。更有同蟹粉炒的。叫做蟹粉魚翅。有同蝦仁炒的。叫做蝦仁魚翅。有同肉絲炒的。叫做肉絲魚翅。有同魚唇炒的。叫做魚唇魚翅。各有各的味道。各有各的勝處。現在將他的炒法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐。鑊。刀。各一具。須同前整備候用。
- (二)刀。一把。須磨快候用。
- (三)碗。數隻。須揩洗潔淨候用。

(乙)材料的整備

- (一)烏勾。一隻。即魚翅。買就後。同清水一鍋。先行燒他幾透。然後趁熱。在鍋內。拿刀刮去他兩面的砂皮。跟根腳上的肉筋。務使潔淨。乃移置冷水內。漂浸一夜。那麼他的翅。漸漸漲大。綻裂而出了。明日再在熱水內。燒他兩透。盡去他的骨管。再同清水。漂浸。這時肉條。便淨。便可候用了。
- (二)蟹。一隻。若用蟹粉炒翅。則買蟹蒸熟之後。拆肉候用。

(三)蝦半斤。「若用蝦仁炒翅。則買蝦擠肉候用。」

(四)精肉六兩。「若用肉絲炒翅。則買精肉將快刀批薄。切成最細的肉絲。俗名叫做羊毛肉絲。盛器候用。」

(五)魚唇一斤。「這是鱈魚的皮。一名叫做皮刀圈。是魚翅根腳旁邊的皮。他的味道。很是肥濃。跟魚翅同燒。可稱雙絕。講到他的整備方法。則與魚翅同一手續。」

(六)火腿二片。「這是屬在碗面。以壯觀瞻用的。」

(七)冬筍二片。「這是跟火腿一樣的。」

(八)蔴菰三隻。「用熱水放好。去腳洗淨。切

碎候用。」

(九)白湯鷄肉鴨汁一碗。「味淡可加鹽花。這是清炒魚翅用的。」

(十)紅湯鷄肉鴨汁一碗。「味淡可加醬油。這是紅炒魚翅用的。」

(十一)白糖一撮。「這是提引鮮頭。調和鹹味用的。」

(十二)真粉一塊。「這是著膩用的。倘然沒有。芡粉小粉都可代用。」

(十三)蔴油二錢。「這是香料。」

炒法

(一)拿鷄汁入鍋。燒他至沸。紅炒用紅湯。清炒用白湯。

(二)拿和頭入鍋。再燒至沸。用肉絲的肉絲。蟹

粉的蟹粉魚唇的魚唇。蝦仁的蝦仁。

(三) 拿酒傾下。旋即嘗味。若淡。清炒加鹽。紅炒加醬油。若鹹。則加白糖。

(四) 拿魚翅和入。待他入味。便下粉。引鑊攪。擾漸見液汁濃厚。即可起鍋。火腿冬筍。薑。面再加麻油。以引香味。

附注

魚翅這樣東西。是不吃火工的。倘一不慎。便要融化。魚唇亦然。故燒時須晚些加入。蝦仁也是以嫩為佳的。故亦須晚些加入。為是湯汁以緊為鮮。味道以濃為勝。故清炒魚翅。終不敵紅炒的美。而紅炒之中。又推魚唇炒的為更美。因為他的味道鮮肥出衆的緣故。

第十二種 炒青魚

炒青魚這樣東西。名目很多。用他的鬚。鋒。眼。肉。蹼。尾。鱗。炒的。叫做炒頭尾。用他的肚。襠。炒的。叫做炒肚。襠。用他的背。肉。切。成。薄。片。和。酸。醋。炒的。叫做炒醋魚。單用尾。鱗。炒的。叫做炒鱗水。炒鱗水。炒頭尾的。味道。是。吃。他的。滋。膏。炒肚。襠。的。味道。是。吃。他的。肥。水。炒醋魚。的。味道。是。吃。他的。鮮。頭。各。有。各。的。好處。各。有。各。的。胃。口。現。在。將。他。炒。法。寫。在。下。面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋。爐。鑊。刀。各。一。具。〔須。同。前。整。備。候。用。〕
- (二) 刀。一。把。〔須。磨。快。候。用。〕
- (三) 碗。數。隻。〔須。洗。滌。抹。乾。候。用。〕

(乙) 材料的整備

- (一) 青魚。一。斤。〔喜。食。炒。頭。尾。的。可。買。青。魚。〕

的頭尾。洗淨後切成小塊。用蔥薑醬油黃酒滷浸候用。喜食炒肚襠的。可買青魚的肚襠。同前整備候用。喜食炒醋魚的可買青魚的背肉。將刀批薄片。也用同前的整備。滷浸候用。

(二) 董油二兩。若然沒有。素油也可代用。

(三) 陳酒二兩。

(四) 醬油二兩。

(五) 豆粉少許。這是著膩用的。若然沒有。

小粉藕粉都可代用。

(六) 蘇油少許。這是香料。

(七) 砂仁末少許。這也是香料。

(八) 大蒜一枝。切細候用。這也是香料。

(九) 白糖一撮。這是提引鮮頭的要品。

炒法

(十) 酸醋半杯。這是炒醋魚裏用的。若不喜酸。免去亦可。

(一) 拿油入鍋。用武火燒他一個極熱。

(二) 拿滷浸好的原料。傾入鍋中。引鏟亂炒。見他脫生。即行第三手續。

(三) 拿酒向鍋的四邊。倒入。柴的一聲。急將鍋蓋緊閉。不許他出味。霎時。便將醬油二兩。清水一碗。同時加入。燒他一透。即行第四

手續。

(四) 拿白糖加入。味和之後。再將粉膩倒下。徐徐攪擾。見他汁漸濃厚。便可起鍋了。(倘

要酸的。這時亦須加入。) 外加蘇油砂仁末。大蒜葉三種香料。以引香味。

附注

炒青魚的味道亦爲以嫩爲佳的。倘欲加入和頭。可用粉皮切成細條。跟食鹽向熱水內捏清。在未加膩頭以前加入。其味甚好。

◎第十二種 炒卷菜

炒卷菜這樣東西。是用青魚的肚雜炒爆成的。又名叫做炒魚雜。其味很是肥美。他的和頭。有用豆腐的。有用菜心的。有用粉皮的。就中的滋味。推粉皮作和的爲最佳。現在將他的炒法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐鏟刀各一具。〔須同前整備候用。〕
- (二)剪刀一把。〔這是剪開魚肚腸用的。〕
- (三)碗數隻。〔須揩抹潔淨。〕

(乙)材料的整備

- (一)青魚肚雜一副。〔拿剪刀剪開肚腸。洗淨之後。再將剪刀剪成小塊。盛器候用。〕
- (二)葷油一兩。〔若然沒有。素油亦可代用。〕
- (三)黃酒二兩。
- (四)鹽少許。
- (五)醬油二兩。
- (六)白糖少許。
- (七)大蒜二枝。〔切細候用。〕
- (八)粉皮三張。〔若用粉皮爲和頭的。可拿粉皮切成細條。用食鹽少許。向熱水內捏洗過清候用。〕
- (九)菜心六兩。〔若用菜心爲和頭的。可拿

大菜心預先在清水內燒熟。冷水內過清。切細候用。

(十)豆腐二塊。若用豆腐爲和頭的可拿豆腐向清水內過。清切碎候用。

炒法

(一)拿油入鍋。用武火燒他一個極熱。

(二)拿魚肚雜倒入鍋中。柴的一聲。便將鏟刀徐徐翻轉。見他脫生。卽行第三手續。

(三)拿酒向鍋的四邊傾入。柴的一響。急拿鍋蓋蓋住。使他入味。霎時卽行第四手續。

(四)拿水醬油鹽和頭等一同加入。燒他二透。再加白糖。味和之後。便可起鍋。食時另加大蒜。味更香美。

附注

青魚肚雜用剪刀剪開肚腸的時候。不可將肚腸拉直。只可依灣轉灣的剪去。因爲魚雜的好處。全在油水。油水却是附着在魚的肚腸。肚腸拉直。則油水全去了。切記切記。

第十四種 炒蟹粉

蟹粉這樣東西。他的味道。很是鮮美。是冬季的美味。他的炒法。也有兩種。要他肥的。跟肉絲同炒。要他鮮的。跟蝦仁同炒。跟蝦仁炒的。這樣東西。就叫做蝦吃蟹。現在將他的炒法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋。鏟。刀。各一具。須同前整備候用。

(二)碗。數隻。須措淨候用。

(乙)材料的整備

(一) 雌蟹兩隻「洗淨後先行蒸熟。拆取他的肉跟黃。盛器候用。」

(二) 葷油三兩「若然沒有素油亦可代用。」

(三) 醬油二兩

(四) 陳酒二兩

(五) 白糖少許

(六) 雞汁一碗「若然沒有肉汁鴨汁都可代用。」

(七) 大蒜一枝「切細候用。」

(八) 麻油一錢「這是香頭。」

(九) 肥豬肉二兩「若用肉絲同炒的可將肥肉切成肉絲。盛器候用。」

(十) 蝦半斤「若用蝦仁同炒的可將蝦取仁候用。」

炒法

(十一) 醋半杯「若喜酸的。可加些醋。」

(一) 拿油入鍋。用武火燒他一個極熱。

(二) 拿蟹肉蟹黃跟和頭等。(即蝦仁或肉絲)

一同倒入。柴的一聲。急將鏟刀一陣亂炒。霎時卽下黃酒。

(三) 拿雞汁醬油一同加入。燒他一透。

(四) 拿白糖撒下。和味之後。便可起鍋。倘喜酸的。這時亦須加入。外加麻油大蒜。以引香味。

附注

炒蟹粉的蟹。最好在額上蒸熟。不可在水中燒熟。因為他的鮮味。恐怕在水中浸淡的緣故。在炒的時候。湯水宜緊些。爲是在起鍋的時候。蟹

的黃必須盛蓋碗面。增加小菜的色彩。這也是吾們從事者不可不知道的。

◎第十五種 炒假蟹粉

蟹粉這樣東西。必定在冬季方有得吃。他的味道是很鮮很鮮的。吾們若要在旁的時候常常吃些蟹粉。那麼只得炒假蟹粉了。假蟹粉是用鱸魚的肉。跟鴨子充當的。魚肉充蟹肉。鴨子充蟹黃。不但他的顏色可以亂真。就是他的味道。也是絲毫無二。現在將他的炒法寫在上面。

(甲)器具的整備

- (一) 銀爐鏟刀各一具。〔須同前整備候用。〕
- (二) 碗數隻。〔須揩淨候用。〕

(乙)材料的整備

(一) 鱸魚一尾。〔約在一斤。破肚洗淨。用葱薑陳酒先行蒸熟。剝去他的皮。拆去他的骨。將肉撕散候用。這是代替蟹肉的用場。〕

(二) 鴨蛋三枚。〔在殼的一端。鑿一小洞。瀝去他的白。留住他的黃。滌淨之後。將蛋黃入碗。微下以酒。用筷打和。再將鍋爐燒熱。下些葦油。即拿蛋黃倒下。引鏟亂篩。使他成欲離不得。欲聚也不得。的樣子。見他脫生。便急鏟起。盛碗候用。這是代替蟹黃的用場。〕

- (三) 葦油四兩。〔若然沒有。素油也可代用。〕
- (四) 陳酒二兩。
- (五) 醬油一兩。

(六)雞汁一碗。「若然沒有其他的原汁都可代用。」

(七)白糖一撮。

(八)麻油少許。「這是香頭。」

(九)大蒜一枝。「切細候用。」

(十)酸醋半杯。「不喜酸的可以不用。」

炒法

(一)拿油入鍋。用武火燒他一個極熱。

(二)拿魚肉倒入鍋中。用鏟亂炒。約五分鐘。再

下黃酒。柴的一響。關住鍋蓋。使他入味。羹

時。即行第三手續。

(三)拿雞汁醬油蛋黃三物。同時倒下。燒他一

透。便行第四手續。

(四)拿白糖加入。味和之後。即可起鍋。若喜酸

的。這時亦可加入。外加麻油大蒜。以引香味。

附注

炒假蟹粉的鰻魚肉。也須預先蒸熟。不可入水燒熟。不然他的鮮味。都到水中去了。燒的時候。湯水也須緊些。起鍋的時候。蛋黃也須蓋在碗面。這是烹飪者普通的慣例。

◎第十六種 炒海參

炒海參這樣菜。是同肉絲筍干三件東西炒燻成的。所以他的名字。又叫炒三鮮。他的味道很是濃肥。這是吾國普通席面上常用的菜。司。現在將他的炒法寫存下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐鑊刀各一具。須同前整備候用。
- (二) 菜刀一把。須預先磨快候用。
- (三) 碗數隻。須洗滌揩淨候用。

(乙) 材料的整備

- (一) 海參二兩。預先放好。出肚候用。
- (二) 豬肉半斤。將刀批薄後。再逆絲縷切成一寸長二分闊的肉絲。盛器候用。
- (三) 筍干二兩。預先在米甘水內浸胖。洗淨之後。拿刀切成肉絲樣子的細條。便可盛器候用了。
- (四) 章油六兩。若然沒有。素油也可代用。
- (五) 醬油四兩。
- (六) 鹽一撮。
- (七) 陳酒二兩。

炒法

- (八) 大蒜一枝。切細候用。
 - (九) 蒜油少許。這是香料。
 - (十) 砂仁末一撮。這也是香料。
 - (十一) 肉汁一碗。若然沒有。清水亦可代用。
 - (十二) 白糖一撮。
- (一) 拿油入鍋。用武火燒他一個極熱。
- (二) 拿肉絲海參倒入鍋中。引鏟亂炒。約十分鐘。乃行第三手續。
- (三) 拿黃酒向鍋的四邊傾入。柴的一響。關住鍋蓋。致酒的香味。不會逃走。霎時便拿肉汁醬油鹽筍乾等。一同加入。改用文火燒他數透。即行第四手續。

(四)拿白糖撒入。味和之後。便可起鍋。另加香料。

附注

炒海參這樣東西。油水須重。湯水須緊。火工須到。在這三種荷能注意。他的味道自然不會不佳。

◎第十七種 炒野雞野鴨

炒野雞野鴨。這兩樣東西。他的味道。香而且酥。跟家雞是不同的。他的炒法。大都野雞用栗子。蔞菜作和的。野鴨用腐干作和的。現在將他的炒法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋。爐。鏟。刀。各一具。須同前整備候用。

(乙)材料的整備

(一)刀。一。把。須磨快候用。

(二)碗。數隻。須洗滌潔淨。抹乾候用。

(一)野雞。一隻。去毛破肚。洗滌潔淨。將刀

切成小塊。再三漂去血汗。瀝乾候用。

(二)野鴨。一隻。須同上整備候用。

(三)栗子。半斤。在鍋內同水燒熟。去殼切

碎候用。這是炒野雞的和頭。

(四)蔞菜。半斤。洗淨後入鍋。同水先行燒熟。移入冷水過清。切細候用。這也是炒

野雞的和頭。

(五)豆腐。干六塊。將刀橫直。切成極細正

方格的刀路。使鴨味容易深入。這是炒

野鴨的和頭。

(六) 葷油四兩。若然沒有。素油亦可代用。

(七) 酒二兩。「這是解除腥氣用的。」

(八) 食鹽少許。

(九) 白糖半兩。「冰糖更好。」

(十) 醬油三兩。

(十一) 葱薑少許。

(十二) 原有茴二隻。「這是香料。」

(十三) 蒜油一錢。「也是香料。」

(十四) 雞汁一碗。「若然沒有清水也可代用。」

炒法

(一) 拿油入鍋。用武火燒他一個極熱。

(二) 拿野雞或野鴨跟葱薑茴香等倒入鍋中。柴的一響。引鏟徐炒。再三翻覆。見他將酥。

乃行第三手續。

(三) 拿酒向鍋的四邊傾下。柴的一聲。急關鍋蓋。霎時便下雞汁食鹽醬油和頭等。故用文火燜他三透。

(四) 拿白糖加入。味和之後。便可起鍋。外加蒜油以引香料。

附注

炒野雞野鴨這樣東西。第一爆來要透。第二燜來要酥。第三湯汁要緊。第四鹹味要和。這是最要緊的條件。

◎第十八種 炒田雞

炒田雞這樣東西。平常菜司中一種最鮮美的食品。他的炒法也有數種。用毛豆子炒的。叫做毛豆子炒田雞。用嫩筍炒的。叫做筍炒田雞。味都鮮美。

現在將他的炒法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐鏟刀各一具「須同前整備候用。」
- (二) 刀一把「須磨快候用。」
- (三) 碗數隻。

(乙)材料的整備

- (一) 青蛙二斤「將刀在腹之頸部用力斬下背部之皮不可割斷。即將右手拿頭左手拿身。猛力向下一撕。則青蛙下部之皮剝去了。洗淨切碎便可候用。」
- (二) 毛豆半斤「剝殼候用。」
- (三) 筍半斤「剝殼切片候用。」
- (四) 葷油四兩「若然沒有。素油也可代用。」

炒法

- (五) 酒二兩「這是解除腥氣用的。」
 - (六) 醬油三兩。
 - (七) 食鹽少許。
 - (八) 白糖一撮。
 - (九) 蒜油一錢「這是香頭。」
 - (十) 葱薑少許。
 - (十一) 雞汁一碗「若是沒有。清水亦可代用。」
- (一) 拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。
- (二) 拿田雞跟葱薑倒下。柴的一聲。引鏟徐炒。見他爆透。乃行第三手續。
- (三) 拿酒向鍋的四邊傾入。柴的一響。急關鍋蓋。霎時卽下醬油食鹽跟雞汁和頭。燒他

一透。便行第四手續。

(四)拿白糖入鍋。味和之後。即可起鍋。另加蒜油。以引香味。

附注

炒田雞這樣菜。湯水須帶緊些。味道須帶淡些。則更覺加倍的鮮美。若用粉芡。其味亦佳。

◎第十九種 炒鱸和

炒鱸和這樣東西。是用鱸的肉拆去了骨。着了膩炒爆成的。所以又叫他鱸絲羹。他的味道。非常濃厚。且非常清香。他的功用。能夠溫衷暖肚。俗語說他好。叫做小暑裏黃鱸賽人參。現在將他的炒法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐。鏟刀。各一具。須同前整備候用。

(二)小蚌殼。一隻。這是拆鱸絲用的。

(三)菜刀。一把。須磨快候用。

(四)碗。數隻。須洗潔揩乾候用。

(乙)材料的整備

(一)黃鱸。二斤。先將鍋爐同水燒透。再將

活黃鱸悉數倒入。急關蓋。二透取出。即

拿小蚌殼在頭沿背脊骨劃至尾端。每

鱸划爲三條。將刀切斷。長約寸許。便可

候用。

(二)葷油。四兩。若然沒有。素油亦可代用。

(三)醬油。二兩。

(四)陳酒。二兩。這是解除腥氣用的。

(五)薑葱。各少許。

(六) 真粉一塊。〔化水候用。若然沒有。茨粉亦可代用。〕

(七) 白糖一撮。〔這是提引鮮味的用場。〕

(八) 蘇油二錢。〔這也是香料。〕

(九) 砂仁末一錢。〔這是香料。〕

(十) 雞汁一碗。〔若然沒有。肉汁鴨汁都可代用。〕

炒法

(一) 拿油入鍋。用武火燒他一個極熱。

(二) 拿葱薑蒜絲一併倒入。柴的一響。便引鏟。

亂炒約五分鐘。見他七分成熟。便行第三手續。

(三) 拿酒向鍋內四邊傾入。柴的一響。急蓋鍋蓋。使不出味。霎時即將鷄汁醬油同時加

下。關蓋再燒。這時須用文火。到爛為止。

(四) 拿白糖加入。味和之後。即下靚頭。用鏟徐徐攪。見他汁漸濃厚。便可起鍋。另加蘇油砂仁末。以引香味。

附注

黃鹽劃絲。很不容易。燒來太生。則覺強硬。不易劃下。燒來太熟。則覺糜爛。亦不好劃。須得其中方可稱手。講到炒的秘訣。第一油鍋須熱。第二爆黍須酥。第三液汁須濃。這個三椿能注意了。則炒來的菜。司自然不會不好的。

◎第二十種 炒油蝦

炒油蝦這樣東西。拿蝦同油炒爆成的。他的味道很是鮮美。也有兩種的炒法。一種叫做老炒油蝦。一種叫做嫩炒油蝦。現在將他的炒法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐鏟刀各一具。「須同前整備候用。」
- (二)剪刀一把。「這是剪去蝦芒用的。」
- (三)碗數隻。「須揩淨候用。」

(乙)材料的整備

- (一)水晶蝦四兩。「即是清水蝦。用剪刀剪去他的脚跟芒。洗滌潔淨候用。」
- (二)菜油三兩。「若然沒有。豆油葦油都可代用。」
- (三)陳酒二兩。
- (四)食鹽一撮。
- (五)醬油二兩。「若然是老炒的。這種醬油須入鍋同燒的。若然是嫩炒的。這種醬油須入鍋同燒的。」

炒法

(甲)嫩炒法

- 油須放在碗內。澆些熱油蘸食的。」
- (六)白糖少許。「這是老炒用的。嫩炒則用不到糖。」
 - (七)蘇油一錢。

(乙)老炒法

- (一)拿油入鍋。用武火燒他一個極熱。
- (二)拿蝦倒入鍋中。柴的一聲。引鏟不停手的亂炒。霎時下鹽。霎時下酒。見他脫生。便即起鍋。用熱油澆好的醬油拌食。另加蘇油。味頗香嫩。

(三)拿醬油白糖同時加入。燒乾便可起鍋了。

附注

蝦這樣東西剪去了脚。不可再洗。若是洗了。容易發空。故洗汰這一種手續。須在未剪脚前行之。

◎第二十一種 炒大蝦

炒大蝦這樣東西。是一種平常極簡單的菜司。他的炒法。也有幾種。用茭白炒的。叫做茭白炒大蝦。用韭芽炒的。叫做韭芽炒大蝦。用豆瓣炒的。叫做豆瓣炒大蝦。用絲瓜炒的。叫做絲瓜炒大蝦。用毛豆子炒的。叫做毛豆子炒大蝦。現在將他的炒法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐鏟刀各一具。須同前整備候用。
- (二)刀一把。須磨快候用。
- (三)剪刀一把。這是剪去蝦脚用的。
- (四)碗數隻。須揩洗潔淨候用。

(乙)材料的整備

- (一)大蝦半斤。即水晶蝦。洗淨後。剪去他的芒跟脚。盛器候用。
- (二)茭白三枝。去殼洗淨。將刀切成纏刀塊。盛器候用。這是茭白炒大蝦用的和頭。
- (三)韭芽一把。洗淨後。將刀切斷候用。這是韭芽炒大蝦用的和頭。
- (四)蠶豆二把。先用冷水漂浸一夜。明日

將殼剝去候用。這是豆瓣炒大蝦用的和頭。

(五)絲瓜一條。「用鐮刮去他的皮。再將刀

切成纒刀塊。或長方小塊候用。這是絲瓜炒大蝦的和頭。」

(六)毛豆子六兩。「將毛豆剝去殼候用。這是毛豆子炒大蝦的和頭。」

(七)素油二兩。

(八)陳酒二兩。

(九)醬油二兩。

(十)食鹽少許。

(十一)白糖少許。

炒法

(一)拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。

(二)拿和頭入鍋先炒。霎時加入大蝦再炒。

(三)拿酒傾下。柴的一聲。急關鍋蓋。旋即加水。加鹽再燒一透。便行第四手續。

(四)拿白糖加入。味和之後。即可起鍋。

附注

本製品燒熟後。須即鑿起。不可火停之後。再燜鍋中。若不注意他的和頭。顏色便要變化。有碍雅觀的。

◎第二十二種 炒羅漢辣糊

辣糊這樣東西。炒的方法很多很多。要是不得他的訣竅。也是徒然一味的辣。沒有什麼好的味道。得了他的訣竅。那麼炒出來的味道。又辣又甜。又肥又鮮。包你五花八門的好吃得什麼似的。現在將他的炒法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋鏟鑊刀各一具「須同前整備候用。」
- (二)菜刀一把「須預先磨快候用。」
- (三)碗數隻「須揩淨候用。」

(乙)材料的整備

- (一)甜密醬一碗
- (二)辣糊醬半碗「喜辣的可以多。用。怕辣的可以少用。」
- (三)精豬肉四兩「洗淨後拿刀切成小方塊盛器候用。」
- (四)牛筋四兩「也是照前切成小塊候用。」
- (五)豬肉二兩「也是照前切成小塊候用。」
- (六)干貝二兩「拿黃酒浸透後預先在飯

炒法

- 鏊上蒸熟。將他的絲縷拆細候用。」
 - (七)冬筍一隻「去籜蒸熟後切片候用。」
 - (八)東尾二兩「用酒浸肝候用。」
 - (九)葷油二兩
 - (十)陳酒二兩
 - (十一)白糖一撮
- (一)拿油入鍋。用武火燒他一個極熱。
- (二)拿精豬肉。倒入鍋中。引鏊亂炒。見他半熟。即將干貝牛筋。豬油。東尾。冬筍等。同入。炒攪片刻。即行第三手續。
- (三)拿酒。傾下。柴的一響。關住鍋蓋。霎時加入甜醬。引鏊亂攪。約十分鐘。再加白糖。約五分鐘。再加辣糊醬。再行攪擾。

(四)見他辣氣將出。辣味已和辣菜酥熟。便可起鍋了。

附注

將以上的材料。各自燒熟。和入辣醬。在飯饌上蒸熟食之。他的味道。也是很好。

◎第二十三種 炒硫黃蛋

炒硫黃蛋這樣東西。是拿雞子或鴨子乾炒成的。因為他的顏色黃得很清楚。好像硫黃一個樣子。故有這種的名目。他的味道很是鮮潔。他的炒法也有幾種。拿干貝炒的。叫做干貝硫黃蛋。拿蝦炒的。叫做蝦仁硫黃蛋。拿蟹肉炒的。叫做蟹粉硫黃蛋。現在將他的炒法。寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一)鍋。鏟。刀。各一具。須同前整備候用。
- (二)篦。一雙。這是打蛋用的。
- (三)碗。數隻。須措乾候用。

(乙)材料的整備

- (一)干貝。二兩。若用干貝炒的。可將干貝浸入黃酒。先行蒸熟。拆細候用。
- (二)水晶蝦。半斤。若用蝦仁炒的。可將蝦仁加入蛋碗。
- (三)食鹽。少許。
- (四)陳酒。一兩。
- (五)雞子。六枚。破殼入碗。拿篦打勻後。即將陳酒食鹽。跟干貝或蝦仁等。一同拌入。拿篦再打極和。嘗味鹹淡適宜。乃可候用。

炒法

- (六) 華油四兩。「須擇清白些爲是。」
- (一) 拿油入鍋。用武火燒他一個極熱。
- (二) 拿打和的蛋汁傾入鍋中。柴的一響。卽行第三手續。

附注

- (三) 拿罐連忙亂篩。使蛋各自分離。成爲細絲。不許他并塊。見他脫生。急行起鍋。
- 疏黃蛋的好處。全在乎鬆。故對於炒的手法。須格外留意。手段一不靈活。就要炒出蛋塊來了。又鹹味不用醬油。因爲顏色的關係。且不加水。注意注意。

◎第二十四種 炒雞肉魚鬆

雞鬆肉鬆魚鬆的名目雖異。他的炒法則一個樣。

子的。此種東西味道很佳。無人不稱讚的。但他的製法則會的實在很少。現在將他的炒法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋。鏟。刀。各一具。「須同前整備候用。」
- (二) 刀。一把。「須磨快候用。」
- (三) 飯。一雙。「這是蒸熟雞肉用的。」
- (四) 錫管。盒。數隻。「這是藏製品的用的。」
- (五) 布袋。一雙。「這是榨乾製品的液汁用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 精肉。一斤。「這是做肉鬆用的。洗淨後。可先在飯上蒸熟。且隨蒸隨潑以黃酒。」

以解腥氣。蒸就之後裝入布袋。榨乾液汁。盛器候用。

(二)青魚一尾。「這是做魚鬆用的。洗淨後

將刀切去頭尾臟腑。然後自背而下。剖作二引。上甑蒸熟時。潑陳酒去皮拆骨。裝入布袋。榨去水分。也可候用。」

(三)童子雞一隻。「這是做雞鬆用的。洗淨後。破肚去腸。剖作二引。蒸熟後。拆骨入袋。擠去水分。便可候用。」

(四)董油四兩。

(五)濃汁半杯。「這是醬油白糖蔥汁薑汁香料煎爆成的。」

炒法

(一)拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。

(二)拿雞肉或魚肉或豬肉入鍋。改用文火。徐徐炒攪。直至水分全乾。纖維蓬鬆。乃行第三手續。

三手續。

(三)拿濃汁半杯。傾入鍋中。引鏟炒攪。焙乾。盛起。製品成了。

附注

本製品的原料不用燒熟。乃用蒸熟。這是因為保存鮮味的緣故。至在炒的時候。不用烈火。乃用文火。這是因為防備燒焦鬆肺的緣故。從事者在這種地方。不能不格外審慎留意的。

◎第二十五種 炒素海參

素海參這樣東西。是用芝麻跟豆粉等拌做而成的。他的形狀極似真的海參。再同蕪荪香菌油麩筋豆腐干等炒爆後。即成炒素海參了。他的味道

亦頗不惡。現在將他的炒法寫在下面。
整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐、鏟刀各一具。「須同前整備候用。」
- (二)刀一把。「須磨快候用。」
- (三)碗數隻。「須洗滌揩乾候用。」
- (四)鐵船一隻。「可向藥材店借用。這是碾細芝蔴用的。」

(乙)材料的整備

- (一)假海參十條。「假海參的製法可先將黑芝蔴半升在鐵船內研細入鍋。同水燒他至沸。撈去其渣。即將豆粉一斤傾入鍋中。用鏟猛攪。微下醬油。融和濃凝之後。用杓盛起。傾入平底磁器。該磁器

須先用向所撈去之黑芝蔴渣均鋪其底。俟冷乾凍。切成條塊。跟真海參絲毫無二。

- (二)油麵筋十個。「切成條塊候用。」
- (三)豆腐乾四塊。「切成細絲候用。」
- (四)香菌五隻。「放好去脚。切絲備候。」
- (五)扁尖二兩。「放好撕條。切斷候用。」
- (六)金針菜二兩。「用熱水放好。整理切齊候用。」
- (七)素油三兩。
- (八)醬油四兩。
- (九)白糖半兩。
- (十)蔴油一錢。「這是香頭。」
- (十一)扁尖香菌湯一碗。

炒法

- (一) 拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。
- (二) 拿扁尖香菌金針豆腐乾麩筋等入鍋。先炒約五分鐘。即行第三手續。
- (三) 拿醬油跟扁尖香菌汁倒下。假海參這時亦須加入了。燒他一透。即行第四手續。
- (四) 拿白糖入鍋。味和之後。便可起鍋。外加蘇油。以引香味。

附注

假海參不能多燒。恐易靡爛。故入鍋須晚些爲是。

◎第二十六種 炒素鱈和

炒素鱈和這樣東西。是用冬菰跟芡粉炒爆成的。他的形式不遠真的鱈和。他的味道也很不惡。現

在將他的炒法寫在下面。
整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐鑊刀各一具。須同前整備候用。
- (二) 刀一把。須磨快候用。
- (三) 碗一隻。須洗滌潔淨候用。

(乙) 材料的整備

- (一) 冬菰二兩。放好洗淨後將刀切成條塊。外面拌些豆粉。略加食鹽拌就。先在熱油鍋中炸黃候用。
- (二) 冬筍一隻。去殼切片候用。
- (三) 素油一兩。
- (四) 醬油二兩。
- (五) 白糖少許。這是提引鮮味用的。

(六) 煎油一錢。「這是香頭」

(七) 放冬菰的湯一碗。

(八) 真粉一塊。「化水候用。這是着膩用的。」

若然沒有。芡粉豆粉小粉藕粉。都可代用。

炒法

(一) 拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。

(二) 拿冬菰倒入。略為數炒。便行第三手續。

(三) 拿醬油冬菰湯。及冬筍等。一并加入。燒他一透。即行第四手續。

(四) 拿白糖入鍋。和味之後。即將芡膩倒入。引鏡攪擾。見他漸漸濃厚。便可起鍋。食時再加麻油。味更香美。

附注

冬菰拌豆粉的後來入鍋。煎炸不可忝老。一老則冬菰無味了。在炒的時候。湯汁須緊。鹹味須和。則製品自然可口。

◎第二十七種 炒素肉丸

炒素肉丸這種東西。是用豆腐衣包裹。扁尖冬筍。豆腐香菌。香春頭等屑。炒爆成的。他的形式。很像肉丸。他的味道。很是香美。現在將他的炒法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋。爐。鏟。刀。各一具。「須同前整備候用」

(二) 刀一把。「須磨快候用」

(三) 布袋一隻。「這是榨去豆腐內水分用的」

(四) 碗數隻。「須洗滌潔淨候用。」

(乙) 材料的整備

(一) 豆腐二塊。「入布袋榨乾候用。」

(二) 扁尖二兩。「放好切細候用。」

(三) 冬筍一隻。「去殼切細候用。」

(四) 香菌四隻。「放好去脚切細候用。」

(五) 香春頭少許。「也是切細候用。若然沒有可以不用。」

(六) 豆腐衣二張。「將刀割小。用溫水浸軟。

後。便將上列各物和些醬油拌在一起。

再用豆腐衣逐個包裹。大小約像肉丸

樣子。全體包好。便可候用。」

(七) 素油三兩。

(八) 醬油二兩。

(九) 青菜四兩。「先在清水內燒熟。後過清

切細候用。」

(十) 白糖一撮。

(十一) 麻油一錢。「這是香頭。」

(十二) 香菌扁尖湯一碗。

炒法

(一) 拿油入鍋。用武火燒他一個極熱。

(二) 拿素肉丸加入鍋中。面面煎炒。見他四面

炸黃。便行第三手續。

(三) 拿醬油青菜扁尖香菌湯。一同倒下。燒他

一透。即行第四手續。

(四) 拿白糖入鍋。味和之後。即可盛起。外加麻

油。味更可口。

附注

素肉丸包裹後。最好先在大油鍋內炸黃。然後用青菜先炒加入肉丸。則他的味道更爲可口。

◎第二十八種 炒素三鮮

素三鮮這樣東西。是用油麩筋斤菜香菌木耳等炒爆成的。他的味道清中帶肥。是素食品中一樣極重要的菜。可現在將他的炒法。寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐鑊刀各一具「須同前整備候用」
- (二) 菜刀一把「須磨快候用」
- (三) 碗數隻

(乙)材料的整備

- (一) 油麩筋十個「將刀切開候用」
- (二) 斤菜二兩「先在清水內燒熟條條

整備後。將刀切斷候用」

- (三) 香菌四隻「用熱水放好。去腳切碎候用」

- (四) 木耳一兩「同前放好候用」

- (五) 毛豆子四兩「剝殼候用。若然沒有。可

以不用。

- (六) 菜油二兩「若然沒有。豆油也可代用」

- (七) 醬油二兩

- (八) 白糖一撮

- (九) 蔴油一錢「這是香頭」

- (十) 大蒜一枝「切細候用」

炒法

- (一) 拿油入鍋。用武火燒他一個極熱。

- (二) 拿毛豆子油麩筋斤菜木耳香菌等一

同入鍋引鏟亂炒約五分鐘。卽行第三手續。

(三)拿醬油及水一同加入。燒他一透。卽行第四手續。

(四)拿白糖加入。味和之後。卽可起鍋。另加麻油大蒜。以引香味。

附注

炒素三鮮的味道要厚。湯汁要濃。最好用火燒豆腐的湯。代作水用。則他的味道更覺美些。

◎第二十九種 炒素雞

炒素雞這樣東西。是用百葉跟香菌扁尖炒爆成的。他的味道也很清雅。他的形式很像炒雞。現在將他的炒法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋。鏟。刀各一具。須同前整備候用。

(二)刀一把。須預先磨快候用。

(三)碗數隻。須揩乾候用。

(乙)材料的整備

(一)百葉十張。卽名千層。又名豆腐皮。將

他五張一卷。疊齊紮緊。入清水內。先行

燒熟。撈起瀝乾。用重力壓扁約一時。取

出將刀切片。盛器候用。

(二)香菌十隻。預先在熱水內放好。去脚

切條候用。

(三)扁尖二兩。也用熱水同前放好。去脚

切條候用。

(四)素油三兩。

(五)醬油二兩。

(六)鹽少許。「俗謂之無鹽不入味。」

(七)白糖一撮。「這是提引鮮味用的。」

(八)蒜油一錢。「這是香料。」

炒法

(一)拿油入鍋。用武火燒他一個極熱。

(二)拿百葉塊入鍋煎透。一面色黃。翻轉再煎。

直至兩面皆黃。乃行第三手續。

(三)拿水一碗。(放扁尖香菌的湯最好)跟

扁尖香菌醬油等。一同入鍋。隨手關蓋。燒

他一透。即行第四手續。

(四)拿白糖摻下。味和之後。便可起鍋。另加蒜

油以引香味。

附注

本製品內的百葉塊。是代替雞塊用的。故炒時用油須多些。煎燻須透些。那麼顏色纒黃。味道噴鮮。庶不負他的名目哩。

◎第二十種 炒冬菰

炒冬菰這樣東西。是素菜中很鮮的一種菜。司他的和頭有的用豆腐。也有的用香菌扁尖。用豆腐炒的須下粉膩。差不多和冬菰羹一個樣子。用香菌扁尖炒的。則無須着膩的。現在將他的炒法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐鏟刀各一具。「須同前整備候用。」

(二)刀一把。「須磨快候用。」

(三)碗數隻。「須洗滌潔淨抹乾候用。」

(乙)材料的整備

(一)冬菰二兩「用熱水放好。去脚切碎候用。」

(二)豆腐二塊「漂清後切成小塊候用。」

(三)香菌六隻「須放好切碎候用。」

(四)扁尖一兩「放好撕絲切斷候用。」

(五)素油二兩

(六)醬油二兩

(七)蘇油一錢「這是香頭。」

(八)真粉一塊「若然沒有。芡粉小粉都可代用。」

(九)湯汁一碗「用放香菌扁尖的湯汁。」

(十)白糖一撮「這是提引鮮味用的。」

炒法

(一)拿油入鍋用烈火燒他一個極熱。
(二)拿冬菰倒下。柴的一聲。引鏟亂炒。霎時便將和頭同下。

(三)拿湯汁醬油傾入。一透為止。

(四)拿白糖撒入。味和之後。便可起鍋。若須下膩。這時亦可加入。引鏟徐攪。見他濃凝。即可盛器供食。外加蘇油。味尤香美。

附注

炒冬菰用豆腐作和。須下膩的。則湯汁可以寬些。若用扁尖香菌作和。不下膩的。則湯汁宜緊些。為是。

◎第二十一種 炒新蠶豆子

炒新蠶豆子。這樣東西。是初夏時候的應時菜。司最宜於下酒。他的味道。很是甜嫩。若和火腿屑同

炒更屬香美。現在將他的炒法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋、爐、鏟刀各一具。
- (二) 刀一把「切火腿層用的」。
- (三) 碗一隻「須洗滌抹乾候用」。

(乙)材料的整備

- (一) 新蠶豆一籃「將右手兩指擠出其子盛器候用」。
- (二) 火腿四兩「將刀批薄橫切為絲豎切為屑盛器候用」。
- (三) 素油四兩。
- (四) 食鹽一兩。
- (五) 白糖一兩「這是提引鮮味用的」。

炒法

- (六) 蔗油二錢「這是香料」。
- (一) 拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。
- (二) 拿新蠶豆子。倒入鍋中。柴的一聲引鏟亂炒。見他脫生。即行第三手續。
- (三) 拿鹽和火腿加入。將鏟再炒和勻後。微下些水。關蓋再燒。二透為止。
- (四) 拿白糖加入。味和之後。即可起鍋。外加蔗油。以領香味。

附注

蠶豆子出殼之後。放在器中。不可用手多摸多攪。不然皮即加老。其味為之減色。在燒熟之後。不能在鍋再爛。須火一停。便行鏟起。不然色即變黃。色既不佳。味亦隨之。是不可不注意的。

◎第三十二種 炒豆瓣

炒豆瓣這樣東西。有炒鮮豆瓣陳豆瓣兩種名目。鮮豆瓣是用新蠶豆瓣炒的。他的味道。在於鮮而嫩。陳豆瓣是用隔年的蠶豆瓣炒的。他的味道。在於香而酥。講到他的和頭。有的用筍。也有的用鹽。雪裏紅。現在將他的炒法。寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐鏟刀各一具。「須同前整備候用。」
 - (二)刀一把。「須磨快候用。」
 - (三)鉢頭一個。「這是浸陳蠶豆用的。」
 - (四)碗數隻。「須洗滌揩乾候用。」
- (乙)材料的整備
- (一)陳豆瓣半斤。「隔夜先在冷水鉢頭內浸

胖去皮候用。」

炒法

- (二)新蠶豆子一碗。「臨時去皮候用。」
 - (三)鹽雪裏紅一把。「將刀切細候用。」
 - (四)筍一枝。「去箨切成繆刀塊候用。」
 - (五)素油一兩。
 - (六)醬油二兩。
 - (七)白糖少許。「這是提引鮮味用的。」
 - (八)蘇油一錢。「這是香料。」
- (一)拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。
- (二)拿豆瓣和頭倒入。一陣的亂炒。
- (三)拿醬油跟少許的水加入。燒他一透。
- (四)拿白糖加入。味和之後。便可起鍋。食時再加蘇油。

附注

炒豆瓣這樣菜。司湯水不可寬用。不然鮮味便要減殺。

◎第二十三種 炒蘿蔔鬆

炒蘿蔔鬆這樣東西。是用蘿蔔和火腿屑。豬油塊炒爆成的。他的味道。很覺香肥。用他下粥過酒。非常出色。用他作爲細心。更是美絕。現在將他的炒法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐鏟刀各一具。「須同前整備候用。」
- (二) 刀一把。「須磨快候用。」
- (三) 刮鏟一只。「這是推蘿蔔屑用的。」
- (四) 碗一隻。「須洗淨抹乾候用。」

(乙)材料的整備

- (一) 白蘿蔔三個。「洗淨去皮後。在刮鏟上推取細絲。擠去辣汁。便可候用。」
 - (二) 火腿四兩。「用刀批成薄片。再用刀切成細絲。再切成細屑。乃可候用。」
 - (三) 豬油二兩。「俗名叫做板油。撕去其皮。用刀切成小塊。用白糖少許。清好候用。」
 - (四) 葷油四兩。「即是用板油煎熬成的。」
 - (五) 醬油二兩。
 - (六) 葱三枝。「切細候用。」
- 炒法
- (一) 拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。
 - (二) 拿蘿蔔屑。傾入。柴的一聲。引鏟亂炒。見他脫生。即行第三手續。

(三) 拿火腿脰入鍋同炒。

(四) 拿豬油塊跟葱入鍋同炒。見蘿蔔已酥味道已和便可起鍋了。

附注

炒蘿蔔鬆也有清炒紅炒兩種的區別。清炒用鹽紅炒用醬油。但皆不加水。

◎第二十四種 炒豆腐鬆

炒豆腐鬆這樣東西。是用豆腐跟醬瓜醬薑醬乳腐汁炒爆成的。他的味道。很爲鮮脆最宜於下粥。現在將他的炒法寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋。爐。鏟。刀。各一具。須同前整備候用。

(二) 布袋一個。這是擠豆腐用的。

(三) 刀一把。須磨快候用。

(四) 碗數隻。

(乙) 材料的整備

(一) 豆腐四方。先在鍋中用水燒透。至四五透。然後取出裝入布袋。擠去其水。盛器後用。

(二) 醬瓜三兩。洗去外面的醬。將刀切成細絲候用。

(三) 醬薑二兩。須擇嫩者。同上洗淨。切絲候用。

(四) 醬乳腐汁半杯。這是代替鹹的用量。

(五) 素油二兩。

(六) 麻油一錢。這是香頭。

炒法

(一) 拿油入鍋。用武火燒他一個極熱。

(二) 拿豆腐醬瓜醬豉一同倒入。柴的一聲引

鏟亂炒。

(三) 拿醬乳腐汁傾下。攪極不停。味和起鍋。另

加麻油。味更香佳。

附注

此種製品炒法。第一油鍋要熱。第二蕪絲瓜絲要嫩。這是最要緊的。

◎第三十五種 炒粉皮

粉皮這樣東西。是用綠豆粉做成的。他的炒法。也有三種。一為清炒。一為紅炒。一為跟雪裏紅同炒。他的味道。尚屬不惡。茲將炒法。寫在下面。

(甲) 器具的整備

(一) 鍋。爐。鏟。刀。各一具。須同前整備候用。

(二) 刀。一把。須磨快候用。

(三) 碗。數隻。

(乙) 材料的整備

(一) 粉皮半斤。將刀切成三分闊。二分長

的條塊。盛器候用。

(二) 鹽。雪裏紅。四兩。將刀切細候用。

(三) 素油。二兩。

(四) 鹽。一撮。清炒用鹽。

(五) 醬油。一兩。紅炒用醬油。

(六) 白糖。一撮。

炒法

(一) 拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。

(二) 拿粉皮倒入鍋中。柴的一聲引鏟亂炒。

(三)拿鐵頭跟雪裏紅。一并倒下。翻覆同炒。(鹹頭清炒用鹽。紅炒用醬油)

(四)拿白糖入鍋。再炒數次。味和之後。便可起鍋。

附注

粉皮這樣東西。多有棉花油氣的。故須用食鹽跟熱水翻覆搥洗。過清候用。可免此患。

◎第二十六種 炒辣茄

炒辣茄這樣東西。是用豆腐乾毛豆子扁尖等炒燻成的。他的味道。非常清香。很宜於夏天。炒手好的。即不能食辣的。食了亦不嫌他的辣。茲將炒法寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一)鍋。爐。箆。刀。各一具。須同前整備候用。
 - (二)刀。一把。須磨快候用。
 - (三)碗。一隻。須揩洗潔淨候用。
- (乙)材料的整備
- (一)青辣茄六兩。將刀破開挖去他的子。然後再切成細絲。先用沸水泡過。捏去辣汁。冷水漂清。瀝乾候用。
 - (二)豆腐乾四塊。用刀批薄。切成細絲候用。
 - (三)毛豆子六兩。去他的殼。用他的子。
 - (四)扁尖二兩。用熱水放開。撕細切斷候用。
 - (五)索油一兩。
 - (六)鹽少許。

炒法

- (七)醬油二兩。
 - (八)白糖一把。「這是提引鮮頭用的。」
 - (九)麻油一錢。「這是香料」
- 炒法
- (一)拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。
 - (二)拿扁尖豆腐乾毛豆子三物。先行入鍋。柴的一聲。引鏟亂炒。
 - (三)拿醬油倒入。微下些水。再入辣茄。
 - (四)拿白糖摻入。味和之後。即可起鍋。外加麻油。便可以食了。

附注

辣茄不能炒熟。一熟便覺爛而不脆。軟而不爽。食之很爲減色。故入鍋須遲些爲是。

◎第二十七種 炒糖藕

炒糖藕這樣東西。是用白糖跟藕炒爆成的。他的炒法。很是簡單。他的味道。很是甜美。茲將炒法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋。鏟。刀。各一具。「須同前整備候用。」
- (二)菜刀一把。「須磨快候用。」
- (三)碗數隻。「須揩洗潔淨候用。」

(乙)材料的整備

- (一)藕半斤。「以嫩爲佳。洗淨去皮。切細候用。」
- (二)花生油二兩。
- (三)白糖四兩。
- (四)桂花少許。「即糖漬桂花。又名桂花醬。」

這是提引香味用的。

炒法

- (一) 拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。
- (二) 拿白糖入鍋。引鏟輕篩。見他十分融化。乃行第三手續。
- (三) 拿藕倒下。將鏟亂攪。霎時起鍋。另加桂花。

味頗香佳。

附注

本製品的藕塊。切來愈細愈佳。

◎第三十八種 炒假冬筍

假冬筍這樣東西。是用最嫩的玉蜀黍。剝去他的衣籜。削去他的苞粒。切做筍片。跟香菌扁尖同炒成的。他的味道。很是鮮嫩。和真冬筍。絲毫無異。現在將他的炒法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐鏟刀各一具。〔須同前整備候用。〕
- (二) 刀一把。〔須磨快候用。〕
- (三) 碗數隻。〔須洗滌潔淨候用。〕

(乙) 材料的整備

- (一) 玉蜀黍半斤。〔須擇最嫩的玉蜀黍。剝去皮。削去子。片片切作冬筍的樣子。盛器候用。〕
- (二) 香菌一兩。〔用熱水放好。去脚切碎候用。〕
- (三) 扁尖一兩。〔也是同前放好。撕條切斷候用。〕
- (四) 素油二兩。

(五) 醬油二兩。

(六) 白糖少許。

(七) 麻油一錢。「這是香頭。」

(八) 香菌扁尖湯一碗。

(九) 真粉一塊。「這是煮膩用的。若然沒有。

芡粉小粉都可代用。」

炒法

(一) 拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。

(二) 拿假冬筍傾入。引鏟亂炒。三分鐘為度。

(三) 拿香菌扁尖跟湯汁醬油一同加入。一透為度。

(四) 拿白糖加入。味和之後。便下粉膩。引鏟攪。擾。見他稠凝。即可起鍋。外加香頭供食。

附注

炒假冬筍這樣東西。也是以嫩為佳的。他的湯汁。也是以緊為佳的。

◎第二十九種 炒豆腐乾絲

炒豆腐乾絲這樣東西。有兩種的炒法。一種是當做小菜吃的。他的炒法。是豆腐干。切成粗絲。跟扁尖。或是毛豆子香菌等炒爆成的。他的味道。很是不平常。一種是當做點心吃的。他的炒法。自然不同。他的味道。也是迥別。此種製品。本省推江蜜為最佳。現在將他的炒法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋。爐。鏟。刀。各一具。「須同前整備候用。」

(二) 薄批刀一把。「須磨快候用。」

(三) 碗數隻。「須洗滌措淨候用。」

(乙) 材料的整備

(一) 南京豆腐乾十塊。「須將刀批成極薄的片。再將刀切成極細的絲。」

(二) 素油一兩。

(三) 醬油二兩。

(四) 白糖一撮。「這是提引鮮味用的。」

(五) 薑絲一撮。

(六) 蕪油三錢。「這是香頭。」

(七) 蕪蕪香菌湯一碗。「若然沒有清水也可代用。不過他的味道少出色些罷了。」

炒法

(一) 拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。

(二) 拿豆腐乾絲倒入。引鏟亂炒。脫生為度。

附注

(三) 拿醬油蕪蕪湯傾入。一透為度。

(四) 拿白糖加入。味和之後。便可起鍋。外加薑絲。麻油即可供食。

本製品的豆腐乾絲切來須細。條子須勻。湯汁須緊。味道須和他處的豆腐干不甚適用。惟南京出產為最佳。

◎ 第四十種 炒南瓜絲

南瓜這樣東西。老熟的又甜又酥。很不宜於炒食。須擇青而未熟的為宜。他的炒法。很為簡便。他的味道也很甜嫩。現在將他的炒法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐鏟刀各一具。「須同前整備候用。」

- (二)刀一把。「須磨快候用」
- (三)刮鏟一個。「這是刮去南瓜皮用的」
- (四)碗一隻。「須洗滌潔淨候用」

(乙)材料的整備

- (一)小青南瓜一個。「須用刮鏟刮去青皮。再用快刀切開。挖去瓢子。然後批成薄片。切成細絲。盛器候用」
- (二)葷油四兩
- (三)食鹽一撮
- (四)蘇油一錢。「這是香料」

炒法

- (一)拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。
- (二)拿瓜絲傾入。柴的一聲。引鏟亂炒。脫生為度。

(三)拿食鹽加入。味和之後。即可起鍋。另加蘇油供食。

附注

炒南瓜絲。手脚須靈快。火工一過。便老而乏味了。

◎第四十一種 炒磨腐

炒磨腐這樣東西。價值雖廉。其味極肥。若用香椿頭層同炒。則更香美。現在將他的炒法。寫在下面。整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐。鑊刀。各一具。「須同前整備候用」
 - (二)刀一把。「須磨快候用」
 - (三)碗一隻。「須洗滌潔淨候用」
- (乙)材料的整備

(一)磨腐三方「須漂淨後。用刀切成小塊候用。」

(二)香椿頭一兩「用刀切成細屑候用。」

(三)素油二兩。

(四)醬油二兩。

(五)麻油少許「這是香料。」

炒法

(一)拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。

(二)拿磨腐倒入。引鏟徐徐的炒攪。約五分鐘。

即行第三手續。

(三)拿醬油和香椿頭屑一并倒入。用鏟再炒。

見他塊塊將行并在一起便止。

(四)拿磨腐鏟起。外加麻油。即可供食。

附注

炒磨腐不可過爛。過爛則成爲羹。無吃工。最好在塊塊將并未并之際。即行鏟起。頗爲肥美。

◎第四十二種 炒蔥蘢芋芳

芋芳去皮。跟葱鹽炒熟。這個便叫葱蘢芋芳。他的味道鹹酥可口。且覺葱香非常。現在將他的炒法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋。鏟。刀。各一具。「須同前整備候用。」

(二)籬。扒。各一具。「這是擦去芋芳皮用的。」

(三)刀。一把。「須磨快候用。」

(四)碗。一隻。「須洗滌揩乾候用。」

(乙)材料的整備

(一)芋芳。「須在籬內用扒擦去其皮。洗淨

- 後再用快刀削去班點。切開候用。」
- (二)葱一把「洗淨後將刀切成細屑候用。」
 - (三)食鹽一兩。
 - (四)素油二兩。

炒法

- (一)拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。
- (二)拿芋芳入鍋。柴的一聲。引鏟亂炒。見他脫生。即行第三手續。
- (三)拿鹽及葱屑。一并入鍋。引鏟再炒。微下些水。關蓋再燒。改用文火。以爛為度。

附注

燒酥芋芳。須用文火。若用烈火。則必致外焦裏生。食他便覺減色了。

◎第四十三種 炒金花菜

炒金花菜。是蔬菜中最可口的一樣東西。他的味道。很是清爽。現在將他的炒法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐鏟刀各一具。「須同前整備候用。」
- (二)剪刀一把。「這是剪金花菜用的。」
- (三)碗一隻。「須洗滌揩乾候用。」

(乙)材料的整備

- (一)金花菜一斤。「用剪刀剪取嫩頭候用。」
- (二)素油四兩。「另用醬油二兩。放在盛金花菜的碗內。再將素油乘在油鍋燒熟的時候。鏟去一半。和入醬油碗內。預備拌燻金花菜的用場。」
- (三)食鹽一兩。

(四)燒酒一兩。「炒金花菜不用黃酒而用燒酒。因為燒酒的香味勝於黃酒的緣故。」

炒法

(一)拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。

(二)拿金花菜和鹽一同加入。引鏟亂炒。見他

脫生。即行第三手續。

(三)拿燒酒向鍋內四邊傾入。柴的一聲。急關

鍋蓋。燒他兩透。

(四)拿金花菜用筷撈起。盛於醬油碗內。抄拌

均勻。即可取食。

附注

這種炒法謂之熱油澆拌。普通大都燒熟後便食。故他的味道。終沒有這樣的好吃。

◎第四十四種 炒油菜百葉

油菜即是青菜。用他與百葉同燒。便叫青菜炒百葉。他的味道並沒有什麼出色的地方。不過一樣平常素菜罷了。現在將他的炒法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐鏟刀各一具。「須同前整備候用。」

(二)刀一把。「須磨快候用。」

(三)碗一隻。「須洗滌措乾候用。」

(乙)材料的整備

(一)青菜半斤。「洗淨後。將刀切細候用。」

(二)百葉六張。「用熱碱水泡嫩。過清後。將

刀切成細絲候用。」

(三)素油二兩。

炒法

(四)食鹽一兩。

(一)拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。

(二)拿青菜百葉同時倒下。柴的一聲。引鏟亂炒。見他脫生。即行第三手續。

(三)拿食鹽加入。微下些水。再燒二透。即可起鍋。

附注

青菜炒百葉的鹹頭。若用醬油。味則稍鮮。而色則不美。若用食鹽。色則美矣。而味則少鮮。二者可斟酌行之。

◎第四十五種 炒芹菜

炒芹菜的味道。很為爽脆。他的炒法。很容易。現在將他的炒法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐鏟刀各一具。須同前整備候用。

(二)筷一雙。這是打去芹菜葉用的。

(三)刀一把。須磨快候用。

(四)碗一他。須洗滌潔淨候用。

(乙)材料的整備

(一)芹菜一小捆。拿筷打去其葉。然後在

清水內洗淨。將刀切斷候用。

(二)素油二兩。

(三)食鹽一撮。

(四)醬油二兩。

(五)白糖一撮。這是提引鮮味的。

(六)麻油一錢。這是香頭的。

炒法

(一) 拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。

(二) 拿芹菜入鍋。柴的一聲。引鏟亂炒。見他脫生。便行第三手續。

(三) 拿食鹽跟醬油。及少許的清水。一同加入。燻他二透。便行第四手續。

(四) 拿白糖加入。味和之後。便可起鍋。另加蘇油。以引香味。

附注

炒芹菜湯汁宜緊些。味道宜甜些。爲是。

◎第四十六種 炒麪

炒麪這樣東西。有種種的炒法。有的同蝦仁炒的。有的同內絲炒的。也有的同蟹粉炒的。他的味道。與炒手的好歹。大有關係。炒來好的。條條分離。很

是香美。炒來歹的。并在一起。糜爛非常。現在將隻的炒法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋。爐。鏟。刀。各一具。須同前整備候用。

(二) 大洋盆一隻。這是盛炒麪用的。

(乙) 材料的整備

(一) 掛麪半斤。先在沸水中燒他二透。撈起。用冷水滌清膩汁。攤開吹爽。便可候用。

(二) 蝦仁一杯。這是蝦仁炒麪用的。可將蝦仁炒熟。(參觀炒蝦仁法) 帶湯盛碗。蒸熟候用。

(三) 肉絲六兩。這是肉絲炒麪用的。可將

肉絲炒熟（參觀炒肉絲法）連汁盛碗蒸熟候用。

（四）蟹一隻「這是蟹粉炒麩用的可將蟹拆肉炒熟（參攷炒蟹紛法）連汁盛器蒸熟候用。」

（五）葷油六兩

（六）食鹽一撮

（七）蔴油三錢「這是香頭」

（八）薑絲一盆「不喜食的可以不用」

（九）酸醋一盆「喜食酸的可以釀食」

炒法

（一）拿油入鍋用烈火燒他一個極熱

（二）拿掛麩倒入柴的一聲引鏟徐炒煎到四面作黃結聯成團便行第三手續

附注

（三）拿蒸熟之和頭連水倒下則團自能解放起鍋盛盆另加蔴油即可供食。

炒麩這樣東西須在油內煎透極透然後加入湯汁和頭加之後不可再炒不然麩得湯汁便要糜爛并塊了。

◎第四十七種 蛋炒飯

蛋炒飯這樣東西是很普通的一種點心然他的味他跟炒法的好歹是極有關係的炒得好的非惟他的味道精美可口即他的形式也是清潔雅觀的現在將他的炒法寫在下面

整備

（甲）器具的整備

（一）鍋鏟刀各一具「須同前整備後用」

(二) 筷一雙。「這是打蛋用的。」

(三) 刀一把。「切火腿屑用的。」

(四) 高脚碗一隻。「這是盛飯用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 鴨蛋兩個。「破殼入碗和食鹽黃酒各

少許用筷打和候用。」

(二) 白米飯一碗。「須擇鬆爽的。」

(三) 葷油三兩。

(四) 食鹽少許。

(五) 雞汁湯一碗。「須預先蒸熱候用。」

(六) 熟冬筍火腿各兩片。「這是舖蓋碗面

用的。」

炒法

(一) 拿油入鍋用烈火燒他一個極熱。

(二) 拿蛋倒入鍋中柴的一聲引鏟亂翻勿使

凝結成塊見他在將行脫生之際急行第

三手續。

(三) 拿飯倒入鍋中將鏟亂炒復將肉屑食鹽

繼續加入再炒數下即可起鍋用雞汁過

食火腿冬筍蓋面味頗鮮美。

附注

蛋炒飯最難的地方在炒蛋跟加下飯的時候

炒蛋須手脚敏捷不使并塊加入飯須在蛋將

行脫生的時候急行倒入引鏟翻勻使蛋粒粒

包飯為佳。

◎第四十八種 炒麪衣

炒麵衣這樣東西是用麵和蛋先成衣撕碎後再

同脂油蝦仁炒爆成的他的味道很是可口尤為

下酒的妙品。現在將他的炒法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐鏟刀各一具。「須同前整備候用。」
- (二)筷一雙。「這是打蛋用的。」
- (三)盆一隻。「這是盛麩衣用的。」

(乙)材料的整備

- (一)乾麵半升。
- (二)雞蛋兩枚。「將雞蛋打和。加入鹽花黃酒葱屑各少許。再和些水。即同乾麵調成不厚不薄的漿糊入鍋。煎成薄餅。用手撕碎候用。」
- (三)蝦仁一杯。「須和酒候用。」
- (四)蔥油三兩。

炒法

- (五)鹽少許。
- (六)蔥油一錢。「這是香料。」
- (一)拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。
- (二)拿麵衣蝦仁一同入鍋。引鏟亂炒。
- (三)拿鹽花加入。再炒數下。即可起鍋。另加蔥油。以領香味。

附注

煎麵衣的漿糊。須預先和準味道。過鹹過淡。多不適宜。如用鹽太少。則炒熟後食之必嫌無味。如用鹽太多。則炒熟後食之必嫌死鹹。且煎時須至兩面起蓋。不然少香矣。

◎第四十九種 炒甯波年糕

炒甯波年糕這樣東西。(滬上多有出售)是用

董油肉絲炒燻成的。他的味道跟炒麵一個樣子。又肥又鮮。很是出色。現在將他的炒法寫在下面。整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐鏟刀各一具。「須同前整備候用。」
- (二)刀一把。「須磨快候用。」
- (三)鉢一隻。「這是浸年糕用的。」
- (四)大洋盆一隻。「這是盛年糕用的。」

(乙)材料的整備

- (一)寧波年糕四塊。「須隔夜用冷水浸軟。將刀切成薄片候用。」
- (二)豬肉一斤。「須精肥兼有者。用刀批成薄片。再逆絲縷的切成細丁。盛器候用。」
- (三)韭芽一撮。「這是香頭。若然沒有。可以

不用」

- (四)董油四兩
- (五)食鹽一撮
- (六)醬油二兩
- (七)酒少許
- (八)白糖一撮。「這是提引鮮頭的。」
- (九)蘇油一錢。「這是香頭。」
- (十)鷄汁一碗。「若然沒有。清水亦可。」

炒法

- (一)拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。
- (二)拿肉絲入鍋。柴的一響。引鏟亂炒。見他脫生。即下黃酒。
- (三)拿雞汁醬油食鹽年糕一并倒入。二透為度。

(四)拿白糖菲芽加入味和之後。即可起鍋。另加麻油供食。

附注

炒寧波年糕這樣東西。油水須足。湯汁須濃。不然便覺乏味了。

◎第五十種 炒年糕

炒年糕這樣點心。是用董油白糖炒燻成的。此種製品雖極普通。他的味道很是香美。現在將他的炒法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)銅爐鏟刀各一具。須同前整備候用。
- (二)刀一把。須預先磨快候用。
- (三)洋磁盆一隻。這是盛年糕用的。

(乙)材料的整備

- (一)白糖年糕一小方。須拿刀切成半寸見方的小塊。盛器候用。
- (二)董油四兩。
- (三)白糖四兩。
- (四)桂花少許。這是香頭。

炒法

- (一)拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。
- (二)拿糕倒入鍋中。引鏟徐炒。這時須用文火。見他四邊作黃。乃行第三手續。
- (三)拿白糖撒入糕中。用鏟炒攪。見糖融解。即可起鍋。另加白糖桂花。味更香美。

附注

炒年糕須用文火。不然糕的四面不能徐徐變

作黃色。必致外焦裏弗熟。又加糖須在糕塊四面發黃之後。不然糕未生。糖已融解。必致并成一塊。切記切記。

◎第五十一種 炒餛飩

炒餛飩這様東西。是用湯燒餛飩撈起吹乾後。跟葷油炒爆成的。他的味道很是可口。用醬油酸醋。藥食最宜於下酒。現在將他的炒法。寫在下面。整備

(甲)器具的整備

- (一)爐鍋鏟刀各一具。須同前整備候用。
- (二)大洋盆一隻。這是盛餛飩用的。

(乙)材料的整備

- (一)餛飩五十隻。將麵粉拌水打薄切成小方塊。作為餛飩的皮翅。再用肉糊包

入便成餛飩。更在沸水內先行燒熟。撈起吹乾。即可候用。

- (二)葷油四兩。

- (三)葱五枝。切成細屑候用。

- (四)食鹽一撮。

- (五)醬油一小盆。內加葷油數滴。預備蘸

食餛飩用的。

- (六)酸醋一小盆。也是蘸食餛飩用的。

炒法

- (一)拿油入鍋。用烈火燒他一個極熱。

- (二)拿餛飩葱屑入鍋。柴的一聲。徐徐引鏟。攤

平。撒些食鹽。一面煎黃。再煎一面。直至兩面皆黃。即可鏟起供食。

附注

餛飩的心不是一定的。普通多用肉心。也是拿蝦仁蟹粉做心的。這個可趁各人的喜歡。各人的胃口。真不必拘泥呢。

◎第五十二種 炒米粉

炒米粉這樣東西。是用糯米炒熟。在磨子內牽成粉後。同白糖桂花脂油調拌成的。他的味道很為甜美。米中若加芝麻同牽食之能補心血。可謂有益人身之食品。現在將他的炒法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鋼糖鏟刀各一具「須同前整備候用。」
- (二)淘籬一隻「這是淘米用的。」
- (三)缸一隻「這是浸米用的。」
- (四)篋一雙「這是調米粉用的。」

- (五)碗一隻「這是盛米粉用的。」
- (六)磨子一具「這是牽粉用的。」

(乙)材料的整備

- (一)黑芝麻一升「這是補心血的。」
- (二)血糯米五升「先在缸中同冷水漂浸一夜。明日用籬淘淨。攤開吹爽。即在熱鍋內翻覆炒。見他粒粒發黃。即鏟起牽粉候用。」

製法

- (三)白糖二兩
- (四)葦油二兩
- (五)桂花少許「這是香頭。」
- (六)沸水一壺
- (一)拿米粉半碗

- (二) 拿白糖葦油拌入粉中。
- (三) 拿沸水沖調。使成不薄不乾的漿糊。
- (四) 拿桂花加入。便可供食。

附注

炒米粉內的芝麻。須在米炒熟時加入。不可早加入。因為芝麻不吃火工。容易焦枯的緣故。若用芝麻。另外牽粉。則更油污不行。

◎第五十三種 炒鹽杏仁

鹽杏仁是同鹽水炒爆成的。他的味道很為香脆。他的功效能夠化痰。現在將他的炒法。寫在下面。

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐鏟刀各一具。

- (二) 馬口鐵盒一隻。「這是裝杏仁用的。」
- (三) 篩一隻。「這是篩去杏仁內砂用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 甜杏仁四兩。
- (二) 砂半升。
- (三) 鹽湯一杯。「這是洒在杏仁上用的。」

炒法

- (一) 拿砂入鍋。用烈火燒他一個極熱。
- (二) 拿杏仁入鍋。不停手的亂炒。見他色將黃熟。便可鏟起。篩去砂屑。瀉酒鹽湯。不到片刻。杏仁滿身即有白霜似的發見了。

附注

鹽鹽果肉的炒法。跟鹽鹽杏仁一個樣子。故不另載了。

◎第五十四種 炒交子

炒交子即是炒西瓜子。他的炒法也有幾種。有的用油炒的。有的用鹽炒的。也有的用玫瑰水炒的。用油炒的。他的顏色非常光亮。用鹽炒的。他的味道很是帶鹹。用玫瑰水炒的。他的味道很是香美。現在將他的炒法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐鏟刀各一具。「須同前整備候用。」
- (二)馬口鐵盒一隻。「這是裝交子用的。」

(乙)材整的整備

- (一)交子二斤。「須在清水內淘洗潔淨。晒乾候用。」
- (二)菜油一兩。「這是油炒用的。」

炒法

- (三)鹽湯一杯。「這是鹽水炒用的。」
 - (四)玫瑰油半兩。「這是玫瑰水炒用的。」
- (一)燒熱鍋爐。
- (二)拿交子倒入。引鏟不停手的亂炒。見他爆發。油炒的用油倒下。鹽炒的用鹽水倒下。再炒數次。便可起鍋。

附注

玫瑰水炒。不可遽將玫瑰油倒入鍋內。須待交子盛起後。乃用玫瑰油滴入。搖勻便成製品。

◎第五十五種 炒醬豆

炒醬豆這樣東西。是用蠶豆在油鍋內炸透後。再同白糖原醬炒爆成的。他的味道似甜而鹹。且非常鬆脆。現在將他的炒法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐鏟刀各一具「須同前整備候用」
- (二)碗一隻「這是盛豆用的」
- (三)鉢一隻「這是浸豆用的」

(乙)材料的整備

- (一)蠶豆半升「先在鉢內用冷水漂浸一夜明日撈起剝去豆芽吹乾後先入熱油鍋中爇候用」
- (二)原醬二兩
- (三)白糖二兩

炒法

- (一)拿豆入鍋
- (二)拿糖醬和入

附注

(三)一陣亂炒和勻之後即可起鍋。

炒糖豆也是這樣的炒法。不過下醬的一重手續可改下黃糖就是了。

◎第五十六種 炒五香豆

炒五香豆這樣東西也是用蠶豆跟香料炒爆成的。他的味道鹹中帶香。又名叫做牛皮豆。現在將他的炒法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐鏟刀各一具「須同前整備候用」
- (二)小布袋一隻「這是袋香料用的」
- (三)碗一隻「這是盛豆用的」

(乙)材料的整備

(一) 蠶豆半升。

(二) 丁香山芳各少許。「裝入袋內候用。」

(三) 鹽一撮。

(四) 酒二兩。

(五) 甘草末一包。「洒在豆上用的。」

炒法

(一) 拿水一碗跟豆鹽香料一并入鍋燒透。

(二) 拿酒傾下再燒數透。

(三) 見他皮皺水乾乃可鏟起。徧洒甘草末少許。味更甜美。

附注

炒五香豆在未會燒熟的時候。若水已乾。則豆皮必不易脫。故燒時湯汁須寬些。爲是。若換雪裏紅鹽水燒。則所成的製品。便叫做鹽水

豆了。

◎第五十七種 炒發豆

炒發豆這樣東西。是用黃豆炒爆成的。他的味道更爲鬆脆。現在將他的炒法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐鑊刀各一具。「須同前整備候用。」

(二) 鉢一隻。「這是浸黃豆用的。」

(三) 白砂一升。「這是炒豆用的。」

(四) 匾一隻。「這是吹乾黃豆用的。」

(五) 馬口鐵盒一隻。「這是裝豆用的。」

(六) 篩子一隻。「這是篩去豆內砂屑用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 黃豆一升。「入鉢同冷水先浸一夜。明

日撈起。攤開吹乾。便可候用。

炒法

(一)濃鹽湯一杯。「這是洒在豆上用的」

(二)拿砂入鍋。用烈火燒熱。

(三)拿豆入鍋。引鏟亂炒。不可停手。

(四)見他發鬆作黃。便可鏟起。篩去砂屑。均洒

鹽湯。便可裝瓶。

附注

炒發豆須浸得胖。然後炒得鬆。不然便要強硬了。

◎第五十八種 炒發芽豆

發芽豆是用蠶豆浸濕。使他出芽。後炒爆成的。他的味道。比炒蠶豆香些甜些。故喜食的人。很不少。現在將他的炒法。寫在下面

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋。鏟。刀。各一具。「須同前整備候用」

(二)蒲包一雙。「這是浸濕蠶豆用的」

(三)小匾一隻。「這是吹乾蠶豆用的」

(四)馬口鐵匣一隻。「這是裝豆用的」

(乙)材料的整備

(一)蠶豆半升。「先將蒲包浸濕。拿豆放入

上面。蓋些水草。不時澆灌。待他出芽。便可取出。洗淨攤開。晒乾候用」

炒法

(一)拿鍋燒熱。

(二)拿豆倒入鍋中。將鏟不停手的亂炒。

(三)見他爆發作黃。便可鏟起。

附注

發芽豆在壓浸時。施潮須均勻。過濕過乾。多不適宜。一則恐其糜爛。一則恐其不能出芽。

◎第五十九種 炒蠶豆

炒蠶豆這樣東西。非常鬆脆。人人都喜歡的。他的功效。能鬆動脾胃。幫助消化。現在將他的炒法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 銅爐鑊刀各一具。須同前整備候用。
- (二) 碗一隻。這是盛蠶豆用的。

(乙)材料的整備

- (一) 蠶豆一升。

炒法

附注

- (一) 拿鍋燒熱。
- (二) 拿豆入鍋。引鏟不停手的亂炒。
- (三) 見他爆發作黃。即可起鍋。

此種炒法。手脚用來不勻。外皮容易枯焦。若用砂炒。可免此患。

第六十種 炒鹽油豆

鹽油的是用蠶豆和鹽油炒爆成的。他的味道。非常鹹脆。最宜於下粥。現在將他的炒法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 銅爐鑊刀各一具。須同前整備候用。
- (二) 碗一隻。這是盛豆用的。

(乙)材料的整備

- (一) 蠶豆半升。
- (二) 菜油二兩。
- (三) 食鹽一兩。

炒法

- (一) 拿鍋燒他一個熱。
- (二) 拿豆倒入引鏟亂炒。
- (三) 見他爆發作黃。卽下油鹽同炒和勻之後。便可起鍋。

附注

白花豆的炒法相同。惟在下油鹽時。改下鹽湯。卽成。則炒乾之後。卽有白花發見。

◎第六十一種 炒紅菓

炒紅菓這樣東西。是用山查菓同糖煎成的。他的味道。又甜又酸。風味頗佳。現在將他的炒法。寫在

下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋。爐。鏟。刀。各一具。須同前整備候用。
- (二) 碗一隻。這是盛紅菓用的。

(乙) 材料的整備

- (一) 山查菓十隻。須擇大的。用清水煮熟。去皮候用。
- (二) 白糖四兩。
- (三) 桂花少許。這是香頭。

炒法

- (一) 拿山查菓拌滿白糖。同少許之水。跟桂花入鍋同燒。
- (二) 見他菓水混合。卽可起鍋。俟涼卽凍。

附注

炒紅粟所以必先在清水內煮沸者一則因為容易去皮。一則因為可減酸味的緣故。

◎第六十二種 糖炒栗子

糖炒栗子這樣東西。是拿栗子淨糖跟砂炒爆成的。他的味道又甜又酥。他的炒法。很是不易。火力過強。則必殼先焦。而肉不熟。火力過弱。則必殼未紅。而肉先乾。現在將他的炒法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐鑊刀各一具。須同前整備候用。
- (二) 匾一隻。盛栗子用的。

(乙)材料的整備

- (一) 栗子三斤。

炒法

- (一) 砂五斤。
- (二) 淨糖三兩。

(一) 拿砂入鍋。用烈火燒他一個極熱。

(二) 拿栗子淨糖。同時入鍋和砂。不停手的炒攪。

(三) 見他有二三顆以上的爆發。這時即可起鍋了。

附注

糖炒栗子這樣東西。每鍋的栗子。大小必須相等。例如大的同大的一鍋同炒。中的同中的一鍋同炒。小的同小的一鍋同炒。那麼生熟不均的毛病。可以免却了。

◎第六十三種 炒鹽緊豆

炒鹽緊豆這樣東西是用烏豆跟鹽炒燻成的他的味道很是香軟。最宜於下粥。俗謂一升豆兒一鍾鹽水。比豆兒低一錢。這便是炒鹽緊豆的炒法。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐鏟刀各一具「須同前整備候用」
- (二)盆一隻「這是盛烏豆用的」

(乙)材料的整備

- (一)烏豆一升。
- (二)食鹽一鍾「喜淡的用一小鍾。喜鹹的用一大鍾」
- (三)香料少許「如茴香四料皮等」
- (四)清水一碗。

炒法

- (一)拿清水入鍋。先行燒透。
- (二)拿烏豆香料跟鹽同時加入。
- (三)見水將乾。見豆已軟。便可鏟起。

附注

若拿本製品晒乾後。再在鍋內炒鬆供食。其味亦佳。

第六十四種 炒花生

花生又叫做長生菓。有大結小結的兩種。他的炒法。雖很簡易。然往往焦黃而枯。這是不知炒法的緣故。現在將他的炒法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐鏟刀各一具「須同前整備候用」

(二)洋鐵罐一隻。「這是盛花生用的。」

(乙)材料的整備

(一)花生二斤。「須先浸入淡鹽水內半日

取出吹乾候用。」

(二)黃砂五斤。

炒法

(一)金砂入鍋。將火燒他一個極熱。

(二)拿花生倒入砂中。引鏟亂炒。半時便熟。

附注

花生與白菓相反。宜冷食不宜熱吃。且裝罐貯藏。亦宜候冷收拾。不然便要「不脆」了。

◎第六十五種 炒白菓

白菓這樣東西。是稜杏樹結的果實。他的炒法。很是簡單。他的味道。很是「軟凝」。現在將他的炒法。寫

在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋鏟。各一具。「須同前整備候用。」

(二)馬口鐵罐一隻。「這是盛白菓用的。」

(乙)材料的整備

(一)白菓二斤。

(二)清水一碗。

炒法

(一)拿白菓跟水入鍋。燒他成沸。見他水乾。即行第二手續。

(二)拿鏟刀不停手的亂炒。待他發爆。便可起鍋。盛罐供食。

附注

白菓俗名白眼菓。宜熱吃。不宜冷食。

◎第六十六種 炒玉蜀黍

玉蜀黍有兩種的地道。一種祇能蒸食。一種則可炒食。他的炒法。同炒米一個樣。炒得鬆且大的。有如棉花一般。其味非常鬆軟。最宜作小男的食品。現在將他的炒法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 銅爐鏟刀各一具。〔須同前整備候用。〕
- (二) 柴帚一個。〔這是炒玉蜀黍用的。〕
- (三) 洋鐵罐一個。〔這是盛玉蜀黍用的。〕

(乙)材料的整備

- (一) 玉蜀黍子一斤。〔須擇最老的。〕

炒法

- (一) 拿鍋燒熱。

- (二) 拿玉蜀黍倒入鍋中。用帚炒攪。

- (三) 待他開花爆發。急將鍋蓋蓋沒一半。力拿柴帚攪擾。

- (四) 見他全行開花。則可鏟起。吹涼裝罐。

附注

炒玉蜀黍。在已經爆發的時候。須改用文火。不然未爆發的爆發。已爆發的必致焦枯了。

◎第六十七種 炒爆開豆

爆開豆跟炒蠶豆是不同的。因為他的豆粒粒爆開。又鬆又香。炒蠶豆那裏有這樣的好呢。現在將他的炒法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一) 鍋爐鏟刀各一具。須同前整備候用。

(二) 籃一隻。這是浸溼豆用的。

(三) 匾一隻。這是攤豆用的。

(四) 篩一隻。這是篩去豆內砂用的。

(五) 洋鐵盒一隻。這是藏豆用的。

(乙) 材料的整備

(一) 蠶豆一升。須揀去劣豆。置入籃內。先

在水中一浸。提起瀝乾數時。拿水沖之。

再隔數時。再沖一次。五六次後。則豆肉

發漲。而殼不漲。然後攤於竹匾吹乾候

用。千萬不可晒乾。

(二) 食鹽一碗。這是炒豆時。當他砂用的。

炒法

(一) 拿鹽入鍋。用烈火先炒他成焦。

附注

(二) 拿豆倒入。引鏟亂炒。見他粒粒爆開。便可起鍋。篩去鹽屑。俟冷盛器。

爆開豆炒的時候。倘蠶豆經久仍不爆開。這是豆內還沒有浸漲的緣故。倘蠶豆因爆而竟致皮肉分離。這是浸水過度的緣故。二者都不適宜於本製品。

◎第六十八種 炒梧桐豆

炒梧桐豆這樣東西。是用梧桐子去殼之後。跟菜油食鹽炒爆成的。他的味道。非常香美。現在將他的炒法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐鏟刀各一具。須同前整備候用。

(二)木槌一個「這是打破梧桐子的殼用的」。

(三)盆一隻「這是盛梧桐豆用的」。

(乙)材料的整備

(一)梧桐子一升「用木槌打破他的殼剝取他的肉盛器候用」。

(二)素油一兩。

(三)食鹽一鍾。

炒法

(一)拿油入鍋用武火燒他一個極熱。

(二)拿梧桐豆傾入柴的一響引鏟亂炒。

(三)拿食鹽加入再炒片時味和之後即可起鍋。

附注

用木槌打碎梧桐子的殼不可運力過重。恐怕打爛須用最鬆的手段纔好。

食譜大全 第一編 終

美味烹調
食譜大全

第二編 蒸的秘訣

◎第一種 蒸湯鴨

蒸鴨這樣東西是拿生肥的鴨用火腿、蔴菰、干貝、四川菜、雞湯等入鍋隔水蒸燉成的。他的味道非常鮮美。現在將他的蒸法寫在下面。

整備 (甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具「須洗滌揩乾預盛清水半鍋候用」
- (二) 鍋架一隻「這是蒸鴨用的」
- (三) 大深洋盆二隻「這是一為盛鴨用的。一為覆蓋用的」

(乙) 材料的整備

- (一) 肥鴨一隻「去毛破肚洗淨之後拆去大骨盛器候用」
- (二) 火腿二兩「切片候用」
- (三) 蔴菰四隻「放好切碎候用」
- (四) 干貝二兩「先用黃酒浸透蒸熟後拆絲候用」
- (五) 四川菜二兩「用刀切絲候用」
- (六) 雞汁湯一碗
- (七) 葱薑各少許
- (八) 黃酒二兩「這是解除腥氣用的」
- (九) 醬油二兩

蒸法

(一) 拿火腿、干貝、蔗菰、榨菜、蔥薑、黃酒、醬油等，一并灌入鴨的肚內，然後裝入大盆，澆浸雞湯，上面再覆一盆，移置鍋架，關上鍋蓋，便行第二手續。

(二) 拿火燃燒，不可開蓋，二透之後，改用文火，帶爛帶燒，二時可就。

附注

蒸湯鴨，在蒸的時候，第一不可讓他出味，且鴨盆上面蓋的盆子，須比鴨盆大些纔好，不然鍋內的汽水，仍可回入鴨盆，那麼味道便不正了。

◎第二種 蒸乾鴨

蒸乾鴨這樣東西，又叫做神仙燒鴨，他的蒸法，鍋中並不用水，一味乾蒸的，他的味道，很是鮮美，近

有借用這種方法去蒸肉，他的名目，即是叫做神仙燒肉，跟蒸乾鴨的手續，絲毫無二，現在將他的蒸法，寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具，「須洗滌潔淨，抹乾候用。」
(二) 磁罐一隻，「這是盛鴨用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 肥鴨一隻，「去毛破肚，洗淨之後，將刀平均切成八塊候用。」
(二) 黃酒二兩，「這是解除腥氣用的。」
(三) 醬油二兩。
(四) 葱薑各少許。
(五) 白糖一撮，「這是提引鮮味用的。」

蒸法

(一)拿鴨跟醬油黃酒葱薑白糖裝入磁罐封好罐蓋移置乾鍋蓋上鍋蓋即行第二手續。

(二)拿炭火文燒勿開鍋蓋二時即熟。

附注

蒸乾鴨的時候鍋上第一不可滴水恐怕他要爆碎的緣故。

◎第二種 蒸鵝

蒸鵝這樣東西是用鵝跟葱鹽上鍋架懸空蒸燉成的。蒸熟之後拆肉成塊另用醬麻油去醃食他的味道很是可口。現在將他的蒸法寫在下面。

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具「鍋內須盛水一碗盛酒半碗候用。」

(二)鍋架一隻「這是蒸鵝用的。」

(三)西式洋盆一隻「須預盛醬油麻油。」

(乙)材料的整備

(一)肥生鵝一隻「去毛破肚挖去脊血洗滌潔淨瀝乾候用。」

(二)食鹽二兩「這是擦鵝肚用的。」

(三)葱薑一把「札緊候用。」

(四)黃酒四兩「須同蜜糖調拌候用。」

蒸法

(一)拿肥鵝用食鹽徧擦肚內中實葱薑外敷蜜酒移置鍋架勿使近水關蓋封固便行第二手續。

(二) 拿文火徐徐燃燒。燒至二時。便可起鍋。撕肉成條。再蘸醬油。即可供食。

附注

蒸鵝撕肉之後。若不用醬油蘸食。而用乳腐露。蘸油蘸食。他的味道。更為出色。

◎第四種 粉蒸肉

粉蒸肉這樣東西。是拿各種的肉塊。和炒米粉。葱。燕。醬油。黃酒等。蒸燉成的。他的名目。也有數種。用嫩雞蒸的。叫做粉蒸雞。用肥鴨蒸的。叫做粉蒸鴨。用豬肉蒸的。叫做粉蒸肉。用牛肉蒸的。叫做粉蒸牛肉。他的味道。很是香美。現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋。爐。各一具。「須洗滌潔淨。預盛清水候用。」

(二) 鍋架一隻。「這是蒸肉用的。」

(三) 鮮荷葉數張。「這是蒸肉時。包裹材料用的。專門取他的清香。每張可剪成若干方塊。以便包裹的。用。若然沒有。放在碗內。也可蒸食。」

(四) 刀一把。「須磨快候用。」

(五) 碗數隻。「這是盛粉蒸肉用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 童子雞一隻。「去毛破肚。洗淨之後。用刀切成寸半見方的小塊。和葱。薑。醬油。陳酒等。滷浸候用。這是粉蒸雞用的原料。」

(二)肥嫩鴨一隻。「須同前手續。用同前作料。滷浸候用。這是粉蒸鴨的原料。」

(三)豬肉二斤。「須揀精肥並有的。用刀切成小塊。也和蔥薑醬油陳酒等。滷浸候用。這是粉蒸肉的材料。」

(四)牛肉二斤。「洗淨後。同前手續切成小塊。滷浸候用。這是粉蒸牛肉用的材料。」

(五)炒米粉一碗。「這是拌肉用的。倘然沒有麵粉也可代用。不過他的味道。少香些罷了。」

蒸法

(一)拿消好的各種肉塊。每塊用筷帶水的簍。入炒米粉內。粉滿取出。拿荷葉包裹。其餘

類推。

(二)拿荷葉包好的肉。入鍋上架。蒸至肉將出油便可取食。

附注

粉蒸肉所以用荷葉包者。專取他的香味。食的時候。多在夏天。若在冬季。沒有荷葉的時候。則可拿前項的材料。同粉拌和。在飯鍋上蒸食。味也不惡。

◎第五種 燉魚翅

燉魚翅這件東西。是拿魚翅跟各種和頭蒸燉成的。他的名目也有數種。用雞腳燉的叫雞腳魚翅。用鴨腳燉的叫鴨掌魚翅。用蔴菇燉的叫蔴菇魚翅。用干貝燉的叫干貝魚翅。用蟹肉燉的叫蟹粉魚翅。用肉絲燉的叫肉絲魚翅。不

用和頭。叫做清燉魚翅。他的味道。都很鮮美。現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」
- (二)鍋架一只。「這是蒸燉魚翅用的。」
- (三)大碗一只。「這是盛魚翅用的。」
- (四)刀一把。「須磨快候用。」

(乙)材料的整備

- (一)好魚翅一隻。「先入鍋和清水燒他二透。然後乘熱。即在鍋內。用刀刮去他兩面的砂泥。更用刀切去他根上的肉筋。旋入清水鉢內。漂浸一夜。那麼他的翅條。漸漸兒的綻裂漲大起來了。明日再

入鍋中燒他二透。盡去他的骨管。仍入清水漂浸數時。這時的翅條。越發的粗塊明潔了。若和鷄湯火腿。便叫清燉魚翅。」

- (二)雞脚十付。「專取他的掌部。先在雞湯內燻酥。然後用刀破皮。拆去他的骨。和魚翅同燉。便叫做雞脚魚翅。」
- (三)鴨脚十付。「同前手續整備他。和魚翅同燉。便叫做鴨掌魚翅。」
- (四)蔗菰一兩。「用熱水放好。洗淨去脚後。和魚翅同燉。便叫做蔗菰魚翅。」
- (五)干貝二兩。「用酒預先蒸酥。和魚翅同燉。便叫做干貝魚翅。」
- (六)蟹一隻。「須擇肥大者。預先蒸熟。拆肉

後和魚翅同燉。便叫蟹粉魚翅。」

(七) 腿花肉六兩。「不必洗汰。可拿快刀批

成一二分厚的薄片。再逆絲縷切成極

細的肉絲。俗叫羊毛肉絲。和魚翅同燉。

便叫肉絲魚翅。」

(八) 鷄湯一碗。「這是和入魚翅內用的。」

(九) 醬油二兩。

(十) 黃酒二兩。「這是解除腥氣用的。」

(十一) 火腿數片。「這是蓋在碗面。以壯觀

瞻的。」

(十二) 麻油少許。「這是香料。」

燉法

(一) 拿和頭放在碗底。拿魚翅蓋在上面。更拿

火腿平鋪翅上。再拿醬油。陳酒。雞湯等。同

時加入碗內。便行第二手續。

(二) 拿翅碗移置鍋架。燃火燒之。二透便熟。若

蒸飯鍋。飯熟亦熟。食時加些麻油。以增美

味。

附注

燉魚翅的湯汁。以緊為佳。最好用鷄鴨的原汁。

清湯用食鹽。紅湯用醬油。

◎第六種 清蒸鱧鯉

蒸鱧鯉這樣東西。他的名目。很是不一。有不用和

頭的叫清蒸鱧鯉。用火腿作和的叫做火腿蒸

鱧鯉。用干貝作和的叫做干貝蒸鱧鯉。用豬油作

和的叫做豬油塞鱧鯉。用榨菜作和的叫做榨菜

蒸鱧鯉。用肉腐作和的叫做肉腐塞鱧鯉。他的味

道。都很鮮美。現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」
- (二)大碗一隻。「這是盛鰻鯉用的。」
- (三)鍋架一隻。「這是蒸鰻用的。」
- (四)刀一把。「這是殺鰻跟斬肉用的。」
- (五)大盆一隻。「這是覆蓋鰻鯉碗用的。」

(乙)材料的整備

- (一)肥鰻一斤。「拿刀在他的喉部斬開少許。便將他的肚腸用刀根掃住。乘手抽他出來。然後去頭斷尾。斬成一寸長的竹管斷。用熱水泡洗潔淨。再和冷水過清。便可盛碗候用。這是清蒸鰻鯉的材料。」

- (二)火腿一塊。「若用火腿蒸鰻鯉的可拿火腿切成薄片。舖在洗淨的鰻鯉上面。便可候用。」

- (三)干貝二兩。「若用于貝蒸鰻鯉的可拿干貝和黃酒預先蒸酥。捏成細絲。摻在鰻鯉碗上。即可候用。」

- (四)板油四兩。「若用板油塞鰻鯉的可拿豬油剝去筋皮。用刀切成細塊。和淡鹽花拌清後。即拿鰻鯉斷斷塞滿豬油小塊。便可盛碗候用。」

- (五)榨菜二兩。「若用榨菜蒸鰻鯉的可拿榨菜切成細絲。在鰻鯉碗的上面。即可候用。」

- (六)鮮肉六兩。「若用肉腐塞鰻鯉的可拿

精肥兼有的豬肉六兩。先切小塊。然後和些火腿陳酒葱薑鹽花。斬他一個極爛。一斷斷塞在鰻鯉的肚內。裏就盛碗候用。

(七)食鹽半兩。「這是鹹頭。清蒸用鹽。紅蒸用醬油。」

(八)陳酒二兩。「這是解除腥氣用的。」

(九)葱薑各少許。「這是解除寒氣用的。」

(十)好醬麻油一盆。「這是食時蘸拌用的。」

蒸法

(一)拿各種蒸法的作料。加入鰻鯉碗內。微下些水。便行第二手續。

(二)拿鰻鯉碗。安置鍋架。或飯鍋上。上覆大盆。關蓋。便燒飯。熟亦熟。

附注

鰻鯉有軟骨。殺後若遇冷水。便須發硬。故必先用熱水泡後。方可再洗。他在焯的時候。所以必欲覆蓋大盆。因為恐怕汽水回入鰻鯉碗的緣故。

◎第七種 清蒸甲魚

鼈俗名叫做甲魚。和火腿。食鹽。陳酒等清蒸。味很鮮美。功能滋陰補精。惟蒸法不善。味亦減色。現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「須洗淨後盛水候用。」
- (二)鍋架一隻。「這是蒸燉甲魚用的。」
- (三)刀一把。「這是殺甲魚用的。須磨快候

用」

(四)大磁盆一隻。「這是盛甲魚用的」

(乙)材料的整備

(一)甲魚一隻。「擇肥大者斬之。用沸水泡

洗去皮。瀝乾後。除去他的頭尾四爪。用

刀在胸部四分切開。而不碎他的蓋。然

後除去腸肝。不可入水。用陳酒洗滌。便

可候用」

(二)火腿一塊。「切成薄片候用」

(三)食鹽一兩。「清蒸用鹽。紅蒸用醬油」

(四)陳酒二兩。「這是解除腥氣用的」

(五)豬油一兩。「切成細塊候用」

(六)葱薑各少許。「這是解除寒氣用的」

蒸法

(一)拿陳酒。火腿。食鹽。葱薑等。納入甲魚的肚內。裝入大磁盆中。不必加水。便行第二手續。

(二)拿盆移置鍋架。開蓋燒之。兼燒兼燜。二時便就。

附注

甲魚以胸部作深黑色的為最好。淡黑色的次之。淡紅色的更次之。深紅色的則有毒。俗名叫做蛇變鼈。不可食了。

◎第八種 蒸鱸段

黃鱸這樣東西。他的性質。非常溫暖。且很滋補。俗語叫做小暑裏黃鱸勝人參。但他的食法。沒有一定。有紅燒的。有清燻的。蒸鱸段乃用鱸段和各種和頭。清蒸成的。他的名目。也有數種。用于貝蒸的。

叫做干貝蒸鱸段。用火腿蒸的叫做火腿蒸鱸段。用冬菰蒸的叫做冬菰蒸鱸段。用肉片蒸的叫做肉片蒸鱸段。用冬筍蒸的叫做冬筍蒸鱸段。他的味道都很鮮美。現在將他的蒸法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「須洗淨後盛水候用。」
- (二)鍋架一隻。「這是蒸鱸段用的。」
- (三)大碗一隻。「這是盛鱸段用的。」
- (四)剪刀一把。「這是殺黃鱸跟剪鱸段用的。」

(乙)材料的整備

- (一)肥嫩黃鱸一斤。「用剪刀在喉部剪開。須斷脊骨為度。更用剪捨開他的腹部。」

至尿孔為度。乃拿肚腸逐一挖去。且用指爪在肚內的四邊。盡力搔刮。洗淨後。仍用剪刀。去頭跟尾。全身剪成一寸長的短段。然後用熱水泡洗。去其膩汁。再在冷水內過清候用。」

- (二)干貝一兩。「若用干貝蒸鱸段的。可拿干貝預先用酒蒸酥。捏細候用。」
- (三)火腿一塊。「若用火腿蒸鱸段的。可拿火腿切成薄片候用。」
- (四)冬筍二隻。「若用冬筍蒸鱸段的。可拿冬筍去籜切成薄片候用。」
- (五)腿花肉六兩。「若用肉片蒸鱸段的。可拿腿花肉。用刀切成薄片候用。」
- (六)陳酒三兩。「這是除腥氣用的。」

(七)食鹽一撮。

(八)葱薑各少許。「這是香料」

(九)頂好醬油一盆。「這是食鹽段時鹽拌用的。」

蒸法

(一)拿以上各種蒸法的材料裝入碗內。微下些水。即行第二手續。

(二)拿鐵碗移置鍋架。燃火蒸燉。兼燒兼燜。二時可就。

附注

本製品以田鱸蒸燉爲上。因爲他的性質。又糯又鮮的緣故。河鱸的性質則硬而少鮮。且其暖肚滋補的功效。也遠不如田鱸辨別的標準。只消看他的顏色。黃而淡者爲田鱸。黃而帶紅者

爲河鱸。

◎第九種 蒸包風魚

包風魚這樣的東西。是拿大鱈魚。在鹽水內浸漬晒乾。肚內塞滿豬油花椒。用紙包封。風乾後。再和蔥糖陳酒蒸燉成的。他的味道。非常可口。爲家常菜中一樣別具風味的東西。現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)銅爐各一具。「須洗淨盛水候用」

(二)鍋架一隻。「這是蒸魚用的」

(三)碗一隻。「這是盛魚用的」

(四)鹽水鉢一隻。「這是浸漬鱈魚用的」

(五)白紙一張。「這是包封鱈魚用的」

(六)刀一把。這是殺魚用的。須磨快候用。

(乙)材料的整備

(一)肥鯽魚數尾。「去磷破肚洗淨之後。浸入鹽水鉢內。越一周。取出曬乾候用。」

(二)豬油半斤。「拿刀切成小塊。和些鹽花同花椒少許。拌在一起。納入曬乾鯽魚的肚內。用紙包封懸掛通風處。約二星期。便可候用。」

(三)陳酒一兩。「這是解除腥氣用的。」

(四)白糖少許。「這是調和鹹味用的。」

(五)葱薑少許。「這是香料。」

蒸法

(一)拿以上各種材料。同入碗內。不必加水。便行第二手續。

(二)拿魚碗移置鍋架。關蓋燃燒。二透便就。或蒸飯鍋。飯熟亦熟。

附注

本製品若改用小鰻魚。嫩鱸魚去炙焙。他的肉頭當較厚些。他的味道亦當佳些。

◎第十種 煎燉魚

煎燉魚這樣東西。是拿新鮮鯽魚。或鰻魚。或塘鯉魚。或鱖魚。先在油鍋內煎透後。再和醬油。陳酒。葱薑清水。蒸燉成的。他的味道。非常鮮美。他的湯汁。非常清潔。為最宜常食的一樣菜。現在將他的燉法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋。爐。鏟。刀。各一具。「這是煎燉魚用的。」

須洗淨候用。

(二)鍋架一隻「這是蒸嫩魚用的」

(三)刀一把「這是殺魚用的」

(四)大碗一隻「這是盛魚用的」

(乙)材料的整備

(一)鮮魚半斤「無論鯽魚、鰻魚、鱸魚、塘鯉

魚，可拿刀刮去他的鱗，破開他的肚，挖

去他的腸，洗淨之後，用葱薑醬油陳酒

滷好，然後預先燒熱油鍋，將魚倒入，煎

至他兩面發黃，乃連魚及油，一并鏟入

碗內，便可候用。」

(二)扁尖少許「須用熱水放好，撕絲切斷，

和入魚內，便可候用。」

(三)香菌數隻「亦須用熱水放好，去脚候

用。」

(四)醬油二兩「須擇好些爲是」

(五)陳酒二兩「這是解除腥氣用的」

(六)葱薑各少許「這是香料」

蒸法

(一)拿以上各種蒸法的材料，加入碗中，下些

清水，便行第二手續。

(二)拿魚碗移置鍋架，關蓋便蒸，二透即就。若

蒸飯鍋，飯熟亦熟。

附注

塘鯉魚肚內，沿脊骨的衣膜內，每多鐵線蟲藏

曬，若絲線盤旋形，人多忽之。

◎第十一種 燉肉嵌鯽魚

肉嵌鯽魚這樣東西，是拿鯽魚被肚，滿嵌肉，腐後

和扁尖醬油湯蒸燉成的。他的味道非常鮮美。爲極便宜極簡單的一樣鮮美可口的家常菜。司現在將他的蒸法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「須洗淨候用」
- (二)鍋架一隻。「這是蒸燉鱈魚用的」
- (三)刀一把。「這是斬肉殺魚用的。須預先磨快候用」
- (四)大碗一隻。「這是盛魚用的」

(乙)材料的整備

- (一)肥鱈魚二尾。「用刀去鱗破肚。挖去腸腑夾腮。洗淨之後。瀝乾候用」
- (二)豬肉半斤。「須擇精肥兼有的。拿刀切

成細塊。和些醬油陳酒葱屑鹽花斬他一個極爛。成腐之後。便即滿塞鱈魚的肚內。塞就盛碗候用。」

- (三)好醬油二兩。「這是鹹頭。和入盆內用的」

- (四)陳酒一兩。「這是解除腥氣的東西。也是和入盆內用的」

- (五)葱一根。「這是香頭。也須和入魚內用的」

- (六)扁尖三根。「這是和頭。須撕細切斷候用」

燉法

- (一)拿以上的作料。并入一碗。然後再用開水沖碗使滿。便行第二手續。

(一) 拿碗移置飯鍋。蓋蓋蒸之一透便食。鮮嫩無比。

附注

若拿肉腐。和一些藕粉。徧敷魚體。再和香菌。醬油。葱。薑。陳酒。緊湯蒸食。味亦鮮美。

◎第十二種 燉鮮魚

燉鮮魚這樣東西。是拿鮮活的鱸魚。鯽魚。鱖魚。塘鯉魚。或是鱖魚等。和各種作料。蒸燉成的。他的湯汁。非常鮮美。非常清爽。是極可口的一樣菜。司現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」
- (二) 鍋架一隻。「這是蒸燉鮮魚用的。」

(乙) 材料的整備

- (三) 大碗一隻。「這是盛燉鮮魚用的。」
- (四) 刀一把。「這是殺魚用的。須磨快候用。」
- (一) 鮮魚十兩。「無論鱸魚。塘鯉。鱖魚。鱖魚。以及鱖魚等。都可應用。拿刀刮去魚鱗。破肚去腸。挖去夾鰓。洗淨之後。即可候用。惟鱸魚鱖魚的鱗。不可刮去。」
- (二) 板油二兩。「剝去他的皮。切成小塊。便可候用。」
- (三) 扁尖三根。「須預先用熱水放好。撕絲切斷候用。」
- (四) 蔴油二兩。「須擇頂好者。」
- (五) 黃酒二兩。「這是解除腥氣用的。」
- (六) 食鹽少許。「俗謂無鹽不鹹。故儘少總。」

以下些纔是「

(七)葱薑少許「這是香料」

(八)頂好醬麻油一盆「這是蘸食用的」

燉法

(一)拿以上各種材料。加入碗內。微下些水。便行第二手續。

(二)拿魚碗移置鍋架。關蓋便蒸。蒸透便熟。若蒸飯鍋。飯熟亦熟。食時用醬麻油。蘸食尤佳。

附注

鱸魚鱸魚的美處在乎肥。而他的肥水。則都藏在鱗片內。故本製品。逢用以上二魚的時候。萬萬不可拿鱗刮去。能喜飲清湯的。則在下鹹時。可改醬油爲鹽。喜飲紅湯的。則可改鹽爲醬油。

好了。

◎第十三種 燉鹹魚

燉鹹魚這樣東西。是拿鹹的青串魚。黃魚。花鰻魚。鯨帶魚等。和各種作料。蒸燉成的。他的價值。非常便宜。他的味道。燉來好的。尙稱可口。是普通家庭的一樣家常菜。司。現在將他的燉法。寫在下面。

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用」

(二)鍋架一隻。「這是蒸燉鹹魚用的」

(三)大碗一隻。「這是盛鹹魚用的」

(四)刀一把。「這是切魚用的。須磨快候用」

(乙)材料的整備

(一)鹹魚十兩。「無論青串魚。黃花魚。鯨魚。

鯨帶魚等都可應用。拿刀去鱗破肚。挖去腸腑。洗淨之後便可候用。

(二)板油二兩。「剝去筋衣。切成小塊。便可候用。」

(三)黃酒二兩。「這是解除腥氣用的。」

(四)白糖一撮。「這是提引鮮味用的。」

(五)葱薑各少許。「這是香料。」

(六)食鹽少許。「鹹魚若淡。可少加些。若已鹹了。則可不必再加。」

燉法

(一)拿以上的作料。加入碗內。微下些水。即行第二手續。

(二)拿鹹魚碗。移置鍋架。關蓋便蒸。二透即就。若蒸飯鍋。飯熟亦熟。

附注

本製品不用板油。而用菜油。味也不惡。

◎第十四種 燉鮮蛋

燉鮮蛋這樣東西。是拿蛋和各種的美味蒸燉成的。也有種種的名目。用于貝的叫燉干貝。燉蝦仁的叫燉蝦仁。燉蛋。用麻雀的叫燉麻雀。燉蛋。用海蝦的叫燉海蝦。燉蛋。用東尾的叫燉開洋。燉蛋。用鯽魚的叫燉鯽魚。燉蛋。用肉腐的叫燉肉腐。燉蛋。用蟹肉的叫燉蟹黃。燉蛋。用豬腦的叫燉腦子。燉蛋。用乳腐露的叫燉乳腐露。燉蛋。他的味道都很鮮美。現在將他的燉法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備
(一)鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」

(二)鍋架一隻。「這是燉蛋用的。」

(三)筷一雙。「這是打和蛋的黃白用的。」

(四)刀一把。「須磨快候用。」

(五)大碗一隻。「這是盛蛋用的。」

(六)匙一把。「這是食蛋用的。」

(乙)材料的整備

(一)鴨蛋二枚。「破殼入碗。用筷打和。然後用何種燉法。只加何種材料。便可候用。若然沒有鷄子也可代用。」

(二)干貝一兩。「若用干貝燉蛋的。可拿干貝和酒放浸。先行蒸酥。用手捏作細絲。然後傾入打和的蛋內。以下一撮的食鹽。半盞的陳酒。一杯的清水。少許的葷油。攪和之後。便可候用了。」

(三)清水蝦半斤。「若用蝦仁燉蛋的。可拿清水蝦。擠出蝦仁。也須拌入打和的蛋內。沖些黃酒。下些醬油。及葱薑之類。攪和之後。也可候用。」

(四)麻雀六隻。「若用麻雀燉蛋的。可拿麻雀六隻。去毛破肚。洗淨瀝乾。用葱薑醬油。陳酒等。清浸半時。然後一并傾入。已經打和的蛋內。加些葷油清水。攪和之後。也可候用了。」

(五)海蝦二兩。「若用海蝦燉蛋的。可拿海蝦加入蛋內。下些葱薑醬油。陳酒。並加清水一杯。攪和之後。便可候用。」

(六)東尾二兩。「若用開洋燉蛋的。可拿開洋。用酒放好。倒入蛋內。加些醬油。葷油。

清水葱薑攪和之後即可候用。」

(七)小嫩鯽魚二尾。「若用鯽魚燉蛋的可拿鯽魚兩尾。用刀去鱗破肚洗淨之後。用蔥薑醬油陳酒等。滷浸半時。然後同入打和的蛋內。下些葷油清水。攪和之後便可候用。」

(八)腿花肉四兩。「若用肉腐燉蛋。可拿腿花肉用刀斬爛。加些黃酒食鹽。葱薑少許。一并斬和。然後傾入蛋碗。再加些醬油葷油。黃酒清水。攪和之後便可候用。」

(九)雄蟹二隻。「若用蟹黃燉蛋的可拿蟹先行蒸熟。拆出來的蟹肉蟹黃。一并同入蛋內。下些陳酒食鹽。葷油葱薑。醬油

清水攪和之後即可候用。」

(十)豬腦一付。「若用腦子燉蛋的可拿豬腦。剝去血筋。加入蛋內。下些醬油黃酒。葱薑葷油。及清水一杯。攪和之後便可候用。」

(十一)乳腐露半杯。「若用乳腐露燉蛋的可拿醬乳腐露。倒入蛋內。下些葷油陳酒。葱薑清水。攪和之後即可候用。」

燉法

(一)拿已經加全作料。已經用筷打和的蛋碗。安置鍋架。(飯鏟上亦可)

(二)拿鍋蓋緊閉。燃火便燒。燒透之後。微火帶爛。半時便熟。

附注

嫩蛋又有乾嫩水嫩之別。打蛋之後不加清水。這叫做乾嫩。打蛋之後再加清水。這叫做水嫩。二者的味道都很鮮美。若用鹹蛋和上頂的作料行乾嫩手續。便叫做嫩鹹蛋。味也很好。

◎第十五種 蒸肉心蛋

肉心蛋這樣東西。是拿鴨子或雞子。挖去他的黃。納入肉作心。然後在飯鍋上蒸嫩成的。他的名目也有數種。用豬肉代黃的。即叫做肉心蛋。用蟹肉代黃的。即叫做蟹心蛋。用蝦仁代黃的。即叫做蝦心蛋。用豬油代黃的。即叫做板油心蛋。他的味道很是特別。現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「須洗淨候用。」

(二)刀一把。「須磨快候用。」

(三)篾一隻。「這是攪散蛋黃用的。」

(四)洋皮紙一張。「這是黏封蛋孔用的。」

(五)碗二隻。「這是盛蛋白蛋黃用的。」

(乙)材料的整備

(一)蛋若干枚。「拿新鮮雞蛋。或是鴨蛋。開一心孔於端。滌盡他的蛋白。然後拿篾插入殼中。輕輕攪散他的蛋黃。不可破殼。即將蛋黃另盛于碗。這時蛋殼已空。乃可候用了。」

(二)豬肉四兩。「若蒸肉心蛋。可拿不精不肥的豬肉。將刀斬成肉糜。和些醬油陳酒葱屑之類。便可候用了。」

(三)清水蝦四兩。「若蒸蝦心蛋。可拿清水

蝦。擠去肉後。和些陳酒食鹽。用刀斬爛候用。

(四) 豬油四兩。若蒸板油心蛋。可拿板油四兩。切成細小之塊。然後用鹽花拌清候用。

(五) 蘇醬油一盆。這是食蛋時蘸拌用的。

蒸法

(一) 拿肉磨如蛋黃大的模樣一塊。徐徐納入蛋殼。(蝦肉的蟹肉。的板油的手續都同)然後再拿蛋白。灌入蛋中。以滴為度。再用洋皮紙圓封其口。便行第二手續。

(二) 拿蛋移置飯鍋。一透便熟。破殼食之。頗饒風味。

附注

本製品蒸熟之後。須在冷水內激涼。則在去殼的時候。蛋殼方不黏肉。且在納滿蛋白。黏封小孔之後。須握蛋力搖。則在去殼的時候。蛋白方能勻布四周。不然。肉心便要露出蛋白的外面來了。

◎第十六種 蒸火腿干貝

火腿跟干貝。和了醬油陳酒。在飯鍋上蒸食。其味絕佳。為下酒的妙品。現在將他的蒸法。寫在下面。整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。〔須洗淨候用。〕
- (二) 鍋架一個。〔這是蒸燉製品用的。〕
- (三) 碗一隻。〔這是盛原料用的。〕
- (四) 油紙一張。〔這是封固碗口用的。〕

(五)刀一把「須磨快候用」

(乙)材料的整備

- (一)上干貝二十隻「先用陳酒浸漬一夜。明日拿浸胖的干貝隻隻鋪入飯碗底內不可弄碎」
- (二)火腿一塊「將刀切成薄片攤在干貝的上面」

(三)蝦子醬油一兩「澆入干貝碗內倘喜食清蒸的則可不用醬油改用食鹽」

(四)白糖少許「摻入干貝碗內」

(五)葱薑各少許「也須加入干貝碗內」

蒸法

(一)拿各種材料加入干貝碗內之後便將油紙固封碗口不許他漏去原味。

(二)拿他入鍋蒸燉二透改用文火再燜半時即可食了」

附注

蒸干貝的火工蒸來愈酥愈妙在食時將紙撕破另用一碗覆在上面翻轉揭開干貝隻隻整齊若蹄狀拿他宴客外觀既雅滋味又佳真是不可多得的妙品。

◎第十七種 密蒸干貝

密蒸干貝這樣東西是拿干貝跟密糖蒸燉成的他的蒸法很是簡單他的味道非常甜美真是甜菜中別具風味的一樣菜司現在將他的蒸法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具「須洗淨候用」

(二)鍋架一隻「這是蒸燉製品用的」

(三)碗二隻「這是盛干貝用的」

(四)油紙一張「這是封碗口用的」

(乙)材料的整備

(一)上干貝十五隻「須用清水隔夜放浸

然後將浸胖的干貝不可弄碎隻隻裝

入碗底餘下之水可以留作別用」

(二)柱花半匙「須倒入干貝碗內這是甜

菜中的香頭」

(三)白糖二兩「也摻入干貝碗內」

(四)密糖一鐘「也須倒入干貝碗內這樣

東西有使甜菜發鮮潔的功效」

蒸法

(一)拿油紙固封裝滿干貝的碗口。

(二)拿干貝入鍋蒸燉二時可食。

附注

密蒸干貝。這樣東西也是蒸來愈酥愈佳的。食的時候。撕破了紙也須用碗覆蓋翻轉。即成蹄狀。拿他供食。很為雅觀。若在蒸的時候。外加冰糖和雪梨。蒸出來的甘汁。味尤佳妙。

◎第十八種 蒸蟹

蟹這樣東西。又叫做無腸公子。他的味道。非常鮮美。故我們大都沒有一個不喜歡吃的。古人謂持螯對菊。這是古人也都喜歡食蟹的證據。古詩謂九月團圓十月尖。這是古人又示我們以食蟹的時景了。但是蟹有混水清水的兩種。混水內的蟹。就是叫做湖蟹。小且不鮮。清水內蟹的。就是叫做

河蟹。肥大而美。河蟹之中。尤以蘇州的羊腸蟹。常熟的滯滯金爪蟹。爲最勝。普通食蟹的人。大都拿蟹和水跟鹽酒生薑等入鍋燒食。不知蟹的鮮味。盡流入水中了。故善於食蟹的人。則不行燒食而行蒸食。因取他鮮味不流却的緣故。現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋。各一具。「須洗淨後盛水候用。」
- (二) 鍋架。一隻。「這是蒸蟹用的。」
- (三) 稻草。一札。「這是札蟹用的。須浸濕候用。」
- (四) 洗帚。一個。「這是洗蟹用的。」

(乙)材料的整備

(一) 食鹽。一兩。「這是鹹頭。塞在蟹臍內用的。」

(二) 陳酒。四兩。「這是解除腥氣用的。」

(三) 生薑。一塊。「這是解除寒氣用的。」

(四) 肥蟹。五隻。「拿帚在清水內洗他一個潔淨。然後將薑片食鹽。納入臍內。用稻草十字花的札緊。任他吹沫噴水。」

(五) 酸醋。薑末。醬油。各一盆。「這是蘸食用的。」

蒸法

(一) 拿水鍋先行燒熟。

(二) 拿陳酒澆些蟹的臍部。他內部所藏的水分。既因吹沫噴乾了。見酒必定吸取。旋即平鋪鍋架。圍蓋再燒。一透之後。翻身再燒。

少頃便熟。食須趁熱。

附注

蟹味雖美。食了每易發病。因為蟹性極寒的緣故。故食蟹的時候。蟹內的蟹臍（即生在蟹內腹部兩旁者）跟六角虫（即生在蟹內腹部中央者）不可誤食下去。食後手上的腥氣。只消將黃酒和蟹臍一擦便無。口內的腥氣。只消將白糖湯一漱便無。這都為食蟹者不可不知的。

◎第十九種 豬油蒸蟹

豬油蒸蟹這樣東西。是拿豬油熬成董油。凝凍後。嵌入蟹的殼內。然後和食鹽薑酒乾蒸成的。他的味道。比平常蒸蟹。更覺出色。因為豬油經熟溶解。蟹的全體沒有一處流不到的。那麼供食起來。自

然加二加三的肥美了。這種食法。發明於常熟的老食蟹者。然普通人類。未餉此福。現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」
- (二)鍋架一隻。「這是蒸蟹用的。」
- (三)大碗一隻。「這是盛蟹用的。」
- (四)稻草若干。「這是札蟹用的。須浸濕候用。」

(乙)材料的整備

- (一)肥蟹三隻。「洗淨後。拿稻草札好候用。」
- (二)豬油六兩。「先在鍋內熬油後。待他凝凍。便可候用。」

(三)陳酒四兩。「這是解除腥氣用的。」

(四)食鹽一兩。「這是鹹頭。」

(五)薑六七片。「這是解除寒氣用的。」

(六)酸醋醬油薑末各一盆。「這是食蟹時
蘸拌用的。」

蒸法

(一)拿鍋爐先行燒熱起來。

(二)拿陳酒見蟹內的水沫將行噴乾的時候。

便澆在蹄部叫他吸納。急行第三手續。

(三)拿蟹後節的殼。用力撥開。便拿葷油納入。

仍使合閉。急行第四手續。

(四)拿蟹裝入碗內。下些薑酒食鹽。急行入鍋。

蒸嫩。一時便熟。破殼而食。倍覺肥美。

附注

本製品的食法都可參考前節蒸蟹附注。

◎第二十種 燉田雞

燉田雞這樣東西。是拿田雞跟各種和頭。蒸燉成的。他的名目。也有數種。用毛豆子去燉的。叫做毛
豆子燉田雞。用嫩筍頭去燉的。叫做筍片燉田雞。
用蔴菰去燉的。叫做蔴菰燉田雞。用扁尖去燉的。
叫做扁尖燉田雞。用干貝去燉的。叫做干貝燉田
雞。用火腿去燉的。叫做火腿燉田雞。不用和的。叫
做清燉田雞。他的味。都很鮮美。現在將他的燉
法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各器具。須洗淨後盛水候用。

(二)鍋架一隻。「這是燉田雞用的。」

- (三)大碗一隻。「這是盛田雞用的。」
- (四)剪刀一把。「這是殺田雞用的。」
- (五)刀一把。「這是切和頭用的。須磨快候用。」

(乙)材料的整備

- (一)青花田雞一斤。「用刀切去他的頭。剝去他的皮。再用剪刀剪去他的爪。洗淨之後。用葱薑陳酒清好候用。」
- (二)毛豆半斤。若用毛豆子燉田雞的。可拿毛豆剝去他的殼。入沸水內擦過。再在冷水內過清。方能不變黃。
- (三)春筍二隻。「若用筍燉田雞的。可拿筍二隻。剝去他的殼。用刀切取嫩頭。切成薄片。方可候用。」

- (四)蔴菰六隻。「若用蔴菰燉田雞的。可拿蔴菰。用熱水放好。洗淨去脚。方可候用。」
- (五)扁尖一兩。「若用扁尖燉田雞的。可拿扁尖。用熱水放好。撕成細絲。用刀切斷候用。」
- (六)干貝一兩。「若用干貝燉田雞的。可拿干貝。用陳酒預先蒸酥。捏細候用。」
- (七)火腿一塊。「若用火腿燉田雞的。可拿火腿。切成薄片候用。」
- (八)黃酒二兩。「這是解除腥氣用的。」
- (九)醬油二兩。「須擇好的。爲是。」
- (十)蔥薑各少許。「這是香料。」
- (十一)蔴油少許。「這須在食的時候加入。」

的也是香料」。

燉法

- (一) 拿以上各種燉法的材料。加入碗內。再下一杯子的清水。便行第二手續。
- (二) 拿田雞碗。移置鍋架。燃火燒之。二透後。改用文火。再燜半時。便可供食。

附注

燉田雞。最好專用他的腿。他的腰肉。跟前爪。可另行燒食。若用雞湯。或香小蛇湯燉食。尤為鮮美。

◎第二十一種 燉蝦湯

燉蝦湯這樣東西。是拿水晶蝦跟各種和頭。蒸燉成的。他的名目。很是不一。用豆瓣去燉的。叫做大蝦豆瓣湯。用春筍去燉的。叫做大蝦筍片湯。用菱

白去燉的。叫做大蝦菱白湯。用鹽雪裏紅去燉的。叫做大蝦冬菜湯。用扁尖去燉的。叫做大蝦扁尖湯。用水豆腐花去燉的。叫做大蝦水豆腐湯。用蘿蔔絲去燉的。叫做大蝦蘿蔔湯。用細粉去燉的。叫做大蝦細粉湯。用豆腐干絲去燉的。叫做大蝦豆腐干絲湯。是極平常的一樣菜。可現在將他的燉法寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋。各一具。「須洗淨後盛水候用」。
- (二) 鋼架。一隻。「這是燉蝦湯用的」。
- (三) 大碗。一隻。「這是盛蝦湯用的」。
- (四) 刀。一把。「這是切和頭用的。須磨快候用」。

(五)剪刀一把。「這是剪去蝦芒用的。」

(乙)材料的整備

(一)水晶大蝦四兩。「洗淨後用剪剪去他的芒便可盛碗候用。」

(二)蠶豆一把。「若用豆瓣作和的可拿蠶豆隔夜用水浸胖後剝去他的皮然後洗淨候用。」

(三)春筍一隻。「若用筍片作和的可拿春筍剝去他的殼削去他的老頭然後切作細片候用。」

(四)扁尖一兩。「若用扁尖作和的可拿扁尖用熱水放好後撕作細絲切斷候用。」

(五)豆腐干四塊。「若用豆腐干絲作和的。」

可拿香豆腐干用刀先批薄片再切成絲便可候用。」

(六)水豆腐花一碗。「若用水豆腐花作和的可買嫩腐花一碗入水漂清候用。」

(七)細粉半斤。「若用細粉作和的可拿細粉漂清後捏斷候用。」

(八)醬油二兩。

(九)黃酒一兩。「這是解除腥氣用的。」

(十)麻油少許。「這是香頭若然沒有章油也可代用。」

燉法

(一)拿以上各種燉法的材料加入碗內再下清水一杯便行第二手續。

(二)拿蝦湯碗移置鍋架燃火燒他透便就

若蒸飯鍋飯熟亦熟食時加些蘇油以引香味。

附注

大蝦用剪剪去芒後不可再行洗汰。即洗亦須在臨燒之時因為恐怕他要發空的緣故。

◎第二十二種 燉螺螄

燉螺螄這樣東西雖是一樣極賤的菜。司他的味道。燉來作料好的。倒也可吃得很。又為下酒的妙品。俗語說得好。叫做七樣八樣。不及螺螄燉。這樣看來。燉螺螄的滋味。也就可想見了。現在將他的燉法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」

(乙)材料的整備

(二)銅架一隻。「這是燉螺螄用的。」
(三)大碗一隻。「這是盛螺螄用的。」
(四)鉢一只。「這是養清螺螄內的污泥用的。」
(五)剪刀一把。「這是剪去螺螄的屁股用的。」

(一)螺螄一碗。「須先養在清水鉢內。養清他所吸的污泥。方可用剪。剪去他的屁股。然後再行蒸燉。」

(二)陳酒二兩。「這是解除腥氣用的。」

(三)好醬油三兩。「須擇濃鮮的。」

(四)食鹽一撮。「俗語叫做無鹽不鹹。故無論什麼菜。司放了醬油。必再放些鹽。」

(五)菜油一兩。「這是有增加菜司肥美的功效。」

(六)葱薑各少許。「這是有解除寒毒質及腥氣的功效。」

(七)蒜油三錢。「這是香料。須在食的時候方可加入。」

燉法

(一)拿養清的螺螄。用剪剪去他的屁股。然後再在清水內洗淨瀝乾。盛入碗中。

(二)拿蒜油陳酒食鹽葱薑菜油等。一并倒入螺螄碗內。微下些水。入鍋蒸燉。或在飯鍋蒸燉。飯熟亦熟。食時再加蒜油。更覺香美。

附注

螺螄肚內的污泥。若不養清。土氣難聞。欲養清

之。必經四五日。方可燉食。為時頗久。若在鍋內下些菜油。則螺螄吸食之後。一夜便可吐淨污泥。至於海螄的食法。手續相同。

◎第二十三種 燉腰腦湯

腰腦湯這樣東西。是用豬腦和腰蒸燉成的。他的名目。也有數種。用干貝燉的。叫做干貝腰腦湯。用蝦仁燉的。叫做蝦仁腰腦湯。用火腿燉的。叫做火腿腰腦湯。用冬筍燉的。叫做冬筍腰腦湯。他的味道。都很鮮美。現在將他的燉法。寫在下面。

整備

- (甲)器具的整備
- (一)鍋。爐。各一具。「洗淨盛水候用。」
 - (二)鍋架。一隻。「這是蒸燉用的。」
 - (三)刀。一把。「須磨快候用。」

(四)大碗一隻「這是盛腰腦湯用的」

(乙)材料的整備

(一)腰子一隻「先浸在冷水內。剝去他的皮。用刀破作二引。批去他的白筋肉。然後用刀在腰面橫劃無數的紋路。再逆切成開花的腰片。用酒滷浸漂淨血水。乃可候用」

(二)豬腦一付「也須養在水內。用菜心捲去他的血筋候用」

(三)干貝半兩「若用干貝作和的可拿干貝。用酒預先蒸酥。捏細候用」

(四)大蝦半斤「若用蝦仁作和的可拿大蝦。擠仁候用」

(五)火腿一塊「若用火腿作和的可拿火

腿切片候用」

(六)冬筍一隻「若用冬筍作和的可拿冬筍去殼切片候用」

(七)醬油二兩

(八)黃酒一兩「這是解除腥氣用的」

(九)葱一枝「這是香頭」

燉法

(一)拿以上各種燉法的材料放入碗內。加水一杯。便行第二手續

(二)拿豬腦碗。移置鍋架。引火燃燒。一透便就。若蒸飯鍋。飯熟亦熟

附注

本製品的腰片。以嫩為佳。火力若過。便老而乏味。若用花椒泡水。待冷後。用生腰片擦過一次。

然後洗清蒸燉。則永不發老。鮮嫩非常。

◎第二十四種 蒸蛋衣包肉

蛋衣包肉這樣東西。是拿蛋攪成蛋衣。用肉包裹後。蒸燉成的。他的食法。是用刀切成薄片。然後再用醬麻油蘸拌食的。他的味道。也很可口。爲下酒的妙品。現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」
- (二)銅架一隻。「這是蒸燉蛋衣包肉用的。」
- (三)大盆一隻。「這是盛蛋衣包肉用的。」
- (四)刀一把。「這是斬肉用的。須磨快候用。」
- (五)篦一雙。「這是打蛋用的。」

(乙)材料的整備

蒸法

- (一)鴨子四枚。「破殼入碗。和些黃酒食鹽。用篦打和。預先在熱油鍋內。攤成極薄。蛋衣。方可候用。」
- (二)豬肉十兩。「擇精肥兼有者。用刀批去他的皮。切成小塊。和以葱薑陳酒食鹽。火腿屑等。再斬成糜。便可候用。」
- (三)醬麻油一盆。「這是蘸食用的。」

(一)拿肉糜。用蛋衣包裹成卷。裝入大盆。便行第二手續。

(二)拿蛋衣包肉盆。移置銅架。關蓋便蒸。二透即熟。

附注

本製品的食法。須俟冷後。用刀斜下。切成薄片。

然後用好醬麻油蘸而食之。其味很佳。

◎第二十五種 蒸豆腐衣包肉

豆腐衣包肉這樣東西。是拿肉醬用豆腐衣包裹後和各種作料蒸燉成的。他的包法。很為簡單。他的味道。很是可口。現在將他的蒸法。寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」
 - (二)鍋架一隻。「這是蒸燉腐衣包肉用的。」
 - (三)大碗一隻。「這是盛腐衣包肉用的。」
 - (四)刀一把。「這是斬肉用的。須磨快候用。」
- #### (乙)材料的整備
- (一)豆腐衣二張。「切成小塊。以便包裹為

度。若然沒有百葉也可代用。」

(二)豬肉一斤。「須擇精肥兼有者。用刀批去肉皮。切成小塊。和以食鹽醬油葱薑

陳酒及火腿屑等。一并斬成爛糜。便可

候用。」

(三)醬油二兩。

(四)葷油少許。「這是放入湯內用的。」

(五)醬麻油一盆。「這是食時蘸拌用的。」

蒸法

(一)拿肉糜用篾簾入腐衣。用手包成寸半長包裏。然後和各種作料。加入碗內。下些清水。便行第二手續。

(二)拿腐衣包肉碗。移置鍋架。關蓋便蒸。二透可熟。若蒸飯鍋。飯熟亦熟。

附注

本製品若拿百葉包裹時。須先用碱水泡洗。方能發嫩。不然便覺老而乏味。

◎第二十六種 燉肉絲湯

肉絲湯這樣東西。是拿肉絲跟各種和頭蒸燉成的。他的名目也是很多。用鴨子作的。叫做肉絲蛋衣湯。用榨菜作的。叫做榨菜肉絲湯。用醃青裏紅作的。叫做鹹菜肉絲湯。用白菜作的。叫做白菜肉絲湯。用冬筍作的。叫做冬筍肉絲湯。用薺菜作的。叫做薺菜肉絲湯。用雞絲火腿絲筍絲作的。叫做三絲湯。他的味道。多很鮮美。現在將他的做法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」
- (二) 鍋架一隻。「這是蒸燉肉絲湯用的。」
- (三) 大碗一隻。「這是盛肉絲湯用的。」
- (四) 刀一把。「這是切和頭用的。須磨快候用。」

(乙)材料的整備

- (一) 腿花肉半斤。「拿肉不必洗汰。可用刀先切成寸半長的方塊。再批成二三分厚的薄片。更逆絲縷切成二三分闊細丁。便可候用。」
- (二) 鴨子二枚。「若用蛋衣作的。可拿鴨子破殼打和後。加些鹽花黃酒。在鍋內和些菜油。先攤成極薄的蛋衣。更用刀切成細絲。便可候用。」

(三)榨菜一兩。「若用榨菜作和的可拿榨菜切成細絲候用。」

(四)醃雪裏紅一把。「若用鹹菜作和的可拿醃雪裏紅切斷候用。」

(五)白菜半隻。「若用白菜作和的可拿白菜切成細絲候用。」

(六)冬筍二隻。「若用冬筍作和的可拿冬筍去殼切絲候用。」

(七)薺菜一斤。「若用薺菜作和的可拿薺菜揀淨去根在沸水內擦過然後用冷水過清切成細層方可候用。」

(八)熟雞胸肉一塊。「切絲候用。」

(九)火腿一塊。「切絲候用。」

(十)冬筍一隻。「去殼切絲候用。以上三種

和頭是燉三絲湯用的。」

(十一)雞湯一碗。「若然沒有清水亦可代用。」

(十二)醬油二兩。

(十三)黃酒一兩。「這是解除腥氣用的。」

燉法

(一)拿以上各種燉法材料加入碗內沒有雞湯可下些水便行第二手續。

(二)拿肉絲碗移置鍋架燒燉二透稍烟便就

附注

本製品最好用雞湯去蒸燉。若然沒有雞湯改用清水。喜食清燉的加鹹用鹽。喜食紅湯的加鹹用醬油。

◎第二十七種 清蒸荷葉包

肉腐

清蒸肉腐這樣東西。是拿豬肉燒酥後。切成細屑。和火腿屑。綠豆粉等。蒸燉成的。他的味道。非常香美。非常可口。現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用」
- (二)鍋架一雙。「這是蒸燉肉腐用的」
- (三)荷葉一張。「這是包裹肉腐用的」
- (四)刀一把。「這是斬肉用的。須磨快候用」

(乙)材料的整備

- (一)豬肉一斤。「須擇精肥兼有的。先在鍋內。緊湯和酒。燒爛斬細候用。不可加鹽」

蒸法

- (一)火腿屑二兩。「這是香頭」
- (二)綠豆粉半杯。「這是膩頭」
- (三)頂好醬蘇油一盆。「這是醃食用的」

(一)拿肉腐和豆粉火腿屑等。拌在一起。倒入荷葉。裹成一包。便行第二手續。

(二)拿荷葉包肉腐。移置鍋架。關蓋便蒸。一透即熟。

附注

本製品在未蒸已前。切忌加鹽。

◎第二十八種 清蒸獅子頭

清蒸獅子頭。這樣東西。是拿豬肉斬爛。做成圓丸。蒸燉成的。以鎮江為最著。俗說叫做京江獅子頭。其實即我人所稱的肉圓。本來有什麼稀罕。不過

他的製法。沒有明白他的味道。自然不如同一肉圓。味既美惡不齊。那麼京江獅子頭的大名。自然要稀罕起來了。現在將他的蒸法。寫在下面。整備

(甲)器具的整備

- (一)鑊。各一具。「須洗淨盛水候用。」
 - (二)鍋架。一隻。「這是蒸嫩肉丸用的。」
 - (三)菜葉。數張。「這是置肉丸用的。倘在夏季。可用荷葉。更覺清香。」
 - (四)西式盆。一隻。「這是盛肉丸用的。」
 - (五)筷。一雙。「這是緝食肉丸用的。」
 - (六)刀。一把。「須磨快候用。」
- (乙)材料的整備
- (一)豬肉三斤。「須擇肥多精少。不必洗汰。」

蒸法

- 除去豬皮。先用刀切成細小之塊。然後再亂斬成腐。便可候用。
- (二)豆粉一杯。「這是和入肉腐內用的。有使他發嫩的功效。」
 - (三)雞蛋三枚。「破殼瀝白候用。這也是和入肉腐內用的。有使他發鬆的功效。」
 - (四)黃酒二兩。「這也是和入肉腐內用的。有解除肉腥氣的效用。」
 - (五)食鹽一兩。「這是和入肉腐內用的鹹頭。」
 - (六)葱薑屑少許。「這是和入肉腐內的香料。」
 - (七)醬麻油一盆。「這是蘸食時用的。」

(一)拿以上各種材料。用筷打。然後將刀同肉腐在掌心中。做成扁圓形的肉丸。大小各任其便。

(二)拿菜葉或荷葉。先鋪鍋架。再將已做成的肉丸。分間置在葉面上。再覆以葉。

(三)拿鍋蓋緊閉。用文火燒他兩透。改用微火稍爛即就。起鍋用醬蔴油蘸食。鮮嫩無比。

附注

若拿前項的材料。做成栗子大的小獅子頭。同扁尖香菌醬油湯。在飯鍋上燉食。味也很佳。湯也很鮮。這就可叫他做紅燉肉丸湯。

◎第二十九種 蒸八寶肉圓

八寶肉圓。這樣東西。是拿肉和火腿。松子香菌。筍尖。荸薺。醬瓜。醬薑等。斬細作團。後蒸燉成的。他的

味道。非常鬆脆。是很特別的一樣菜。現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」

(二)鍋架一隻。「這是蒸燉用的。」

(三)刀一把。「這是斬肉用的。」

(四)大盆一隻。「這是盛肉圓用的。」

(乙)材料的整備

(一)豬肉一斤。「擇精肥兼有者。用刀先切成小塊。和些黃酒葱薑。再斬成肉腐。

便可候用。」

(二)火腿一塊。「切成細屑候用。」

(三)松子肉二兩。「也須切成細屑候用。」

(四)香菌半兩「用熱水發好也須切成細屑候用」

(五)筍尖一兩「也須切成細屑候用」

(六)荸薺六個「去皮後也須切細候用」

(七)醬瓜薑各二塊「也須切細候用」

(八)真粉一塊「即綠豆粉」

(九)醬油二兩「這是放在盆內蒸燉用的」

(十)黃酒二兩「這是同前一樣用處的」

(十一)蘇油少許「這是在食時加入以引香味的」

蒸法

(一)拿肉腐跟火腿松子香菌筍尖荸薺醬瓜葱薑屑等一并同真粉捏在一起做成團圓後逐個放在醬油黃酒的盆內便行第

二手續

(二)拿肉圓盆移置鍋架引火便燒二透即就食時下些蘇油以引香味

附注

若用八寶肉圓的料作當做糯米粉糰子的肉心他的味道一定也是可口的

◎第三十種 蒸香腸

蒸香腸這樣東西是拿豬的小腸滿塞肉醬風乾後蒸燉成的他的味道非常香美他的製法也很容易現在將他的蒸法寫在下面

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具「須洗淨盛水候用」

(二)銅架一隻「這是蒸燉香腸用的」

(三)大盆一隻。「這是盛香腸用的。」

(四)刀一把。「須磨快候用。」

(乙)材料的整備

(一)香腸半斤。「香腸即臘腸。廣東店都有出售。若欲自製。亦很容易。法用豬的小腸一付。洗淨後。再用豬肉三斤。火腿半斤。切成半寸見方的小塊。再用醬油半斤。黃酒六兩。花椒一撮。白糖二兩。蔥薑若干。攪勻後。越三四小時。擦去蔥薑花椒。便拿肉塊拌入。一同納入豬腸。飽滿爲度。兩端結綫。中間更可用綫結作若干段。使彼堅實。惟在結的時候。便用銀針多刺小孔。使裏面的空氣噴噴出。懸于向日的簷際。曝了一週。移懸屋內。

風了二週。即可蒸食。多製若干。經久不壞。

蒸法

(一)拿香腸用刀斜下。切成薄片。平攤盆內。即行第二手續。

(二)拿香腸盆。移置鍋架。關蓋便蒸。一透即熟。若蒸飯鍋。飯熟亦熟。

附注

本製品切成薄片。當在未蒸以前。較爲容易。蒸熟之後。便不易切了。

◎第三十一種 蒸羅漢辣醬

羅漢辣醬這樣東西。是拿甜蜜醬辣糊醬。和各種作料。蒸燉成的。他的味道。喜食辣的。非常歡迎。爲冬季下酒的妙品。現在將他蒸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」
- (二)鍋架一隻。「這是蒸燉辣醬用的。」
- (三)大碗一隻。「這是盛辣醬用的。」
- (四)刀一把。「須磨快候用。」
- (五)紙一張。「這是糊封辣醬碗用的。」

(乙)材料的整備

- (一)辣糊醬半碗。「喜辣的。可多些。不食辣的。可不用。」
- (二)甜蜜醬十碗。
- (三)腰花肉半斤。「先入鍋緊湯。燒他半熟。再用刀切成半寸見方的小塊。盛器候用。」

蒸法

- (四)板油四兩。「剝去兩面的皮。切成半寸見方的小塊。盛器候用。」
- (五)牛筋四兩。「切斷候用。不喜食的。可以不用。」
- (六)干貝一兩。「先用陳酒蒸酥候用。」
- (七)淡菜二兩。「即貢干。用熱水洗淨候用。」
- (八)東尾二兩。「用酒放胖候用。」
- (九)白糖一兩。「這是調和鹹淡用的。」
- (十)大蔥葉二枝。「這是香料。切細後在食時加入。」
- (一)拿以上各種作料。和入大碗。上面用紙封固。便行第二手續。
- (二)拿醬碗。移置鍋架。關蓋。便蒸。帶燒。帶爛。三

時方就若蒸飯鍋三次可食。

附注

本製品經過的火力愈久愈好。若一蒸便食。很覺乏味。總要蒸到各種作料的滋味一齊融洽。方可供食。那麼出乎其色哩。

◎第二十二種 燉羊膏

羊膏燉食叫做灰羊。味亦很佳。功能補氣。為冬季最適宜的一樣菜。司現在將他的燉法寫在下面。整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」
- (二)鍋架一隻。「這是盛燉羊膏用的。」
- (三)大碗一隻。「這是盛羊膏用的。」

(乙)材料的整備

- (一)羊膏一斤。「羊膏即羊肉凝凍的膏。或即用凍羊肉亦可。」

- (二)羊肉原汁一碗。「若然沒有醬油湯。也可代用。」

- (三)醬油少許。

- (四)白糖一撮。「這是提引鮮味的。」

- (五)酸醋一兩。「這也是提引鮮味的。」

- (六)大蒜葉二枝。「這是香頭切細候用。」

燉法

- (一)拿以上各種作料。一并加入碗內。

- (二)拿羊肉碗。移置鍋架。關蓋便蒸。二透即就食。時再加大蒜。以引香味。若蒸飯鍋。飯熟亦熟。

附注

木製品在沒有酸醋的時候。可拿黃酒代用。但他的味道。蒸來總不若用酸醋的好。

◎第二十三種 燉田螺塞肉

田螺比螺螄爲大。用銀針挑出螺肉。和豬肉斬腐。仍入螺殼。蒸燉供食。味很可口。這便叫做田螺塞肉。現在將他的燉法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋。燉各一具。「須洗淨盛水候用。」
- (二) 銅架。一隻。「這是燉田螺用的。」
- (三) 大碗。一隻。「這是盛田螺用的。」
- (四) 銀針。一隻。「這是挑田螺頭肉用的。」
- (五) 刀。一把。「這是斬肉用的。」

(乙)材料的整備

(一) 田螺。一碗。「須預先在鉢內。用清水養

清他肚內的泥污。洗滌潔淨。用銀針挑出他的肉。他的殼及上面的醃蓋。不可拋去。須收拾候用。他的肉挑出之後。亦須洗淨候用。」

(二) 豬肉。十兩。「須擇精肥兼有者。切成小塊候用。」

(三) 火腿。少許。「切屑候用。」

(四) 食鹽。少許。

(五) 陳酒。三兩。「這是解除腥氣用的。」

(六) 葱。薑。各少許。「這是香料。」

(七) 麻油。少許。「這也是香料。須在供食時加入。」

燉法

(一) 拿田螺肉、豬肉、火腿、食鹽、陳酒、蔥薑等。併用刀斬成肉糜。逐個塞滿螺殼。仍用掩蓋蓋好。裝入大碗。再用蔥薑、醬油、陳酒加入碗內。便行第二手續。

(二) 拿田螺碗移置鍋架。開蓋燃燒。二透之後。再燜半時。即可供食。加些麻油。以引香味。

附注

本製品的田螺頭肉。不易斬爛。須預先用刀切成細屑。然後再和豬肉同斬。

◎第二十四種 蒸茄子嵌肉

茄子嵌肉這樣東西。是拿茄子切作數片。中嵌肉腐。後蒸燉成的。他的味道。另有風味。現在將他的蒸法寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」
- (二) 鍋架一隻。「這是蒸燉茄子用的。」
- (三) 大盆一隻。「這是盛茄子用的。」
- (四) 刀一把。「這是斬肉用的。」
- (五) 稻草數根。「這是結茄子用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 豬肉十兩。「須精肥兼有者。用刀切成小塊。更和蔥薑陳酒食鹽等。斬成肉糜。或有火腿。和些更好。」
- (二) 牛奶茄數隻。「洗淨後。不必去蒂。用刀在茄之首端。切至蒂處。切成三分厚的薄片。使片片因蒂聯絡而不分。」
- (三) 醬油二兩。「須擇好的。」

蒸法

- (四) 陳酒二兩。「這是解除腥氣用的。」
- (五) 白糖半兩。「這是提引鮮味用的。」
- (六) 葱薑少許。「這是香料。」

(一) 拿肉脷片片嵌入茄內。然後用草扎好。使不分離。便入盆中。和些醬油黃酒。葱薑白糖。即行第二手續。

(二) 拿茄盆移置鍋架。燃火便蒸。二透即就。若蒸飯鍋。飯熟亦熟。

附注

本製品的茄子。須擇細長者為佳。粗短者為次。因為粗短的茄子。子必多。細長的茄子。子必少的緣故。

◎第二十五種 燉鹹水

燉鹹水這樣東西。是拿米粉和各種鹹水。蒸燉成的。他的價值。很是便宜。他的味道。倒很鮮美。他的名目。也有多種。用鹹魚汁燉的。叫做魚鹹水。用鹹肉汁燉的。叫做肉鹹水。用鹹雞汁燉的。叫做雞鹹水。用鹹冬菜汁燉的。叫做雪裏紅鹹水。現在將他的燉法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」
- (二) 鍋架一隻。「這是蒸燉鹹水用的。」
- (三) 大碗一隻。「這是盛水用的。」
- (四) 筷一雙。「這是攪勻鹹水用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 鹹肉汁半碗。「這是燉肉鹹水用的。」

(二) 鹹雞汁半碗。「這是燉雞鹹水用的。」

(三) 鹹魚汁半碗。「這是燉魚鹹水用的。」

(四) 鹹雪裏紅汁半碗。「這是燉雪裏紅鹹水用的。」

水用的。」

(五) 米粉半碗。「這是拌入鹹水內用的。」

若然沒有麩粉也可代用。」

(六) 董油四兩。「這也是拌入鹹水內用的。」

若然沒有菜油也可代用。」

(七) 黃酒二兩。「這是解除腥氣用的。惟燉雪裏紅鹹水可以少用一些。」

蒸法

(一) 拿麩粉或米粉拌入鹹水。再和黃酒董油。

攪成似薄不薄的漿糊。便行第二手續。

(二) 拿鹹水碗。移置鍋架。關蓋便蒸。燒至一透。

附注

用篾炒攪一次。再燒一透。也可供食。

各種鹹水本來的原味。若過分鹹的。在蒸燉的時候。可下些水。若過分淡的。在蒸燉的時候。可下些鹽。或是醬油。這也是調味的一種法子。

◎第二十六種 蒸菠菜羹

蒸菠菜這樣東西。是拿菠菜切細後。跟炒米粉。董油。食鹽等調和後。蒸燉成的。他的味道。很覺香美。現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」

(二) 鍋架一隻。「這是蒸燉菠菜羹用的。」

(三) 大碗一隻。「這是盛菠菜羹用的。」

(四)刀一把。「這是切細菠菜用的。」

(乙)材料的整備

(一)菠菜一斤。「洗淨後用刀切成極細的菜屑。盛碗候用。」

(二)炒米粉一杯。「這是拌入菠菜屑內用的。」

(三)食鹽少許。「這也是拌入菠菜屑內用的。」

(四)董油二兩。「這也是拌入菠菜屑內用的。」

(五)麻油少許。「這是香料。在供食時加入的。」

蒸法

(一)拿以上各種材料。做下些水。拌成薄糊。

便行第二手續。

(二)拿菠菜羹碗。移骨鍋架。關蓋燃燒。二透便就。加些麻油。以引香味。

附注

本製品不用炒米粉。而用米粉或麩粉都可。不過他的味道。少香一些罷了。

◎第二十七種 燉水豆腐花湯

水豆腐花湯這樣東西。是拿水豆腐。跟嫩筍頭。毛豆子。或是紫菜。蒸燉成的。他的湯水。很是鮮嫩。他的燉法。雖極簡單。然燉來未得法的。每易老而不鮮。現在將他的燉法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鋸爐各一具。「須洗淨盛水候用。」
- (二) 鍋架一隻。「這是蒸燉水豆腐湯用的。」
- (三) 大碗一隻。「這是盛水豆腐花湯用的。」
- (四) 鉢一隻。「這是漂洗水豆腐花用的。」
- (五) 刀一把。「這是切和頭用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 水豆腐花一碗。「須擇點漿最嫩的盛入鉢內。用水漂清他的豆腐腥氣。便可候用。」
- (二) 筍一隻。「剝去他的殼。切取他的頭。然後切成薄片。可與水豆腐花同燉。若然沒有。可用下面的材料。」
- (三) 毛豆半斤。「剝去他的殼。拿他的子。與水豆腐同燉亦佳。若然沒有。可用下面

燉法

- (一) 拿醬油沖水。或七分的一碗。和筍頭或毛豆子或紫菜。先蒸一透。再行第二手續。
- (二) 拿水豆腐輕輕加入。再燒一透。便可供食。加些麻油。以引香味。
- (三) 紫菜少許。「只消用水放好。便可與水豆腐同燉。」
- (四) 醬油二兩。「須擇頂好的。」
- (五) 麻油少許。「這是香料。須在供食時加入。」

附注

水豆腐花。以嫩為佳。若與湯水同蒸。每易作老。故加入的時候。須晚些纔好。

◎第二十八種 蒸豆瓣

蒸豆瓣這樣東西。若拿豆瓣蒸酥後。用醬麻油蘸拌食的。叫做乾蒸豆瓣。若用醬油湯沖食的。叫做蒸豆瓣湯。味也很鮮。現在將他的蒸法寫在下面。整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」
- (二)鍋架一隻。「這是蒸豆瓣用的。」
- (三)大碗一隻。「這是盛豆瓣湯用的。」
- (四)盆一隻。「這是盛豆瓣用的。」
- (五)鉢一隻。「這是浸胖蠶豆用的。」

(乙)材料的整備

- (一)蠶豆半斤。「隔夜用水浸入鉢中。明日剝去他的皮。盛入盆中。便可候用。」

蒸法

- (一)醬油二兩。「這是放蒸豆瓣內用的。若蒸豆瓣湯。可拿醬油跟豆湯便成。」
 - (二)蘇油少許。「這是香料。須在食時加入。」
- 附注
- 蠶豆須浸來。那麽能蒸來酥。在未蒸以前。若已下了些鹹頭。則蒸來又易酥了。若蒸豆瓣湯。拿豆瓣入湯同蒸。則又不易酥了。豆瓣不酥。便沒滋味。這也是從事者。應該知道的。
- (一)拿豆瓣。移置鍋架或飯鍋上。蒸酥後。拌醬麻油供食。這是蒸豆瓣的法兒。
- (二)拿醬油湯一碗。豆瓣一盆。同入鍋架或飯蒸酥。熱後將豆瓣倒入湯內。加些蘇油。便可供食。這是蒸豆瓣湯的法兒。

◎第三十九種 蒸毛豆子湯

毛豆子湯這樣東西。是拿毛豆子。跟各種和頭。蒸嫩成的。他的湯水。很覺鮮美。爲素湯水中。一樣極可口的菜。司他的名目。也有數種。和鹹菜燉的。叫做冬菜毛豆湯。和扁尖香菌燉的。叫做扁尖毛豆湯。和嫩筍燉的。叫做筍片毛豆湯。和榨菜燉的。叫做榨菜毛豆湯。現在將他的燉法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」
- (二)鍋架一隻。「這是蒸燉毛豆子湯用的。」
- (三)大碗一隻。「這是盛毛豆子湯用的。」
- (四)刀一把。「這是切和頭用的。須磨快候用。」

(乙)材料的整備

- (一)毛豆半斤。「擇青白飽滿者。剝去他的殼。取用他的子。」
- (二)醃雪裏紅一把。「若用冬菜作和的。可拿醃雪裏紅。切成細層。入碗同燉。」
- (三)扁尖香菌各少許。「若用扁尖作和的。可拿扁尖。用熱水放好。撕絲切斷。香菌去脚切條。便可入碗同燉。」
- (四)嫩筍一隻。「若用筍片作和的。可拿嫩筍的頭。切成薄片。入碗同燉。」
- (五)榨菜二兩。「若用榨菜作和的。可拿榨菜。切成細條。入碗同燉。」
- (六)醬油二兩。「須擇頂好者。」
- (七)麻油少許。「這是香料。須在臨時加入。」

燉法

(一)拿以上各種燉法應用的材料。納入碗內。沖些熱水。便行第二手續。

(二)拿毛豆子碗。移置鍋架。關蓋便燒。二透即就。食時加些麻油。以引香味。若蒸飯鍋。飯熟亦熟。

附注

本製品在食的時候。若加菌油。味更出色。菌油的製法。可參觀第四編。炸的秘訣。煎菌油。欄內。

◎第四十種 乳腐露燉豆腐

乳腐露燉豆腐這樣東西。是拿豆腐。和乳腐露。蒸燉成的。他的燉法。很是便利。他的味道。倒很可口。為普通菜中。一樣最可食的菜。現在將他的燉法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」
- (二)鍋架一隻。「這是蒸燉豆腐用的。」
- (三)大碗一隻。「這是盛豆腐用的。」
- (四)潔淨毛巾一塊。「這是擠乾豆腐內的水分用的。」

(乙)材料的整備

- (一)醬乳腐露一杯。「這是和入豆腐碗內用的。」
- (二)豆腐三方。「用水漂清。包入手巾。用力擠乾他的水分。傾入碗內。便可候用。」
- (三)菜油二兩。「這也是和入豆腐碗內用的。」

(四)鹽花少許。

(五)扁尖二兩「用熱水放好。取其嫩頭。切成細層。便可候用。若然沒有。不用也可。」

(六)香菌七隻「也用熱水放好。去脚切細。即可候用。」

燉法

(一)拿以上各種材料。并入碗內。用筷攪和。便行第二手續。

(二)拿豆腐碗。移置鍋架。關蓋便燒。一透即就。若蒸飯鍋。飯熟亦熟。

附注

本製品在蒸燉的時候。若不用乳腐露。單用豆腐菜油食鹽也可。若加些扁尖香菌也可。若改

用香椿頭屑也可。他的名目。則單叫做燉豆腐。

◎第四十一種 蒸茄子

蒸茄子這樣東西。是拿牛奶茄蒸熟後。用醬油蘸拌食的。他的味道。很覺清爽。是一樣極平常極便宜的菜。司現在將他的蒸法。寫在下面。

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具「須洗淨盛水候用。」

(二)鍋架一隻「這是蒸燉茄子用的。」

(三)盆一隻「這是盛蘸拌茄子的醬麻油用的。」

(乙)材料的整備

(一)牛奶茄子四隻「不必去蒂。洗淨候用。」

(二)醬麻油一碗「這是蘸食用的。也須在

鍋上蒸熟爲是。

(三)白糖少許。「放入醬油碗內同蒸。」

蒸法

(一)拿茄子平攤盆內。

(二)拿茄盆跟醬麻油碗。同時入鍋蒸燉。一透便就。若蒸飯鍋。飯熟亦熟。食時撕成條塊。在燉熱的醬麻油內。蘸拌供食。味頗不惡。

附注

茄子以子少爲佳。故在買的時候。須揀細而長者。短而圓者。其子必多。

◎第四十二種 蒸茄餅

蒸茄餅這種東西。是拿茄子壓作爲餅。和醬油黃糖。蒸後曬乾。乾後再蒸成的一樣。乾製東西。他的味也很可口。最宜作下酒及下粥的菜。司。現在將

他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」

(二)鍋架一隻。「這是蒸燉茄餅用的。」

(三)大盆一隻。「這是蒸燉茄餅用的。」

(四)篩一隻。「這是曬茄餅用的。」

(五)鉢一隻。「這是醃茄餅用的。」

(六)刀一把。「這是切茄餅用的。」

(七)板一塊。「這是壓茄餅用的。」

(乙)材料的整備

(一)茄子若干隻。「須擇嫩者。剝去他的蒂。拿刀在他的四周。豎切若干的刀露。用鹽醃漬。見他茄皮柔軟。搓之成團。再用

板直壓成餅便可候用。」

(二)醬油四兩。「須擇好些爲是。」

(三)黃糖二兩。「白糖亦可。」

(四)黃酒少許。「這是解除各種氣味用的。」

蒸法

(一)拿醬油糖酒和茄餅蒸燉一次。

(二)拿茄餅攤篩曬乾一次再蒸再曬。約須五六次。方可供食。

附注

本製品應用的茄子。須擇略圓而不澇者。因長與灣的茄子。不容易壓餅。這是形式方面的關係。

◎第四十三種 蒸棗糕

棗糕這樣東西。是拿紅棗或黑棗去皮核。搗爲泥。

和米粉豬油等蒸燉成的。他的味道非常醇鮮。爲粉食中之上品。人家在新年時。大多蒸食之。現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」

(二)甌一只。「這是蒸棗糕用的。」

(三)各種玲巧製糕型一具。「若然沒有。可以不用。」

以不用。」

(四)刀一把。「須磨快候用。」

(五)竹箬若干。「這是襯棗糕用的。」

(乙)材料的整備

(一)棗子二斤。「不論紅棗黑棗。都可代用。」

法將棗子先入鍋中。和水煮。將擦起去。

皮去核。再入鍋中。裹成薄糰。便可候用。

(二)糯米粉二升。和棗泥拌在一起。揉之極和。即可候用。

(三)豬油四兩。切成小塊。用白糖桂花油好候用。

(四)胡桃肉少許。也須切細候用。

(五)松子肉少許。也須切細候用。

(六)桂圓肉少許。也須切細候用。

(七)交子肉少許。

蒸法

(一)拿棗粉分作若干小塊。每塊約在湯糰大小。用豬油胡桃松子桂圓等肉作餡。個個包好。即入模型。便行第二手續。

(二)拿印好的棗糕。塊塊襯以竹葉。上甑便蒸。二透可就。

附注

本製品若不用模型。做成小餅。亦可蒸食。這就可叫做棗餅。若拿各種材料。揉在一起。蒸熟後。切片供食。亦無不可。

◎第四十四種 蒸豬油蛋糕

蒸蛋糕這樣東西。是拿雞蛋和麪粉白糖豬油蒸成的。他的蒸法。非常簡單。隨在任何種器內。多可蒸食。他的味道。非常肥美。勝於市售。現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。須洗淨盛水候用。

(二) 鍋架一隻。「這是蒸燉蛋糕用的。」

(三) 銅鍋一隻。「這是盛蛋糕用的。」

(四) 小竹帚一把。「這是打和蛋汁用的。」

(五) 刀一把。「這是切蛋糕用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 雞蛋十枚。「破殼入銅鍋。用竹帚打和候用。」

(二) 白糖十兩。

(三) 豬油半斤。「剝去兩面的筋衣。用刀切

成大塊。預先用白糖消好候用。」

(四) 桂花少許。「這是香料。」

(五) 麪粉七兩。

蒸法

(一) 拿以上材料。打和在一起。便行第二手續。

(二) 拿銅鍋移置鍋架。開蓋便蒸。三透即就。食時切作條塊。味很肥美。

附注

本製品。若入鐵模型內。向炭火上烘食。味更香美。

◎第四十五種 蒸八寶飯

八寶飯這樣東西。是拿糯米飯。和白糖葷油及各香料等。蒸燉成的。他的味道。非常甜美。現在將他的蒸法寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具。「洗淨後盛水候用。」

(二) 鍋架一隻。「這是蒸八寶飯用的。」

(三) 飯碗數隻。「這是盛八寶飯用的。」

(四)盆子數隻。「這是覆蓋八寶飯碗用的。」
(五)鉢一隻。「這是拌八寶飯用的。」

(乙)材料的整備

(一)糯米一升。「須擇上白糯米和清水先浸一夜。用手在羅邊淘擦數次。漂清之後。入鍋蒸熟。便可候用。」

(二)葦油一斤半。「這是拌入八寶飯內用的。」

(三)白糖一斤。「這也是拌入八寶飯內用的。」

(四)芡實二兩。「須煮爛候用。」

(五)蓮心二兩。「須煮爛去心候用。」

(六)桂圓肉二兩。

(七)貢棗二兩。「須去核候用。」

(八)蜜櫻桃二兩。

(九)桂花少許。「這是香料。」

蒸法

(一)拿白糯米飯和葦油白糖。在鉢內拌他一個極和。便行第二手續。

(二)拿蓮心芡實桂花貢棗櫻桃桂圓等。先舖飯碗底內。然後再將拌就的米飯。碗裝成八分的一碗。用盆覆蓋。再行第三手續。

(三)拿八寶飯碗。移置鍋架。關蓋便蒸。三透可就食時將碗翻轉。飯落盆中。狀若豬蹄。

附注

本製品的糯米飯。須入鍋蒸熟。不可着鑊燒熟。恐怕米飯稀薄黏稠。不吃油水的緣故。

◎第四十六種 蒸山藥膏

山藥膏這樣東西。是拿山藥和葷油白糖及各香料等。蒸燉成的。他的名目。也有數種。用桂花豬油作心的。叫做桂花心山藥膏。用玫瑰豬油作心的。叫做玫瑰心山藥膏。用豆沙豬油作心的。叫做豆沙心山藥膏。爲點心類。甜食品中。一樣最可口的東西。現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)銅爐各一具。「洗淨後盛水候用。」
 - (二)飯一具。「這是蒸山藥膏用的。」
 - (三)飯碗數隻。「這是盛山藥膏用的。」
 - (四)盆數隻。「這是覆蓋山藥膏碗用的。」
 - (五)鉢一只。「這是拌山藥膏用的。」
- (乙)材料的整備

- (一)山藥斤半。「須擇肥大者。洗淨後。不必去皮。入鍋和水。先行燒爛。撈起後。剝去外皮。用刀搗爛。愈細愈妙。即可候用。」
- (二)白糖一斤。「這是甜頭。」
- (三)狀元糕五六斤。「這是拌入山藥膏內用的。須研末候用。」
- (四)貢棗六七個。「蒸胖後去核候用。這是嵌入山藥膏內用的。」
- (五)桂圓肉一兩。「這也是嵌入山藥膏內用的。」
- (六)葷油一斤。「這是用豬油熬煎成的。也是拌入山藥膏內用的。」
- (七)豬油半斤。「剝去兩面的皮。切成小塊。先用白糖漬好。然後倘用桂花心的。則

可拌入甜桂花。倘用玫瑰心的，則可拌入玫瑰醬。倘用豆沙心的，則可拌入豆沙末。都須捏作胡桃大的圓塊。方可候用。

蒸法

(一) 拿山藥搗爛的膏和白糖、葦油及狀元糕末打在一起，愈和愈妙。

(二) 拿實棗、桂圓肉等各香料，先舖入飯碗底內，然後拿山藥膏裝入，成七分的一碗。再拿玫瑰豬油團，或桂花豆沙豬油團，嵌入碗的中央，用盆蓋好，移置鍋架，三透便就。食時將碗翻轉，膏合盆中，形如蹄狀。

附注

本製品的山藥，不可預先削皮，恐怕發黑的綠

故。本製品嵌入的豬油團，不可嵌穿碗底，恐怕豬油流去的緣故。本製品用狀元糕末，取他有耐水發漲的能力。若用炒米粉，功用相同。惟顏色的白淨，則不如狀元糕了。

◎第四十七種 蒸松子胡桃糕

松子胡桃糕這樣東西，是拿糯米粉和白糖、松子、胡桃肉等蒸成的。他的味道，非常可口。現在將他的蒸法，寫在下面。

整備

- (甲) 器具的整備
- (一) 鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」
 - (二) 飯籠一隻。「這是蒸糕用的。」
 - (三) 葛布一方。「這是舖入飯底用的。」

- (四) 小篩一隻。「這是篩糕粉用的。」
- (五) 簍一隻。「這是拌糕粉用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 糯米粉五升。「須白淨為佳。」
- (二) 白糖二斤。「和水煮成糖湯。便可候用。」
- (三) 胡桃肉半斤。「須剝去外衣。方可候用。」
- (四) 松子肉半斤。「碾碎候用。」
- (五) 桂花少許。「這是香料。」

蒸法

- (一) 拿糯米粉和白糖湯。在簍內拌他一個極佳。和用手搓成細屑。仍能在篩眼內篩過為佳。
- (二) 拿甌籠鋪好葛布。篩粉一層。撒松子肉一層。再篩一層。撒胡桃肉一層。反覆行之。得

附注

- 三四寸厚。便可行第三手續。
- (三) 拿甌籠移甌鍋上。關蓋便煮。以熟為度。上面黏些桂花。以引香味。

本製品可切片供食。很覺鬆美。

◎ 第四十八種 蒸蘿蔔糕

蘿蔔糕這樣東西。是拿粳米粉。和熟蘿蔔腿肉。豬油。火腿。蝦米屑等拌蒸成的。他的食法。須切薄片煎食。他的味道。與他糕不同。肥鹹適口。別具風彩。現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」
- (二) 鍋架一隻。「這是蒸糕用的。」

(三)銅盤一隻。「這也是蒸糕用的」

(四)刀一把。「這是切糕用的」

(五)盆一隻。「這是盛糕用的」

(乙)材料的整備

(一)麵米粉三升。「這是糕粉」

(二)白蘿蔔二斤。「須擇肥大者。洗淨後用

刀削去他的皮。再切他成絲。和清水煮

去辛味。便可候用」

(三)豬油一斤。「須擇肥者。洗淨後切成薄

片。用葱鹽陳酒漬浸候用」

(四)豬油六兩。「剝去兩面的皮筋。切成細

小的方塊。用鹽漬浸候用」

(五)東尾二兩。「用酒放軟候用。這是洒在

糕面用的」

(六)火腿四兩。「切成細屑候用。這也是洒

在糕面用的」

(七)香蕪半兩。「用熱水放好後。切成細絲

候用。這也是洒在糕面用的」

(八)食鹽二兩。「化水候用。這是拌入糕粉

內用的」

蒸法

(一)拿蘿蔔肉片。豬油。食鹽。拌入粉內。使成稠

濃合度的糕胚。

(二)拿拌就的糕胚。裝入銅盤。用手稱平。上面

摻些蝦米。香蕪。火腿屑。移置鍋架。關蓋便

蒸三透可熟。

附注

本製品的食法。須拿蒸熟的糕。切作二寸長一

寸闊的薄片。然後在油鍋內。用葷油或菜油煎成黃蓋。方可供食。他的味道。很為可口。

◎第四十九種 蒸饅首糕

饅頭糕這樣東西。是拿無心饅頭（即大包子饅頭）陰乾後。搓成細屑。包裹豬油作心。蒸燉成的。他的味道。比較他種粉糕。更覺可口。他的名目。也有數種。用棗泥和豬油作心的。叫做棗泥饅首糕。用桂花和豬油作心的。叫做桂花饅首糕。用玫瑰和豬油作心的。叫做玫瑰饅首糕。用豆沙和豬油作心的。叫做豆沙饅首糕。現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「須洗淨後盛水候用。」

(乙)材料的整備

- (一)鍋架一隻。「這是蒸糕用的。」
- (二)糕模數種。「無論何式多可候用。」
- (四)刀一把。「這是切豬油用的。」
- (一)無心饅頭十個。「陰乾後。搓成細屑候用。」
- (二)白糖半斤。「這是豬油用的。」
- (三)豬油一斤。「剝去兩面的皮。切成細小的塊。用白糖溶好後。倘用桂花心的。則可拌入桂花作心。倘用玫瑰心的。則可拌入玫瑰作心。倘用豆沙作心的。則可拌入豆沙作心。倘用棗泥作心的。則可拌入棗泥作心。都須捏作栗大的團塊。便可候用。」

蒸法

(一) 拿餛首粉裝入糕模中。包任便那種的豬油心。便行第二手續。

(二) 拿餛首糕移置鍋架。關蓋便蒸。以熟爲度。

附注

本製品。若拿市上所售的印糕模型來應用。很是適當。

◎第五十種 蒸翡翠糰

翡翠糰這樣東西。是拿糯米粉和大麥汁。做就各種有餡的糰餅後。蒸嫩成的。他的味道。很是可口。他的顏色。碧綠的好似翡翠一般。所以他有這個名稱。現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具。「洗淨盛水候用。」

(二) 鍋架一隻。「這是蒸翡翠糰用的。」

(三) 竹墊一個。「這是攤在鍋架上用的。」

(四) 葛布一方。「這是鋪在竹墊上用的。」

(五) 鉢一隻。「這是拌粉用的。」

(六) 石春一隻。「這是杵爛大麥汁用的。」

(七) 簾一隻。「這是攤翡翠糰用的。簾內須洒些粉層。以免黏貼。」

(八) 小印一個。「這是用紅水打在糰餅的上面用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 大麥草一籃。「洗淨後。入石春內。杵爛取汁。汁內須放些石灰質。那麼他的顏色。越發鮮翠碧綠哩。」

(二)糯米粉五升「和大麥汁拌在一起。使或乾燥適度的糰粉」。

(三)豬油一斤「剝去兩面的筋衣。切成二分見方的小塊。用白糖滷好。作糰子的餡。這便叫做白糖豬油心」。

(四)芝麻半升「入鍋炒熟後。上磨牽細。和入白糖。拿他作糰子的餡。這便叫做芝麻心」。

(五)玫瑰醬半杯「和入滷好的白糖豬油。內作糰子的餡。這便叫做玫瑰豬油心」。

(六)赤豆一升「入水浸胖後。和水上磨牽爛。入袋榨取他的渣。再入鍋和赤糖炒熟。加些桂花豬油塊。作糰子的餡。這便叫做豆沙豬油心」。

蒸法

(一)拿青糰粉捏成鴨子大的糰塊。中間挖空。便將各種糖餡包入糰內。搓成圓形。即行第二手續。

(二)拿做就的青糰。逐個平攤竹墊上。鍋便蒸以熟為度。移置篋內。上戳紅印。便可供食。

附注

本製品的大麥汁內。須置石灰水少許。不然他的顏色便發黃胖。且在作糰的時候。切忌有月經的婦女在旁。不然他的顏色亦不鮮綠。事雖迷信。倒很靈驗的。

◎第五十一種 蒸金黃糰

金黃糰這樣東西。是拿糯米粉和南瓜汁。做就各種有餡的糰餅。蒸嫩成的。他的味道。很為甜美。

他的顏色鮮黃的好似金子一般。所以他有這個名稱。現在將他的蒸法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」
- (二)鍋架一隻。「這是蒸金黃糰用的。」
- (三)竹墊一個。「這是攤在鍋架上用的。」
- (四)葛布一方。「這是舖在竹墊上用的。」
- (五)鉢一隻。「這是拌粉用的。」
- (六)篋一隻。「這是盛金黃糰用的。篋內須舖些粉屑以免黏貼。」
- (七)小印一個。「這是打在糰餅上面用的。」
- (八)刀一把。「須磨快候用。」

(乙)材料的整備

(一)南瓜一個。「洗淨後刮去他的皮。破開後挖去他的子。切成小塊。和水及白糖。裏爛候用。」

(二)糯米粉五升。「和南瓜汁拌在一起。使成乾燥適度的糰粉。」

(三)豬油一斤。「剝去兩面的皮。用刀切成小塊。和白糖消好候用。」

(四)豆沙一碗。「拿赤豆浸胖後。用磨和水牽他極細。然後將布袋搾取他的渣。用赤糖炒熟後。和些豬油桂花。作金黃糰的餡。這便叫豆沙豬油心。」

(五)芝蔴一碗。「拿芝蔴入鍋。先行炒熟。上磨牽細。和些白糖豬油。作金黃糰的餡。這便叫做芝蔴板油心。」

(六)玫瑰醬一杯。「若拿玫瑰醬和入白糖豬油或拿桂花醬和入白糖豬油。都可作餡。」

蒸法

- (一)拿南瓜粉捏成糰塊。中間捏空。便將各種糖餡包入糰內。搓成圓形。即行第二手續。
- (二)拿做就的糰子。平攤竹墊上。鍋便蒸。以熟爲度。再攤入篋上。蓋紅印。以作記號。

附注

本製品若不包糖餡。即拿白糖和拌粉內。做成扁餅。蒸熟供食。味也很佳。

◎第五十二種 蒸刺毛糰

刺毛糰這樣東西。是拿肉丸全身黏貼糯米後。上甌蒸燉成的。他的味道。很是不惡。他的形式。很似

刺毛。所以有這個名號。現在將他的蒸法。寫在下
面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋。各一具。「須洗淨盛水候用。」
- (二)鍋架。一隻。「這是蒸刺毛糰用的。」
- (三)竹墊。一個。「這是襯在鍋架上用的。」
- (四)葛布。一方。「這是鋪在竹墊上用的。」
- (五)刀。一把。「這是斬肉用的。須磨快候用。」
- (六)盆子。一隻。「這是盛刺毛糰用的。」

(乙)材料的整備

- (一)腿花肉。二斤。「洗淨後。用刀切成小塊。和一些醬油。葱薑。食鹽。黃酒。斬成肉糜。做成肉圓。便可候用。」

(二)白糯米一升。「拿米隔夜先浸一宵。撈起淘淨。瀝乾後攤入簍中。」

蒸法

(一)拿做就的肉丸。逐個在糯米簍內。滾滿米粒。即行第二手續。

(二)拿滾滿米粒的肉丸。移置竹墊。入鍋便蒸。以熟爲度。盛入盆中。即可供食。

附注

本製品的糯米。須浸來溼些。不然蒸熟的刺毛。糰他的米粒。要強硬的。」

◎第五十三種 蒸茄餅

蒸茄餅這樣東西。是拿茄子和醬油白糖等。屢蒸屢晒。炙焙成的一種乾製品。味很鮮淨。爲過粥下酒的妙品。現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」
- (二)鍋架一隻。「這是蒸燉茄餅用的。」
- (三)大碗一隻。「這是盛茄餅用的。」
- (四)簍一隻。「這是攤晒茄餅用的。」
- (五)刀一把。「須磨快候用。」
- (六)鉢一隻。「這是醃茄子用的。」
- (七)板一塊。「這是壓茄餅用的。」
- (八)磁瓶一個。「這是收藏茄餅用的。」

(乙)材料的整備

(一)嫩茄子十隻。「須擇嫩小者。剝去他的蒂。用刀在茄的四周。豎破無數的細路。用鹽醃漬。見他茄皮柔軟。搓他成團。用

板壓扁。使他成餅。便可候用。」

(二)醬油半斤。「這是和入茄內用的。」

(三)白糖六兩。「這也是和入茄內用的。」

(四)黃酒一兩。「這也是和入茄內用的。」

(五)陳皮少許。「這是香料。」

蒸法

(一)拿茄餅和入醬油白糖黃酒陳皮等。入鍋

蒸燉。

(二)拿蒸熟的茄餅。取出攤開。向日曬乾。

(三)拿曬乾的茄餅。收入原露。再行蒸燉。蒸燉

後。再行曬乾。這樣手續。約六七次。即可收

藏。隨時可食。

附注

本製品的茄子。須擇小的。嫩的。茄子的形式。須

擇短的圓的。那麼製成的茄餅。味道也嫩。樣子也好。

◎第五十四種 蒸芋飯糕

芋飯糕這樣東西。是拿糯米蒸芋飯。搗成方塊。切成薄片。後。入油鍋煎炸成的。他的味道也很可口。現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「須洗淨盛水候用。」

(二)甑一隻。「這是蒸芋飯用的。」

(三)葛布一塊。「這是鋪在甑底用的。」

(四)刀一把。「須磨快候用。」

(五)盆一隻。「這是盛芋飯糕用的。」

(乙)材料的整備

(一)糯米三升「隔夜先浸一夜明日撈起淘清便可候用」

(二)菜油半斤「這是蒸炸炸飯糕用的」

(三)食鹽少許「這是和入炸飯糕內用的」

(四)蔥花少許「這是和入炸飯糕內香料」

蒸法

(一)拿淘清的糯米上甑蒸熟便成炸飯

(二)拿炸飯用布包裹搗他極和使成長方形塊

(三)拿刀切成薄片便入油鍋炸透後和些食鹽蔥花即可供食

附注

本製品若不用食鹽蔥花而用白糖蘸食亦無不可

◎第五十五種 蒸糰

蒸糰這樣東西是全糯米粉內包各種甜鹹餡做成各種餅後蒸燉成的他的名目很是不一用肉腐作餡的叫做肉心糰用蟹和肉作餡的叫做蟹心糰用火腿大菜作餡的叫做火腿菜心糰用蘿蔔作餡的叫做蘿蔔心糰用白糖豬油作餡的叫做搯酥心糰用豆沙豬油作餡的叫做豆沙豬油心糰用芝麻白糖作餡的叫做芝麻糖心糰用鹹菜冬筍薑絲作餡的叫做薑筍菜心糰用醬薑醬瓜作餡的叫做瓜薑心糰他的味道各有好處各有特長現在將他的蒸法寫在下面

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具「須洗淨盛水候用」

(二)竹墊一隻。「這是蒸糰子用的。」

(三)葛布一方。「這是襯竹墊用的。」

(四)篋一隻。「這是盛蒸粉用的。」

(五)鉢一隻。「這是拌粉用的。」

(六)刀一把。「須磨快候用。」

(七)小印一個。「這是戳印糰面用的。」

(乙)材料的整備

(一)糯米粉五升。「倘糯米粉太凝。可和麪

米粉一升。用熱水在鉢內拌勻。搗和。使成乾燥適度的糰粉。」

(二)腿花肉四斤。「用刀批去他的皮。切成極小的細塊。和些食鹽、醬油、蔥薑、黃酒等。再用刀斬他一個極爛。使他成了肉糜。便可盛碗候用。這是做肉心糰的

材料」

(三)肥蟹四隻。「蒸熟後。拆去他的肉和黃。加些黃酒拌入。同前斬成的豬肉糜內。也可候用。這是做蟹粉心糰的材料。」

(四)火腿半斤。「批去他的皮。再拿他切成極細的屑。然後和入切細的大菜屑內。但大菜心須用沸水煮半熟。撈起用冷水過清後。切成細屑。方可與火腿屑拌

在一起。這是做火腿菜心糰的材料。」

(五)蘿蔔五斤。「洗淨後。削去他的皮。在蘿蔔上鏤細他成絲。然後捏去辣汁。和

輩油、蔥花、醬油等。入鍋炒熟。便可候用。這是做蘿蔔心糰的材料。」

(六)豬油二斤。「剝去他兩面的筋衣。用刀

切成細塊。和白糖消好候用。這是做白糖豬油心糰的材料。若再加粳米粉若干。一起搗入白糖豬油心內。這便是做「搗酥心糰的材料」。

(七)赤豆二升。「和水浸胖後。連水入磨。牽細入袋。搾取他的渣。再和赤糖一斤。入鍋炒熟。在做糰時。每個另加白糖消好的豬油二塊或一塊。這便是做豆沙心糰的材料」。

(八)黑芝麻二升。「入鍋炒熟後。上磨牽成細屑。和入白糖一斤。便可候用。這是做芝麻心糰的材料」。

(九)雪裏紅一碗。「拿鹽雪裏紅。切成細屑。和嫩冬筍屑。及嫩薑絲屑。拌在一起。便

可候用。這是做薑筍菜心糰的材料」。

(十)醬瓜醬薑各一斤。「拿他切成極細的絲。拌在一起。便可候用。這是做瓜薑心糰的材料」。

(十一)桂花醬一鍾。「這是香料。凡餡餛的心內。都須放些爲是」。

(十二)玫瑰醬一鍾。「這是香料。凡甜餡餛的心內。倘然沒有桂花加入。可拿本品代用」。

蒸法

(一)拿搗就的糰粉。每個取鴨蛋大的一塊。先搓成圓形。再用指捏空他的心。然後拿餡包滿。搓圓便就。

(二)拿做就的糰子。逐個攤置竹墊。移置鍋上。

開蓋便蒸。以熟為度。

(三)拿蒸熟的糰子。手上蘸了冷水。逐個移入籠內。糰上戳以紅色小印。便可供食。

附注

本製品拌粉的水。須用熱水。冷水沸水多不適用。糰上須戳小印。這是區別糰內包裹什麼餡的標記。糰的形式。大小圓扁沒有一定。可任各便。

◎第五十六種 蒸饅頭

饅頭這樣東西。是拿麩粉發酵。後包裹各種甜鹹的餡。然後蒸熟成的。他的名目。大別兩種。叫做鬆酵饅。緊酵饅。他的包餡。也有數種。用肉作餡的。叫做肉心饅頭。用蟹粉作餡的。叫做蟹粉饅頭。用豬油和齋菜作餡的。叫做齋菜豬油心饅頭。用白

糖豬油作餡的。叫做白糖豬油心饅頭。用豆沙豬油作餡的。叫做豆沙豬油心饅頭。他的味道。多很可口。現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「須洗淨後盛水候用。」
- (二)甑一雙。「這是蒸饅頭用的。」
- (三)鉢一雙。「這是拌麩粉用的。」
- (四)刀一把。「這是斬肉用的。須磨快候用。」

(乙)材料的整備

- (一)白麩粉五升。「先拿白酒脚一碗。清水三碗。在鍋中先行燒他一個微熱。即行盛起。用拌乾麩。便成乾燥適宜的麩粉。待他性來。酒些碱水。便可候用。這是鬆

酵饅頭的材料。緊酵饅頭的材料。不可用白酒脚。只消用熱水拌麪好了。」

(二)腿花肉二斤。「用刀批去他的皮。再切成小塊。然後和些醬油。蔥薑。黃酒等。一同斬爛。盛器候用。這是做肉心饅頭的材料。」

(三)蟹二隻。「須預先蒸熟。拆取他的肉和黃。加些黃酒。拌入同前斬爛的肉腐內。便可候用。這是做蟹粉饅頭的材料。」

(四)豬油二斤。「剝去他兩面的皮。用刀切成小塊。用鹽花滷好。後拌入齋菜。層少許。便可候用。這是做齋菜豬油心饅頭的材料。這種豬油。若用白糖滷。就加些桂花。便是做白糖豬油心饅頭的材料。」

蒸法

(五)赤豆一升。「用水浸胖。後連水上磨。牽細。入袋。搾取他的渣。再和赤糖一斤。入鍋炒熟。加些桂花。及白糖豬油。便可候用。這是做豆沙豬油心饅頭的材料。」

附注

(一)拿拌就的麪粉。搓成竹粗的長條。用刀切成等大的圓塊。然後逐個用掌。擀扁。逐個包餡。包就便行第二手續。

(二)拿包就的饅頭。逐個移置甑內。上鍋便燒。以熟爲度。

本製品在拌麪後。要知道他性來沒有。只消用切開麪粉。見他麪內已經發孔。即是性頭到了。

又本製品的肉餡內。要他多露。只消和入熟肉皮斬爛的屑便好。

◎第五十七種 蒸燒賣

燒賣這樣東西。是拿白乾麪和水拌勻。用趕鏟打薄。並包裹肉餡後。蒸熟成的。他的包餡。有肉麪蟹粉的兩種。他的味道。很是出色。現在將他的蒸法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「須洗淨後盛水候用」
- (二) 飯一隻。「這是蒸燒賣用的」
- (三) 鏟一隻。「這是拌粉用的」
- (四) 刀一把。「這是斬肉腐用的。須磨快候用」

(乙)材料的整備

- (五) 趕鏟一個。「這是打燒賣用的」
 - (六) 碗一隻。「這是盛肉腐用的」
 - (七) 筷一雙。「這是籍肉腐用的」
- (一) 白乾麪二升。「最好用鷄湯拌粉。使成乾燥適宜的麪粉。用手搓長成筒狀。再用刀切成寸許長的小斷。用手揪扁。另舖麪粉。以防黏貼。然後拿打燒賣的趕鏟。四面打薄。成荷葉邊樣子。便可候用了」
- (二) 腿花肉二斤。「用刀批去他的皮。切成小塊。然後和醬油。黃酒。葱薑等。斬成肉腐。便可候用。這是做肉心燒賣的材料」

(三)肥蟹兩隻。須先蒸熟後。拿拆取的蟹肉蟹黃。加些黃酒。拌入同煎斬爛的肉糜內。這便是做蟹粉燒賣的材料。

蒸法

(一)拿筷將肉餡。包入打好的燒賣坯內。使成佛手狀。便行第二手續。

附注

(二)拿燒賣移置甑內。上鍋便蒸以熟爲度。燒賣皮支。在用趕錘打的時候。當中錢大的一塊。須要留心。不可打來過薄。因爲燒賣的底層一薄。便易穿破。肉汁不能保藏了。

◎第五十八種 蒸年糕

年糕這樣東西。是拿粳三糯七的米粉。拌入白糖。發蒸熟成的。他的味道。很是甜美。他的蒸法和豬

油糕。及蜜糕等。大略相同。現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「須洗淨後盛水候用。」
- (二)甑一隻。「這是蒸年糕用的。」
- (三)樹扁擔一條。「這是擀年糕用的。」
- (四)白布一大塊。「這是在擀糕時鋪襪用的。」
- (五)大籠一隻。「這昇拌糕粉用的。」
- (六)印一個。「這是蓋印糕面用的。」
- (七)棉紗線一條。「這是結斷年糕用的。」
- (八)帽篷數張。「這是攤置年糕用的。須預先洗淨。上面洒些水花油。以防黏貼。」

(乙)材料的整備

(一)米粉五升「須糯七粳八相和後盛簍候用」

(二)糖十斤「蒸白糖用白糖。蒸黃糕用赤糖。蒸蜜糕則用蜜糖。先入鍋和些清水。溶成糖汁。盛器候用」

(三)桂花一杯「這是香料。放在糕上用的」

(四)胭脂棉一塊「這是顏色。印在糕面用的」

(五)豬油二斤「剝去兩面的皮。切成小塊。用白糖消好候用。這是豬油糕和蜜糕應用的材料」

(六)胡桃肉一斤

(七)松子肉半斤

蒸法

(八)交子肉四兩「以上都是蒸蜜糕應用的材料」

(一)拿米粉和糖汁。入簍拌勻如糰粉。拌就便上甌蒸熟。

(二)拿蒸熟的糕坯。移置台上。二人用扁擔擗。擗使凝為度。擗時上面須灑用清水。灑濕的白布以防黏貼。若蒸脂油蜜糕。在這時須將豬油胡桃肉等。同時擗和了。擗就後。半糕可用線結成方塊。上戳木印。並洒桂花蜜糕豬油糕。亦須用刀切成方塊。以便供食。

附注

蒸蜜糕豬油糕的米粉。須糯多粳少。和年糕略

爲不同。蜜糕須用顏色紅的可在拌粉時。和些玫瑰醬及淡洋紅汁。綠的可在拌粉時。和些淡洋綠汁。

◎第五十九種 蒸肉糕

肉糕這樣東西。是拿米粉和豬肉蒸熟成的。他的味道非常可口。現在將他的蒸法。寫在下面。整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「須洗淨後盛水候用」
- (二)小甑一隻。「這是蒸肉糕用的。甑底須用長大竹箬鋪攏。以一半緣邊。一半墊底方可候用」
- (三)刀一把。「這是切肉用的。須磨快候用」

(乙)材料的整備

- (一)米粉五升。「種三糲。以細爲佳。最好拿米先浸一夜。明日淘淨。連水在小磨牽細。下張一袋牽就。用磨石壓去水分。然後和入白糖。以便候用」
- (二)白糖一斤。「這是拌入粉內用的」
- (三)肥豬肉一斤。「洗淨後。切成寸許見方的薄片候用」
- (四)核桃肉四兩
- (五)松子仁二兩
- (六)交子仁二兩
- (七)蜜棗四兩
- (八)桂花少許

蒸法

(一) 拿粉和白糖拌在一起。放在甌內。先鋪米粉一層。約二寸的厚。上面平鋪肉片胡桃松子。鋪就再洒米粉一層。仍約二寸許厚。洒就稱平。便行第二手續。

(二) 拿甌移置鍋上。關蓋便蒸。以熟爲度。上面滿嵌蜜棗瓜仁。使成各種花樣。俟冷出甌。竹箬黏貼糕底。任其自然。緣邊的箬。可用剪刀修齊。糕底的箬。可在食時再行撕去。

附注

甌底鋪竹箬的時候。須整齊。不可漏縫。拿粉傾入的時候。手續須輕。不可牽動竹箬。恐怕糕粉從甌底漏去的緣故。

◎第六十種 蒸豬油嵌棗

豬油嵌棗這樣東西。是拿豬油嵌入黑棗肚內。再

和桂花蜜糖。蒸燉成的。他的味道。非常甜美。冬季老人。日食十枚。勝服補劑。現在將他的蒸法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋。爐各一具。「須洗淨盛水候用。」
- (二) 大碗一雙。「這是盛菓子用的。」
- (三) 鋼架一雙。「這是蒸燉菓子用的。」
- (四) 刀一把。「須磨快候用。」
- (五) 碗一隻。「這是消豬油用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 黑棗半斤。「去核候用。」
- (二) 豬油半斤。「剝去兩面的筋皮。用刀切成母指大的小塊。和白糖桂花。消透候

用。
（三）蜜糖少許。「這是在燉棗時加入碗內用的。」

蒸法

（一）拿豬油逐個放入棗內。盛在大碗和些蜜糖。便行第二手續。

（二）拿棗碗移置鍋架。關蓋便蒸。以胖爲度。若蒸飯鍋飯熟亦熟。

附注

本製品可以久藏瓶中。隨食隨蒸。很爲便利。

食譜大全第二編終

美味烹調秘訣 食譜大全

第二編 燻的秘訣

◎第一種 燻肉

燻肉這樣東西。是拿豬肉煮熟後。上燻架燻製成的。他的味道。很爲香美。他的燻法。也有兩種。拿肉切片去燻的。則叫做燻肉片。拿腿筒拆骨去燻的。則叫做燻蹄脾。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「這是煮肉用的。」
- (二) 刀一把。「這是切肉用的。」
- (三) 鐵絲燻架一隻。「這是燻肉用的。」
- (四) 大洋盆一隻。「這是盛燻肉用的。」

(乙)材料的整備

- (一) 豬肉二斤。「洗淨後。拿他切作薄片。入鍋緊湯燒之。加入葱薑。一透下酒。二透下鹽。三透之後。見他八分成熟。即可起鍋。以備燻製。這是燻肉片用的材料。」
- (二) 腿筒三斤。「洗淨之後。拿他切成斷塊。並拆去大骨。用其他精肉。納入筒內。塞滿之後。用蔴絲四花紮緊。裝入砂鍋。用黃酒醬油等。如酒燻肉法。燒他一個成熱。(酒燻肉可參觀第六編燻的秘訣第一種紅燻肉欄) 燒就起鍋。以備燻製。這是燻蹄脾用的材料。」

(三)粗紙一張。上面塗些菜油。洒些沙糖
(約三四寸文)及茴香末等。這是燻
肉用的材料。

(四)好醬麻油一盆。這是在食的時候。醃
拌燻肉用的。

燻法

(一)拿燻肉用的粗紙一張。平置乾鍋的底內。
遍塗菜油。上面洒些沙糖香料。罩上鐵絲
網架。便行第二手續。

(二)拿煮熟的肉片蹄膀等。平攤網架。蓋上鍋
蓋。再行第三手續。

(三)拿草團燃火。在鍋底燒之。鍋熱紙熾。即出
濃烟。燻勝肉上。待他四面發紅。便可取出
供食。既香又美。真是佳饌。

附注

燻本製品的材料。若不用油粗紙。單用沙糖甘
艸。攤入鍋底。燃火燒之。亦能騰發濃烟。味頗香
美。

◎第一種 燻魚

燻魚這樣東西。是拿各種的鮮魚。用醬油黃酒
浸後。入油鍋炸黃後。上燻架燻製成的。他的味道
非常香美。他的名目。也有數種。拿青魚去燻的。叫
做燻青魚。拿鱖魚去燻的。叫做燻鱖魚。拿鱖魚去
燻的。叫做燻鱖魚。拿塘鯉去燻的。叫做燻塘鯉。其
餘各種的魚。都可燻製。只消大的切片。小的剖開
候用好了。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一) 鍋爐各一具。「這是炸魚用的」

(二) 刀一把。「這是切魚用的」

(三) 燻架一隻。「這是燻魚用的」

(四) 磁鉢一隻。「這是藏燻魚用的」

(乙) 材料的整備

(一) 青魚一尾。「拿他去鱗挖肚洗淨之後

用刀剖作兩片更打薄片用食鹽黃酒

醬油葱薑等滷浸一夜明日撩起攤開

吹乾乃燒熱油鍋入鍋炸之見他炸透

便可撩起以備燻製這是燻青魚用的

材料」

(二) 鱒魚數尾。「須擇肥的鱒魚(秋冬二

季的鱒魚多肥頗宜燻製春夏二季的

鱒魚多瘦不宜燻製)用刀去鱗破肚

洗淨之後也用醬油黃酒葱薑等作料

滷浸半日撩起吹乾可入熱油鍋內炸

爆黃透以備燻製這是燻鱒魚用的材

料」

(三) 鱈魚一斤。「可用手指鉗去鱗片擠

去腸肚洗淨之後也同前面手續先行

滷浸後行炸爆炸爆黃透起鍋候用這

是燻鱈魚用的材料」

(四) 塘鯉魚一斤。「用刀刮去鱗片並在背

上破開挖去腸肚洗淨之後即行滷浸

再行炸爆炸爆之後便可候用這是燻

塘鯉魚用的材料」

(五) 蘇油四兩。「這是香料在燻的時候措

抹魚上用的」

(六)沙糖半斤。

(七)甘艸末四兩。

(八)茴香末一兩。以上三物都是燻魚用的。

燻法

(一)拿沙糖、甘艸、茴香末等，先攤鍋底。(鍋須乾燥潔淨者)再拿鐵絲燻架罩在糖上，便行第二手續。

(二)拿炸就的各種魚塊，平鋪燻架，遍敷蘇油，關上鍋蓋，便行第三手續。

(三)拿草團引火在鍋底燃燒，鍋熱糖燥，和甘草、茴香等，發出香氣，沖騰魚體，速魚徧體發黃，便可起鍋，味很香美。

附注

本製品若用粗紙蘸油，上攤沙糖，燃火燻製，味亦香美。若在爐中，用木屑燻的，味便不佳。因為火氣太重的緣故。

◎第一◎第二種雞

燻雞這樣東西是拿肥嫩鷄殺就後，入鍋緊湯煮熟後，用茶葉燃火燻製成的。他的味道，很為香美。現在將他的燻法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮雞用的。」
- (二)刀一把。「這是殺雞用的。」
- (三)燻架一隻。「這是燻雞用的。」
- (四)潔淨毛筆一枝。「這是蘸了醬麻油塗抹雞身用的。」

(乙)材料的整備

- (一)肥嫩雞一隻。用刀殺就後。拿沸水泡洗。勤去毛污。破肚去腸。洗淨之後。肚內塞些葱。薑。茴香。鹽酒。最好在籠上蒸熟。再行燻製。不然入鍋和水。緊湯燒爛。一透下酒。二透下鹽。三透爛之。即可起鍋。以備燻製。但和水燒爛。鮮味恐流入水。故不若蒸的為佳。
- (二)食過茶葉半鍋。須曬乾候用。這是取他的清香。而且也是廢物利用的一法。若然沒有。改用木屑。亦無不可。最好用未食過的茶葉。不過價錢不合算了。
- (三)麻油四兩。這是在燻的時候。塗抹雞身上用的。

燻法

(四)醬油六兩。「這也是在燻的時候。塗抹身上用的。」

(一)拿茶葉攤置鍋底。上置燻架。便行第二手續。

(二)拿蒸熟的雞。平置燻架。鍋下燃火。俟茶葉起烟為止。

(三)烟騰雞身。隨時翻身。醬麻油等。也須隨時塗抹。待他四面黃透。即可取出。以便供食。

附注

本製品若用燻魚的燻法。味也不惡。不過終沒有拿茶葉燻的這樣好。

◎第四種 燻田雞

燻田雞這樣東西。是青花田雞。剝去頭皮。入油鍋

內炸爆後。上燻架燻製成的。他的味道很是出色。爲下酒過粥的無上妙品。且爲夏日最精美。最潔淨。最衛生的菜司。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

- (甲)器具的整備
- (一)鍋爐各一具。「這是炸爆田雞用的」
 - (二)刀一把。「這是殺田雞用的」
 - (三)鉢一只。「這是消浸田雞用的」
 - (四)燻架一只。「這是燻田雞用的」
 - (五)磁鉢一只。「這是貯藏燻田雞用的」
- (乙)材料的整備
- (一)青花田雞二斤。「用刀斬去他的頭。連頭剝去他的皮。洗滌潔淨。用蔥薑醬油。黃酒等。消浸半日。擦起瀝乾。燒熱油鍋。

入鍋炸爆。見他黃透。便即起鍋。以備燻製。

- (二)麻油二兩。「這是香料。塗抹田雞用的」
- (三)甘艸末二兩
- (四)茴香末一兩
- (五)沙糖六兩。「以上三物。都是香料。爲燻田雞用的」

燻法

- (一)拿甘草末。茴香末。沙糖等。先置乾燥的潔淨鍋內。上面罩個燻架。便行第二手續。
- (二)拿炸就的田雞。一隻。塗抹麻油。平攤燻架。關上鍋蓋。便行第三手續。
- (三)拿草團燃火。在鍋底燃燒。鍋熱糖熾。發出

濃煙沖騰田雞的身上。見他四面爛透。便可取起。貯藏磁鉢。隨時可食。氣香味鮮。病者開胃。

附注

本製品在食的時候。倘能拿葱屑。辣油。醬油。等入鍋煎熟。煎成葱油。以便蘸食。味更香美。

◎第五種 爛豬肚

爛豬肚這樣東西。是拿豬肚洗滌潔淨。入鍋煮熟。後上爛架爛製成的。他的味道。很為清香。而且脾胃為下酒的妙品。現在將他的爛法。寫在下面。整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮熟豬肚用的」
- (二)刀一把。「這是切肚片用的」

(乙)材料的整備

- (一)豬肚子一隻。「拿肚翻轉。兩面用食鹽石灰。揉打數次。且在潔淨石上磨去污物。然後洗滌。務使潔淨。洗就入鍋。和水緊湯燒燻。一透下酒。二透下鹽。三透再爛。即可起鍋。切作兩片。以便爛製」
- (二)甘草末二兩
- (三)茴香末半兩
- (四)沙糖六兩。「以上三物。都是爛豬肚用的」
- (五)葱屑一撮
- (六)蔥油一兩
- (七)醬油三兩。「以上三物。入鍋煎熟。盛入

燻法

盆中。這是食燻肚的時候。蘸拌用的。」

(一) 拿沙糖茴香甘草末等。攤置鍋內。(鍋須乾潔。恐致爆裂) 上罩燻架。便行第二手續。

(二) 拿煮就的肚子。平攤燻架。關上鍋蓋。再行第三手續。

(三) 拿草團引火。在鍋底燃燒。鍋熱發烟。上騰肚面。待他四面黃爽。即可取出。食時用刀切片。用醬麻油蘸拌。味很香美。

附注

本製品在洗的時候。洗來須要十分潔淨。不然氣臭味苦。便不出色。

◎第六種 燻腰片

燻腰片這樣東西。是拿豬腰切花成片。用酒漂清。拿沸水泡熟後。上燻架燻製成的。他的味道。又嫩又鮮。又香又美。也為下酒的妙品。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 刀一把。「這是切腰片用的。」

(二) 碗一隻。「這是漂清腰片用的。」

(三) 鍋爐各一具。「這是燒沸了水泡熟腰片用的。」

(四) 燻架一隻。「這是燻製腰片用的。」

(五) 西式盆子一隻。「這是盛了燻腰片。以便供食用的。」

(乙) 材料的整備

(一)豬腰兩對「拿他浸入水內。霎時剝去他外面包圍的薄膜。用刀破作兩片。將他裏面的白筋刀批盡淨。(這種白筋含有毒質。不可少留。)然後在腰子的背部橫切二三分深的刀路。更豎切成薄片。乃用黃酒清浸一時。再用清水再三漂洗。待他十分清潔後。方用沸水泡熟。擦起漚乾。即可爛製。」

- (二)沙糖三兩。
- (三)甘草末二兩。
- (四)茴香末半兩。「以上三物。都是爛製腰片用的。」
- (五)蘇油二兩。
- (六)醬油三兩。

(七)葱屑一撮。「以上三物。入鍋煎成葱油。這是在供食的時候。蘸拌用的。」

爛法

- (一)拿沙糖。甘草末。茴香末等。攤入鍋底。上罩爛架。便行第二手續。
- (二)拿泡漚的腰片。平攤爛架。關上鍋蓋。再行第三手續。
- (三)拿柴把引火。燃燒鍋底。使沙糖發出濃烟。上騰腰片。待他四面作黃。即可取出。以便供食。

附注

本製品用沸水泡浸。切忌泡老。又切忌泡生。過老過生。都不適宜。若用花椒水。預先撈過。便任你多泡。也不會老。也不會生。(花椒水是拿沸

水泡浸後。涼冷候用。

◎第七種 燻腦子

燻腦子這樣東西。是拿豬腦子蒸熟後。上燻架燻製成的。他的味道。香中帶肥。肥中帶清。爲過粥下酒的妙饌。現在將他的燻法。寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一)碗一隻。「這是盛豬腦用的。」
- (二)燻架一隻。「這是燻豬腦用的。」
- (三)鍋爐各一具。「這是蒸熟豬腦和燻製豬腦用的。」

(乙)材料的整備

- (一)豬腦子四付。「拿他用冷水漂。浸。再將他外面包着的血筋。徐徐用手剝去。或

用柴心捲去。捲淨後。傾去清水。加入葱薑黃酒醬油等。上鍋蒸熟。熟後便可燻製。」

(二)沙糖二兩。

(三)甘草末一兩。

(四)茴香末少許。「以上三物。都是燻製腦子用的。」

(五)醬油一盃。「這是在食燻腦的時候。蘸拌用的。能用醬油。蘸油。蘸油。加葱煎熟。其味更好。」

燻法

(一)拿甘草。茴香。沙糖等。先置鍋底。上舖燻架。便行第二手續。

(二)拿腦子。輕輕移置燻架。(不可用力。恐他

糜爛。關上鍋蓋。再行第三手續。

(三)拿個草團。在鍋底引火燃燒。鍋熱糖燻。濃烟上燻。待他徧體黃爽。即可取出。用刀切塊。以便供食。

附注

燻製本製品的時候。最好在腦子上面。塗抹蘇油一次。那麼供食起來。更覺出色哩。

◎第八種 燻牛肉

燻牛肉這樣東西。是拿牛肉。用白糖醬油紅燒後。用刀切作薄片。上燻架燻製成的。他的味道。較市上所售的醬牛肉。更添上了一重的香味。所以覺得越發的出色哩。下酒佐飯。很為合宜。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是燒煮牛肉和燻製牛肉用的。」

(二)刀一把。「這是切牛肉片用的。」

(三)燻架一隻。「這是燻牛肉用的。」

(四)西式盆子一隻。「這是盛了燻牛肉供食用的。」

(乙)材料的整備

(一)牛腿心肉三斤。「須擇嫩黃牛肉。多筋者更佳。可向教門館內購買新鮮熟肉。買歸。用刀切作薄片。入鍋和黃酒半斤。醬油六兩。白糖四兩。重行燒煮。見他顏色作紅。湯汁黏膩。即可起鍋。以備燻製。」

(二)沙糖四兩。

(三)甘艸末三兩。

(四)茴香末一兩。以上三物都是燻製牛肉用的。

肉用的。

(五)白糖二兩。

(六)甜醬六兩。

(七)麻油一兩。

(八)葱梗一根。以上四物同入鍋內炒濃

盛起。這是在食燻牛肉的時候蘸拌用的。

燻法

(一)拿沙糖、甘草、茴香末等。先置鍋底上鋪燻

架。便行第二手續。

(二)拿煮熟的牛肉薄片。平攤燻架。關上鍋蓋。

再行第三手續。

(三)拿柴把引火。在鍋底先行燃燒。鍋熱煙騰

上燻牛肉。見他四面燻透。即可取出。盛盆

供食。

附注

本製品若不用炒醬去蘸拌。可拿原有茴研碎的細末。洒些肉上。味也香美。

◎第九種 燻門鎗

燻門鎗這樣東西。是拿豬的舌頭。洗滌潔淨。入鍋煮熟。後上燻架。燻製成的。他的味道。很為可口。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。這是煮熟門鎗用的。

(一)刀一把。「這是切門鎗用的。」

(二)燻架一隻。「這是燻製門鎗用的。」

(三)西式盆子一隻。「這是盛了豬門鎗供食用的。」

(乙)材料的整備

(一)豬舌頭數枚。「拿他和水。先焯一透。然後用刀刮去他外皮的污物。再在清水

內洗滌潔淨。便入鍋中。緊湯燒煮。一透

下酒。二透下鹽及醬油。三透下白糖。霎

時起鍋。即可燻製。」

(二)醬油一盆。「這是醃食燻門鎗用的。」

(三)沙糖三兩。

(四)甘草末一兩。「以上二物。是燻製豬門鎗用的。」

燻法

(一)拿沙糖。甘草末。先置鍋中。上面置個燻架。

便行第二手續。

(二)拿豬門鎗平攤燻架。關上鍋蓋。再行第三

手續。

(三)拿柴把引火。在鍋底燃燒。鍋熱煙騰。上燻

門鎗。見他燻透。取出切片。便可供食。

附注

本製品若在燻的時候。外面塗些蘇油。食了更

覺香美。

◎第十種 燻蛋

燻蛋這樣東西。是拿雞蛋或鴨蛋。入鍋燒熟。後剝

去他的殼。上燻架燻製成的。他的味道。很為香美。

蛋以糖黃者為最佳。下粥過酒。頗為適宜。現在將

他的燻法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮鴨蛋用的。」
- (二)燻架一隻。「這是燻蛋用的。」
- (三)盆子一隻。「這是盛了燻蛋供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)鴨蛋十枚。「拿他入鍋和清水燒他二透便即起鍋。激入冷水去殼候用。」
- (二)沙糖二兩。
- (三)甘草末一兩。「以上二物是燻蛋用的。」
- (四)食鹽一兩。「炒熟候用。這是洒入蛋內供食用的。」

燻法

- (一)拿沙糖甘草。先置鍋中。上置燻架。便行第二手續。
- (二)拿煮熟的蛋。脫去硬殼。安置燻架。關上鍋蓋。再行第三手續。
- (三)拿柴把引火。在鍋底燃燒。鍋熱煙騰。燻蛋上。即可取出。用線結開。洒些飛鹽。便可供食。

附注

本製品以糖黃為最佳。故燒來不可過熟。但燒來過生。亦不可燻。最好將蛋燒他一透。浸入冷水。取出再燒。則蛋黃無論如何。便燒不老。

◎第十一種 燻油蝦

燻油蝦這樣東西。是拿大清水蝦。入油鍋內炒熟。後。上燻架製成的。他的味道。也很可口。為下粥。

過酒的佳釀。現在將他的燻法寫在下面。
整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「這是炒熟油蝦用的。」
- (二) 剪刀一把。「這是剪去蝦芒用的。」
- (三) 燻架一隻。「這是燻製油蝦用的。」
- (四) 盆子一隻。「這是盛了燻油蝦供食用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 清水大蝦半斤。「拿他洗淨後用剪剪去他的蝦芒。然後燒熱油鍋。將蝦傾入柴的一聲。引鏟亂炒。霎時下酒。霎時下白糖醬油。燒乾便就。鏟起候用。」
- (二) 沙糖二兩。

燻法

- (三) 甘草末一兩。「以上二物。是燻製油蝦用的。」
- (一) 拿沙糖甘草。先入鍋底。上舖燻架。便行第二手續。
- (二) 拿炒就的油蝦。平攤燻架。關上鍋蓋。再行第三手續。
- (三) 拿柴把一個。在鍋底燃燒。以鍋內能自發煙爲止。待他燻透。即可取出。以便供食。

附注

本製品在食的時候。須酒些原有齒細研的末子。則他的味道越發的香美。

◎第十二種 燻腸臟

燻腸臟這樣東西。是拿豬的肚腸。翻轉洗淨。入鍋

煮熟後。上燻架燻製成的。他的味道。很是可口。現在將他的燻法。寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮熟腸臟用的」
- (二)篾一雙。「這是翻轉腸臟用的」
- (三)燻架一隻。「這是燻製腸臟用的」
- (四)刀一把。「這是在食的時候切片用的」
- (五)西式盆子一隻。「這是盛了腸臟供食用的」

(乙)材料的整備

- (一)豬腸臟一付。「拿他在清水內先行洗淨他的外面。然後再拿篾子。將小腸大腸。個個翻他轉來。用食鹽黃酒。再三捏

勒。務使他的臭氣。盡行滌淨為止。那麼拿三四根的小腸。納入大腸之內。便入鍋中。和清水焯透。取出過清。再入鍋中。另換清水。竇行燒煮。湯須緊些。和些葱。蓋一透。下酒。二透。下鹽。三透。煮熟。即可取起。以備燻製」

燻法

- (一)甘草末。小茴香末。赤糖等。先置鍋底。上
- (二)甘草末二兩。
- (三)赤糖四兩。
- (四)小茴香末半兩。「以上三物。是燻製腸臟用的」
- (五)醬麻油一盆。「這是在食燻腸臟的時候。蘸拌用的」

上

舖爛架。便行第二手續。

(二)拿煮就的腸臟。盤旋在爛架的上面。關好鍋蓋。再行第三手續。

(三)拿柴把一個引着了火。在鍋底燃燒。以鍋內能自己發出濃烟爲止。待他徧體爛黃。即可取出。用刀切片。盛盆供食。

附注

本製品在洗的時候。第一須使十分潔淨。不然味多臭苦。再小腸外面的豬油。不可勒去。須使他翻轉以後。全行包在裏面。不然爛就之後。便少肥水。注意注意。

◎第十二種 爛蛋餃

爛蛋餃這樣東西。是拿鴨蛋或雞蛋。破殼打和。做成蛋餃後。上爛架爛製成的。他的味道。非常優美。

他的名目。也有數種。用肉腐作餡的。叫做爛肉心蛋餃。用蝦仁作餡的。叫做爛蝦仁心蛋餃。用蟹肉作餡的。叫做爛蟹粉心蛋餃。用豬油作餡的。叫做爛豬油心蛋餃。現在將他的爛法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮蛋餃用的。」
 - (二)刀一把。「這是斬肉用的。」
 - (三)碗一隻。篋一雙。「這是打和鴨蛋用的。」
 - (四)鏟一把。「這是做蛋餃用的。」
 - (五)匙一把。「這是勺蛋用的。」
 - (六)鐵絲爛架一隻。「這是爛製蛋餃用的。」
 - (七)盆子一隻。「這是盛了蛋餃。供食用的。」
- (乙)材料的整備

(一)鴨蛋十枚。破殼入碗。用筷打和。便可候用。

(二)豬肉一斤。用刀切成小塊。更和些食鹽。醬油。黃酒。葱薑等。斬他一個極爛。成了肉糜。即可候用。這是做肉心燻蛋餃用的材料。

(三)清水蝦一斤。拿他擠出的蝦仁和些肉糜暫在一起。加些黃酒。醬油。便可候用。這是做蝦仁心燻蛋餃用的材料。

(四)肥蟹一隻。拿他蒸熟。後拆出他的蟹黃蟹肉。也要和些肉糜。暫在一起。加入黃酒。醬油等。即可候用。這是做蟹粉心燻蛋餃用的材料。

(五)豬油六兩。拿他剝去兩面的筋。用刀

切成小塊。和食鹽。葱。屑。清在一起。便可候用。這是做豬油心燻蛋餃用的材料。

(六)蘇油七兩。「這是燻蛋餃用的」

(七)沙糖七兩

(八)甘草末一兩

(九)茴香末半兩。「以上三物都是燻製蛋餃用的」

(十)頂好醬蘇油一盆。「這是在食燻蛋餃的時候。離拌用的」

燻法

(一)拿沙糖。甘草末。茴香末等。先滑鍋中。上罩燻架。便行第二手續。

(二)拿做就的蛋餃。平攤燻架。(做蛋餃的法

子。可拿麻油入鍋燒熱。將打和的蛋汁。匙入一勺。中央摺入肉餡。用鏟鏟轉。便成蛋餃。兩面煎黃。一面鏟起。一面再做。這樣輪流。直至做完。仍將全體蛋餃。入鍋再煮。加些清水。醬油。黃酒。燒至肉餡成熟爲度。即可起鍋。以備燻製。關好鍋蓋。再行第三次手網。

(三)拿柴把引火。在鍋底燃燒。鍋熱煙發。偏騰餃上。待他燻透。即可供食。味很香美。

附注

本製品的肉餡裏面。最好拿鮮肉皮。煮熟斬爛。一同拌和。那麼餃中多露。味更出色了。

◎種十四種 燻羊膏

燻羊膏這樣東西。是拿山羊肉。燒熟凍齊後。上燻

架燻製成的。他的味道。很是可口。爲下酒的妙品。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是燻熟羊肉用的。」
- (二)淺撇鉢一隻。「這是凍羊膏用的。」
- (三)刀一把。「這是切羊膏用的。」
- (四)燻架一隻。「這是燻羊膏用的。」
- (五)盆子一隻。「這是盛了燻羊膏供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)羊肉五斤。「洗淨後。拿他和清水四碗。醬油一碗。黃酒一碗。食鹽一撮。同入鍋中。燻他成熟。擦起後。將皮剝去。先攤撇

鉢底內將肉拆碎。仍浸鍋中。燒煮入味。擦起瀝乾。傾入撇鉢。用手稱平。抓結壓好。明日倒出。即成羊膏。便可燻製。

(二) 赤糖三兩。

(三) 甘草末一兩。

(四) 茴香末半兩。以上三物都是燻製羊膏用的。

膏用的。

(五) 醬麻油一盞。這是燻食燻羊膏用的。

燻法

(一) 拿沙糖。甘草末。茴香末等。先置鍋底。上置燻架。便行第二手續。

(二) 拿凍就的羊膏。用刀切成條塊。平攤在燻架的上面。關好鍋蓋。再行第三手續。

(三) 拿柴把引火。在鍋底燃燒。鍋熱糖融。即發

濃煙。徧燻羊膏。待他黃透。即可取出。用刀切片。以便供食。

附注

本製品在凍膏的時候。水汁不可混入。恐怕在燻的時候。受熱融解。

第十五種 燻鴿子

燻鴿子這樣東西。是拿鴿子煮熟後。上燻架燻製成的。他的味道。非常香美。他的燻法。也很便利。若拿同樣的手續去燻製黃雀。則他的成品。便叫做燻黃雀。若用同樣的手續去燻製竹雞。則他的成品。便叫做燻竹雞。若用同樣的手續去燻製兔腿。則他的成品。便叫做燻兔腿。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮熟鴿子用的。」
- (二)燻架一隻。「這是燻製鴿子用的。」
- (三)盆子一隻。「這是盛了鴿子供食用的。」
- (四)刀一把。「這是切鴿子用的。」

(乙)材料的整備

- (一)鴿子數隻。「須買鮮鴿子。若有活鴿子。可用黃酒槍死他。去毛開肚。洗淨之後。入鍋用葷油爆煎。和入茴香數隻。爆透後。卽下黃酒。霎時再下醬油及水。燒至成熟。加些白糖。便可起鍋。預備燻製。這是燻製鴿子用的材料。」
- (二)黃雀二十隻。「拿他洗淨之後。同前手續。(卽煮鴿子的手續)入鍋燒煮。熱

後取出。便可燻製。這是燻製黃雀用的材料。」

- (三)竹雞五隻。「也須同前手續。燒煮候用。這是燻製竹雞用的材料。」
- (四)兔腿數隻。「須擇兔子的後腿。洗淨後。也須同前手續。燒熟候用。這是燻製兔腿用的材料。」
- (五)甘草末一兩。
- (六)茴香末半兩。
- (七)赤沙糖三兩。「以上三物。都是燻製鴿子用的。」
- (八)麻油半兩。「這是在燻製鴿子。黃雀。竹雞。兔腿的時候。塗抹他的身上用的。」
- (九)頂好蔞麻油一盆。「這是釀食燻鴿子

燻法

等用的。」

- (一) 拿赤沙糖、甘草末、茴香末等。先置鍋底。上舖燻架。便行第二手續。
- (二) 拿煮好的鴿子、黃雀、竹雞、兔腿等。外面塗抹了麻油。隻隻平攤燻架。關好鍋的蓋。再行第三手續。
- (三) 拿柴把引火。在鍋底燃燒。鍋熱糖燻。即發濃煙。上騰鳥。上待他徧體黃透。便可取出。用刀切碎。以便供食。

附注

其他各種鳥類。都可照本製品的燻法。惟鳥類大的。須預先斬小燻製。否則味不入內。食了便覺減色。

◎第十六種 燻素鵝

燻素鵝這樣東西。是拿百葉積疊成卷後。上燻架製成的。他的味道。非常香甜。別具風味。爲素食中的佳品。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「這是燻素鵝用的。」
 - (二) 刀一把。「這是切素鵝用的。」
 - (三) 碗一隻。「這是盛醬油等用的。」
 - (四) 燻架一隻。「這是燻製素鵝用的。」
 - (五) 盆子一隻。「這是盛了素鵝供食用的。」
- #### (乙) 材料的整備
- (一) 百葉三十張。「拿他用熱碱水洗淨後。每張用醬油、沙糖、麻油、花椒開水等泡

就的濃汁。塗抹濕透。然後重疊上。每疊一張。塗抹一次。約至三十餘張。厚四寸半。摺疊卷之。闊約寸許。摺就便可候用。

(一) 赤糖四兩。

(二) 甘草末半兩。以上二物都是燻製素

鵝用的。

燻法

(一) 拿赤糖甘草末等。先置乾鍋中。上置燻架。便行第二手續。

(二) 拿摺就的百葉卷。平攤燻架。關上鍋蓋。再行第三手續。

(三) 拿草團引火。燃燒鍋底。鍋熱糖熾。便發濃煙。上騰素鵝。待他四面黃透。即可取出。切

片供食。味很甜美。

附注

本製品須先在碱水內泡洗。則所成製品。便不發老。

◎第十七種 燻青豆

燻青豆這樣東西。是拿毛豆子。入鍋和鹽燒熟後。上燻篩製成的。他的味道。非常香美。爲果食中的清品。可以貯藏。可以餉客。爲我國酒席上常用的東西。現在將他的燻法。寫在下面。

整備 (甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具。這是煮熟毛豆子用的。

(二) 篩子一隻。這是攤燻青豆用的。

(三) 磁鉢一隻。這是貯藏燻青豆用的。

(乙)材料的整備

(一)毛豆十斤。「須擇青綠的嫩毛豆。拿他剝去外殼。和清水二碗。食鹽三兩。入鍋煮透。便即撈起。平攤篩中。即可候用。」

(二)鋸屑三斤。

(三)蔽穀苗香末一兩。「以上二物。都是燻製青豆用的。」

燻法

(一)拿鋸屑。蔽穀苗香末。納入腳爐。或火鉢中。引火燃燒。使濃煙上騰。便行第二手續。

(二)拿篩中的毛豆子。用架搭空。放在上面。使下面的濃煙。直騰篩上。見他四面燻透。豆發乾燥。即可貯藏。隨時供食。

附注

本製品在鍋內燒的時候。見他燒透。即須鏟起。不能爛在鍋中。不然製品的顏色。便要發黃。有失外觀。這是不能不注意的。

◎第十八種 燻筍

燻筍這樣東西。是拿嫩筍頭。入鍋蒸熟後。上燻架。燻製成的。他的味道。又爽又嫩。又香又美。為下酒過粥的妙品。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是蒸熟嫩筍用的。」

(二)刀一把。「這是切筍片用的。」

(三)燻架一隻。「這是燻製嫩筍用的。」

(四)盆子一隻。「這是盛了燻筍。供食用的。」

(乙)材料的整備

(一)小嫩筍三斤「剝去他的殼。削去他的頭。每筍用刀。破作兩引。入鍋蒸熟。便可候用。」

(二)沙糖二兩。

(三)甘草末半兩。「以上二物。都是燻筍用的。」

燻法

(四)好醬麻油一盆「這是醃拌燻筍用的。」

(一)拿沙糖·甘草末等。先置乾鍋中。上置燻架。便行第二手續。

(二)拿蒸熟的筍。平擺鍋架。關上鍋蓋。再行第三手續。

(三)拿柴把引火。在鍋底燃燒。以鍋中能自發

附注

煙為止。見他燻透。即可起鍋。以便供食。

本製品燻透之後。須用刀切作小塊。另拿好醬麻油醃拌供食。

◎第十九種 燻菌

燻菌這樣東西。是拿鮮白菌。入醬油浸透後。上燻架。製成的。他的味道。也很香美。為下粥的佳饌。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鉢一隻。「這是浸鮮菌用的。」

(二)燻架一隻。「這是燻菌用的。」

(三)盆子一隻。「這是盛了燻菌供食用的。」

(乙)材料的整備

(一) 鮮白菌二斤。松樹茅柴。兩種鮮菌都可燻製。先拿他向清水內洗滌潔淨。攤開吹乾。然後入醬油鉢內。浸他一天。明日撈起。便可候用。

(二) 赤糖二兩。

(三) 甘草末半兩。

(四) 茴香末半兩。以上三物都是燻菌用的材料。

(五) 麻油半兩。

(六) 好醬油四兩。

(七) 葱屑一撮。以上三物。入鍋煎透。盛起

候用。這是鹽拌燻菌。供食用的。叫做葱油。

燻法

(一) 拿赤糖。甘草。茴香末等。先置乾鍋上。鋪架。便行第二手續。

(二) 拿在醬油內浸好的鮮菌。滌去鹹汁。平攤燻架。關上鍋蓋。再行第三手續。

(三) 拿柴把引火。在鍋底燃燒。鍋熱烟發。上騰菌上。見他燻透。用葱油醃拌。即可供食。味很香美。

附注

松樹茅柴菌。大都出產在山地。若內地之角樹菌。色黃味香。也可供燻製用的。

◎第二十種 燻嘉興蘿蔔

燻嘉興蘿蔔這樣東西。是拿白蘿蔔。切成條塊。用鹽醃熟後。上燻架燻製成的。他的味道。很為香脆。為下粥的妙品。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)刀一把。「這是切蘿蔔用的。」
- (二)缸一隻。「這是醃鹽蘿蔔用的。」
- (三)石一塊。「這是壓醃蘿蔔用的。」
- (四)擲架一隻。「這是擲蘿蔔用的。」
- (五)鏝一隻。「這是貯藏擲蘿蔔用的。」
- (六)笱殼油紙各數張。「這是裝擲口用的。」

(乙)材料的整備

- (一)白蘿蔔十斤。「拿他洗滌潔淨。用刀切成條塊。將食鹽一斤。重重醃入缸內。上壓重石。隔了四五天。撈起瀝乾。再向日光中晒他一個半乾。晒就即可候用。」
- (二)柏樹鏹屑二升。「這是擲蘿蔔用的材

料。」

- (三)赤砂糖半斤。
- (四)陳黃酒一斤。
- (五)甘草末四兩。
- (六)茴香末二兩。「以上四物。都是醃拌擲蘿蔔用的。」

擲法

- (一)拿柏樹鏹屑。先置乾鍋上。罩擲架。將醃就晒乾的蘿蔔。平攤架上。關好鍋蓋。便行第二手續。
- (二)拿柴把引火。在鍋底燃燒。鍋熱烟發。徧騰蘿蔔。見他擲透。即可取出。再行第三手續。
- (三)拿擲就的蘿蔔。納入小擲。層層用甘草茴香末鋪醃。醃至滿。錄用砂糖黃酒封口。再

用笱殼油紙緊紮錘口。勿使洩氣。一月之後便可供食。味香而脆。且很甜美。

附注

本製品若無柏樹屑燻製。可將其他的樹屑代用。惟拿木屑屑燻製。味不甚香。

◎第二十一種 燻豆腐干

燻豆腐干這樣東西。是拿香豆腐干入肉湯內煮熟後。再上燻架燻製成的。他的味道。非常可口。現在將他的燻法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)刀一把。「這是切豆腐干用的。」
- (二)伊爐各一具。「這是煮熟豆腐干用的。」
- (三)燻架一隻。「這是燻製豆腐干用的。」

(乙)材料的整備

- (四)盆子一隻。「這是盛了豆腐干供食用的。」
- (一)香豆腐干十塊。「用刀橫豎切成二三分深的刀路。然後入鍋。和些紅燒肉湯。燒他兩透。便即起鍋。以備燻製。」
- (二)沙糖三兩。
- (三)甘草末二兩。
- (四)茴香末半兩。「以上三物。都是燻製豆腐干用的。」
- (五)麻油二兩。
- (六)醬油四兩。
- (七)葱屑一撮。「以上三物。入鍋煎透。叫做葱油。這是蘸食燻豆腐干用的。」

燻法

(一) 拿沙糖、甘草末、茴香末等。先置乾鍋中。上舖燻架。便行第二手續。

(二) 拿肉湯內煮就的豆腐干。平攤燻架。關上鍋蓋。再行第三手續。

(三) 拿柴把一團。引火在鍋底燃燒。鍋熱煙發。上騰腐干。見他燻透。即可取起。和葱油拌食。味很可口。

附注

豆腐干若無肉湯同煮。雞鴨湯亦可代用。這是專取他的鮮味罷了。

◎第二十二種 燻油麩筋

燻油麩筋這樣東西。是拿油麩筋。入鍋燒熟後。上燻架燻製成的。他的味道也很香美。為素食中極

可口的東西。現在將他的燻法寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「這是燒麩筋用的。」
- (二) 燻架一雙。「這是燻製麩筋用的。」
- (三) 碗一隻。「這是盛了麩筋供食用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 油麩筋五串。「拿他入鍋。和些醬油白糖。及清水少許。燒他兩透。即可取起。以備燻製。」
- (二) 赤砂糖三兩。
- (三) 甘草末一兩。「以上二物。是燻製油麩筋用的。」
- (四) 蘇油少許。「這是香料。在烘食的時候。」

燻法

滴入麩筋內用的。」

(一)拿赤沙糖甘草末等。先入乾鍋。上置燻架。便行第二手續。

(二)拿煮熟的麩筋。平攤燻架。關上鍋蓋。再行第三手續。

(三)拿柴把引火。在鍋底燃燒。鍋熱煙發。徧燻麩筋。待他黃透。洒些蘇油。即可供食。味很香美。

附注

本製品在煮的時候。湯須緊些。為是最好投入香菌或蘑菇數隻。則味更香美了。

◎第二十二種 燻蓑衣頭蘿藦

燻蓑衣頭蘿藦這樣東西。是拿白蘿藦。切成蓑衣形。用鹽醃熟後。上燻架。燻製成的。他的味道。也很香脆。為下粥過酒的妙品。現在將他的燻法。寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一)刀一把。「這是切蓑衣頭蘿藦用的。」
- (二)鉢一隻。「這是醃鹽蓑衣頭蘿藦用的。」
- (三)燻架一隻。「這是燻製蓑衣頭蘿藦用的。」
- (四)磁瓶一隻。「這是貯藏燻製蓑衣頭蘿藦用的。」
- (五)盆子一隻。「這是盛了燻製蓑衣頭蘿藦供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)白蘿蔔三斤。洗淨後用刀斜切。使成薄片。惟靠身須橫一簇。使刀不能着地。片片仍有聯結。切就將蘿蔔棍轉半片。如前再切。個個這樣。裝衣頭便成了。然後再用食鹽醃過。三天取出。懸掛吹乾。便可燻製。
- (二)赤砂糖三兩。
- (三)甘草末一兩。以上二物。都是燻製裝衣頭蘿蔔用的。
- (四)赤糖四兩。
- (五)醃醋六兩。以上二物。是拌入燻蘿蔔內用的。

燻法

附注

- (一)拿赤糖甘草。先置乾鍋。上置燻架。便行第二手續。
- (二)拿吹乾的鹽裝衣頭蘿蔔。平攤燻架。關上鍋蓋。再行第三手續。
- (三)拿柴把引火。在鍋底燃燒。鍋熱烟發。徧燻蘿蔔。待他燻透。便入磁瓶。和以砂糖酸醋。緊封瓶口。兩日可食。

本製品的切法頗難。這為從事者應當特別留意的。

◎第二十四種 燻芹菜

燻芹菜這樣東西。是拿芹菜。入醬油內浸透後。上燻架燻製成的。他的味道。很為香脆。且很清爽。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鉢一隻。「這是浸芹菜用的。」
- (二) 燻架一隻。「這是燻芹菜用的。」
- (三) 刀一把。「這是切燻芹菜用的。」
- (四) 盆子一隻。「這是盛了燻芹菜供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一) 鮮芹菜一束。「拿他打去芹菜。入水洗淨。向日光中晒他一個微乾。然後浸入醬油鉢內。二日之後。取出瀝乾。即可候用。」
- (二) 砂糖二兩。
- (三) 甘草末二兩。「以上二物。是燻製芹菜用的。」

燻法

- (四) 醬油一盃。「這是醃拌燻芹菜用的。」
- (一) 拿沙糖甘草。先置乾鍋中。上舖燻架。便行第二手續。
- (二) 拿醬油內的芹菜。平攤燻架。關上鍋蓋。再行第三手續。
- (三) 拿柴把引火。在鍋底燃燒。鍋熱糖燻。即發濃煙。上騰芹菜。見他燻透。便可取下。用刀切斷。將醬油醃拌食。供味很香爽。

附注

本製品用鋸屑。栗殼。以及花生殼等。都可燻製。不過用砂糖甘草。較為香些罷了。

食譜大全第三編終

美味烹調秘訣 食譜大全

第四編 炸的秘訣

◎第一種 炸豬排

豬排這樣東西是拿豬的脊肉切去肥的專用精的入油鍋內炸爆成的又名叫做彘彘骨他的味道非常鮮美爲下酒的妙品若用同樣的手續去炸雞則他的成品便叫做炸雞排若用同樣的手續去炸牛則他的成品便叫做炸牛排若用同樣的手續去炸鴨則他的成品便叫做炸鴨排現在將他的炸法寫在下面

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具「這是油鍋炸豬排用的」

(二)鑊刀一把「這是鑊豬排用的」

(三)鐵絲勺一把「這是撈豬排用的」

(四)刀一把「這是切豬排用的」

(五)西式盆一隻「這是盛豬排等用的」

(乙)材料的整備

(一)豬脊肉三斤「用刀批去肥肉單留精肉和脊骨然後每間二骨切成一條更拿脊骨斬斷成三寸長二寸闊的肉塊不必洗滌便可候用這是炸豬排用的材料」

(二)肥雞一隻「破肚去毛洗淨之後用刀切作小塊(和豬排大小相同)盛器瀝

乾便可候用。這是炸雞排用的材料。」

(三)牛肉三斤。「洗淨之後。用刀切作三四分厚。二寸闊。三寸長的肉塊。瀝乾候用。」

這是炸牛排用的材料。

(四)肥鴨一隻。「去毛破肚。洗滌潔淨。切作小塊。便可候用。」這是炸鴨排用的材料。」

(五)素油三斤。「這是炸豬排用的。」

(六)黃酒半斤。「這是解除腥氣用的。」

(七)醬油半斤。

(八)白糖六兩。

(九)酸醋四兩。

(十)蔥薑少許。

炸法

(一)拿豬肉或雞牛鴨肉等。用醬油黃酒蔥薑等。先行洑浸在鉢內。隔了三十分鐘。便行第二手續。

(二)拿油入鍋。先行燒沸。便將豬排或雞牛鴨排等。傾入油鍋。柴的一聲。急拿鍋蓋。關住聽他響聲。低微。方可開蓋。用鏟刀打撈翻身。見他四面發黃。便可撈起。瀝乾油滴。再行第三手續。

(三)拿炸好的豬雞牛鴨等排。另入一鍋。和茴香素油炒攪。霎時便下醬油酸醋。再澆再炒。更下白糖。見他汁已稠濃。色已深紅。即可起鍋。乘熱供食。味很酸美。

附注

本製品若用雞蛋麵粉。打和一起。將豬雞牛鴨

排等。臨炸蘸拌。入油爆透。不必再燒。也可供食。味很香脆。

◎第一種 炸魚鬆

魚鬆這樣東西。是拿各種的細骨小魚。用雞蛋麵粉蘸拌後。入油鍋炸爆成的。他的味道。非常鬆脆。為吾國酒席上常用的東西。若用同樣的手續。拿蝦來炸爆。則他的成品。便叫做炸蝦鬆。味也很佳。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「這是油鍋。炸爆魚鬆用的。」
- (二) 鉢一雙。「這是清魚蝦用的。」
- (三) 碗一雙。筷一雙。「這是打蛋用的。」

- (四) 鐵絲勺一雙。「這是撈魚鬆用的。」
- (五) 西式盆一雙。「這是盛魚鬆用的。」
- (六) 磁鉢一雙。「須不洩氣的。這是貯藏魚鬆用的。」

(乙)材料的整備

- (一) 小魚二斤。「最好為鱈鰈魚。去腸洗淨。便可候用。這是炸魚鬆用的材料。」
- (二) 蝦一斤。「最好為水晶蝦。洗淨後。用剪刀剪去芒腳。便可候用。這是炸蝦鬆用的材料。」
- (三) 雞蛋八枚。「打破他的殼。滲取他的汁。用筷打和。便可候用。」
- (四) 黃酒六兩。「這是解除腥氣用的。」
- (五) 食鹽二兩。

(六)素油二斤。「這是炸魚鬆用的。」
炸法

(一)拿雞蛋、麵粉、黃酒、食鹽拌在一起。務使均勻。然後將小魚或蝦亦行拌入。成稀糊狀。糊拌就便行第二手續。

(二)拿油入鍋。先行燒沸。便將魚用篦鉗入油鍋。帶麵連魚約二三尾一次。(多則不易炸透)見他四面發黃即可起鍋。盛盆供食。味很鬆美。

附注

本製品若一時不能食完。須妥置密器。或石灰壩內。不然極易發潮。潮後食之。殊多乏味。注意。

◎第三種 炸走油肉

走油肉這樣東西。是拿肥豬肉。入油鍋內。炸爆成他的味道。很為肥美。因為他的豬油。全行走去。雖覺大肥。亦不嫌他肥了。故若不食肥的。豈婦也。大多很歡迎這走油肉的。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋。各一具。「這是油鍋。炸走油肉用的。」
- (二)刀。一把。「這是切肉用的。」
- (三)鐵鈎。一把。「又叫鑊裏老。這是鈎肉用的。」
- (四)鉢。一隻。「這是用冷水放走油肉用的。」
- (五)大碗數隻。「這是盛走油肉用的。」

(乙)材料的整備

- (一)肥豬肉六斤。「洗淨後用刀切成二寸見方的肉塊便可候用了。」
- (二)素油三斤。「這是炸走油肉用的。」
- (三)食鹽二兩。
- (四)黃酒半斤。「這是解除腥氣用的。」
- (五)醬油六兩。
- (六)蔥薑各少許。
- (七)白糖半斤。

炸法

- (一)拿肉和水入鍋先行燒熟。一透下酒。二透下鹽。爛他一個八分糜爛。方行第二手續。
- (二)拿油入鍋。先行燒沸。便將已經爛爛的肉塊投入油鍋。柴的一聲。急關鍋蓋。聽他響。

聲低微。方能開蓋。可拿鐵鈞。將肉攪勻。炸至四面深黃。便將肉塊盛入鉢中。澆些黃酒。更傾入冷水半鉢。蔥薑一把。隔了三十分鐘。便行第三手續。

(三)拿鉢內的連肉和水。一并傾入鍋中。加些醬油。再行爛燒。見他肉塊已爛。更入白糖一撮。和味之後。即可起鍋。盛碗供食。味很肥美。

附注

本製品在炸爆之後。必入冷水放足。在炸爆之先。必須爛燒熟爛。則成品之後。方能味道肥美。不然不是強硬。定是枯老。食了很覺乏味。

◎第四種 炸脆

炸脆這樣東西。是拿雞鴨的寶子。入油鍋炸爆成

他的味道很爲優美。他的炸法有蘇館京館的區別。現在將他的炸法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是油鍋炸脆用的」
- (二)鐵絲勺一把。「這是撈炸脆用的」
- (三)篾碗各一具。「這是拌灰粉用的」
- (四)刀一把。「這是切脆用的」
- (五)西式盆子一隻。「這是盛炸脆用的」

(乙)材料的整備

- (一)雞鴨實子四五付。「用剪剪開。剝去黃皮。拿鹽再三焯洗。洗淨之後。便可候用。」
- (二)素油二斤。「這是炸脆用的」

炸法

(甲)蘇菜館的炸脆法

- (三)醬油三兩
- (四)黃酒四兩。「這是解除腥氣用的」
- (五)芡粉少許。「這是敷在脆上用的」
- (六)好醋三兩。「這是拌脆用的」
- (七)花椒粉少許。「這是香料」
- (八)食鹽少許。「這是醃脆用的」

(一)拿脆用刀切花。先用醬油、黃酒、清浸片時。再用芡粉敷拌。便行第二手續。

(二)拿油入鍋。先行燒沸。將脆投入。柴的一響。便將篾打撈均勻。見他四面黃透。即可撈起。盛盆供食。脆嫩無比。

(乙)京菜館的炸脆法

(一)拿脆用刀切成小塊。並不切花。將醬油黃酒。滷浸片時。便行第二手續。

(二)拿清就的脆塊。投入油鍋。見他四面稍黃。便即撈起。用酸醋清拌。再投入鍋。再行炸爆。見他完全黃透。仍舊起鍋。用椒末食鹽。蘸拌供食。味很香脆。

附注

本製品在滷浸的時候。經過時間。須長些。爲是恐他不易入味的緣故。

◎第五種 炸雨前蝦仁

雨前蝦仁這樣東西。是拿蝦肉。和雨前茶葉。鷄蛋清。等拌和後。入鍋炸爆成的。他的味道。清香甘美。很饒風致。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋。爐各一具。這是炸雨前蝦仁用的。

(二)漏勺。一隻。這在爆炸的時候。盛雨前

蝦仁用的。

(三)筷。碗各一具。這是打蛋用的。

(四)西式盆。一隻。這是盛雨前蝦仁用的。

(乙)材料的整備

(一)水晶蝦。二斤。擠肉候用。

(二)雨前茶葉。一撮。

(三)雞蛋。五枚。破殼後。瀝白打和候用。

(四)葷油。一碗。這是炸雨前蝦仁用的。

(五)黃酒。少許。這是解除腥氣用的。

(六)食鹽。少許。

炸法

(一) 拿蛋白、茶葉、黃酒、食鹽、蝦仁等拌在一起。便行第二手續。

(二) 拿董油入鍋。先行燒沸。將蝦仁等用漏勺盛之。入鍋擺動。霎時取起。盛盆供食。味很清香。

附注

本製品入鍋炸爆。時間不可長久。蓋炸老便覺乏味。

◎第六種 炸蝦球

蝦球這樣東西。是拿蝦仁斬爛。和豆粉、蛋清、荸薺片等。做成圓球。後入油鍋炸爆成。他的味道。很為香嫩。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具。「這是炸蝦球用的。」
(二) 刀一把。「這是斬蝦用的。」
(三) 筷碗各一具。「這是打蛋用的。」
(四) 西式盆子一隻。「這是盛蝦球用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 水晶蝦二斤。「拿他擠出的肉。用刀斬爛。便可候用。」
(二) 荸薺八枚。「去皮切片候用。」
(三) 豆粉一杯。
(四) 雞蛋四枚。「破殼撈白。打和候用。」
(五) 葱少許。「切細候用。」
(六) 食鹽少許。
(七) 黃酒少許。「這是解除腥氣用的。」
(八) 董油一碗。「這是炸蝦球用的。」

炸法

(一)拿蝦仁、蛋白、荸薺、葱鹽、黃酒、豆粉等拌在一起，捏成圓球，便行第二手續。

(二)拿做好的蝦球，投入油鍋，炸他一個四面黃透，便可起鍋。盛盆供食，味很香嫩。

附注

本製品在食的時候，最好加入花椒末少許，味更香美。

◎第七種 炸熘黃菜

熘黃菜這樣東西，是拿雞蛋和米粉等炸爆後，用蝦仁、火腿屑等拌食的。他的味道，非常鮮美。爲下酒的妙品。現在將他的炸法，寫在下面。

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是炸熘黃菜用的。」

(二)刀一把。「這是切火腿屑等用的。」

(三)勺子一把。「這是鏟熘黃菜用的。」

(四)筷碗各一具。「這是打和雞蛋用的。」

(五)西式盆子一隻。「這是盛熘黃菜用的。」

(乙)材料的整備

(一)雞蛋五枚。破殼後，用筷打勻，和入半熱的葷湯少許，便可候用。」

(二)米粉一撮。「這是和入蛋內用的。」

(三)黃酒少許。「這是解腥用的。」

(四)食鹽少許。

(五)熟蝦仁半杯。

(六)熟火腿屑半杯。

(七)熟冬筍屑少許。

(八)熱海參屑少許。

(九)葷油半斤。「這是炸爆燻黃菜用的。」

炸法

(一)拿雞蛋、茨粉、食鹽、黃酒和在一起。便行第二手續。

(二)拿油入鍋。先行燒沸。將雞蛋傾入。便引勺急攪。不可使他成塊。霎時起鍋。用火腿、蝦仁、冬筍、海參屑等。拌和供食。味很鮮美。

附注

本製品在炸的時候。油須燒熱而多。少恐蛋黏鍋底。炒攪不可停手。停恐併成小塊。注意注意。

◎第八種 炸粉肉片

粉肉片這樣東西。是拿肥豬肉片。拌敷米粉後。入油鍋炸燻成的。他的味道。很爲肥美。一名叫做炸

玉蘭片。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是炸粉肉片用的。」
- (二)刀一把。「這是切肉片用的。」
- (三)筷碗各一具。「這是打和蛋用的。」
- (四)西式盆子一隻。「這是盛粉肉片用的。」

(乙)材料的整備

- (一)肥豬肉一斤。「須擇硬標肥豬肉。用刀切成一寸長。七分闊的肉塊。更批成二分厚的薄片。用食鹽黃酒。消浸半時。便可候用。」
- (二)糯米粉一杯。「這是拌肉片用的。」
- (三)雞蛋三枚。「破殼攤白。用筷打和。便可

候用。」

(四) 蕪油二斤。「這是炸粉肉片用的。」

炸法

(一) 拿米粉和雞蛋清拌在一起。微和些水。使成稀薄漿糊。便將清好的肉片亦入漿糊。拌勻之後。便行第二手續。

(二) 拿油入鍋。先行燒熱。便將肉片帶粉片片投入。炸透撈起。即可供食。味很肥美。

附注

本製品入鍋炸的時間。不可過久。恐裏面的肥肉片。盡行溶化的緣故。

◎第九種 炸爆魚

爆魚這樣東西。是拿青魚片入油鍋炸爆成的。他的味道。非常鮮美。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具。「這是炸爆魚用的。」

(二) 刀一把。「這是殺魚用的。」

(三) 鉢一隻。「這是清魚用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 青魚一尾。「拿他刮去鱗斤。破肚洗淨。用刀剖作兩片。更在腹部切去一寸闊的一條肚當。然後將魚除去頭尾。切成薄片。用醬油陳酒。食鹽。蔥薑。漬浸半日。方可候用。」

(二) 素油三斤。「這是炸爆魚用的。」

炸法

(一) 拿油入鍋。先行燒沸。便將清好的魚片投

入油鍋。實行爆炸。時時炒攪。見他炸透發黃。便可起鍋。瀝去油滴。卽行第二手續。

(二) 拿清魚的原油。另置一鍋。微下些水。加火燃燒。見他已沸。便將炸好的魚片。投入回鍋。燒他三透。味和之後。卽可供食。味很鮮美。

附注

鱈魚。鯽魚。塘鯉魚等。都可炸爆。他的手續。也是一樣。不過小魚不必切片罷了。炸就。或加醬油湯蒸食。味也很鮮。

◎第十種 炸火腿圓

火腿圓這樣東西。是拿火腿屑和麪粉雞蛋等。圍成圓形後。入油鍋炸爆成的。他的味道。也很優美。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「這是炸火腿圓用的。」
- (二) 刀一把。「這是切火腿屑用的。」
- (三) 碗筷各一具。「這是打蛋用的。」
- (四) 西式盆子一隻。「這是盛火腿圓用的。」
- (五) 漏勺一把。「這是鏟火腿圓用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 火腿十兩。「取精去肥。用刀切細候用。」
- (二) 麪包六枚。「去皮用。用手搓細候用。」
- (三) 雞蛋四枚。「破殼打和候用。」
- (四) 麪粉一撮。「這是拌入蛋內用的。」
- (五) 葷油二斤。「這是炸火腿圓用的。」

炸法

- (一) 拿以上各種東西(除去葷油)和在一起。用手捏成若干圓球。便行第二手續。
- (二) 拿葷油入鍋。先行燒沸。便將火腿圓逐個投入。見他發黃。即行起鍋。盛盆供食。味很優美。

附注

本製品在炸的時候。須爆來黃透爲要。

◎第十一種 炸刀魚

刀魚骨多。不宜烹食。若和麵粉。入油鍋炸食。味很香脆。現在將他的炸法。寫在下面。

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「這是炸刀魚用的。」
- (二) 刀一把。「這是切魚用的。」

- (三) 鉢一雙。「這是醃刀魚用的。」
- (四) 西式盆子一雙。「這是盛炸刀魚用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 刀魚二斤。「須擇新鮮的刀魚。用刀去鱗破肚。洗淨之後。切成數斷。用微鹽醃入鉢中。數小時後。取出曬乾。(半乾爲度)便可候用。」
- (二) 麵粉一杯。「用醬油清調成稀薄漿糊。便可候用。這是塗在刀魚身上用的。」
- (三) 葷油一斤。「這是炸刀魚用的。」
- (四) 蘇油半斤。「這也是炸刀魚用的。」

炸法

- (一) 拿調就的麵粉。塗在刀魚身上。便行第二手續。

(二)拿葦油入鍋。先行燒沸。便將刀魚投入鍋中。炸爆黃透。便行第三手續。

(三)拿麻油另入鍋中。也先燒熱。將炸就的刀魚投入再爆。炸透起鍋。盛盆供食。味極香脆。

附注

本製品炸來愈酥愈佳。

◎第十二種 炸冰葫蘆

冰葫蘆這樣東西。是拿豬油和白糖。捏成圓形。後入油鍋炸爆成的。他的味道。非常甜美。為吾國酒席上常用的東西。現在將他的炸法。寫在下面。整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是炸冰葫蘆用的。」

(二)漏勺一把。「這是撈冰葫蘆用的。」

(三)刀一把。「這是切豬油用的。」

(四)碗一隻。「這是滷豬油用的。」

(五)盤一隻。「這是做冰葫蘆的時候。盛冰葫蘆用的。」

(六)碗各一具。「這是打蛋用的。」

(七)西式盆子一隻。「這是盛冰葫蘆用的。」

(乙)材料的整備

(一)豬油一斤。「剝去兩面的油筋。用刀切成小塊。將潔白糖。桂花醬拌滷候用。」

(二)雞蛋十枚。「破殼瀝白。用筷打和。加些麵粉。便可候用。」

(三)葦油二斤。「這是炸冰葫蘆用的。」

(四)麵粉一撮。「這是敷在豬油身上用的。」

炸法

(一) 拿清好的豬油。用手捏成圓塊。和龍眼彷彿大小。做就移置盤內。盤底先鋪麪粉少許。將盤篩蕩。則豬油越發的圓正。而全體偏敷着麪粉了。篩就。便行第二手續。

(二) 拿葦油入鍋。先行燒沸。便將圓豬油。逐個浸入蛋內。逐個投入油鍋。炸爆稍黃。便即撈起。盛盆供食。味很甜美。

附注

本製品在炸爆的時候。不可過透。也不可帶生。過透。則內部的豬油盡溶化了。食之便覺乏味。過生。則內部的豬油未熟。食了又很乏味。能見他適度而取起。則內部的豬油。恰如冰塊待溶的樣子。皎潔可愛。這方可算他是個冰葫蘆。

◎第十三種 炸玫瑰堆

玫瑰堆這樣東西。是拿麪粉。用油拌搗。捏成製品。後。入油鍋炸爆成的。炸就上接白糖。味很甜美。是點心中的上品。我國酒席。用此很少。現在將他的炸法寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「這是炸玫瑰堆用的」
- (二) 趕錘一個。「這是輾打玫瑰堆的胚子用的」
- (三) 刀一把。「這是切玫瑰堆的胚子用的」
- (四) 盤一隻。「這是裝玫瑰堆用的」
- (五) 西式盆子一隻。「這是盛了玫瑰堆供食用的」

(乙)材料的整備

- (一)白麵粉二斤。「這是做玫瑰堆原料。」
- (二)葦油三斤。「這是炸玫瑰堆用的。」
- (三)潔白糖二斤。「這是拌玫瑰堆用的。」
- (四)玫瑰醬少許。「這是香料。拌入潔白糖內用的。」

炸法

(一)拿白麵粉四六分開兩處。四分之中用七油三水拌粥。六分之中用三油七水拌粥。拌至軟轉爲佳。拌就均摘小塊。數必相等。然後拿大的包裹小的。包就搓圓。像個圈子。用手揪扁。用鏟趕長。乘手捲轉。像個竹管。再趕使長。像個籬箕。用刀切開。則成兩條。套在兩指的上。用手捲轉。捏沒其底。

像個僧帽。逐個做就。盛入盤中。便行第二手續。

(二)拿葦油入鍋。先行燒沸。將做就的玫瑰堆。胚子。遂個投入炸。爆炸時。見他開花。九層。便即撈起。平擺盤中。另拿潔白糖若干。拌入些玫瑰醬。乘熱。接入玫瑰堆的上面。務使層層滿足。按就裝盆。便可供食。味很甜美。

附注

本製品應行注意的地方。在做玫瑰堆胚子的時候。胚子趕就。用刀切開。務使記牢。切開這面。不可作底。若竟作底。捏沒之後。入鍋炸爆。便不開花。既不開花。非惟食了不鬆。且白糖亦無從按置。要即不成其爲玫瑰堆了。

◎第十四種 炸山渣

炸山渣這樣東西是拿山渣糕拌麵粉蛋白後入鍋炸爆成的他的味道又甘又酸又酥又香非常可口也爲點心中的上品現在將他的炸法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是炸山渣用的。」
- (二)刀一把。「這是切山渣糕用的。」
- (三)大碗一隻。「這是調蛋拌粉用的。」
- (四)匙一把。「這是匙山渣入油鍋炸爆用的。」
- (五)西式盆子一隻。「這是裝炸山渣供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)山渣糕一大塊。「市上糖食店內都有出售用刀切成六七分見方的小塊便可候用了。」
- (二)雞蛋十枚。「破殼瀝白用筷打和不可加水惟稍和入些白乾麵粉便可候用。」
- (三)葷油二斤。「這是炸山渣用的。」

炸法

- (一)拿葷油入鍋先行燒沸即行第二手續。
- (二)拿山渣小塊投入蛋內用匙連糕帶蛋的匙入油鍋逐個皆然見他炸爆鬆透便可起鍋盛盆供食味很甘美。

附注

本製品的蛋白不可拌來稀薄。恐不能黏着于山渣塊的緣故。

◎第十五種 炸蛋麪衣

蛋麪衣這樣東西。是拿蛋和麵粉豬油打和後。入鍋炸爆成的。他的味道又鬆又肥。爲鹹食點心中的上品。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)平底鍋。爐各一具。「這是炸蛋麪衣用的。」
- (二)大碗一隻。「這是調蛋麪用的。」
- (三)刀一把。「這是切豬油和蛋麪衣用的。」
- (四)鏟一把。「這是攪開蛋麪衣用的。」
- (五)西式盆子一隻。「這是盛蛋麪衣供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)雞蛋或鴨蛋五枚。「破殼後。洒些鹽花打和候用。」
- (二)麵粉一茶杯。「這也是和入蛋內用的。」
- (三)豬油六兩。「剝去他兩面的衣。用刀切成小塊。用蔥花食鹽。滑拌片時。便可候用。」
- (四)火腿一小塊。「去肥取精。切成細屑。便可候用。」
- (五)葷油六兩。「這是炸蛋麪衣用的。若然沒有素油也可代用。」

炸法

- (一)拿消統的豬油和麵粉。火腿。蛋白等。拌在

一起。便行第二手續。

(二)拿葷油入平底鍋內。先行燒沸。便將拌就的粉汁。傾入鍋內。用鏟鋪平。攤成圓形。見他一面炸黃。翻轉再炸。兩面都黃。便可起鍋。切碎裝盆。即可供食。味很鬆美。

附注

本製品須乘熱供食。不可涼冷。致味減色。

◎第十六種 炸春卷

春卷這樣東西。是拿春卷皮支。滿包肉絲後。入油鍋炸爆成的。他的味道。非常鬆脆。且極鮮美。為點心中的上品。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是炸春卷用的。」

(二)大碗一隻。「這是盛真粉用的。」

(三)西式盆子一隻。「這是盛了春卷供食用的。」

(乙)材料的整備

(一)春卷皮支半斤。「春卷皮支市上都有出售。價很便宜。不必自製。因自製反覺厚笨的緣故。」

(二)肉絲一碗。「這是春卷的餡。他的炸法。可參攷第一編炒的秘訣。第四種炒肉絲。攪肉絲的和頭。最好用菲芽。這是取他的香。」

(三)真粉一塊。「化水候用。」

(四)素油或葷油二斤。「這是炸春卷用的。」

炸法

(一)拿春卷皮支。在飯鍋上蒸熟。然後張張撕開。將肉絲用篾鋪上。包裹成餅。務使肉汁不能漏出。便行第二手續。

(二)拿油入鍋。先行燒沸。便將包就的春卷。逐個浸入真粉汁內。旋即投入油鍋。炸爆黃透。方可起鍋。乘熱供食。味很香脆。且極鮮美。

附注

本製品臨炸的時候。所以要用真粉浸漬的緣故。因真粉有黏力。能使春卷包口不脫。且炸熟以後。不易穿漏。又本製品最好吃的是卷內肉汁。最難包的亦是肉汁。因皮支着水。每易穿破。食者恨之。若在炒肉絲的時候。投入洋菜少許。則肉絲遇冷。便即成凍。這時包裹。何等容易。待

炸爆以後。肉汁盡溶。便成絕美的有露春卷了。請從事的嘗試嘗試。

◎第十七種 炸高麗蘋果

高麗蘋果這樣東西。是拿蘋果。切成小塊。外敷豆砂。外裹網油。外浸蛋粉汁後。入鍋炸爆成的。他的味道。非常鬆脆。非常甘美。為甜食點心中的上品。我國酒席。用他很少。都係不知炸法的緣故。若用同樣的手續去炸香蕉。則他的成品。便叫做高麗香蕉。用同樣的手續去炸山渣。則他的成品。便叫做高麗山渣。用同樣的手續去炸雪梨。則他的成品。便叫做高麗雪梨。味都優美無比。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的備整

(一) 鍋。爐各一具。這是炸高麗蘋果用的。

(二) 刀。一把。這是切蘋果用的。

(三) 碗。一隻。這是調蛋粉汁用的。

(四) 筷。一雙。這是鉗高麗蘋果入鍋炸爆用的。

(五) 西式盆子。一隻。這是盛高麗蘋果後供食用的。

(乙) 材料的整備

(一) 蘋果十隻。須擇傾大的蘋果。剝去他的皮。切去他的心。用刀切他成小塊。便可候用了。(蘋果不可預先切好。須臨炸時行之。恐怕他肉上發紅的緣故) 這是炸高麗蘋果用的材料。

(二) 香蕉十隻。須擇傾大黃熟的香蕉。抽

去他的心。用刀切成小塊。便可候用了。這是炸高麗香蕉用的材料。

(三) 山渣糕一方。用刀切成小方塊。便可候用了。這是炸高麗山渣用的材料。

(四) 黃香梨六七隻。用刀削去他的皮。挖去他的心。切他成小塊。便可候用了。這是炸高麗雪梨用的材料。

(五) 豆砂一碗。內須和些桂花醬。或玫瑰醬。以引香味。最好用素泥代替豆砂。味更甘美。

(六) 網油若干斤。這是包裹高麗蘋果用的。

(十) 雞蛋五枚。破殼瀝白。用筷打和。加入麪粉半杯。便可候用。

炸法

(八) 葷油三斤。「這是炸高麗蘋果用的。」

(一) 拿蘋果塊。或香蕉塊。或山渣塊。或雪梨塊。

外塗豆砂。再包網油。包就。便行第二手續。

(二) 拿葷油入鍋。先行燒沸。便將包就的蘋果

塊等。逐個投入蛋白汁內。旋即逐個投入

葷油鍋內。待他炸爆黃透。即可盛起供食。

味的發美。不可比擬。

附注

本製品應行注意的條件。(一) 蘋果雪梨。不可

預先切好。恐他發生黃斑。(二) 香蕉必須去心。

不然味酸。(三) 若易蘋果。香蕉。出渣。雪梨。為糖

豬油。則他的成品。叫高麗肉。味也很美。

◎第十八種 炸油酥餃

油酥餃這樣東西。是拿麩粉。用油拌搗。中包糖餡。後入油鍋炸爆成的。他的味道。非常酥美。有用葷油拌的。這是專取他的香。有用葷油拌的。這是專取他的肥。有用菜油拌的。這是專取他的酥。以味而論。葷油最佳。葷油次之。菜油更次。用菜油拌的。大概是取他便利罷了。他的包餡。有的用葱豬油的。有的用糖豬油的。有的用火腿層的。有的用百菓仁的。他的味道。甜鹹不一。各有勝處。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋。爐。各一具。「這是炸油酥餃用的。」

(二) 趕鏈一個。「這是擰打油酥餃的胚子用的。」

(三) 盤一隻。「這是盛油酥餃用的。」

(四) 不洩氣的磁鉢一隻。「這是貯藏油酥餃用的。」

(五) 西式盆子一隻。「這是裝了油酥餃供食用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 白麵粉一升。「這是做油酥餃的原料。」

(二) 葦油半斤。「這是拌油酥餃用的。喜用葦油儘可用麻油拌麵。」

(三) 葦油三斤。「這是炸油酥餃用的。」

(四) 豬油半斤。「拿他剝去兩面的皮。用刀切他成小塊。然後用白糖桂花滷的。這便是做白糖豬油心油酥餃用的材料。若用鹽花葱屑滷的。這便是做蔥花豬

油心油酥餃用的材料。」

(五) 火腿一塊。「拿他切成細屑後。和入些鹽豬油屑。這便是做火腿心油酥餃用的材料。」

(六) 百菓仁各若干。「拿松子仁。交子肉。胡桃肉等。切成細屑。和入白糖。這便是做百菓仁心油酥餃用的材料。」

炸法

(一) 拿麵粉四六分開兩處。四分之中。用七油三水拌攪。六分之中。以三油七水拌攪。拌就。搗成小塊。兩須相等。然後拿大的包裹小的。搓圓若糰。用錘趕長。隨手捲轉。好似竹管。將管豎直。用掌掀扁。好似銀餅。便拿餃餡。用手包入。將胚對折。捏緊餃邊。捏就。

乘軟再將餃邊捲轉。好似燈瓦。(餃心須空。不可捏緊)這時便可舉行第二手續。(二)食董油入鍋。先行燒沸。便拿油餃。投入炸。爆時時翻動。見他炸爆黃透。便可起鍋。貯藏密器。隨時供食。味很酥美。

附注

本製品。若用鮮肉腐作餡。味也鮮美。不過宜於現食。不宜於貯藏。

◎第十九種 炸蝦包子

蝦包子這樣東西。是拿鮮蝦仁。用網油包裹後。入油鍋內炸爆成的。他的味道。最為鮮美。為我國酒席常用的東西。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是炸蝦包子用的。」
- (二)碗一隻。「這是調蛋用的。」
- (三)刀一把。「這是斬爛蝦仁用的。」
- (四)漏勺一隻。「這是撈蝦包子用的。」
- (五)西式盆子一隻。「這是盛蝦包子供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)水晶蝦二斤。「擠出他的肉。和些豬油。鹽花。黃酒。灰粉。用刀斬爛。便可候用。」
- (二)網油若干。「這是包裹蝦仁用的。」
- (三)鴨蛋五枚。「破殼瀝白。用筷打和。下些麵粉。便可候用。」
- (四)董油二斤。「這是炸蝦包子用的。」

炸法

(一)拿葦油入鍋。先行燒沸。便行第二手續。
 (二)拿網油將蝦仁逐個包成圓球。和龍眼大小包就。投浸蛋內。使他滿黏蛋汁。旋入油鍋炸爆。黃透便就。起鍋盛盆。乘熱供食。味很鬆美。

附注

本製品服食的時候。須用糖醬油醋炒成的濃汁蘸食。

本製品若易蝦仁為蟹粉。為肉糜。他的味道也很鬆美。

◎第二十種 炸香蕉餅

香蕉餅這樣東西。是拿香蕉搗爛和入白糖麪粉蛋汁內。製成種種模型。後入油鍋炸爆成的。他的味道非常酥美。若改香蕉為蘋果。則他的成品便

叫做蘋果餅。若改香蕉蘋果為棗泥。則他的成品便叫做棗泥餅。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是炸香蕉餅用的。」
- (二)鉢一隻。「這是調拌香蕉餅用的。」
- (三)模型各種。「這是印香蕉餅用的。」
- (四)磁鉢一隻。「這是貯藏香蕉餅用的。」

(乙)材料的整備

- (一)香蕉若干。「剝皮去心搗爛候用。這是做香蕉餅用的材料。」
- (二)蘋果若干。「剝去皮心搗爛候用。這是做蘋果餅用的材料。」
- (三)棗子若干。「無論紅棗烏棗。多可代用。」

拿他在飯鍋上先行蒸爛。剝皮去核。搗

爛候用。這是做棗泥餅用的材料。

(四) 麪粉半升。「這是拌入香蕉肉用的。」

(五) 白糖半斤。

(六) 雞蛋十枚。「破殼打和便可候用。」

炸法

(一) 拿雞蛋白糖麪粉香蕉等拌在一起。搗他成糕。然後置入模型內製成各式餅形。便行第二手續。

(二) 拿葷油入鍋。先行燒沸。便將製成的各式餅塊投入油鍋。炸爆使鬆。見他四面黃透。便行起鍋。盛盆供食。味很酥美。

附注

本製品拌的粉胚不可稀薄。稀薄則不能置入

模型製成各式的餅塊了。

◎第二十一種 炸炒米肉丸

炒米肉丸這樣東西。是拿豬肉斬爛。和入炒米。做成圓丸。後入油鍋炸爆成的。他的味道鮮而且鬆。非常可口。現在將他的炸法寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具。「這是炸炒米肉丸用的。」

(二) 刀一把。「這是斬肉用的。」

(三) 筷一雙。「這是鉗炒米肉丸入油鍋炸爆用的。」

(四) 西式盆子一隻。「這是盛炒米肉丸供食用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 豬肉三斤。〔拿他和入醬油、黃酒、蔥花、白糖等，斬他一個極爛。〕

(二) 炒米若干。〔即市上所售的煉糯米，拌入肉糜內用的。〕

(三) 葷油二斤。〔這是炸爆炒米肉丸用的。〕

(四) 雞蛋五枚。〔鴨蛋亦可。破殼瀝白，用筷打和入些真粉調勻候用。〕

炸法

(一) 拿葷油入鍋，先行燒沸，便行第二手續。

(二) 拿炒米肉糜做成的肉丸，投入蛋白汁內，旋即投入油鍋，炸爆黃透，即可起鍋，盛盆

供食，味很鬆美。

附注

本製品內，若和些冬菰火腿，味更香美。

◎第二十二種 炸玉蘭片

玉蘭片這樣東西，是拿玉蘭花的瓣，蘸敷麩粉蛋汁後，入油鍋炸爆成的。他的味道，非常香脆。若用同樣的手續，去炸茨菇片，則他的成品，便叫做炸茨菇片。味也香脆。現在將他的炸法，寫在下面。

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具。〔這是炸玉蘭片用的。〕

(二) 碗一隻。〔這是調蛋用的。〕

(三) 西式盆子一隻。〔這是盛玉蘭片供食用的。〕

(乙) 材料的整備

(一) 玉蘭花若干朵。〔摘取純白無斑的花瓣，盛器候用。〕

(二)白糖一兩。

(三)麪粉一撮。

(四)雞蛋六枚。「破殼滌白。用筷打和。加入

麪粉白糖調勻候用。」

(五)素油一斤。「這是炸玉蘭片用的。」

(六)茨菇若干。「洗淨後。用刀切片候用。這是炸茨菇片用的材料。」

炸法

(一)拿華油入鍋。先行燒沸。便行第二手續。

(二)拿玉蘭瓣或茨菇片。投入蛋白汁內。使他滿黏。蛋麵。便入油鍋炸爆。入他鬆透。即行起鍋。盛盆供食。味很鬆脆。

附注

玉蘭片採後。不可用手多捏。一經熱手。便生斑

點。食之減色。注意注意。

◎第二十三種 炸胡桃肉

胡桃肉這樣東西。是先拿水浸。脫去皮後。入油鍋內炸爆成的。再拌白糖。味很甜脆。現在將他的炸法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是炸胡桃肉用的。」

(二)鉢一隻。「這是浸胡桃肉用的。」

(三)西式盆子一隻。「這是盛胡桃肉供食用的。」

(四)不洩氣的磁鉢一隻。「這是貯藏胡桃肉用的。」

(乙)材料的整備

(一) 胡桃肉一斤。須隔夜用水浸淨。脫去他的皮。吹乾候用。

(二) 白糖半斤。這是拌入胡桃肉內用的。

(三) 素油二斤。這是炸胡桃肉用的。

炸法

(一) 拿油入鍋。先行燒沸。便行第二手續。

(二) 拿去皮吹乾的胡桃肉。投入油鍋。即行炸。爆時翻動。見他黃透。便可起鍋。乘熱將白糖拌入。以便供食。

附注

本製品若在白糖拌不牢的時候。可拿炸好的胡桃肉。入竹絲籃內篩動半時。再拌白糖。便能黏着。不致脫落。

◎第二十四種 炸蛋餅

蛋餅這樣東西。是拿蛋汁打和。加入薑糖。酒鹽。及冬菇蝦米。干貝。火腿屑。後入油鍋內炸爆成的。他的味道。鬆脆非常。現在將他的炸法。寫在下面。整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具。這是炸蛋餅用的。

(二) 碗一隻。這是調蛋用的。

(三) 刀一把。這是切冬菇火腿屑用的。

(四) 鏟一把。這是鏟蛋餅用的。

(五) 西式盆子一隻。這是盛蛋餅供食用的。

(乙) 材料的整備

(一) 鴨蛋六枚。打破殼入碗打和候用。

(二) 葱薑少許。

(三)黃酒少許。

(四)食鹽少許。

(五)白糖少許。

(六)蝦米半兩。「用黃酒放胖候用。」

(七)干貝半兩。「用黃酒清浸。先在飯鍋蒸

熟。拆絲候用。

(八)冬菇數隻。「放就切細候用。」

(九)火腿一塊。「切成細屑候用。」

(十)葷油一斤。「這是炸蛋餅用的。」

炸法

(一)拿以上各種東西。(葷油不在內)拌在

一起。使成稀薄漿糊。拌就。便行第二手續。

(二)拿葷油入鍋。先行燒沸。便將拌就的蛋汁

一并傾入油鍋。見他一面黃透。便即翻轉

再炸。炸至兩面皆黃。即行起鍋。用刀切塊。盛盆供食。味很鬆美。

附注

本製品的味道。須在調拌的時候。先行和正。方不致有太鹹太淡之患。

◎第二十五種 炸透糖

透糖這樣東西。是拿麵粉拌糖後。入油鍋炸爆成的。他的味道。很為甘酥。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是炸透糖用的。」

(二)鉢一隻。「這是拌麵粉用的。」

(三)刀一把。「這是切透糖用的。」

(四) 磁鉢一隻「這是盛糖汁用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 麵粉五斤「須和紅糖汁拌搗成糕然

後捺平用刀切成長方塊便可候用。」

(二) 白糖二斤「煎汁盛入磁鉢候用。」

(三) 桂花少許「這是香料加入煎糖汁內

用的。」

(四) 素油一斤「這是炸透糖用的。」

炸法

(一) 拿油入鍋。先行燒沸。便行第二手續。

(二) 拿切就的麵塊。投入油鍋。逐塊炸透。逐塊

投浸煎溶的白糖汁內。待至完全煎就。便

將麵塊取出。將鉢內的糖汁傾入油鍋。連

油帶糖。一并煎透。仍入磁鉢。再拿麵塊投

浸三天。便可供食。味很酥甜。

附注

白糖汁內。加些蜜糖。則透糖的味道。甜來更覺

鮮潔。

◎第二十六種 炸藕肉片

藕肉片這樣東西。是拿小嫩藕片。滿塞肉糜。外敷

稀薄漿糊。後入油鍋炸爆成的。他的味道。非常清

酥。湖北人多喜食此。在現將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具。「這是炸藕肉片用的。」

(二) 刀一把。「這是切藕片用的。」

(三) 碗一隻。「這是調麪粉用的。」

(四) 西式盆一隻。「這是盛藕肉片供食用

的」

(乙)材料的整備

(一)小嫩藕數斷「洗淨切作薄片便可候用」

(二)腿花肉一斤「和入食鹽黃酒白糖葱屑用刀斬他一個極爛便可盛碗候用」

(三)麵粉一杯「用蛋白兩個雞湯一杯調勻候用」

(四)葷油一斤「這是炸藕肉片用的」

炸法

(一)拿葷油入鍋先行燒沸便行第二手續

(二)拿肉腐片片塞入藕眼塞就外敷麵糊投入油鍋炸爆黃透便即起鍋盛盆供食味

很清酥

附注

本製品的漿糊不可調來過於稀薄恐怕不能黏着藕片的緣故

◎第二十七種 炸鱈香魚卷

鱈香魚卷這樣東西是拿豬肉切成小塊外裹嫩藿香葉再敷麩粉汁後入油鍋內炸爆成的他的味道又脆又肥很似魚卷故有這個名稱現在將他的炸法寫在下面

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具「這是炸鱈香魚卷用的」

(二)刀一把「這是切肉塊用的」

(三)碗一隻「這是調麵粉汁用的」

(四) 餛飩一雙。「這是甜藿香魚卷入油鍋炸爆用的。」

(五) 西式盆子一隻。「這是盛了藿香魚卷供食用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 肥豬肉一斤。「用刀切成三分見方的小塊。用醬油酒滷好。便可候用了。」

(二) 嫩藿香葉若干。「這是包裹肉塊用的。」

(三) 麵粉一杯。「和入雞蛋青二枚。用筷子成漿糊候用。」

(四) 葷油二斤。「這是炸藿香魚卷用的。」

炸法

(一) 拿葷油入鍋。先行燒沸。便行第二手續。

(二) 拿滷好的肉塊。用嫩藿香葉包裹。外敷麩

糊。投入油鍋。炸爆黃透。便可起鍋。盛盆供食。味很鬆肥。

附注

本製品若易肉塊爲豆砂豬油。則他的成品。便叫做藿香豆砂卷。若易爲蔥花豬油。或桂花豬油。則他的成品。便叫做藿香豬油卷。味都鬆美。

◎第二十八種 炸蝦餅

蝦餅這樣東西。是拿蛋白粉糊。中包鮮蝦。入鍋炸爆成的。他的味道。很爲鬆美。若用同樣手續。改鮮蝦爲肉絲。則他的成品。便叫做肉絲餅。若用同樣的手續。改鮮蝦肉絲爲蔥豬油。則他的成品。便叫做豬油餅。味都鬆美。現在將他的炸法。寫在下面。

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「這是炸蝦餅用的」
- (二) 剪刀一把。「這是剪蝦芒用的」
- (三) 碗一隻。「這是調蛋粉汁用的」
- (四) 匙一把。「這是匙蛋粉汁用的」
- (五) 筷一雙。「這是鉗蝦包入餅內用的」
- (六) 西式盆子一隻。「這是盛了蝦餅供食用的」

(乙) 材料的整備

- (一) 蝦半斤。「須擇水晶小嫩蝦。在臨炸的時候。用剪剪去他的芒。再用醬油黃酒。滲浸候用。這是做蝦餅用的材料」
- (二) 熟肉絲半碗。「肉絲的炒法。可參致第一編炒的秘訣。第四種炒肉絲欄。這是做肉絲餅用的材料」

炸法

- (一) 拿葷油入鍋。先行燒熱。(每做一餅加入葷油一鍾) 便行第二手續。
- (二) 拿匙撈蛋糊一勺。傾入油鍋。攤薄之。使成稍大的圓形。便將鮮蝦肉絲。豬油等。置在他上面的中央。更匙蛋糊一勺。澆在鮮蝦肉絲。豬油。的上面。下面炸透。翻身再炸。兩面俱黃。方可起鍋。如此輪遞。直至炸完。便
- (三) 豬油半斤。「剝去他兩面的油衣。用刀切他成小塊。然後用食鹽蔥花。冪好候用。這是做豬油餅用的材料」
- (四) 鴨蛋十枚。「破殼瀝白。和些鹽花。並加麵粉一杯。打和候用」
- (五) 葷油半斤。「這是炸蝦餅用的」

可供食。味很鬆美。

附注

本製品的蛋糊。調來不可過厚。倘水分不夠。最好加些雞湯。味更鮮美。

◎第二十九種 炸藕夾

藕夾這樣東西。是拿嫩藕兩片。中夾肉腐。外敷麵糊。後入油鍋炸燻成的。他的味道。非常可口。若用同樣的手續。夾入豆砂豬油。炸爲甜的。味也不惡。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是炸藕夾用的。」
- (二)刀一把。「這是切藕夾用的。」
- (三)碗一隻。「這是調麵糊用的。」

(四)筷一雙。「這是鉗藕夾入油鍋炸燻用的。」

(五)西式盆子一隻。「這是盛了藕夾供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)嫩小藕數枝。「切淨之後。刮去藕皮。用刀切作薄片。便可候用。」
- (二)豬肉一斤。「須擇精肥兼有的豬肉。用刀切成細屑。和入醬油。黃酒。蔥花。薑末等。滷浸候用。這是做鹹藕夾用的材料。」
- (三)豆砂一碗。「糖炒豆砂內須和入白糖。桂花豬油若干。便可候用。這是做甜藕夾用的材料。」

(四)麵粉一杯。和入蛋青數枚。清水少許。調成稍厚的醬糊。便可候用了。

(五)葷油二斤。「這是炸藕夾用的。」

炸法

(一)拿葷油入鍋。先行燒熱。便行第二手續。

(二)拿藕兩片。取適量的肉心。或豆砂心。夾入他的當中。外面敷塗麵糊。便即投入油鍋。翻覆炸爆。見已黃透。即可起鍋。盛盆供食。味很可口。

附注

本製品的藕片。切來愈薄愈妙。

◎第三十種 炸鍋巴

鍋巴這樣東西。是拿飯鍋底內的焦香飯片。入葷油鍋內炸爆後。乘熱用麻菇湯醃浸供食的。他的

味道非常鮮美。非常爽胃。為點心中的上品。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋。各一具。「這是炸鍋巴用的。」

(二)鏟。一把。「這是撈炸鍋巴用的。」

(三)西式盆子。一隻。「這是盛鍋巴用的。」

(四)碗。一隻。「這是盛麻菇湯用的。」

(五)筷。一雙。「這是鉗鍋巴供食用的。」

(乙)材料的整備

(一)焦香飯片數張。「即是飯菜。須擇黃香者為佳。」

(二)麻菇少許。「在臨食的時候。用葷油。泡湯供食。」

炸法

(三) 薑油一斤。「這是炸鍋巴用的」

(一) 拿董油入鍋。先行燒沸。便行第二手續。

(二) 拿飯糰投入炸爆。以黃透鬆脆爲度。便即撈起。盛盆同熱麻菇湯一同供食。味的鮮美清爽鬆脆。正是不可比擬哩。

附注

本製品須乘熱供食。他的食法。可拿炸黃的飯糰。煎漬麻菇湯。隨蘸隨食。隨食隨飲。涼冷供食。味卽減色。

◎第三十一種 炸麵魚

麵魚這樣東西。是拿青魚片。外敷麵糊。入油鍋炸透後。用清醬油湯泡汁成的。他的味道。很爲清鮮。是家常供食最相宜的菜司。現在將他的炸法。寫

在下面
整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋。爐各一具。「這是炸麵魚用的」

(二) 刀。一把。「這是殺青魚用的」

(三) 漏勺。一隻。「這是撈麵魚用的」

(四) 碗。一隻。「這是調麵糊用的」

(五) 大碗。一隻。「這是泡醬油湯用的」

(乙) 材料的整備

(一) 青魚。一尾。「用刀。刮去他的鱗。破開他的肚。洗淨之後。剖作兩片。然後用刀切

成篋箕大的薄片。用醬油。黃酒。葱薑等。清浸候用」

(二) 麵粉。一杯。「用水調成不薄不乾的漿

糊。這是敷塗魚片用的。」

(三) 帶油二斤。「這是炸麵魚用的。若然沒有素油也可代用。」

(四) 好醬油二兩。「這是泡湯用的。」

炸法

(一) 拿油入鍋。先行燒沸。便行第二手續。

(二) 拿清好的魚片。外敷麵糊。投入熱油鍋中。

見他四面黃透。便可起鍋。用好醬油。泡開

水湯供食。味很清鮮。

附注

本製品炸就後。可貯藏石灰罈內。天天可以泡

湯供食。很為便利。

◎第二十二種 炸鰻段

炸鰻段這樣東西。是拿肥鰻魚。切成段塊。入油鍋

炸爆之後。用清醬油湯。蒸透成的。他的味道。非常鮮美。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋。各一具。「這是炸鰻段用的。」

(二) 刀。一把。「這是殺鰻魚用的。」

(三) 鉢。一隻。「這是泡洗鰻魚用的。」

(四) 漏勺。一把。「這是撈炸鰻段用的。」

(五) 大碗。一隻。「這是蒸鰻段用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 肥鰻魚。二斤。「用刀斬成段塊。挖去腸

肺。用沸水泡洗潔淨。便可候用。(鰻魚

忌見冷水。因為他的細骨。遇了冷水。便

須發硬的緣故。)

(二) 薑油二斤。「這是炸饅段用的。若然沒有素油也可代用。」

(三) 好醬油二兩。「這是泡了湯。蒸饅段用的。」

(四) 扁尖數根。「撕細切斷和入饅段湯內用的。」

炸法

(一) 拿油入鍋。先行燒沸。便行第二手續。

(二) 拿饅段投入油鍋。翻覆炸爆。見他四面黃透。便即起鍋。盛入大碗。泡以醬油扁尖湯。移置飯鍋。蒸透供食。味很鮮美。

附注

饅段內若滿塞肉糜。或葱豬油等。炸燻蒸食。味更鮮美。

◎第三十三種 炸鱸絲

炸鱸絲這樣東西。是拿黃鱸焯熟。拔取他的肉條。入油鍋內炸爆。用醬油黃酒白糖等。燒養成的。他的味道。非常清爽。夏食最宜。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具。「這是焯黃鱸及炸鱸絲用的。」

(二) 蛤利殼一隻。「這是括鱸肉用的。」

(三) 大碗一隻。「這是盛了鱸絲供食用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 黃鱸四斤。「燒沸鍋水。將活黃鱸傾入。急關鍋蓋。霎時取出。刮取肉條。便可候

用。

(二)素油二斤。「這是炸鱸絲用的」

(三)醬油四兩

(四)黃酒三兩

(五)白糖少許「以上三物都是燒煮鱸絲

用的」

炸法

(一)拿油入鍋。先行燒熱。便行第二手續。

(二)拿鱸絲投油鍋。翻覆炸爆。見他黃透。便即

起鍋。再行第三手續。

(三)拿炸就的鱸絲。和醬油。黃酒。白糖。及清水

一碗。入鍋燒煮。以鱸絲柔軟。味道和調為

度。盛碗供食。味很清爽。

附注

本製品在焯的時候。燒來不可過生。生則鱸肉不能刮下。也不可過熟。熟則鱸肉糜爛不堪。在炸的時候。不可炸枯。枯則味苦。注意注意

◎第三十四種 炸肉麪筋

炸肉麪筋這樣東西。是拿麪筋包了肉。入油鍋炸爆。後用醬油白糖燒煮成的。他的味道非常肥美。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是炸肉麪筋用的」

(二)刀一把。「這是斬肉用的」

(三)剪刀一把。「這是剪斷麪筋用的」

(四)漏勺一把。「這是撈炸肉麪筋用的」

(五)大碗一隻。「這是盛了肉麪筋供食用

的。」

(乙)材料的整備

- (一)麵筋一碗。「麵筋的做法可參攷第六編燒的秘訣第十五種麵筋包肉欄。」
- (二)豬肉二斤。「用刀切細後和入鹽花醬油黃酒白糖葱薑等(以鹹味適宜爲度)再行斬爛使成肉糜便可候用。」
- (三)素油一斤。「這是炸肉麵筋用的。」
- (四)好醬油四兩。
- (五)白糖一撮。
- (六)清水一碗。「以上三物都是燒煮肉麵筋用的。」

炸法

- (一)拿油入鍋。先行燒沸。便行第二手續。

(二)拿麵筋剪塊。將肉逐個包就。逐個投入熱油鍋內。炸透取起。如此輪遞。炸完後再行

第三手續。

(三)拿炸就的麵筋。和醬油白糖。及清水一碗。入鍋再燒。以水汁濃稠爲度。燒就起鍋。便可供食。

附注

本製品應行注意的條件(一)麵筋包裹皮支須薄。而又不可穿破。(二)包口須捏緊。不然一入油鍋。便即脫開。肉餡外露。味頗減色。

◎第二十五種 炸桂花雞蛋

桂花雞蛋這樣東西。是拿雞蛋去白取黃。和米粉白糖冰糖。桂花糖。入油鍋炸爆成的。爲河南彰德的著名菜。司他的味道。非常優美。現在將他的炸

法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是炸桂花蛋用的。」
- (二)碗數隻。「這是調蛋和泡糖汁用的。」
- (三)勺一把。「這是攪桂花雞蛋用的。」
- (四)刀一把。「這是切山渣丁拌入桂花雞蛋內用的。」
- (五)西式盆子一隻。「這是盛桂花鷄蛋供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)雞蛋十枚。「瀝黃打和候用。」
- (二)芡粉少許。「這是和入蛋內用的。」
- (三)冰糖一撮。

炸法

- (四)白糖四兩。
 - (五)桂花醬少許。「以上三物用沸水沖融候用。這也是和入蛋內用的。」
 - (六)葷油半斤。「這是炸桂花蛋用的。」
 - (七)山渣糕一塊。「用刀切成細丁候用。」
- (一)拿以上各物(除山渣葷油不在內)和在一起用筷攪勻。便行第二手續。
- (二)拿油入鍋。先行燒沸。便拿打和的蛋黃糖汁。傾入鍋中。不停手的用勺力攪。見他漸漸濃厚。即可起鍋。用山渣丁拌食。味很甜美。

附注

本製品在炸的時候。用油宜多。攪拌宜速。則質

厚而不黏匙勺。卽味也異常的優美了。

◎第二十六種 炸五香魚

五香魚這樣東西。是拿鱸魚。用甜醬。茴香。花椒末。等敷塗後。入油鍋炸爆成的。他的味。這非常香美。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是炸五香魚用的。」
- (二)刀一把。「這是殺鱸魚用的。」
- (三)鏟一把。「這是鏟五香魚用的。」
- (四)鉢一隻。「這是消五香魚用的。」
- (五)西式盆子一隻。「這是盛五香魚供食用的。」

(乙)材料的整備

(一)鱸魚一尾。「拿他刮去魚鱗。破開魚肚。

挖去腸總。洗淨之後。用鹽搨擦魚體。隔了三小時。再拿甜醬。茴香。花椒末等。塗敷魚體。安置鉢中。四五天後。刮去其醬。便可候用。」

(二)葷油十兩。「這是炸五香魚用的。若然沒有。素油也可代用。」

(三)醬油三兩。

(四)白糖一撮。「以上三物。都是燒煮五香魚用的。」

炸法

(一)拿油入鍋。先行燒沸。便行第二手續。

(二)拿鱸魚投入油鍋。炸爆鬆透。便即起鍋。再行第三手續。

(三)拿炸就的五香鰵魚和入醬油白糖及清水一碗另鍋燒煮以汁濃爲度燒就起鍋盛盆以便供食。

附注

本製品炸爆之後若用清醬油湯蒸透供食亦鮮美。

◎第三十七種 炸薹香卷

薹香卷這樣東西是拿嫩薹香葉每葉作成一卷外敷麵糊後入油鍋炸爆成的他的味道非常清香非常鬆脆夏日炸食能祛穢濁之氣洵爲有益於衛生的食品。葷食者可用豬油炸爆素食者可用蘇油炸爆現在將他的炸法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是炸薹香卷用的。」
- (二)碗一雙。「這是調麵糊用的。」
- (三)篋一雙。「這是鉗薹香卷入油鍋炸爆用的。」
- (四)西式盆子一雙。「這是盛了薹香卷供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)嫩薹香葉若干「洗淨之後便可候用。」
- (二)麵粉一杯「和入蛋青二枚打和候用。」
- (三)白糖六兩。
- (四)桂花少許「以上二物都是和入麵粉糊內用的。」
- (五)葷油一斤「這是炸薹香卷用的素食者可易蘇油候用。」

炸法

- (一) 拿油入鍋。先行燒沸。便行第二手續。
- (二) 拿嫩薑香葉。每葉捲成一卷。投入甜麵糊內。待他敷滿。更投油鍋。翻覆炸爆。見他黃透。即可起鍋。盛盆供食。味很香脆。

附注

若不喜甜食的可拿麵和內的糖汁。改用鹽花。味仍清香無比。

◎第三十八種 炸南瓜蟹

南瓜蟹這樣東西。是拿老南瓜去皮切細。拌入麵糊後。入油鍋內炸爆成的。他的味道。很為酥美。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具。「這是炸南瓜蟹用的。」

(二) 刀一把。「這是切南瓜絲用的。」

(三) 刮鏟一雙。「這是刮去南瓜皮用的。」

(四) 碗一隻。「這是調麵糊用的。」

(五) 盆子一隻。「這見盛南瓜蟹供食用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 老南瓜半個。「刮去皮後。用刀切成細絲。便可候用。」

(二) 麵粉一碗。「用水調成厚糊。加些食鹽醬油。便可候用。」

(三) 素油二斤。「這是炸南瓜蟹用的。」

炸法

(一) 拿南瓜絲等一起拌入麵糊。拌就。便行第二手續。

(二)拿油入鍋。先行燒沸。將鍋鏟拿南瓜麵糊。鏟入油內。炸至能浮起油面。老嫩合宜。為度。炸就起鍋。供食。味很酥美。

附注

本製品若易食鹽醬油為白糖桂花。味也酥美。喜甜者。可行此炸法。

◎第三十九種 炸素排骨

炸素排骨這樣東西。是拿油麵筋切成條塊。包裹在藕條的外面。入油鍋炸爆後。再用白糖酸醋甜醬等。燒煮成的。他的味道。甜脆酸美。很似排骨。所以有這個名稱。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是炸素排骨用的。」

(乙)材料的整備

- (一)刀一把。「這是切油麵筋及藕絲用的。」
- (二)漏勺一隻。「這是撈素排骨用的。」
- (三)碗一隻。「這是盛了素排骨供食用的。」
- (一)油麵筋數十個。「用刀切成長條候用。」
- (二)嫩藕數枝。「洗淨後。用刀切成較短的條塊。拿油麵筋條包裹候用。」
- (三)葷油一斤。「這是炸素排骨用的。素食者可用豆油或香油炸爆。」
- (四)甜醬半杯。
- (五)白糖一撮。
- (六)酸醋一杯。「以上三物。都是燒煮素排骨用的。」

炸法

(一) 拿油入鍋。先行燒沸。便行第二手續。

(二) 拿油麵筋包裹的藕絲條。投入油鍋。實行

炸爆。見他黃透。便即撈起。瀝盡油滴。再行

第三手續。

(三) 拿炸就的麵筋絲和甜醬。白糖。酸醋等。用

武火入鍋攪炒。汁濃起鍋。便可供食。味和

真排骨無異。

附注

本製品宜乘熱供食。尤宜下酒。

◎第四十種 炸山藥片

山藥片這樣東西。是拿山藥。削去外皮。浸入礬湯。

洗淨切片。入鍋炸爆成的。味很酥美。現在將他的

炸法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋。爐。各一具。〔這是炸山藥片用的。〕

(二) 竹刀。一把。〔這是削山藥皮用的。〕

(三) 碗。一隻。〔這是盛礬湯浸山藥用的。〕

(四) 漏勺。一把。〔這是撈炸就的山藥片用的。〕

(五) 西式盆子。一隻。〔這是盛了山藥片供

食用的。〕

(乙) 材料的整備

(一) 山藥。數根。〔須擇堅實的山藥。用竹刀

削去他的皮。浸入石礬湯內。明日撈起。

切成斜長薄片。便可候用。〕

(二) 素油。一斤。〔這是炸山藥片用的。〕

炸法

- (一) 牛油入鍋。先行燒沸。便行第二手續。
- (二) 拿切就的斜長山藥片。投入油鍋。炸燻黃透。即可起鍋。盛盆供食。味很酥美。

附注

本製品漬浸的鑿湯。是冷鑿湯。並非熱鑿湯。注意。

◎第四十一種 炸油蝦

油蝦這樣東西。是拿水晶蝦。入油鍋炸燻後。用白糖醬油燒煮成的。他的味道。很是可口。最宜作下酒的妙品。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「這是炸油蝦用的。」
- (二) 剪刀一把。「這是剪去蝦芒用的。」

- (三) 漏勺一把。「這是撈油蝦用的。」
- (四) 鏟刀一把。「這是炒油蝦用的。」
- (五) 西式盆子一隻。「這是盛了油蝦供食用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 水晶蝦一斤。「洗淨後。用剪刀剪去他的芒腳。便可候用了。」
- (二) 素油半斤。「這是炸油蝦用的。」
- (三) 醬油三兩。
- (四) 白糖二兩。「以上二物。是燒煮油蝦用的。」
- (五) 茴香末一包。「這是香料。洒入油蝦內供食用的。」

炸法

(一)拿油入鍋。先行燒沸。便行第二手續。
(二)拿蝦投入油鍋。翻覆炸爆。見他黃透。便可起鍋。再行第三手續。

(三)拿炸好的油蝦。和醬油白糖等。入鍋燒煮。以入味爲度。燒就起鍋。洒些香料。便可供食。味很可口。

附注

本製品入鍋炸爆。不宜過枯。反致肉老之味。

◎第四十二種 炸茄餅

炸茄餅這樣東西。是拿茄子切成條塊。入鍋燒酥。後和麪糊入碗炸爆成的。他的味道。非常肥美。現在將他的炸法。寫在下面。

整備 (甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是炸茄餅用的」
(二)刀一把。「這是切茄絲用的」
(三)鏟一把。「這是鏟茄餅用的」
(四)大碗一隻。「這是調麵糊粉用的」
(五)西式盆子一隻。「這是盛了茄餅供食用的」

(乙)材料的整備

(一)茄子一斤。「洗淨後。摘去他的蒂。用刀切成條塊。入鍋用油二兩。燒熟炒茄。霎時和入醬油白糖。爛酥爲度。盛起涼冷。便可候用」
(二)麪粉一杯。「和入蛋青二枚。清水少許。調成漿糊。便可候用」
(三)董油半斤。「這是炸茄餅用的」(每炸

茄餅一枚約用油一鍾。若然沒有素油也可代用。」

炸法

(一)拿油入鍋。先行燒沸。便行第二手續。

(二)拿麵糊用匙匙入油鍋。便將茄絲錯置麵上。上面再匙麵糊敷之。一面炸黃。翻轉再炸。炸透起鍋。便可供食。味很肥美。

附注

本製品炸來愈透愈妙。

◎第四十三種 炸油蜜蛋

炸油蜜蛋這樣東西。是拿鴨蛋。入油鍋炸燉成的。他的味道。很為可口。現在將他的炸法。寫在下面。整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是炸油蜜蛋用的。」
- (二)鍋鏟一把。「這是鏟油蜜蛋用的。」
- (三)碗一隻。「這是調蛋用的。」
- (四)西式盆子一隻。「這是盛油蜜蛋供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)鴨蛋五枚。
- (二)葷油十兩。「這是炸油蜜蛋用的。」
- (三)拿鹽少許。「這是洒入油蜜蛋內用的。」
- (四)好醬油二兩。「這是蘸油蜜蛋用的。」

炸法

(一)拿油入鍋。(每個油蜜蛋大約用油二兩)先行燒熱。便行第二手續。

(二)拿蛋破殼入油鍋。黃內洒些鹽花。一面炸

黃翻轉再炸。兩面俱黃。便可起鍋。加油再炸。如此輪遞。炸完爲度。盛盆供食。味很肥美。

附注

本製品炸來愈嫩愈佳。所謂糖黃油蜜蛋便是。若炸來過老。黃既實硬。味又不佳。注意注意。

◎第四十四種 炸山芋片

炸山芋片這樣東西。是拿洋白山芋。削去皮。切爲片。入油鍋內炸爆成的。食時另用炒鹽蘸食。味很可口。現在將他的炸法。寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一)鍋。爐各一具。「這是炸山芋片用的。」
- (二)刀。一把。「這是切山芋片用的。」

(三)磁鉢一隻。「這是貯藏山芋片用的。」

(乙)材料的整備

- (一)洋白山芋數隻。「洗淨後。用刀削去他的皮。再切他成薄片。便可候用了。」
- (二)食鹽半杯。「炒熟候用。這是蘸山芋片用的。」
- (三)素油一斤。「這是炸山芋片用的。」

炸法

- (一)拿油入鍋。先行燒沸。便行第二手續。
- (二)切好的洋山芋片。投入油鍋。翻覆炸爆。見他黃透。便可起鍋。酒鹽供食。味很鬆美。

附注

本製品的山芋片。切來愈薄愈妙。

◎第四十五種 炸油煎糰

油煎糰這樣東西是拿糯米粉做成糰子後入油鍋炸爆成的他的味道非常肥美有鹹甜兩種的區別鹹心用肉糜甜心用豆砂現在將他的炸法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)平底鍋爐各一具。「這是炸油煎糰用的。」
- (二)刀一把。「這是斬肉用的。」
- (三)鉢一隻。「這是拌粉用的。」
- (四)西式盆子一隻。「這是裝了油煎糰供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)糯米粉二升。「這是做糰子用的用溫

水拌凝候用。」

- (二)豬肉一斤。「用刀切成細塊然後和入醬油黃酒白糖蔥薑等斬他一個極爛盛器候用這是做鹹心油煎糰子用的材料。」

- (三)豆砂一碗。「這是做甜心油煎糰用的材料須和些桂花豬油為是。」

炸法

- (四)素油二斤。「這是炸油煎糰子用的。」
- (一)拿粉塊捏空。(每個大約若雞子大小)中包肉心或豆砂心個個包就便行第二手續。

- (二)拿油入鍋。先行燒沸便拿做就的糰子投入炸爆務使黃透方可起鍋盛盆供食味

很肥美。

附注

本製品的糧穀。捏來愈薄愈佳。炸燻則愈透愈佳。不然內部的肉心。恐有不熟之慮。

◎第四十六種 炸油豆瓣

油豆瓣這樣東西。是拿蠶豆去殼。入油鍋內。炸燻成的。他的味道。非常鬆脆。最宜作下粥的妙品。若用同樣的手續。拿蠶豆切作數片。去炸燻。則他的成品。便叫做炸蘭花豆。若用同樣的手續。易蠶豆爲花生肉。則他的成品。便叫做炸果肉。現在將他的炸法。寫在下面。

(甲)器具的整備

(一)鍋。燻各一具。「這是炸油豆瓣用的。」

- (二)鏟。一隻。「這是浸蠶豆用的。」
- (三)刀。一把。「這是切蘭花豆用的。」
- (四)漏勺。一把。「這是撈油豆用的。」
- (五)西式盆子。一隻。「這是盛了油豆烘食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)蠶豆。一升。「拿他先浸水內。明日撈起。剝去豆殼。吹乾候用。這是炸油豆瓣用的材料。若拿浸胖的蠶豆。並不剝殼。用刀四花切開。而聯牢其芽部。這是炸蘭花豆用的材料。」
- (二)生花生肉。一斤。「用水浸胖。撈起吹乾。便可候用。這是炸果肉用的材料。」
- (三)素油。二斤。「這是炸豆瓣果肉的。」

(四)食鹽一杯。「炒熟候用。這是釀果肉豆
瓣用的。」

炸法

(一)拿油入鍋。先行燒沸。便行第二手續。

(二)拿豆瓣果肉等。投入油鍋。翻覆炸爆。見他
四面黃透。便行起鍋。洒些鹽花。盛盆供食。
味很鬆美。

附注

本製品可貯藏于密器。隨時供食。隨時洒鹽。很
為利便。

◎第四十七種 炸烤果

烤果這樣東西。是拿糯米粉。用糖水或鹽水拌勻
黏凝。用杖打薄。做成烤果。後入油鍋炸爆成的。他
的味道。非常鬆脆。最宜作兒童的食品。現在將他

的炸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是炸烤果用的。」
- (二)鉢一隻。「這是拌粉用的。」
- (三)杖一根。「這是打烤果皮支用的。」
- (四)剪刀一把。「這是剪烤果用的。」
- (五)磁鉢一隻。「這是貯藏烤果用的。」

(乙)材料的整備

- (一)糯米粉五升。「鹹的用鹽水拌勻。甜的
用糖水拌勻。拌就。用杖打薄。用剪刀剪
做成烤果。便可候用。」
- (二)素油二斤。「這是炸烤果用的。」

炸法

- (一) 拿油入鍋。先行燒沸。便行第二手續。
- (二) 拿做就的烤果。投入油鍋。炸爆黃透。便可起鍋。盛盆供食。味很鬆美。

附注

本製品若改糯米粉爲麵粉。則他的成品。便叫做藤果。味也鬆美。

◎第四十八種 炸糕乾

炸糕乾這樣東西。是拿年糕的食餘。切成薄片。晒乾之後。入油鍋內炸爆成的。他的味道。也很鬆脆。且能久藏。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋。爐各一具。「這是炸糕乾用的。」
- (二) 刀一把。「這是切糕用的。」

- (三) 盤一隻。「這是晒糕乾用的。」
- (四) 漏勺一把。「這是炸糕乾的時候撈糕乾用的。」
- (五) 磁鉢一隻。「這是貯藏糕乾用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 年糕若干塊。「用刀切成二三寸長的薄片。平攤竹匾。晒乾候用。」
- (二) 素油二斤。「這是炸糕乾用的。」

炸法

- (一) 拿油入鍋。先行燒沸。便行第二手續。
- (二) 拿糕乾投入鍋內。翻覆炸爆。見他黃透。便可起鍋。隨時供食。味很鬆美。

附注

本製品最好貯藏于石灰罐內。則永久可保鬆。

脆。

◎第四十九種 炸菌油

菌油這樣東西是拿芽柴菌或角樹菌入油鍋和醬油炸爆成的他的味道非常鮮美拿他沖湯拌麵別有風味若用同樣的手續改菌為筍則他的成品便叫做筍油味也不惡現在將他的炸法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具「這是炸菌油用的」
- (二)鏟刀一把「這是鏟菌油用的」
- (三)瓶一個「這是貯藏菌油用的」

(乙)材料的整備

- (一)菌一斤「洗淨吹乾候用這是炸菌油

用的材料」

- (二)嫩筍半斤「去殼切碎候用這是炸筍油用的材料」

炸法

- (一)拿油入鍋先行燒沸便行第二手續
- (二)拿菌或筍傾入鍋中炸爆片時便將醬油傾入待他水氣漸乏油爆無聲便可盛起貯藏瓶內隨時供用」

附注

本製品專供蘸拌沖湯之用

◎第五十種 炸辣油

辣油這樣東西是拿辣虎醬入油鍋炸爆成的他

的他的味道。非常香辣。也爲蘸拌沖湯的上品。現在將他的炸法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋。爐各一具。「這是炸辣油用的。」
- (二)瓶。一個。「這是貯藏辣油用的。」

(乙)材料的整備

- (一)辣虎醬。一碗。「這是炸辣油的原料。」
- (二)素油。半斤。「這是炸辣油用的。」

炸法

- (一)拿油入鍋。先行燒沸。便行第二手續。
- (二)拿辣虎醬。傾入油鍋。柴的一聲。任他炸爆。見他油聲不響。辣氣已出。便將辣油貯藏瓶中。隨時供用。

附注

本製品也是專供蘸拌沖湯用的。

食譜大全第四編終

美味烹調
秘訣
食譜大全

第五編 煨的秘訣

◎第一種 煨場裏雞

煨場裏雞這樣東西。是拿肥雞。殺就洗淨。裝入小壘。和以葱薑黃酒醬油食鹽清水等。用泥封口。後置草屑堆中。煨養成的。他的味道。非常香美。若在夏季。拿他來醃拌洋菜。或醃拌粉皮。尤覺清香。無比。為夏天食品中。最相宜的菜。司他的名目。便叫做煨雞拌洋菜。和煨雞拌粉皮。現在將他的煨法。寫在下面。

(甲)器具的整備

(一)刀一把。「這是殺雞用的。」

(二)小壘一隻。「這是裝了雞子煨養用的。」
(三)竹箬數張。「這是封緊壘口用的。」
(四)黏土若干。「這是泥塗壘口用的。」

(乙)材料的整備

(一)肥嫩雞一隻。「拿他殺就破肚洗淨之後。用刀切作四片。便可候用。」
(二)火腿一塊。「這是香料。切片候用。」
(三)蔴菰少許。「用沸水放好候用。」
(四)黃酒三兩。
(五)醬油四兩。
(六)食鹽少許。
(七)葱薑若干。

煨法

(一)拿雞和各種的作料一并納入小壇。加些清水。固封壇口。便行第二手續。

(二)拿小壇埋置草屑堆中。燃火便燒。不必過旺。上面堆些鮮草。使不容易燒燼。待至明晨。便行第三手續。

(三)拿壇取出。揭開壇口。清香非常。用筷鉗出。便可供食。

附注

本製品撕成絲條。帶同原汁。與洋菜粉皮拌食。味很精美。

◎第二種 煨毛雞

煨毛雞這樣東西。是拿嫩雞。殺死破肚後。不必去毛。肚中安置作料。外塗爛泥後。入火灰中煨成的。

他的味道。非常香美。為雞食中別開生面的烹飪法。現在將他的煨法寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一)刀一把。「這是殺雞用的。」
- (二)爛泥一塊。「這是包塗煨雞用的。須和水搗凝候用。」
- (三)碗一隻。「這是盛了煨雞供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)肥嫩雞一隻。「拿他殺死後。不必去毛。即行開肚。將肚內一切。挖去盡淨。用水澆洗。便可候用。」
- (二)黃酒四兩。「這是解除腥氣用的。」
- (三)食鹽半兩。「這是徧擦雞肚用的。」
- (四)醬油三兩。「這也是置入雞肚內用的。」

(五)葱薑一掬。「這是解除腥氣用的。」

(六)好醬麻油一盆。「這是在食雞的時候蘸拌用的。」

煮法

(一)拿食鹽入雞肚內。用力徧擦。務使擦透。然後將黃酒。醬油。葱薑等。悉行傾入雞的肚

內。將雞剛成圓形。外面徧塗爛泥。和大皮蛋一個樣子。塗就之後。便行第二手續。

(二)拿泥團置入稻草堆中。引火燃燒。上面蓋些青草。使他不能容易燒過。燒至泥團乾枯。而有裂痕。方為成熟。成熟之後。再行第三手續。

(三)拿泥團向地上甩開。則雞毛盡黏泥上。雞便光潔如裸體了。這時拿他斬碎。用醬麻

附注

油蘸拌供食。味之香美。無有其匹。

各種鳥類。都可採用這種煨法。況鳥類較雞為小。更可在灶肚內煨。味道既佳。煨煮又便。真一舉兩得了。

◎第三種 烘鰻魚

烘鰻魚這樣東西。是拿鰻魚盤在鐵叉。置炭火上。烘煮成的。他的味道。也很香美。為下酒的妙品。現在將他的煨法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)炭爐一具。「這是烘鰻魚用的。」

(二)鐵叉一把。「這是盤了鰻魚烘煮用的。」

(三)大盆一隻。「這是置烘鰻魚用的。」

(四) 醬油。益。數。雙。「這是盛了醬油酸醋辣貨等預備蘸食用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 大肥鰻魚一條。「最好採用海鰻。拿他在喉部割開。抽去腸肺。洗滌潔淨。方可候用。」

(二) 醬油四兩。

(三) 黃酒二兩。「這是解除腥氣用的。」

(四) 蘇油三錢。「這是香料。」

(五) 白糖一撮。「這是提引鮮味的。」

(六) 薑汁半杯。

(七) 葱屑若干。「將以上六物。入鍋煎煮濃汁。然後候用。」

烘法

(一) 拿炭爐生旺。將海鰻盤在鐵叉。便將鐵叉。用手把住。向炭火上徐徐烘煮。隨烘隨轉。並將煎濃的汁隨時塗抹鰻身。見他四面黃枯。便行第二手續。

(二) 拿烘枯的鰻魚。置入大盆。四邊滿置甜酸苦辣的小盆子。以便各人蘸食之用。預備妥善。便可供食了。

附注

本製品在烘的時候。須徐徐緩行。不可性急。並將煎濃湯汁。隨蘸隨抹為是。

◎第四種 烘月餅

月餅這樣東西。為中秋賞月的妙品。是拿白麵和入葷油。中包甜鹹各餡。後入盆烘煮成的。他的味道。非常香美。為點心中的上品。現在將他的烘法。

寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)烘盆烘爐各一具「這是烘月餅用的。」
- (二)大碗一隻「這是盛餡用的。」
- (三)盤一隻「這是盛麵粉用的。」
- (四)趕棍一個「這是趕打胚子用的。」
- (五)刀一把「這是切物用的。」

(乙)材料的整備

- (一)白麵一升。
- (二)葦油二斤。
- (三)豬油一斤「用手剝去一面的皮。用刀切他成小塊。乃拿白糖桂花。清拌候用。這是做白糖豬油心月餅用的材料。」

烘法

- (四)豬油一斤「也同前面。用刀切塊。拿食鹽葱屑。清拌候用。這是做葱豬油心月餅用的材料。」
- (五)豬肉一斤「拿他斬成肉糜。便可候用。這是做肉心月餅用的材料。」
- (六)百果仁若干「拿交子仁。松子仁。胡桃肉。青梅乾。桂花。白糖等。拌和候用。這是做百果心月餅用的材料。」
- (七)火腿一塊「拿他切成細屑。和入鮮肉糜若干。便可候用。這是做火腿月餅用的材料。」
- (一)拿麵四六分開。「四分之中。拿七分油三分水拌之。輾轉爲佳。六分之中。拿三分油

七分水拌之。亦須輕轉。拌就均摘小塊。數兩相等。然後拿大的包裹小的。揪扁之後。用木槌趕長。乘手捲轉。像個竹管。將管豎直。用手揪扁。捏成窠形。中包以餡。做成月餅。便可供用。」

(二)拿做成的月餅。平攤烘爐。以火烘之。兩面皆黃。方可供食。

附注

本製品烘就之後。可裝盒貯藏。亦可作禮物送友。

◎第五種 烘楊梅餅

楊梅餅這樣東西。是拿麪包屑及牛奶白糖食鹽。雞蛋檸檬乳油等。裹成糕餅。置爐烘黃後。上面灌澆楊梅漿所製成的。他的味道也很可口。現在將

他的烘法。寫在下面。
整備

(甲)器具的整備

- (一)餅一雙。「這是攪擾原料用的。」
- (二)淺洋鍋一雙。「這是盛了楊梅餅以便烘煮用的。」
- (三)刀一把。「這是切楊梅餅用的。」

(乙)材料的整備

- (一)麪包屑兩杯半。「拿他泡在一斤的牛奶內。便可候用了。」
- (二)白糖半杯。
- (三)食鹽少許。
- (四)雞蛋三枚。「破殼打和候用。」
- (五)檸檬皮一撮。

- (六) 百果屑若干。
- (七) 楊梅漿一杯。

煮法

- (一) 拿以上各物併入一鉢。用湯勺用力攪攪。待他和勻。傾入淺洋鍋內。(鍋中須先擦香油少許) 乃置鍋于微火的爐上。半句鐘後。再行第二手續。

- (二) 拿餅傾出。置于冷石版上。將百果仁屑舖於上面。再將爐上煙羹。見他兩面黃透。便拿楊梅漿灌澆其上。這時可供食了。

◎第六種 煨山芋

煨山芋這樣東西。是拿山芋。入猛火灰中煨。煮成的。他的味道。很為香美。他的煨法。也有兩種。一為帶皮煨的。一為刮皮煨的。現在將他的煨法。寫在

下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 刀一把。「這是削山芋用的。」

- (二) 粗草紙一張。「這是包煨山芋用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 紅心山芋數隻。

煨法

(甲) 帶皮煨法

- (一) 拿山芋投入火灰中。四邊也用火灰壓緊。上面撒些鹽糠。

- (二) 隔了三十分鐘。便可取出。乘熱供食。味很香美。

(乙) 去皮煨法

(一)拿山芋削去外皮。用溼粗草紙包好。投入猛火灰中。四邊也須壓緊。上面洒些薯蕷。

(二)隔了半時。即可取出。以便供食。味也很香。

◎第七種 烘太師餅

太師餅這樣東西。是拿麩粉。和白糖。薑油等。做成小餅。後置火爐上烘。蒸成的。他的味道。非常甜美。為點心中的上品。現在將他的烘法。寫在下面。整備

(甲)器具的整備

(一)烘鍋。烘爐。各一具。「這是烘太師餅用的。」

(二)趕槌。一個。「這是趕打太師餅的胚子用的。」

用的。」

(三)盒子數隻。「這是貯藏太師餅用的。」

(乙)材料的整備

(一)白麩粉一升。

(二)薑油二斤。

(三)白芝蔴四合。

(四)玉益糖十兩。

(五)玫瑰醬半杯。

烘法

(一)拿白麩分四六兩份。四分麩中用七油三水。拌至輾轉為度。六分麩中用三油七水。也須拌凝為是。拌好之後。均摘小塊。但數必相等。然後拿他大的。包他小的。和做糰子一般。做就之後。用掌掀扁。用槌趕長。隨

手捲轉。有如竹管。拿他豎直。用掌掀扁。捏成窠形。便拿玫瑰白糖作餡。包好壓扁。外敷芝麻。便行第二手續。

(二)拿太師餅攤置烘鍋上。烘鍋烘煮。色黃爲度。即可供食。味很香鬆。

附注

本製品的大小。以銀餅爲限。過大過小。多不雅觀。

◎第八種 烘乾杏

乾杏這樣東西。是拿杏子。入灰汁水內煮過後。上炭爐烘乾成的。他的味道。也很香美。現在將他的烘法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)炭爐一具。「這是烘製乾杏用的」
(二)鐵絲篩一隻。「這是盛了原料。置爐烘製用的」

(三)磁鉢一隻。「這是貯藏乾杏用的」

(乙)材料的整備

(一)杏子四五斤。

(二)清水一鍋。

(三)灰汁一合半。

烘法

(一)拿灰汁和水。入鍋先行煮沸。便將原料投入。約三四分鐘。即須取出。便行第二手續。
(二)拿煮過的原料。徧身多刺小眼。攤入鐵篩上。炭爐徐徐烘乾。即可收藏。隨時可食。味很香美。

◎第九種 烘乾桃

乾桃這樣東西是拿成熟的桃子。剖去果核後。上炭爐烘乾成的。他的味道很爲可口。且具消化之功。現在將他的烘法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)炭爐一具。「這是烘製乾桃用的。」
- (二)鐵篩一隻。「這也是烘製乾桃用的。」
- (三)磁鉢一隻。「這是貯藏乾桃用的。」

(乙)材料的整備

- (一)桃子五斤。「須擇品質優良而十分成熟。否則粉分不多。」

烘法

- (一)拿桃子用刀剖開一面。將果核挖出。不可

撇去桃中蜜汁。便行第二手續。

- (二)拿桃肉移攤篩中。上爐烘製。不可性急。須徐徐行之。待他十分乾燥。便可收藏。供食。

◎第十種 烘自製餅乾

自製餅乾這樣東西。是拿麩粉和白糖。牛油。雞蛋。等製成薄餅。入鍋烘製成的。香脆非常。現在將他的烘法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是烘自製餅乾用的。」
- (二)用洋鐵皮自製各式圈數個。「這是刻製餅乾的胚子用的。」
- (三)磁鉢一隻。「這是藏貯自製餅乾用的。」
- (四)趕槌一個。「這是趕打餅乾用的。」

(乙)材料的整備

(一)白糖三斤。

(二)麪粉四斤。

(三)蛋油數斤。「拿他拌麪以稠厚適度爲限。」

(四)雞蛋二枚。「拿他打和候用。」

烘法

(一)拿麪糖油蛋四件東西拌在一起使成胚子。然後另用麪粉攤置檯上將餅乾胚子打成薄片用洋鐵皮圈刻成各式餅乾便行第二手續。

(二)拿做成的餅乾胚子攤置鍋中用文火徐徐烘製待他兩面均黃鏟起涼冷收藏供食。味很香脆。

附注

本製品內若加桂花少許味更香美。

◎第十一種 烘芥倫子蛋糕

芥倫子蛋糕這樣東西是拿麪粉和雞蛋白糖油及葡萄酒(即芥倫子)等拌攪均勻製成蛋糕後入炭爐烘製成的他的味道也很香美。現在將他的烘法寫在下面。

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是烘製蛋糕用的。」

(二)模型數種。「這是刻製蛋糕的胚子用的。」

(三)磁鉢一隻。「這是貯藏蛋糕用的。」

(乙)材料的整備

烘法

- (一) 麪粉三升。
 - (二) 葷油三斤。
 - (三) 雞蛋十枚「破殼打和候用」。
 - (四) 白糖三斤。
 - (五) 芥倫子半杯。
 - (六) 玫瑰花露半匙。
 - (七) 葡萄酒一匙。
 - (八) 檸檬汁一匙。
- (一) 拿以上各種作料拌在一起極力打和納入模型取出之後便行第二手續。
- (二) 拿蛋糕胚子攤置鍋中用文火徐徐烘製兩面黃透方可起鍋貯藏取食味很鬆美。
- ◎ 第十二種 烘蛋

烘蛋這樣東西是拿麪包一大片上置牛油雞蛋火腿丁鹽胡椒洋蔥屑等置炭爐上烘製成的他的味道很為可口現在將他的烘法寫在下面整備

(甲) 器具的整備

- (一) 炭爐一具「這是烘蛋用的」。
- (二) 刀一把「這是切麪包片用的」。
- (三) 盆子一隻「這是盛了烘蛋供食用的」。

(乙) 材料的整備

- (一) 麪包數大片。
- (二) 牛油少許。
- (三) 雞蛋五枚「破殼打和候用」。
- (四) 火腿少許「用刀切成細屑候用」。
- (五) 鹽胡椒少許。

(十)葱屑少許。

烘法

(一)拿麵包向文火上烘其一面其餘一面先塗牛油。便行第二手續。

(二)拿蛋汁加塗牛油的上。面更洒火腿屑。鹽胡椒。洋葱屑等。于蛋汁的上。面再烘五六分鐘。便可供食了。

食譜大全第五編終

美味烹調秘訣 食譜大全

第六編 燻的秘訣

◎第一種 紅燻肉

紅燻肉這樣東西是拿鮮豬肉和各種的和頭用醬油等緊湯紅燻成的。他的燻法很是不一。他的名目也有數種。用醬油黃酒燻的叫做酒燻肉。用橄欖作和的叫做橄欖燻肉。其他若油菜啊。蘿蔔啊。冬筍啊。生瓜啊。金花草啊。沒有一樣不可作和的。但是用這種種和頭的味。道總比不來不用和頭。或用橄欖冬筍作和的好。現在將他的燻法寫在下面。

(甲)器具的整備

(一)炭爐一具。

(二)砂鍋一具。「這是燻肉用的」

(三)大碗一隻。「這是盛肉用的」

(四)刀一把。「這是切肉用的」

(乙)材料的整備

(一)鮮豬肉二斤。「喜食肥的可買短動。喜食精的可買腿花。喜嚼骨的可買爪尖。或是蹄膀。用刀切成相當小塊。入水洗淨後。便可候用。」

(二)青橄欖十枚。「若用橄欖作和的可拿青橄欖洗淨後。用刀備劃刀路。便可候用。」

(三)醬油六兩。「須購好的爲是。」

(四)食鹽少許。

(五)黃酒四兩。「這是解除腥氣用的。」

(六)冰糖四兩。「這是提引鮮味用的。」

(七)葱薑少許。「這是香料。」

燻法

(甲)酒燻肉

(一)拿肉和醬油、黃酒、葱薑，同入鍋中，微下些水，便行第二手續。

(二)拿鍋蓋緊閉，用文火燻他四個鐘頭，然後開蓋，下些冰糖，再燻半時，便可供食。味很香美。

(乙)橄欖燻肉

(一)拿肉和水，及葱薑等，先入鍋中，燻他一

透，傾下黃酒，撈去膩沫，再燻二透，便行

第二手續。

(二)拿醬油、食鹽，同時加入，關蓋再燻。見他肉塊將爛，水汁將緊，便拿青椒攪加入，關蓋再燻。見他肉塊已爛，水汁已濃，這時可下冰糖，再燻頃刻，便可供食。味很

涼美。

附注

酒燻肉在燻的時候，切忌開蓋，用火切忌猛烈。至其他各種紅燻肉法，都可參照橄欖燻肉法。

◎第一種 白燻肉

白燻肉這樣東西，是拿鮮豬肉和各種和頭，用鹽清燻成的。他的燻法，也很不一。有用鹹肉作和頭的叫做鹹燻鮮，用筍作和頭的叫做筍燻肉，用蘿

荷作和的叫做蘿蔔燻肉。用扁尖作和的叫做扁尖燻肉。用百葉作和的叫做百葉結燻肉。他的味道都很清爽。現在將他的燻法寫在下面。

整備

- (甲)器具的整備
- (一)炭爐一具。
 - (二)砂鍋一具。「這是燻肉用的。」
 - (三)大碗一隻。「這是盛肉用的。」
 - (四)刀一把。「這是切肉用的。須磨快候用。」
 - (五)銅匙一把。「這是撈肉用的。」

(乙)材料的整備

- (一)鮮豬肉二斤。「無論爪尖蹄胖短勒腿花洗淨後用刀切成相當之塊。即可候用。」

- (二)鹹肉一斤。「無論嘉香醃豬火爪等肉洗淨後用刀切成相當之塊。即可候用。這是醃燻鮮肉的材料。」

- (三)筍一斤。「去殼後用刀削去老根。切成小塊。即可候用。這是筍燻肉的材料。」

- (四)蘿蔔一斤。「洗淨去皮。切成薄塊。即可候用。這是蘿蔔燻肉的材料。」

- (五)扁尖四兩。「用水放胖。切成斷塊。即可候用。這是扁尖燻肉的材料。」

- (六)百葉六張。「每張用刀切成四條。繞緊打結。用熱碱水泡洗過清。即可候用。這是百葉燻肉的材料。」

- (七)食鹽二兩。

- (八)黃酒四兩。「這是解除脾氣用的。」

燻法

(九)葱薑少許。「這是香料」

(一)拿肉和葱薑清水等入鍋先燻一透以後。傾下黃酒。撈去膩沫。再燻二透。加入食鹽。再燻一透。和入和頭。

(二)改用文火。燻燻半時。便可供食。

附注

醃燻鮮的鹹肉。可和鮮肉同時入鍋。不比他種。和頭須俟鮮肉半熟。方可加入。

◎第二種 燻醬蹄

醬蹄這樣東西。是拿鮮蹄。入醬油內。漬浸成的。他的味道。非常之鹹。所以他的燻法。要和密炙火腿。同一手續。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)炭爐一具。

(二)砂鍋一具。「這是燻醬蹄用的」

(三)大碗一隻。「這是盛醬蹄用的」

(四)刀一把。「這是斬開醬蹄用的」

(乙)材料的整備

(一)醬蹄一只。「用刀刮去外面醬渣。四面

破開。然後入水洗淨。瀝乾候用」

(二)黃酒二兩。「這是解除腥氣用的」

(三)葱薑少許。「這是提引香味用的」

(四)冰糖三兩。「這是甜頭。若用白糖。便有

苦味」

(五)桂花醬少許。「這是香料」

燻法

(一)拿醬蹄和清水入鍋先燻二透以後。傾去鹹水。另換清水。再燻再換。見他將熟。便行第二手續。

(二)拿鹹水仍舊傾去。換入肉汁。一透下酒。二透下冰糖和桂花。然後改用文火燻爛。可食。味很甘美。

附注

蜜炙火腿的燻法。是和燻醬蹄同一手續。

◎第四種 燻燕窠

燕窠這樣東西。又叫做燕蔬菜。是燕啣小魚作的窠。他的揀別。以紅的為最。白的次之。黑的更次之。他的味道。非常鮮美。煎燻以雞湯。蔗菰汁為最宜。他的功用。能益氣和中。壯陽開胃。補精潤肺。故食他是萬萬沒有歹處的。現在將作的燻法。寫在下

面。整備

(甲)器具的整備

- (一)炭爐一具。
- (二)小砂罐一具。「這是燻燕窠用的」
- (三)碗一隻。「這是盛燕窠用的」

(乙)材料的整備

- (一)燕窠一兩。「用熱水泡開。篩去雜質。洗淨之後。便可候用」
- (二)火腿湯一杯。
- (三)蔗菰湯一杯。
- (四)雞汁湯一杯。「三湯合併候用」

燻法

- (一)拿火腿。蔗菰雞汁湯。先入砂罐。燻透後。方

行第二手續。

(一) 拿燕窠加入同燻。數透便就。

附注

本製品易於溶解。不可多燻。更不宜與其他食品同煮。恐怕反失真味的緣故。

◎第五種 黃燻雞

黃燻雞這樣東西。是拿肥嫩雞。和各種和頭。清燻或紅燻成的。他的味道。非常鮮美。他的名目。也有數種。用冬筍作和的。叫做冬筍燻雞。用干貝作和的。叫做干貝燻雞。用蔴菇作和的。叫做蔴菇燻雞。黃燻鴨的手續都同。現在將他的燻法。寫在下面。整備

(甲) 器具的整備

(一) 炭爐一具。

(二) 砂鍋一具。「這是燻雞用的。」

(三) 大碗一隻。「這是盛雞用的。」

(四) 刀一把。「這是切雞用的。須磨快候用。」

(乙) 材料的整備

(一) 肥嫩雞一隻。「殺就。去毛破肚。洗淨之後。用刀切成一寸見方的小塊。再洗一次。瀝乾候用。」

(二) 冬筍一斤。「剝去他的殼。削去他的老頭。然後切成小塊。便可候用。這是冬筍燻雞用的和頭。」

(三) 干貝六兩。「先用黃酒浸漬。在飯鍋上蒸熟。便可候用。這是干貝燻雞用的和頭。」

(四) 蔴菇二兩。「用熱水放透。洗淨去脚。便

可候用。這是蕨菇燻雞用的和頭。

(五)火腿二兩。這是香頭。須切薄片候用。

(六)黃酒四兩。這是解除腥氣用的。

(七)醬油四兩。這是紅燻雞用的。

(八)食鹽三兩。這是清燻雞用的。

(九)葱薑少許。這是解除腥氣。提引香味用的。

燻法

(一)拿雞塊和葱薑水等一同入鍋。先燻一透。

(二)拿酒傾下。關蓋再燻。改用文火。見他半熟。便行第三手續。

(三)拿醬油或食鹽加入。並即將和頭及火腿片等一并加入。關蓋再燻。以熟爲度。

附注

本製品。紅煮用醬油。清煮用食鹽。湯水不可太寬。恐味欠濃。火功不可猛烈。恐汁不清。

◎第六種 燻肉腐塞鴨

肉腐塞鴨這樣東西。是拿肥鴨的肚內。滿塞了肉。腐。清燻或紅燻成的。他的味道。很爲出色。他的燻法。也有數種。用野鴨去燻的。叫做肉塞黃鴨。用鴿子去燻的。叫做肉塞斑雞。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)炭爐一具。

(二)砂鍋一具。這是燻鴨用的。

(三)大碗一隻。這是盛鴨用的。

(四)刀一把。這是殺鴨用的。

(乙) 材料的整備

- (一) 肥鴨一隻。「殺就後去毛破肚洗淨候用。」
- (二) 腿花肉一斤半。「用刀批去他的皮先用刀切成小塊和入葱薑鹽花陳酒火腿屑等然後用刀斬成肉糜便可候用。」
- (三) 扁尖二兩。「用熱水放胖候用。」
- (四) 香菌半兩。「他須用熱水放好去脚候用。」
- (五) 火腿一塊。「這是香頭須切薄片候用。」
- (六) 黃酒三兩。「這是解除腥氣用的。」
- (七) 醬油四兩。「這是紅燻鴨用的。」
- (八) 食鹽二兩。「這是清燻鴨用的。」

燻法

- (九) 葱薑少許。「這是解除腥氣提引香味用的。」
- (一) 拿肉糜塞滿鴨的肚內和葱薑清水先入砂鍋燻他一透即行第二手續
- (二) 拿黃酒傾入關蓋再燻改用文火見他半熟便行第三手續
- (三) 拿食鹽或醬油及香菌扁尖等一同加入關蓋再燻以熟為度

附注

本製品若用上白糯米先浸一夜淘淨瀝乾拌入醬油薑油塞入滿鴨肚燻熟供食味亦很美這便叫做糯米塞鴨但切忌塞來太滿因為糯米得水便要發漲的緣故。

◎第七種 蛇汁燻雞

蛇汁燻雞這樣東西是拿清宵蛇煮出的原汁和肥嫩的童子雞跟蘑菇干貝火腿等清燻成的。講到他味道的鮮美更沒有一樣及得來他。他的功用又可去溼散風。混身有癩斑的人連食數次。包你可以忽然脫去。改造出極潤極滑的肌膚來。哩現在將他的燻法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)炭爐一具。
- (二)砂鍋一具。「這是燻蛇汁雞用的。」
- (三)大碗一隻。「這是盛蛇汁雞用的。」
- (四)快刀一把。「這是殺雞用的。」
- (五)小細篩一隻。「這是撈去蛇肉用的。」

(乙)材料的整備

- (一)青宵蛇一尾。「用竹器打死後。(不可用鐵器打死。恐生毒質。)用碗片割開。嚼碎。將皮勒下。剝至尾端。用竹片切斷他的首尾。入水洗淨。寬湯入鍋。先燻半日。見他已爛。用細篩瀝取湯汁。便可候用。」
- (二)童子雞一隻。「殺就後。去毛破肚。洗淨候用。」
- (三)蘑菇一兩。「用熱水放好去脚候用。」
- (四)干貝三兩。「用陳酒蒸熟候用。」
- (五)火腿三兩。「切片候用。」
- (六)黃酒四兩。「這是解除腥氣用的。」
- (七)食鹽三兩。

燻法

(八)葱薑少許。「這是解除毒質用的」

(一)拿雞和蛇汗葱薑入鍋先燻一透。

(二)拿陳酒傾下。關蓋再燻。燻他半熟。便行第

三手續。

(三)拿食鹽。香菌。干貝。火腿等。一并加入。關蓋

再燻。改用文火。以熟為度。

附注

本製品食時。可將雞先行取出。用刀切成條塊。裝好碗面。然後拿湯汁加入。以便供食。

◎第八種 西瓜燻鴨

西瓜燻鴨這樣東西。是拿肥鴨一隻。裝入西瓜後。燻成的。他的味道。很為甜美。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)炭爐一具。

(二)砂鍋一隻。「這是燻鴨用的」

(三)大碗一隻。「這是盛鴨用的」

(四)快刀一把。「這是殺鴨用的」

(乙)材料的整備

(一)肥鴨一隻。「殺就後。去毛破肚。洗滌潔淨。拆去大骨。方可候用」

(二)西瓜一個。「須擇佳者。剖開去子。榨去瓜筋。但留瓜汁。便可候用」

(三)黃酒四兩。「須擇好者為是」

(四)醬油四兩。「須擇好者為是」

(五)茴香一隻。「這是香料」

燻法

- (一) 拿西瓜安置鍋內。拿肥鴨安置瓜內。
- (二) 拿陳酒醬油茴香等。一并傾入鴨內。關蓋再燻以爛爲度。

附注

本製品在燻的時候。火力萬萬不可猛烈。因爲瓜汁不多。每易烤乾的緣故。

◎第九種 清燻板鴨

板鴨這樣東西。是一種鹽鴨。以南京出的爲最著。他的味道。很爲香美。但燻來不得其法。往往愈燻愈縮。皮裂油走。非惟外觀不雅。而且味亦不美。這多因不知燻法的緣故。現在將他的燻法寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 炭爐一具。
- (二) 砂鍋一具。「這是燻鴨用的。」
- (三) 大碗一隻。「這是盛鴨用的。」
- (四) 快刀一把。「這是殺鴨用的。」
- (五) 冷水鉢一隻。「這是浸鴨用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 鹽板鴨一隻。「洗淨後。不必斬開。即可候用。」
- (二) 黃酒少許。「這是解除腥氣用的。」
- (三) 食鹽少許。「如鴨汁已鹹。可以免用。」

燻法

- (一) 拿板鴨入鍋。和水先燻一透。
- (二) 拿他在冷水內一浸。取出再燻。約三次方

罷。

(三)拿陳酒食鹽加入鴨內。改用文火。以燻爲度。然後斬塊。以便供食。

附注

本製品在燻的時候。所以在冷水內結浸數次者。因爲要他不走油不裂皮的緣故。若能和鮮鴨同燻。味更出色。

◎第十種 燻蘇菰蛋

蘇菰蛋這樣東西。是拿豬小腸。灌滿蛋汁後。清燻成的。他的味道。很爲鮮美。他的形狀。很像蘇菰。所以叫他這個名字。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)炭爐一具。

(二)砂鍋一具。「這是燻蘇菰蛋用的」。

(三)碗一隻。「這是盛蘇菰蛋用的」。

(四)小快刀一把。「這是切豬小腸用的」。

(五)線二根。「這是結豬小腸的兩端用的」。

(六)篋一雙。「這是打蛋用的」。

(乙)材料的整備

(一)雞蛋五枚。「破殼後和水十匙。用篋打和。便可候用」。

(二)豬小腸一條。「洗淨後。一端用線結住。即將蛋汁灌入腸內。待滿。一端亦用線結住。先在鍋中。煮熟撈起。候冷。用快刀切成連環狀薄片。「須三四刀連綴一刀切斷」便可候用」。

(三)雞湯一碗。

(四)火腿一兩。「切片候用。」

(五)香菌少許。「用熱水放好去脚候用。」

燻法

(一)拿雞湯入鍋先燻一透。

(二)拿切就的豬小腸和火腿香菌等一同加入燻他數透便可供食。

附注

本製品在供食的時候。附着於豬小腸的蛋汁。均突出作圓形。很和蘇菰一個樣子。

◎第十一種 燻黃鱔

燻黃鱔這樣東西。是拿鱔段和干貝等。清燻成的。他的味道。很為清爽。他的燻法。也很簡單。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)炭爐一具。

(二)砂鍋一具。「這是燻黃鱔用的。」

(三)大碗一隻。「這是盛黃鱔用的。」

(四)剪刀一把。「這是殺黃鱔用的。」

(乙)材料的整備

(一)黃鱔一斤。「用剪先在頸部剪開。以斷

脊骨為度。再將鱔腹破開。破至尾端為度。然後挖去肚腸。剪去頭尾。洗淨之後。剪為寸斷的短塊。用熱水泡洗去膩。便

可候用。

(二)干貝一兩。「用黃酒蒸酥候用。」

(三)食鹽三兩。

(四)黃酒二兩。「這是解除腥氣用的。」

燻法

(五)葱頭數個。「這是解除毒質用的。」

(一)拿黃醬和清水葱頭入鍋先燻。一透以後

撈去浮膜。便行第二手續。

(二)拿黃酒傾入。再燻一透。便行第三手續。

(三)拿食鹽干貝。同時加入。關蓋再燻。改用文火。以爛為度。

附注

本製品在燻的時候。湯水須緊。火力須緩。那麼燻來的汁。方能碧清鮮美。若喜食油的。可拿菜油半杯。在鍋上預先隔水燉熟。臨食加入。味也不惡。

◎第十二種 燻肚子

燻肚子這樣東西。是拿豬肚洗淨後。清燻成的也。

有的肚內塞滿糯米。後清燻的。也有的肚內僅入鷄子後。清燻的。他的味道。都很出色。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)炭爐一具。

(二)砂鍋一具。「這是燻肚子用的。」

(三)大磁盆一隻。「這是盛肚片用的。」

(四)刀一把。「這是切肚子用的。」

(乙)材料的整備

(一)豬肚一隻。「拿肚翻轉。用石灰粉。在石上磨去他膩滑的污汁。然後再用鹽酒。打清洗滌。方可候用。」

(二)糯米三合。「拿上白糯米先浸一夜。明

日撈起。淘淨。瀝乾。和入鷄蛋四枚。火腿
屑半杯。董油四兩。醬油三兩。蔥花少許。
一并打和。塞入肚內。便可候用。這是燻
糯米塞肚子的方法。

(三) 雞子十枚。逐個去殼。納入肚內。黃白
不必打和。加些黃酒。食鹽。兩面用線結
住。便可候用。這是燻雞子塞肚的方法。

(四) 食鹽二兩。

(五) 黃酒二兩。

(六) 好醬油一盃。「這是在食時蘸拌肚
片用的。」

燻法

(一) 拿肚子和水。入鍋先燻一透。即行第二手

續。

(二) 拿黃酒傾入。關蓋再燻。更加食鹽。改用文
火。以爛為度。

附注

本製品在食時。可拿刀切作薄片。用醬油蘸
食。燻的湯水。以短為宜。若用蓮心。去心入肚。燻
熟。供食。味也不惡。功能健脾開胃。病後最宜。這
叫做蓮子燻肚子。

◎第十二種 燻肺

豬肺這樣東西。若拿他來清燻。供食。味很鮮靈。且
食了有潤肺益氣的功效哩。現在將他的燻法。寫
在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一)炭爐一具。

(二)砂鍋一具。「這是燻肺用的」

(三)大碗一隻。「這是盛肺用的」

(四)水壺一把。「這是灌肺用的」

(五)剪刀一把。「這是剪肺塊用的」

(乙)材料的整備

(一)肺一個。「豬肺一個。拿他懸掛。用水壺

灌水入內。待滿。用手拍他兩面的肺葉。

使他發胖。然後換水。再灌。再拍。使兩面

的肺葉。成肥白狀。方止。再剝去他葉上

的薄衣。剪塊漂淨。便可候用。」

(二)食鹽二兩。

(三)黃酒二兩。「這是解除腥氣用的」

(四)葱薑少許。

燻法

(一)拿肺塊。和清水入鍋。先燻一透。

(二)拿黃酒。傾入。關蓋再燻一透。

(三)拿鹽加入。再燻半時。便可供食。

附注

本製品在食的時候。可另用醬麻油一盃。以供

蘸拌。

◎第十四種 燻臟

豬臟這樣東西。洗淨後。拿他清燻。供食。味很肥美。

且食了。有潤腸健脾的效哩。現在將他的燻法。寫

在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)炭爐一具。

(二)砂鍋一具。「這是燻豬臟用的。」

(三)刀一把。「這是切腸臟用的。」

(四)篋一隻。「這是洗滌時翻豬臟用的。」

(五)大碗一隻。「這是盛腸臟用的。」

(乙)材料的整備

(一)豬腸臟全付。「拿大腸翻透洗滌後。再

拿小腸翻覆洗。使他極淨乃止。然後

拿小腸數條。納入大腸。入鍋和水先燒

一透。再行過清。便可候用。」

(二)黃酒四兩。「這是解除腥氣用的。」

(三)食鹽三兩。

(四)葱薑一扎。「這是香料。」

(五)筍一斤。「這是和頭。去殼切片候用。倘

然沒有。可以不用。」

燻法

(一)拿臟和水。及葱薑等。入鍋先燻一透。便行

第二手續。

(二)拿酒傾下。關蓋再燻。見他將熟。便行第三

手續。

(三)拿臟撈起。用刀斜切薄片。再傾入鍋。霎時

可食。

附注

本製品洗滌。須格外留意。務使極淨為佳。不然

燻熟以後。便要發臭。食之且苦。

◎第十五種 燻麪筋包肉

麪筋包肉這樣東西。是拿鮮麪筋。包肉腐作餡。後

用白汁肉湯。清燻成的。他的味道。非常鮮嫩。現在

將他的燻法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)炭爐一具。
- (二)砂鍋一具。「這是燻麩筋用的」
- (三)腳盆一隻。「這是踏麩筋用的」
- (四)刀一把。「這是斬肉用的」
- (五)剪刀一把。「這是剪麩筋用的」
- (六)大碗一隻。「這是盛麩筋用的」

(乙)材料的整備

- (一)麩筋二斤。「麩筋的做法是用麩皮拌濕後放入腳盆用足踐踏使他發凝。安放一時性頭便來。然後可入清水。用籃承受。將手洗洵。麵殼盡去。即成麩筋。養在水內便可候用。」

燻法

- (一)拿肉汁和火腿扁尖等。入鍋先燻沸透。
 - (二)拿養在水內的麩筋。在鍋旁用手將肉逐個包好。逐個投入爐內的火。須急烈不停。
 - (三)見鍋內的麩筋已經發酵。便可起鍋。再燻。即可代用。不過他的味道少佳罷了。」
- 用」
- (二)肉二斤。「拿腿花肉。批去其皮。切成小塊。然後和薑葱鹽酒。斬成肉屑。即可候用」
 - (三)火腿一塊。「這是香頭。切片候用」
 - (四)扁尖三兩。「切斷候用」
 - (五)鹹鮮的肉汁二碗。「若然沒有清水

附注

即要發老了。

本製品在包的時候。皮子須薄。包口須緊閉。不然便要流出肉汁。本製品在投入鍋內的時候。湯汁須沸。火頭須烈。不然便不發嫩。又本製品的餡。若改肉腐。爲香菌扁尖豆腐等。味亦很好。且可作素食品用。他的名目叫做麵筋包素。

◎第十六種 燻腐衣包肉

腐衣包肉這樣東西。是拿豆腐的衣。包以豬肉的腐。和醬油扁尖等。入鍋燻成的。他的味道。很是可口。若用豆腐和香菌扁尖屑作餡。這叫做腐衣包素。可供素食。味也不惡。現在將他的燻法。寫在下面。

(甲)器具的整備

(一)炭爐一具。

(乙)材料的整備

(一)砂鍋一具。「這是燻腐衣包肉用的。」
(二)砂鍋一具。「這是盛豆腐衣包肉用的。」
(三)刀一把。「這是斬肉用的。」

(一)豬肉一斤。「拿皮批去。用刀切成小塊。和葱薑黃酒醬油等。斬成肉腐。便可候用。」

(二)豆腐衣數張。「這是包肉用的。」

(三)豆腐二塊。「深滷後。拿他榨去水分。取他的渣。和些食鹽菜油。及香菌扁尖屑等。便可候用。這是腐衣包素的材料。」

(四)扁尖二兩。「撕條切斷候用。」

(五)醬油二兩。

(六)麻油一錢。「這是香料。」

燻法

(一)拿豆腐衣切作小塊用錫包成枕形的包裹便行第二手續。

(二)拿腐衣包肉和醬油清水扁尖葱薑入鍋便燻數透即熟。

附注

本製品在臨食的時候加些蘇油味更香美。

◎第十七種 燻肉絲

燻肉絲這樣東西是拿豬肉切成細絲入鍋和各種和頭清燻或紅燻成的他的味道與炒肉絲無異不過稍覺清爽一些罷了他的燻法也有數種用筍絲作的叫做筍燻肉絲用交菜作的叫做白菜燻肉絲用榨菜作的叫做榨菜燻肉絲其他一切都可作和手續也是一個樣子現在將

他的燻法寫在下面
整備

(甲)器具的整備

- (一)炭爐一具。
- (二)砂鍋一具。「這是燻肉絲用的。」
- (三)碗一隻。「這是盛肉絲用的。」
- (四)板刀一把。「這是切肉絲用的。」

(乙)材料的整備

- (一)鮮肉一斤。「用刀批去他的皮再批成極薄的肉片然後切成極細的肉絲便可候用。」
- (二)筍一斤。「去殼切絲候用。這是筍燻肉絲的材料。」
- (三)榨菜四兩。「也須切絲候用。這是榨菜

燻肉絲的材料」

(四)交菜一隻「也須切絲候用。這是交菜燻肉絲的材料」

(五)黃酒三兩「這是解除腥氣用的」

(六)醬油四兩「這是紅燻肉絲用的」

(七)食鹽三兩「這是清燻肉絲用的」

(八)白糖少許「這是提引鮮味用的」

燻法

(一)拿肉絲入鍋和水先燻一透。

(二)拿酒傾下。關蓋再燻一透。

(三)拿和頭及鹹頭白糖等。一同加入。關蓋再燻以爛爲度。

附注

本製品在燻的時候。湯水緊些爲是。紅燻用醬

油清燻用食鹽。

◎第十八種 燻豬頭膏

豬頭是很不可吃的一樣東西。若拿他洗淨去毛。燻爛拆後。冷凍成膏。味道很好。是冬季下酒過粥的妙品。現在將他的燻法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)炭爐一具。

(二)砂鍋一具「這是燻豬頭用的」

(三)鉢一只「這是凍豬頭膏用的」

(四)鉗一把「這是鉗去豬毛用的」

(五)刀一把「這是切豬頭膏用的」

(乙)材料的整備

(一)醃豬頭一個「先入水洗滌。更用刀刮

去皮上的污質。然後入鍋。和水燒透。乘手再洗。並用鐵鉗筍去短毛。便可候用。

〔二〕花椒一撮。〔這是香料。須袋在布內候用。〕

〔三〕陳酒半斤。〔這是解除腥氣用的。〕

燻法

〔一〕拿豬頭和水並花椒袋等。一并納入砂鍋。燻他兩透。便行第二手續。

〔二〕拿陳酒傾下。關蓋再燻。須用文火。見他將爛。便將大骨拆去。再燒再燻。見他十分糜爛。方行第三手續。

〔三〕拿豬頭肉連汁。一并倒入鉢中。候他凝結。用刀切作薄片。便可供食。

附注

本製品在燻的時候。湯汁以緊為宜。在食的時候。可另用醬油麻油蘸拌。味更出色。

◎第十九種 燻牛蹄

燻牛蹄這樣東西。是拿肥牛の脚爪。爛燻成的。專門食他的筋。有強筋健骨の功效。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

〔甲〕器具の整備

〔一〕炭爐一具。

〔二〕砂鍋一具。〔這是燻牛蹄用的。〕

〔三〕鉢一隻。〔這是盛牛蹄用的。〕

〔四〕快刀一把。〔這是切牛蹄用的。〕

〔乙〕材料の整備

(一)牛蹄一付。洗淨後入鍋和水。先燒數

透。再行取出。用刀刮去他皮上附着的

污穢及細毛脚壳等。便可候用。」

(二)黃酒半斤。「這是解除腥氣用的。」

(三)食鹽六兩。

(四)葱薑一札。「這是提引香味用的。」

燻法

(一)拿牛蹄和水。及葱薑等。入鍋先燻數透。

(二)拿黃酒傾入。關蓋再燻。改用文火。半日之

後。加下食鹽。見他完全糜爛為止。

(三)拿他傾入鉢內。俟冷凍膏。切片供食。

附注

本製品在燻的時候。食鹽不可早加。恐不易爛。在食的時候。可另用醬麻油醃拌。至燻的火功。

大約非一日夜不行。

◎第二十種 燻烏魚蛋

烏魚蛋這樣東西。是烏賊魚腹下的卵。拿他和雞湯清燻成的。或是紅燻。味很鮮美。現在將他的瀝法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)炭爐一具。

(二)砂鍋一具。「這是燻烏賊魚蛋用的。」

(三)碗一隻。「這是盛烏賊魚蛋用的。」

(乙)材料的整備

(一)烏魚卵若干。「須先和水燒透。撤去他的沙屑。洗淨他的腥臊。便可候用。」

(二)火腿一兩。「這是香頭。切片候用。」

燻法

- (三) 蕨菇數隻。「用熱水放好去脚候用。」
- (四) 黃酒二兩。「這是解除陳臭用的。」
- (五) 雞汁湯一碗。
- (一) 拿雞湯和烏魚卵等入鍋同燻。一透下酒。
- (二) 拿火腿蕨蔬同時加入。關蓋再燻。以熟為度。

附注

本製品有開胃利水的功用。

◎第二十一種 燻粥

燻粥這樣東西。是拿精白米和水燻燻成的。隨園食單謂見水不見米。和見米不見水。都不可稱是粥。尹文端公謂寧使人等粥。毋使粥等人。這都是燻粥經驗的談話。可知燻粥也是很不容易的事。

况燻粥的名目種類繁多。有六神粥。茯苓粥。蝦米粥。鴨粥。藕粥。糖粥。菜粥。海鹹粥。羅漢粥。紅棗粥等。有的是取他的鮮。有的是取他的肥。有的是取他的甜。有的是取他的香。有的是取他的滋補。現在將他的燻法寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 炭爐一具。
 - (二) 砂鍋一具。「這是燻粥用的。」
 - (三) 碗若干隻。「這是盛粥用的。」
 - (四) 銅匙一把。「這是撈粥用的。」
- #### (乙) 材料的整備
- (一) 燻六神粥的材料。
 - (二) 燻六神粥的材料。
 - (一) 茨實二兩。「研末候用。」

(2) 苡仁二兩「炒熟後研末候用」

(3) 粟米二兩「炒熟後研末候用」

(4) 山藥二兩「研末候用」

(5) 茯苓一兩「研末候用」

(6) 蓮肉二兩「去皮研末候用」

(7) 粥米半升「淘淨候用」

(二) 燻茯苓粥的材料

(1) 粥米半升「即白粳米淘淨候用」

(2) 茯苓二兩「研末候用」

(三) 燻薏苡粥的材料

(1) 粥米半升「淘淨候用」

(2) 薏苡三兩「淘淨候用」

(3) 白糖四兩

(四) 燻芡實粥的材料

(1) 粥米半升「淘淨候用」

(2) 芡實四兩「新的研如膏陳的磨

作粉」

(五) 燻荷葉粥的材料

(1) 粥米半升「淘淨候用」

(2) 鮮荷葉二三柄

(六) 燻牛肉粥的材料

(1) 牛肉一斤「用鹽酒等燒熟後拆

細候用」

(2) 食鹽二兩

(3) 白粳米半升「這是粥米須淘淨

候用」

(七) 燻蝦米粥的材料

(1) 白粳米半升「這是粥米須淘淨

候用。

(2) 蝦米四兩「剝去頭尾。盛器候用。」

(3) 火腿一塊「切細候用。」

(4) 食鹽二兩

(八) 燻鴨粥的材料

(1) 肥鴨一隻「殺就洗淨。拿鴨緊湯

清。燻後撈起。切成餅塊。便可候

用。鴨汁拿他燻粥。味更出色。」

(2) 白粳米半升「淘淨候用。」

(3) 食鹽少許

(九) 燻藕粥的材料

(1) 藕二枝「剝去他的皮。切他成細

屑。便可候用。」

(2) 白糯米半升「須淘淨候用。」

(十) 燻糖粥的材料

(3) 白糖四兩「這是甜頭。」

(4) 桂花醬少許「這是香料。」

(1) 粥米一升「六粳四糯。相就淘淨

候用。」

(2) 白糖一斤「這是甜頭。」

(3) 津紅棗四兩「去核候用。」

(4) 桂花汁半杯「這是香料。」

(十一) 燻菜粥的材料

(1) 白粳米八合「須淘淨候用。」

(2) 大菜心五斤「洗淨後切細候用。」

(3) 素油四兩「若用葷油。味更出色。」

(4) 食鹽三兩

(十二) 燻海鹹粥的材料

燻法

(十三) 鹽羅漢粥的材料

- (1) 白粳米八合。「須淘淨候用」
 - (2) 海鹹四兩。「海鹹是海中的小魚味很鮮美」
 - (3) 食鹽少許。
- (1) 白粳米一升。「須淘淨候用」
 - (2) 火腿一塊。「切細候用」
 - (3) 開洋二兩。「剝去頭尾候用」
 - (4) 熟雞肉一塊。「撕屑候用」
 - (5) 熟精豬肉一塊。「切屑候用」
 - (6) 食鹽二兩。
 - (7) 雞肉汁一碗。「若然沒有可以不用」

(甲) 六神茯苓芡實粥的燻法

- (1) 拿米和水。(米一水四)入鍋先燻一透。
- (2) 拿藥末放入。改用文火。再燻數透。以稠膩爲度。

(乙) 薏苡粥的燻法

- (1) 拿米和水入鍋先燻數透。
- (2) 拿藥末傾入。再燻再燻。
- (3) 拿白糖加入。燻膩可食。

(丙) 荷葉粥的燻法

- (1) 拿米和水入鍋先燻數透。
- (2) 拿鮮荷葉。浸入粥內。約四分鐘之久。卽行取出。再燻再燻。以膩爲度。味香色碧。很有風致。但荷葉浸入粥內。不宜過久。恐怕發苦。

(丁)牛肉和蝦米粥的燻法

(1)拿米和水入鍋先燻數透。

(2)拿牛肉屑及蝦米火腿屑等加入。並下食鹽少許。再燻再燻。以爛爲度。

(戊)鴨粥的燻法

(1)拿鴨汁湯和米入鍋先燻數透。鴨汁湯倘不夠。可相清水若干。

(2)拿鹽加入。再燻再燻。待爛起鍋。每碗和入鴨肉一塊。便可供食。

(己)藕及精粥的燻法

(1)拿藕屑及米和水入鍋先燻數透。

(2)拿白糖加入。再燻再燻。以爛爲度。起鍋每碗加些桂花。味更香美。

(庚)菜粥的燻法

(辛)海鹹和羅漢粥的燻法

(1)拿菜屑及鹽和水入鍋先燻數透。

(2)拿素油及鹽加入。再燻再燻。以爛爲度。

(1)拿米和水入鍋燻數透。(若有鷄汁。可用雞汁代水。)

可用雞汁代水。

(2)拿海鹹及火腿開洋雞肉屑並食鹽等加入。再燻再燻。以爛爲度。

附注

以上各種粥的湯汁。燻來不宜過稀。也不宜過厚。總以稠膩不乾爲最佳。

◎第二十二種 燻甜菜

甜菜這樣東西。是拿蓮心共實。蜜棗之肉梨膏冰糖等。煮爛成的。他的味道。很是甜美。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)炭爐一具。
- (二)砂鍋一具。「這是燻甜菜用的。」
- (三)碗一隻。「這是盛甜菜用的。」

(乙)材料的整備

- (一)夾質二兩。「預先入鍋燻酥候用。」
- (二)蓮心半兩。「用熱水泡浸。去皮抽心候用。」
- (三)桂圓肉半兩。
- (四)梨膏少許。「梨膏是用香梨和冰糖蒸出的膏汁。」
- (五)冰糖四兩。
- (六)桂花油少許。「這是香料。」

燻法

- (一)拿以上各種材料。納入鍋內。燻他數透。
- (二)見他已酥。便行起鍋。上面洒桂花油數滴。味更香美。

附注

本製品的甜頭。不宜用白糖。以冰糖為最佳。

◎第二十三種 燻糖芋芳

糖芋芳這樣東西。是芋亦糖和芋芳燻成的。他的味道。非常甜美。現在將他的燻法。寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一)炭爐一具。
- (二)砂鍋一具。「這是燻糖芋芳用的。」
- (三)碗數隻。「這是盛芋芳用的。」

(四)竹畚箕一隻。「這是盛毛芋芳用灰扒搗去皮用的。」

(五)刀一把。「這是切芋芳用的。」

(乙)材料的整備

(一)芋芳二斤。「在畚箕內用灰扒搗去他的皮用刀切他成小塊然後洗淨候用。」

(二)赤糖一斤。「溶取糖汁切脚候用。」

(三)桂花少許。「這是香頭。」

燻法

(一)拿芋芳和糖汁及清水等入鍋先燻數透。

(二)改用文火烟酥爲度。

(三)起鍋加些桂花味更香佳。

附注

本製品內。在燻的時候。若加入蘇木水少許。便覺紅美非常。很是雅觀。

◎第二十四種 燻糯米綠豆湯

糯米綠豆湯這樣東西。是拿綠豆芡。糯米等燻熟後。用薄荷白糖湯。澆拌冷食的。味很涼爽。最宜夏食。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)炭爐一具。

(二)砂鍋一具。「這是燻綠豆湯用的。」

(三)碗數隻。「這是盛綠豆湯用的。」

(四)匙一把。「這是匙綠豆湯用的。」

(乙)材料的整備

(一)白糯米半碗「淘淨後在碗內微下些水上鍋蒸熟涼候用」

(二)綠豆半升「入鍋和水燻熟瀝乾涼冷候用」

(三)芡實四兩「燻酥瀝乾涼冷候用」

(四)冰糖半斤「入鍋和水燻沸後涼冷候用」

(五)薄荷葉一札「入鍋和水煎取濃汁涼冷候用」

(六)桂花少許「這是香料」

食法

(一)拿芡實少許糯米飯少許綠豆少許裝在碗內。

(二)拿冰糖湯薄荷汁澆入上面加些桂花用

附注

匙攪和便可供食。味很涼爽。

本製品最好用井水結冷供食。味更覺清涼。

◎第二十五種 燻有心湯水

圓

湯水圓這樣東西是很小的糰子。不容包餡的。若得其法。也不覺得有什麼困難。他的包餡用白糖胡桃肉為最佳。現在將他的燻法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)炭爐一具。

(二)砂鍋一具「這是燻湯水圓用的」

(三)碗數隻「這是盛湯水圓用的」

(四)匙一把「這是匙湯水圓用的」

(五)油布一塊。「這是涼冷糖餡用的」

(六)籠一隻。「這是泛圓子用的」

(乙)材料的整備

(一)糯米粉一升。「這是做圓子的材料」

(二)白糖半斤。「這是做餡用的」

(三)胡桃肉四兩。「這是做餡用的」

(四)桂花少許。「這是香料」

燻法

(一)拿白糖四兩和胡桃肉入鍋燒溶(胡桃

肉須切成細屑)傾在油布的上面待冷

凝結用刀切作黃豆大的小塊便可作餡

(二)拿糖塊粒粒放入籠內下些米粉用手篩

圓下些清水再加些粉用手再篩這樣幾

回有心的湯水圓便成了

(三)拿水和圓子入鍋燻透起鍋時下些白糖
桂花即可供食味很香美

附注

本製品泛圓子的方法和藥舖內泛丸藥的方
法同

◎第二十六種 燻湯糰

湯糰這樣東西是拿糯米粉中包甜鹹後入鍋煮
燻成的他的味道很為可口現在將他的燻法寫
在下面

整備

(甲)器具的整備

(一)炭爐一具

(二)砂鍋一具「這是燻湯糰用的」

(三)小磨一具「這是牽粉用的」

(四)刀一把。「這是斬肉用的。」

(五)碗數隻。「這是盛湯糰用的。」

(六)匙一把。「這是匙肉餡用的。」

(乙)材料的整備

(一)糯米粉四合。「拿他拌水蒸熟。便可候用。這是做湯糰的酵頭。」

(二)白糯米粉三升。「拿他先浸一夜。淘淨吹乾。上磨牽細。然後和酵頭拌在一起。使成糰坯。便可候用。」

(三)腿花肉一斤。「用刀批去他的皮。先切成小塊。和些食鹽醬油葱薑白糖等。再斬他極爛。然後盛入碗中。微下些水。攪和候用。」

燻法

(一)拿糰坯一小塊。先捏成空心的糰殼。

(二)拿匙將肉腐匙入糰內。用手包好。搓圓。務使不漏。

(三)拿水入鍋。先燒一透。然後將糰傾入。見糰已輕浮水面。便可供食。

附注

本製品若用脂油夾沙。或白糖脂油。或玫瑰脂油等作餡。加些桂花。味更甘美。

◎第二十七種 燻水餃子

水餃子這樣東西。是拿乾麪和肉做成的小餃。用鷄湯在鍋內燻煮成的。他的味道。非常出色。爲點心中很可口的一樣東西。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)炭爐一具。
 - (二)砂鍋一具。「這是燻水餃子用的。」
 - (三)小鉢一隻。「這是拌麵用的。」
 - (四)麵杖一根。「這是打薄水餃子的皮子用的。」
 - (五)四兩杯一隻。「這是拿他的杯底刻水餃子的坯子用的。」
 - (六)碗數隻。「這是盛水餃子用的。」
- (乙)材料的整備
- (一)麵粉半斤。「拿麵在鉢內用雞湯拌濕。即用麵杖打成薄皮。然後以四兩杯的底在麵上刻下圓塊。這便是水餃子的坯子。」

燻法

- (一)腿花肉半斤。「用刀批去他的皮。再切成小塊。然後和些黃酒醬油。蔥花薑末。斬他極爛。便可候用。」
 - (二)火腿一塊。「切成薄片。便可候用。這是蓋在碗面以助美觀的。」
 - (三)雞汁湯一大碗。「這是燻水餃子用的。」
- (一)拿坯子中裹以肉。用手摺轉。形若蛋餃。
- (二)拿雞湯入鍋燒透。然後拿水餃傾入。再燻數透。便可供食。蓋碗時上面蓋些火腿片。以助美觀。

附注

本製品的當中。須要搭空。四邊須要摺薄。不然食了便覺乏味。

◎第二十八種 燻肉糰子

肉糰這樣東西。是拿糯米。中包肉塊。外裹蘆葉。後入鍋燻。煮成的。他的味道。也很可口。現在將他的燻法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)炭爐一具。
- (二)砂鍋一具。「這是燻肉糰用的」。
- (三)蘆葉若干。「這是裹肉用的。入鍋煮熟候用」。
- (四)麻線若干。「這是結肉糰用的」。
- (五)刀一把。「這是切肉用的」。
- (六)籬一隻。「這是淘米用的」。

(乙)材料的整備

燻法

- (一)白糯米三升。「淘淨吹乾候用」。
- (二)鮮肉二斤。「用刀切成薄片。拿蔥薑醬油黃酒。清好候用」。
- (三)火腿一塊。「切片後和入鮮肉候用」。

附注

- (一)拿蘆葉數張。裹成半三角形。用米納入一半。便將豬肉納入。再用米盛滿後。即將蘆葉包轉。務使米不漏出。然後用線紮緊。其餘類推。
 - (二)拿裹就的糰子。裝入砂鍋。和水便燻。以熟爲度。
- 本製品在不用肉的時候。可用赤豆或棗子等拌入。味亦香美。

食譜大全第六編終

美味烹
調秘訣
食譜大全

第七編 煮的秘訣

◎第一種 煮鷄湯

雞湯這樣東西。是烹飪中的要品。無論那種菜司。都舍不了雞湯。所以雞湯煮來鮮美。那用雞湯煮的菜司。也便鮮美了。雞湯煮來淡薄。那用雞湯煮的菜司。也便乏味了。現在將他的煮法。寫在下面。整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋。爐各一具。「這是煮雞湯用的。」
- (二)刀。一把。「這是殺雞用的。」
- (三)勺。一把。「這是打去膩沫用的。」
- (四)鉢。一隻。「這是盛雞湯用的。」

(乙)材料的整備

- (一)雞。一隻。「殺就去毛。洗淨之後。便可候用。殺出之血。不可下鹽。另有他用。倘有肉鴨等物。和雞同煮。味更濃厚。」
 - (二)滾雞血。半碗。「這是吊清雞湯用的。」
 - (三)清水。一鉢。「這是煮雞用的。」
 - (四)黃酒。六兩。「這是解除腥氣用的。」
 - (五)食鹽。四兩。「這是鹹頭。」
 - (六)葱。薑。一紮。「這是香料。」
- 煮法
- (一)拿鷄鴨肉等。和水入鍋。燃火同煮。見他沸騰。便行第二手續。

(二)拿黃酒傾下。減殺腥臭。蓋蓋再燒。見他五分成熟。便行第三手續。

(三)拿鹽滲入。味和之後。再燜再燒。這時須用文火。見他十分成熟。便將雞鴨肉等。提出他用。然後吊清雞湯。再行第四手續。

(四)拿雞湯加熱使沸。則湯內的油汁。漸浮水面。這時便將銅勺。備些冷水。傾入雞湯。則沸立止。隨手打去面上浮油。再沸再打。如是數次。油汁方盡。更將淡雞血傾入攪和。則湯面清淨。血沫打盡。血沫。雞湯便清冽如泉了。然後拿他烹飪各品。味必鮮美。

附注

煮本製品的時候。所應該注意的。(一)湯水宜短。過寬便須淡薄之味。(二)下鹽宜適當。過鹹

過淡皆不可口。(三)浮油宜打盡。不然湯便不清冽。

◎第二種 紅燒雞

紅燒雞這樣東西。是拿肥嫩雞。和各種和頭。用醬油等作料。紅煮成的。若用油爆。便為炒雞。所以燒雞是不用油爆的。他的味道。鮮中帶清。非常可口。他的名目。很是不一。用栗子燒的。叫做栗子燒雞。用花菜燒的。叫做花菜燒雞。用韭芽燒的。叫做韭芽燒雞。用蕨菰燒的。叫做蕨菰燒雞。用薺菜燒的。叫做薺菜燒雞。他如交菜。菜心。扁尖等類。沒有一種不可作和的。現在將他的燒法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。這是燒雞用的。

(二) 刀一把。「這是切雞用的。」

(三) 鑊刀一把。「這是鑊雞用的。」

(四) 碗數隻。「這是盛雞用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 肥嫩雞一隻。「拿他用刀割斷喉管。瀝

去雞血。燒沸清水。泡浸雞身。將雞毛。嘴

殼。腳皮等。盡行撮去。然後開肚。挖去腸

雜。洗淨之後。用刀切作小塊。便可候用。

這是紅燒雞的原料。」

(二) 粟子半斤。「拿他入鍋。和水燒熟。剝去

粟殼。用刀切作兩片。便可候用。這是粟

子燒雞用的和頭。」

(三) 花菜兩顆。「花菜一物。為福州所產。味

頗鮮美。為西餐中常用的東西。拿他拆

去菜梗。專取白花。用手節節折小。洗淨

之後。即可候用。這是花菜燒雞用的和

頭。」

(四) 菲芽四兩。「這是菲芽燒雞用的和頭。」

(五) 蘇菰半兩。「用沸水泡浸洗淨。然後候

用。這是蘇菰燒雞用的和頭。」

(六) 薺菜半斤。「拿他揀去雜物。入鍋焯透。

冷水過清。用刀切細。便可候用。這是薺

菜燒雞用的和頭。」

(七) 醬油四兩。「這是鹹味。」

(八) 黃酒四兩。「這是解除腥氣的。」

(九) 白糖二兩。「這是調和味道。引起鮮味

用的。」

(十) 葱薑一紮。「這是引起香味用的。」

羹法

(十一) 麻油半兩。「這是香料」

(一) 拿雞入鍋。和葱薑一紫。清水三碗。最好用雞湯。關蓋燃燒。沸騰之後。便行第二手續。

(二) 拿黃酒傾入。再燒一沸。改用文火。加入醬油。見他六分成熟。便行第三手續。

(三) 拿和頭加入。(惟用菲芽作的。須待十分成熟後。方可加入。) 再燜再燒。見他十分成熟。便拿白糖下鍋。味和之後。即可起鍋。加些麻油。以便供食。

附注

本製品在燃燒的時候。須用文火。火烈則湯汁易乾。湯乾則必致燒焦燒僵。或重行添湯。須知

添湯再燒的製品。味多減色。這是烹飪學上最忌的事情。

◎第二種 羹糯米鴨

糯米鴨這樣東西。是拿肥鴨和糯米同煮成的。他的味道。最為出色。他的羹法。非常繁複。倘不經意。味便減色。現在將他的羹法。寫在下面。整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「這是煮鴨用的」
- (二) 刀一把。「這是切鴨用的」
- (三) 大碗數隻。「這是盛鴨用的」
- (四) 鉢一隻。「這是浸糯米用的」

(乙) 材料的整備

- (一) 肥鴨一隻。「拿他殺死。撮去鴨毛。破肚

洗淨便可候用。

(二) 糯米半升。「拿白糯米和些清水浸入鉢中。明晨淘清便可候用。」

(三) 紅肉汁一碗。「這是拌入糯米飯內用的。若然沒有其他濃厚之油汁。多可候用。」

(四) 醬油六兩。

(五) 黃酒六兩。「這是解除腥氣用的。」

(六) 葱薑一欖。

(七) 食鹽半兩。

(八) 粉少許。「這是着風用的。」

(九) 蘇油半兩。「這是香料。」

(十) 白菓廿粒。「這是拌入糯米飯內用的。須燒熟後去殼候用。」

煮法

(十一) 火腿一塊。「煮熟後切屑候用。這也是拌入糯米飯內用的。」

(十二) 鴨肝雞一付。「可和鴨同鍋煮熟。取出切細拌入糯米飯內。」

(一) 拿鴨入鍋。和入葱薑一欖。清水四碗。關蓋燃燒。一透下酒。二透下鹽。三透之後。改用文火。帶燒帶爛。見他十分酥熟。便即起鍋。拆去脊骨。撇平砧板。用刀切作四塊。每塊再切數塊。堆攤入大碗底內。可裝四碗。配就之後。乃行第二手續。

(二) 拿浸過的白糯米入鍋蒸透。使成不軟不硬的米飯。然後拿肉汁鴨湯油火腿肝雞屑白菓等等。拌入米飯。倘嫌不肥。可加葷。

油倘嫌不鹹。可加醬油。務使和味爲度。拌就之後。即便裝入鴨碗。碗扣好。臨食之時。可行第三手續。

(三) 拿扣好的糯米鴨碗。上蓋盆蓋。入鍋蒸透。一方面將鴨汁湯。另鍋煮沸。調和鹹淡。着些膩頭。然後拿蒸透的糯米鴨碗。反覆他碗。灌傾鴨汁。滴些麻油。即可供食。味很肥美。

附注

本製品以肥爲貴。故糯米飯內。須拌濃厚之油。汗。不然味必減色。食時又宜蒸透。湯汁亦須臨時加入。

◎第四種 羹神仙鴨

神仙鴨這樣東西。是拿肥鴨一頭。單用黃酒食鹽。燒煮成的。他的味道。非常鮮美。非常清冽。爲鴨煮

品中特殊的食品。現在將他的羹法。寫在下面。整備

(甲) 器具的整備

- (一) 一品鍋一隻。「這是羹鴨用的。」
- (二) 炭爐一隻。「這也是羹鴨用的。」
- (三) 刀一把。「這是殺鴨用的。」
- (四) 大碗一隻。「這是盛鴨用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 肥鴨一隻。「拿他殺死。用沸水泡浸。撮去鴨毛。開肚去雜。洗滌潔淨。便可候用。」
- (二) 黃酒二斤。「這是煮鴨用的。」
- (三) 食鹽二兩。「這是納入鴨肚子內用的。」
- (四) 葱薑一莖。「這也是納入鴨肚子內解。

除腥臭用的」

煮法

(一) 拿葱薑食鹽。納入鴨肚子內。用手濕擦內部。然後裝入一品鍋內。澆入黃酒二斤。便行第二手續。

(二) 拿鴨鍋安置炭爐。文火燃燒。不可啓蓋。六點鐘後。鴨便成熟。起鍋供食。味很鮮美。

附注

本製品又名白酒燜鴨。燃燒切忌烈火。

◎第五種 白炖雞

白炖雞這樣東西。是拿嫩雞入鉢。固封鉢口。入鍋隔水燒煮成的。他的味道。非常優美。爲雞食品中特殊的菜司。若拿鴨來白炖。手續也是一樣。不過他的名目。應改做白炖鴨罷了。現在將他的煮法。

寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 瓦鉢一隻。「這是裝白炖雞用的。」
- (二) 鍋爐各一具。「這是煮白炖雞用的。」
- (三) 刀一把。「這是殺雞用的。」
- (四) 鉢蓋一個。「在關的時候。須用皮紙糊封。不可使他洩氣。」

(乙) 材料的整備

- (一) 嫩雞一隻。「嫩鴨亦可。拿他殺死。用沸水泡浸。撮去羽毛。勒去腳皮。剝去嘴殼。開肚挖腸。洗滌潔淨。便可候用。」
- (二) 冬筍二隻。「切片候用。」
- (三) 蘇菰數隻。「拿沸水泡洗候用。」

(四)雞汁湯一碗。若然沒有清水也可候用。

(五)黃酒三兩。這是解除腥氣用的。

(六)食鹽二兩。

(七)葱薑一紮。這是提引香味用的。

(八)火腿一塊。切片候用。這是香料。

煮法

(一)拿食鹽葱薑。納入雞肚。用手徧擦。放入瓦罈。背須向上。頭蹄膀下。傾入雞汁湯一碗。

(至雞背得水為度)並火腿。蔴荳。冬筍片等。然後拿蓋關好。用紙封糊。不使出氣。

移置鍋中。鍋中須盛清水半鍋。能浸瓦罈之大半。關上鍋蓋。便行第二手續。

(二)拿柴引火。在鍋底燃燒。隔了刻許。鍋內加

入沸水一次。勿使湯乾。隨燒隨加。時時能浸過半為度。兩點鐘後。便能成熟。啓罈。供食。味很鮮美。

附注

本製品用的雞。以嫩為佳。故每隻重量不可過一斤。茲將鑑別嫩雞的方法。寫在下面。凡雞足皆有四趾。三趾向前。一趾向後。其向後一趾的上面。有一小物。似趾非趾。雞老的。長有三四分。其次有一二分。嫩的則無之。以此為驗。決無差誤。

◎第六種 紅煮肉

紅煮肉這樣東西。是拿豬肉。用醬油黃酒等。紅煮成的。他的味道。非常優美。喜食肥的。可購肋條肉。喜食精的。可購腿花肉。喜食半精半肥的。可購蹄

胖肉。喜食多骨的。可購腳爪肉。若用同樣手續的燒法。和入乳腐露同煮的。則他的成品。便叫做乳腐肉。若用同樣手續的燒法。拿蹄胖肉。和多量的冰糖屑同煮的。則他的成品。便叫做糖蹄。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是燒肉用的。」
- (二)刀一把。「這是切肉用的。」
- (三)鏟刀一把。「這是鏟肉用的。」
- (四)大碗數隻。「這是盛肉用的。」

(乙)材料的整備

- (一)豬肉三斤。「洗淨之後。用刀切成方塊。
(蹄胖糖蹄等肉。不必切開)便可候

用。」

- (二)醬油半斤。
- (三)黃酒半斤。「這是解除肉腥氣用的。」
- (四)食鹽一撮。
- (五)冰糖六兩。「若煮糖蹄。須用半斤。並宜加些甜桂花醬。以引香味。」
- (六)醬乳腐露半碗。「這是煮乳腐肉用的材料。但用了乳腐露。醬油可以少用些了。」
- (七)顏色少許。「顏色是用素油和白糖炒煮成的。加些肉內。煮成之品。色更紅美。但不宜多用。多用則發黑。」
- (八)葱薑一紮。「這也是解除肉腥氣用的。」

煮法

(一)拿肉入鍋。和葱薑黃酒醬油等同煮。一沸。便行第二手續。

(二)拿清水二碗。加入肉內。改用文火。燒他二時。(若煮乳腐肉。這時可拿乳腐露加入。了)見已九分成熟。便行第三手續。

(三)拿冰糖投入肉中。這時火可加烈。見冰糖溶化。肉汁稠膩。味和之後。便可起鍋。乘熱供食。若在下次蒸食。上面須覆大盆。以防汽水浸入。致減原味。慎之。

附注

本製品的好歹。全視火力以爲斷。火力過旺。則肉汁易乾。火力過微。則肉油易走。二者都不適宜。必須在加水以前。燃燒烈火。在加水一沸之後。改用文火。但不可至微。或熄。在加糖之後。又

須燃燒烈火。這時便可起鍋了。

◎第七種 煮椒鹽肉

椒鹽肉這樣東西。是拿豬肉和食鹽火腿屑等。燒成的。他的味道。也很優美。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮椒鹽肉用的。」
- (二)刀一把。「這是切肉用的。」
- (三)鏟刀一把。「這是鏟肉用的。」
- (四)大碗數隻。「這是盛肉用的。」

(乙)材料的整備

- (一)豬肉三斤。「喜肥的可買肋條。喜瘦的可買腿花。喜不肥不瘦的可買蹄膀和

爪尖。拿他切成方塊。(腿花蹄胖爪尖等肉可不必切成方形)洗淨之後便可候用。

(二)火腿一塊「煮熟之後切成細屑便可候用」

(三)黃酒半斤「這是解除肉腥氣用的」

(四)食鹽三兩

(五)冰糖六兩「若然沒有白糖亦可代用」

(六)蔥薑一紮「這是提引香味的」

煮法

(一)拿肉入鍋。和以黃酒葱薑。燃燒一透。便行第二手續。

(二)拿清水二碗。和入肉中。燃燒兩透。改用文火。待他九分成熟。便行第三手續。

附注

(三)拿冰糖火腿屑。酒入肉中。改用烈火燃燒。待他糖溶汁膩。即行起鍋。乘熱供食。味很肥美。

本製品的燃燒火力和紅燒肉同一方法。(參觀上一種紅燒肉欄)

◎第八種 煮神仙肉

神仙肉這樣東西。是拿豬肉和好作料。裝入砂鉢。轉入鐵鍋中。隔鍋乾煮成的。他的味道。非常濃厚。他的湯汁。非常清淨。全雞全鴨。都可採用這個燒法。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是煮神仙肉用的」

(二)砂鉢一隻。「這是盛肉用的。」

(三)刀一把。「這是切肉用的。」

(四)鉢蓋一個。「這是固封鉢口。不使洩氣用的。」

(乙)材料的整備

(一)豬肉二斤。「喜精喜肥。各遂所欲。洗淨之後。切作方塊。便可候用。」

(二)扁尖若干。「切斷候用。」

(三)醬油六兩。

(四)黃酒六兩。「這是解除肉腥氣用的。」

(五)冰糖四兩。「白糖亦可代用。」

(六)清水一杯。「這是和入肉內用的。」

(七)葱薑一紮。「這是提引香味用的。」

(八)食鹽少許。

羹法

(一)拿肉塊納入砂鉢。並將食鹽。醬油。葱薑。淡水。冰糖等物。一并和入固封鉢口。便行第二手續。

(二)拿固封的肉鉢。移置乾鍋。關上鍋蓋。再行第三手續。

(三)拿柴團七個。先在鍋底燃燒。隔了一刻鐘。後再燒柴團五個。再隔十分。又燒柴團三個。如是共燒柴團十五個。為時不滿半句鐘。其肉已熟爛可食了。

附注

乾鍋上在羹的時候。不可粗心滴水。不然便要爆烈。慎之慎之。

◎第九種 羹鮮豬頭膏

鮮豬頭膏這樣東西。是拿鮮豬頭和各種作料煮爛後凝凍成的。他的味道非常鮮美。最宜作下酒的妙品。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮鮮豬頭膏用的。」
- (二)淺鉢一隻。「這是凍鮮豬頭膏用的。」
- (三)鐵鉗一把。「這是鉗去豬毛用的。」
- (四)刀一把。「這是切鮮豬頭膏用的。」

(乙)材料的整備

- (一)鮮豬頭一個。「用沸水泡洗潔淨。鉗去豬毛。用刀切作兩片。便可候用。」
- (二)食鹽三兩。
- (三)醬油半斤。「須擇好些的。」

煮法

- (四)黃酒一斤。「這是解除肉腥氣用的。」
- (五)蔥薑一紮。
- (六)白糖六兩。「這是調和味道。提引鮮頭用的。」
- (七)清水半鍋。
- (一)拿豬頭入鍋。和入清水蔥薑。鍋底用樹柴燃燒。淡煮半天。見他糜爛。便行第二手續。
- (二)拿豬頭取出。拆去其骨。更將豬肉撕碎。仍舊入鍋。和原湯同煮。一沸之後。卽下黃酒。再沸之後。更下鹹頭。再爛再燒。見他十分糜爛。便拿白糖滲入。稠膩之後。再行第三手續。
- (三)拿糜爛的豬頭肉。傾入淺鉢。攤開涼冷。待

附注

他凝凍。然後傾出。切片供食。味很肥美。

諺云。火到豬頭爛。故在燃燒本製品的時候。不可性急。須用文火。緩緩燒去。方能酥爛如糜。

◎第十種 煮川肉湯

川肉湯這樣東西。是拿肉片敷粉後。入鷄湯內。燒煮成的。他的味道。很為鮮美。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋。爐。各一具。「這是煮川肉湯用的。」
- (二) 刀。一把。「這是切肉片用的。」
- (三) 大碗。一隻。「這是盛川肉湯用的。」
- (四) 盤。一隻。「這是盛綠豆粉用的。」

(乙)材料的整備

- (一) 腰尖肉一斤。「洗淨之後。用刀切成薄片。便可候用。」
 - (二) 綠豆粉一杯。「可攤入盤中。以便敷在肉片之用。」
 - (三) 鷄湯一碗。「若然沒有。如白肉湯等。都可代用。」
 - (四) 冬筍數片。
 - (五) 火腿數片。
 - (六) 黃酒少許。
 - (七) 麻油少許。「這是香料。」
- 煮法
- (一) 拿鷄湯。傾入鍋中。投入火腿冬筍。燃燒使沸。便行第二手續。

(二)拿肉片滲些食鹽黃酒。便入綠豆粉內。遍敷豆粉。再行第三手續。

(三)拿鷄湯。燒他在百沸的時候。便將敷粉的肉片投入。用筴分撥。使勿黏併。見他成熟。即可起鍋。滴些蒜油。連湯供食。味很鮮美。

附注

切肉片的方法。須將肉塊。看正紋路。切成方形。再用利刀。批成薄片。如是煮成的製品。方能整齊。不然歪斜各別。大殺雅觀了。

◎第十一種 煮梅花肉

梅花肉這樣東西。是拿豬肉。切成五瓣形。外敷鷄蛋汁。入油炸透。再行和水燒煮成的。因為他的形式。絕似梅花。所以有這個名稱。他的味道。清香可口。鮮美絕倫。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮梅花肉用的。」
- (二)刀一把。「這是切梅花肉用的。」
- (三)碗數隻。「這是盛梅花肉用的。」
- (四)筴一雙。「這是打和蛋白用的。」

(乙)材料的整備

- (一)豬肉二斤。「精肥都可。最好取半精半肥的。用刀先批成二三分厚的薄片。然後切成五瓣形的梅花肉片。盛入碗中。便可候用。」
- (二)鷄蛋三枚。「破殼瀝白。用筴打和候用。」
- (三)鷄汁湯一碗。「這是煮梅花肉用的。若然沒有。醬油湯亦可代用。」

(四)冬菰數隻。這是和入梅花肉內用的。

(五)冬筍數片。

(六)火腿數片。「這是香頭。」

(七)葷油半斤。「這是炸爆梅花肉用的。」

羹法

(一)拿油鍋燒熱。將梅花肉片。浸入蛋碗。旋投油中。用筷打撈。勿使併塊。見他爆透。即行起鍋。再行第二手續。

(二)拿鷄湯另入他鍋。同下冬筍冬菰火腿及梅花肉等。關緊鍋蓋。不使洩氣。然後用文火燒煮。以酥為度。即可起鍋。盛碗供食。味很香美。

附注

本製品的切法。以像梅花瓣為最佳。然用刀批

切終覺不便。若用銅片。製成梅花形之筒管。一端磨快。拿他撒刻肉片。則梅花形的肉片。立地可成。而且很覺迅速。諸君何妨試試。

◎第十二種 羹牛肉

牛肉這樣東西。以致門館中煮來最好。他的燒法和鷄鴨魚肉。大小相同。因為他不可下酒。下了黃酒。反生臊氣。不可多燒。多燒反老。這便是他的特點。現在將他的羹法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是羹牛肉用的。」

(二)刀一把。「這是切牛肉用的。」

(三)盆子二隻。「這是盛了牛肉供食用的。」

(乙)材料的整備

(一)牛肉四斤。「拿他切作數塊。不可洗汰。因爲牛肉用水洗過。其味必殊。」盛器候用。」

(二)生蘿蔔一個。「用銀針刺孔候用。這是吸去牛肉臊氣用的。」

(三)醬油六兩。

(四)葱薑一紮。「這是解除腥氣用的。」

(五)八角茴香二三粒。「這是香料。」

煮法

(一)拿清水半鍋。燃燒使沸。便將牛肉。薑。葱。薑。茴香。先行投入。見他沸騰數次。卽行第二手續。

(二)拿蘿蔔取出。傾入醬油。再燒數透。卽可起鍋。切片盛盆。以便供食。

附注

若將本製品。再加白糖。豆瓣醬。燃燒收膏。則他的名目。便叫做醬牛肉了。

◎第十三種 煮肉圓

肉圓這樣東西。是拿豬肉剝爛。做成圓球。然後入鍋燒煮成的。他的和頭。或用菜心。或用豆葉。味都鮮美。他的製法。推鎮江爲最著。俗稱京江獅子頭。就是這東西。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋。爐。各一具。「這是煮肉圓用的。」

(二)刀。一把。「這是剝肉用的。」

(三)碗。數隻。「這是盛了肉圓供食用的。」

(乙)材料的整備

(一) 豬肉二斤。「須擇肥多精少的鮮豬肉。拿他洗淨之後。批去肉皮。先切小塊。然後和入鹽花、蔥薑、黃酒、醬油等。用刀剉爛。硬成肉糜。再和適當豆粉。便在手巾做成胡桃大的肉圓。分攤盆中。便可候用。」

(二) 菜心二碗。「洗淨之後。用刀切碎。便可候用。這是菜心燒肉圓用的材料。」

(三) 蠶豆葉二碗。「也須洗淨之後。用刀切碎候用。這是蠶豆葉燒肉圓用的材料。」

(四) 素油四兩。「這是煎肉圓用的。」

(五) 醬油四兩。

(六) 食鹽少許。

煮法

(七) 蔴油少許。「這是香料。」
(八) 雞肉汁湯一碗。「這是煮肉圓用的。若然沒有。清水也可代用。」
(九) 白糖少許。「這是調和味道用的。」

(一) 拿素油入鍋。先行燒沸。然後拿肉圓投入。反覆煎煮。見他四面黃透。即便起鍋。再行第二手續。

(二) 拿菜心投入鍋中。乾炒片刻。見他脫生。便將肉圓湯汁一同和入。加些鹹頭。關蓋再燒。二透之後。滲些白糖。便可起鍋。滴些蔴油。盛碗供食。味很鮮美。

附注

本製品內若不加豆粉。和入糯米或炒米二種。

煮成之後。味尤可口。

◎第十四種 煮肉塞藕片

肉塞藕片這樣東西。是拿豬肉。剝成肉爛。納入藕眼後。用雞肉汁湯。燒煮成的。燒熟之後。用刀切片。蘸拌炒醬。乘熱供食。味很鮮美。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮肉塞藕片用的。」
- (二)刀一把。「這是切藕片用的。」
- (三)竹筴一隻。「這是筴住藕斷用的。」
- (四)盆子一隻。「這是盛了藕片供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)嫩白藕二斷。「拿他洗滌潔淨。刮去藕

皮。用刀斜切爲二。使眼顯出。便可候用。

- (二)鮮豬肉一斤。「擇精肥兼有的。洗淨之後。批去肉皮。切成小塊。用刀斬爛。肉內須和葱薑。黃酒。醬油等。攪和之後。拿筴將肉。納入藕眼。塞滿之後。兩斷聯接。用竹筴筴住候用。」

煮法

- (三)雞汁湯二碗。「這是煮肉塞藕用的。」
 - (四)食鹽少許。「若須色紅。可用醬油。」
 - (五)甜醬若干。「用蔴油白糖。入鍋炒熟。盛盆候用。這是醃食藕片用的。」
- (一)拿鷄湯食鹽。同入鍋中。先行煮沸。便行第二手續。

(二)拿藕斷投入再燒二透。改用文火帶網帶燒。務使藕斷酥爛為度。燒熟之後。便可取起。用刀切作薄片。裝入磁盆。乘熱供食。隨食蘸以炒醬。味更優美。

附注

本製品應用的藕。須擇白淨甜嫩者為佳。大藕亦不適宜。燒煮本製品。須用文火。否則湯汁易乾。藕斷不爛。便不可口了。

◎第十五種 煮藕肉

藕肉這樣東西。是拿肉與藕。用雞湯或淡水。同煮成的。他的味道。很為鮮潔。且能解暑健脾。有益衛生。為夏季無上的食品。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮藕肉用的」
- (二)刀一把。「這是切藕和切肉用的」
- (三)碗一隻。「這是盛了藕肉供食用的」

(乙)材料的整備

- (一)豬肉一斤。「須擇嫩而精的。洗淨之後。用刀切作片塊。便可候用」
- (二)嫩白藕一節。「用鏢削去他的皮。用刀切成纏刀塊。便可候用了」
- (三)雞汁湯一碗。「若然沒有清水。亦可代用」

煮法

- (一)拿雞湯入鍋。先行燃燒。待他沸透。便行第二手續。

(二)拿肉片藕塊同時投入。關蓋再燒。二透之後。改用文火。使他熟爛。便可起鍋。連湯供食。味很清美。

附注

本製品煮來愈淡愈鮮。更不宜雜與他物同煮。則湯潔而味鮮。

◎第十六種 煮肉塞爪尖

肉塞爪尖這樣東西。是拿鮮豬爪。拆去大骨。將肉磨火腿屑塞滿後。用雞汁湯燒煮成的。他的味道非常鮮美。為肉食中最可口的菜。司。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是煮肉塞爪尖用的。」

(二)刀一把。「這是斬肉用的。」

(三)大碗一隻。「這是盛了肉塞爪尖供食用的。」

(乙)材料的整備

(一)鮮豬腳爪數隻。「拿他入鍋。先行焯透。洗淨之後。鉗去短毛。用刀斬成一寸見長的斷塊。拆去大骨。便可候用。」

(二)鮮豬肉二斤。「須擇半精半肥的。用刀批去肉皮。切成小塊。和入醬油。黃酒。葱。薑。食鹽等。斬成肉糜。滿塞豬腳爪內。便可候用。」

(三)火腿一塊。「用刀切成細片。黏貼豬腳爪之兩端。鮮肉腐的外面。這是以昭雅觀用的。」

(四)雞汁湯二碗「這是煮肉塞爪尖用的。」

(五)冬筍一隻「切片候用。」

(六)蔗菰數隻「這是提引鮮頭用的。用沸

水泡洗候用。」

(七)火腿數片「這是香頭。」

(八)食鹽少許。

煮法

(一)拿雞湯食鹽、蔗菰、冬筍、火腿片等入鍋先煮待他百沸。便行第二手續。

(二)拿肉塞爪尖投入沸湯。關蓋燃燒。二透之後。改用文火。帶烟帶燒。待他熟爛。便可起鍋。盛碗供食。味很鮮美。

附注

本製品在焯的時候。燒來須熟些。為是不然短

毛不易拔去。大骨不易拆去。燒煮不易酥爛。

◎第十七種 煮肉鬆

肉鬆這樣東西。是拿精豬肉。和入湯汁。燒煮熟爛。拆成細絲後。入鍋用文火焙乾成的。他的味道。非常鬆美。為下粥過酒的妙品。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具「這是煮肉鬆用的。」

(二)鏟刀一把「這是用鏟背擦細肉鬆用的。」

(三)刀一把「這是切肉用的。」

(四)馬口鐵罐一隻「這是貯藏肉鬆用的。」

(乙)材料的整備

(一)精豬肉二斤。「拿他洗淨之後。用刀批

去筋肥之肉。並切成方塊。便可候用。」

(二)鷄肉汁一碗。「這是煮肉鬆用的。」

(三)醬油三兩。

(四)黃酒三兩。「這是解除腥氣用的。」

(五)薑汁半杯。「這是和入肉鬆內用的。」

(六)素油二兩。「這是揩抹鍋上後。烘烤肉

鬆用的。」

煮法

(一)拿雞肉汁湯入鍋。和肉塊。薑汁。黃酒。醬油。等同煮。待他肉質酥爛。湯汁枯乾。便即取起。再行第二手續。

(二)拿煮熟的肉塊。用手撕成絲縷。再行第三手續。

(三)拿油抹鍋。引火燃燒。見他鍋熱。將肉絲攤在鍋上。用文火微烤。用錘刀反覆。待他乾燥。便成製品。收藏鐵罐。隨時可食。

附注

本製品在烤的時候。用火不可過烈。恐致肉鬆燒焦不鬆。注意注意。

◎第十八種 紅燒頭尾

紅燒頭尾這樣東西。是拿青魚的頭。和尾巴。用醬油等作料。紅煮成的。他的味道。非常鮮美。為下酒的妙品。若拿青魚的肚。也用同樣的手續去燒煮。則他的成品。便叫做紅燒肚。味尤肥美絕倫。現在將他的煮法。寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「這是紅燒頭尾用的。」
- (二) 鏟刀一把。「這是鏟紅燒頭尾用的。」
- (三) 刀一把。「這是斬青魚頭尾用的。」
- (四) 西式盆子一隻。「這是盛了紅燒頭尾供食用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 青魚一尾。「刮去鱗片。破肚去腸。洗滌潔淨。用刀拿他的頭耳和尾巴。切下斬塊。用醬油黃酒葱薑等。冚好候用。這是紅燒頭尾用的材料。用刀拿他的肚檔切下。斬成小塊。也用醬油黃酒葱薑等冚好候用。這是紅燒肚檔用的材料。」
- (二) 素油三兩。「這是起油鍋用的。」
- (三) 醬油四兩。「須擇好的。大約每兩十六

文左右

- (四) 白糖一兩。「這是和味用的。」
- (五) 麻油數滴。「這是香料。」
- (六) 胡椒粉少許。「這也是香料。」
- (七) 豆粉少許。「這是着膩用的。用水化濕候用。」

羹法

- (一) 拿油入鍋。先行燒沸。便將頭尾(或肚檔)倒入。霎時反身。見他爆透。即行第二手續。
- (二) 拿黃酒傾下。旋關鍋蓋。霎時揭開。便拿醬油湯汁。加入同煮。二透之後。再加白糖。味和之後。便拿豆粉傾入。用鏟徐攪。見他湯汁稠膩。便行起鍋。洒些胡椒。滴些麻油。乘熱供食。味很肥美。

附注

糞本製品的油鍋。燒來須極熱。不然恐生油腥氣。着的風頭。亦須厚薄適當爲是。

◎第十九種 糞乳腐露鱈魚

乳腐露鱈魚這樣東西。是拿鱈魚和乳腐露等作料。燒成的。他的味道。非常出色。爲下酒的妙品。但他的燒法。有老燒嫩燒的兩種。老燒的味道。專取香美。嫩燒的味道。專取鮮嫩。二者都有可口的地方。現在將他的煮法。寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一) 鍋。爐。各一具。〔這是煮乳腐露鱈魚用的。〕
- (二) 刀。一把。〔這是殺鱈魚用的。〕

(乙)材料的整備

- (三) 鏟。刀。一把。〔這是鏟魚用的。〕
- (四) 西式盆子一隻。〔這是盛了鱈魚供食用的。〕
- (一) 鮮活鱈魚一尾。〔拿他用刀。刮去鱗片。破肚去腸。洗滌潔淨。然後將刀。在兩面肉上。橫畫刀路。〔相距三分畫路一條。〕自頭至尾。畫就之後。乃用醬油。黃酒。葱薑等。滷好候用。〕
- (二) 素油四兩。〔這是爆鱈魚用的。〕
- (三) 醬乳腐露半杯。〔這是和入鱈魚鍋內同煮用的。〕
- (四) 好醬油四兩。
- (五) 食鹽少許。〔味已太鹹可不加入。〕

(六) 冰糖一撮。「這是和味用的。若然沒有。白糖也可代用。」

(七) 豆粉少許。「即真粉。是表膩用的。須用水化濕候用。」

(八) 黃酒三兩。「這是解除腥氣用的。」

(九) 酸醋少許。「不喜酸的。可以不用。」

(十) 蘇油少許。「這是香料。」

(十一) 胡椒少許。「這也是香料。」

煮法

(甲) 老燒法

(一) 拿油入鍋。先行燒沸。然後將鱸魚放入。任他煎爆。一面黃透。翻身再爆。尾巴須用稻草攔起。使不燒焦。致失美觀。見他兩面黃透。便行第二手續。

(乙) 嫩燒法

(一) 拿鱸魚素油盛盆。上面傾入黃酒二兩。食鹽少許。醬油少許。葱薑一紮。入鍋蒸。嫩待他蒸熟。便行第二手續。

(二) 湯汁入鍋。和以醬油。水糖。乳腐露等。先行燒沸。味和之後。方將鱸魚加入。旋下酸醋粉膩。見湯汁稠膩。即行起鍋。外加香料。以便供食。

(二) 拿黃酒傾入。關上鍋蓋。霎時揭開。便將醬油。乳腐露。清水等。入鍋同煮。兩透之後。加入冰糖。味和之後。即下粉膩。若須用醋。這時亦須加入。迨見湯汁漸漸稠凝。便可盛盆起鍋。洒些蘇油。滲些胡椒。可供食了。

附注

鍋內若在未加油前。乘熱先用薑塊磨擦鍋底。則燒魚之時。不會黏貼魚皮。

◎第二十種 羹炊糟

炊糟這樣東西。即是用香糟煮的魚塊。他的名目。用青魚的頭尾煮的。則叫做頭尾炊糟。用青魚的肚襠煮的。則叫做肚襠炊糟。其餘用青魚的腹背煮的。則通稱叫做魚塊湯。他的味道。都很清香。現在將他的煮法。寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一)鍋。各一具。「這是煮炊糟用的。」
- (二)刀。一把。「這是切魚塊用的。」
- (三)碗。數隻。「這是盛炊糟用的。」

(乙)材料的整備

- (一)青魚。一尾。「拿他刮去鱗片。破肚去腸。洗滌潔淨。用刀拿他的頭身和尾巴。斬下切塊。和一些食鹽。黃酒。洶浸香糟。以便候用。這是頭尾炊糟用的材料。用刀拿他的肚襠。切下。斬成小塊。和一些食鹽。黃酒。洶浸香糟。以便候用。這是肚襠炊糟用的材料。用刀拿他的腹背。切成方塊。和一些食鹽。黃酒。洶浸香糟。這是腹背炊糟用的材料。」
- (二)香糟。半餘。「和一些食鹽。黃酒。這是洶浸青魚用的。」
- (三)食鹽。半兩。
- (四)黃酒。一兩。「這是解除腥氣用的。」

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮黃燜魚塊用的。」
- (二)刀一把。「這是切魚塊用的。」
- (三)碗數隻。「這是盛了黃燜魚塊供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)青魚一尾。「拿他刮去鱗片。破肚挖腸。洗滌潔淨。用刀切作方塊。不論頭尾。都用醬油。黃酒。葱薑。食鹽等作料。清浸候用。」
- (二)交菜半顆。「棄去外包的黃葉。洗淨之後。用刀切成條塊候用。這是交菜作和用的材料。」

煮法

- (五)清水二碗。
- (六)葱薑一紮。
- (一)拿魚塊入鍋。和入清水。食鹽。葱薑等。同煮一沸。便行第二手續。
- (二)拿黃酒。傾入。蓋上鍋蓋。再煮二沸。便已成。熱起鍋。供食。味很清美。

附注

若拿青魚。壓鹽二宵。然後燒煮。尤為入味。

◎第二十一種 黃燜魚塊

黃燜魚塊。這樣東西。是拿青魚切塊。用黃酒。醬油。等。紅燜成的。他的味道。也很出色。他的和頭。或用交菜。或用大菜。都很可口。現在將他的煮法。寫在下面。

(三)大菜三顆「棄去外面的敗葉。洗淨之後。用刀切細候用。這是大菜作和用的

材料。」

(四)醬油六兩。

(五)食鹽半兩。

(六)黃酒六兩「這是解除腥氣用的」

(七)白糖一撮「這是調和味道用的」

(八)麻油少許「這是香料」

(九)葱薑一紮

煮法

(一)拿魚塊和醬油。食鹽。葱薑。清水等。先行入鍋。引火燃燒。一透之後。便行第二手續。

(二)拿黃酒。傾入。霎時卽下和頭。再燒二透。加入白糖和味之後。再稠片刻。便可起鍋。洒

些麻油。以便供食。

附注

本製品的和頭。不宜多。多置則味必減色。

◎第二十二種 煮鱧魚頭

鱧魚頭這樣東西。是魚頭中最肥美的一種菜。所以俗語叫做青魚尾巴鱧魚頭。他的名稱。有這樣的著聞。都是爲着他具有特別肥美的所致。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是煮鱧魚頭用的」

(二)刀一把。「這是殺鱧魚用的」

(三)鏟一把。「這是鏟鱧魚頭用的」

(四)西式大盆子一隻。「這是盛了鱧魚頭

供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一) 鯉魚頭一個。「拿他挖去夾鰓洗滌潔淨用葱薑食鹽黃酒醬油等清浸候用。」
- (二) 素油六兩。「這是煎爆魚頭用的。」
- (三) 醬油四兩。
- (四) 食鹽一撮。
- (五) 黃酒四兩。「這是解除腥氣用的。」
- (六) 白糖半兩。「這是調和味道用的。」
- (七) 蘇油少許。「這是香料。」
- (八) 胡椒末少許。「這也是香料。」

煮法

(一) 拿油入鍋。先行煮沸。然後將魚頭。豎置油

中。任他煎爆。一面黃透。再爆一面。待他四面黃透。便行第二手續。

(二) 拿黃酒傾入魚中。即行關蓋。霎時揭開。便將醬油。食鹽。清水等。同時加入。關蓋再燒。改用文火。帶爛帶煮。待他魚頭行將酥解。再行第三手續。

(三) 拿白糖加入。這時火可加烈。待他和味之後。便可盛盃起鍋。加些香料。以便供食。

附注

本製品須用文火爛候。則頭內方能入味。不然水易乾。頭易生。很不適宜了。

◎第二十三種 煮魚丸

魚丸這樣東西。是拿魚肉。打成魚匯。用手擠成丸形。後入鍋燒煮成的。他的味道。非常鮮嫩。為湯食

中常用的東西。他的原料。以海鱖爲最佳。青魚草魚次些。他的肉紋細膩肥嫩。大概都可以做魚丸的。他的肉紋粗老堅韌。大概不適合做魚丸的。我人普通燒煮魚丸。以青魚爲原料的居多。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮魚丸用的。」
 - (二)刀一把。「這是斬爛魚肉用的。」
 - (三)鉢一隻。「這是盛了魚肉。用筴打爛用的。」
 - (四)筴一把。「這是打爛魚肉用的。」
 - (五)碗數隻。「這是盛了魚丸。供食用的。」
- (乙)材料的整備

- (一)青魚一尾。「其他肉紋細膩的魚類。都可候。用拿他刮去鱗片。剔去魚骨。剃去外皮。洗淨之後。用刀剝成魚髓。更用刀背。搗去渣滓。然後入鉢。和入黃酒少許。清水少許。豆粉少許。蛋白少許。食鹽少許。用筴亂打。務使糜爛成糊。這時便可候用了。」
- (二)雞汁湯一大碗。「這是煮魚丸用的。」
- (三)火腿一塊。「切片候用。」
- (四)冬筍一隻。「也是切片候用。」
- (五)蕪荳數隻。「用沸水泡浸候用。」

煮法

- (一)拿清水入鍋。先行燒溫。不可過熱。若熱可加冷水。一面用左手。在鉢中滿握魚料。將

食拇二指合作圈形。使握中魚料。強從圈中擠出。成一彈丸。落入溫水。浮余水面。

（一）快手每刻鐘可擠出數百粒。俟丸形結實。則湯可加熱。煮熟撈起。再行第二手續。

（二）拿雞汁湯。火腿冬筍片及茼蒿等。傾入鍋中。另置一鍋。先行燒沸。然後將魚丸投入。再燒二透。便可起鍋。盛碗供食。味很鮮嫩。

附注

蝦丸煮法。與本品同。

◎第二十四種 煮白湯魚

白湯魚這樣東西。是拿鮮活鯛魚。或鱈魚。塘鯉等。入鍋和清水食鹽等作料。燒煮成的。他的味道。很為鮮美。為家庭常用的菜。可現在將他的煮法。

寫在下面。

整備

（甲）器具的整備

（一）鍋爐各一具。「這是煮白湯魚用的。」

（二）刀一把。「這是殺魚用的。」

（三）大碗一隻。「這是盛了白湯魚供食用的。」

（乙）材料的整備

（一）活鱈魚二尾。「其餘各種鮮活小魚。都可應用。拿他用刀刮去鱗片。破肚去腸。洗滌潔淨。用食鹽黃酒葱薑等作料。清浸候用。」

（二）豬油一兩。「切成小塊。入鍋和魚同煮用的。」

(三)食鹽一撮。「這是鹹頭」

(四)黃酒少許。「這是解除腥氣用的」

(五)清水一碗。

煮法

(一)拿清水食鹽葱薑豬油等作料入鍋先行燒沸再將鮮魚投入燒他一透便行第二手網。

(二)拿黃酒傾入關蓋再燒二透之後即可起鍋以便供食。

附注

過大之魚不適宜采用此種燒法。

◎第二十五種 煮蝴蝶魚

蝴蝶魚這樣東西是拿草魚切成蝶形後入鍋燒煮成的他的味道非常鮮美為福州省的名菜現

在將他的煮法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是煮蝴蝶魚用的」

(二)刀一把。「這是切蝴蝶魚用的」

(三)木槌一個。「這是趕薄蝴蝶魚片用的」

(四)碗數隻。「這是盛了蝴蝶魚供食用的」

(乙)材料的整備

(一)草魚一尾。「拿他刮去鱗片破肚去腸

洗滌潔淨將皮和骨盡行搗去剖作兩

片切成魚片更拿魚片再行批開聯他

一端不可割斷然後將魚片張開舖些

豆粉用木槌趕打不可過薄亦不可過

厚狀若蝴蝶便可候用」

(二)豆粉半斤。「這是洒在魚片上用的。」

(三)雞汁湯二碗。「若然沒有清水也可代用。」

(四)香菌少許。「用沸水泡浸之後切條候用。」

(五)火腿一塊。「切片候用。」

(六)薑汁若干。

(七)麻油少許。「這是香料。」

煮法

(一)拿雞汁湯香菌絲火腿片等入鍋先煮待他百沸便行第二手續。

(二)拿蝴蝶魚投入鍋中關蓋再燒兩透以後即可起鍋和入薑汁麻油以便供食。

附注

本製品的原料。除却鯉鯉草魚三種之外。其他各魚都不適宜。

◎第二十六種 煮魚餃

魚餃這樣東西是拿魚片中包肉糜蝦米葱屑後入鍋燒煮成的。他的味道也很鮮美。現在將他的煮法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是煮魚餃用的。」

(二)刀一把。「這是切魚片用的。」

(三)碗數隻。「這是盛了魚餃供食用的。」

(乙)材料的整備

(一)青魚一尾。「拿他刮去鱗片。破肚去腸洗淨之後。將皮骨搗去。切作薄片。與蝴

螺魚相等。惟不用豆粉和木槌之打趕。切成之後，便可候用。

(二) 豬肉半斤，和蝦米、蔥屑、蒜油等，用刀斬在一起，使成肉餡。然後捏成龍眼大的扁圓形肉餡，以便候用。

(三) 魚皮若干，切成帶形，以便束縛魚餃之用。

(四) 雞汁湯一碗，「若然沒有，清水也可代用。」

(五) 蒜油少許，「這是香料。」

(六) 胡椒末少許，「這也是香料。」

煮法

(一) 拿如蝴蝶魚樣子的切開魚片，中夾豬肉蝦米蔥花蒜油做成的餡，用魚皮束縛，使

不鬆落，個個做就，便行第二手續。

(二) 拿雞湯入鍋，先行煮沸，然後將魚餃投入。傾些黃酒，燒煮二透，便即成熟。盛碗起鍋，加些蒜油胡椒，可供食了。

附注

本製品若然沒有雞湯同煮，則不得已改用淡水，但淡水不易鮮美，故須同好秋油、香菌、絲火、腿、冬筍片等燒煮。

◎第二十七種 煮魚鬆

魚鬆這樣東西，是拿青魚蒸熟後，拆骨去皮，榨乾水分，入鍋焙鬆成的。他的味道，非常鬆美。他的原料，推青魚為最佳，白魚、鯉魚、鱖魚、黃魚、草魚等次之。現在將他的煮法，寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)銅爐各一具。「這是焙烘魚鬆用的。」
- (二)刀一把。「這是殺魚用的。」
- (三)布袋一隻。「這是袋了魚肉，搾去水分用的。」
- (四)榨床一具。「這是搾魚用的。」
- (五)馬口鐵罐一隻。「這是貯藏魚鬆用的。」

(乙)材料的整備

- (一)青魚一尾。「其他如上述各魚，都可應用。拿他刮去鱗片，除去頭尾臟腑，用刀剖作兩引，洗淨之後，入鍋蒸燉，上面加入黃酒、蔥薑等作料，蒸熟之後，拆去皮骨，將魚肉放入布袋，上榨榨乾，便可候用。」

裹法

- (一)拿章油三兩。「這是烘焙魚鬆的時候，搗在鍋底用的。」
- (二)白糖一撮。
- (三)蔥薑一掬。
- (四)蘇油少許。
- (五)醬油三兩。「以上四物，拿他另入一鍋煎透候用。」
- (一)拿章油入鍋，偏塗鍋底，先行燃燒。(須用文火)徐行第二手續。
- (二)拿榨乾的魚肉，入鍋攤開，用鑊時時炒攪，水分漸乾，纖維自然蓬鬆了，更拿蔥薑醬油白糖蘇油等煎成之香汁，洒入魚鬆鍋內，使他入味，再行焙乾，即成魚鬆，裝罐貯。

藏隨時可食。

附注

煮本製品燃燒的火。愈微愈妙。不然纖維燒枯。便不蓬鬆了。

◎第二十八種 煮蝦仁凍

蝦仁凍這種東西。是拿蝦仁和豬肉皮等煮爛後。入冰箱冰凍成的。他的味道。清涼而美。他的形式。瑩亮若晶。爲夏間最合衛生的美菜。若用同樣的手續去燒製。易原料爲雞肉。則他的成品。便叫做雞肉凍。若用同樣的手續去燒製。易原料爲鱈魚。則他的成品。便叫做鱈魚凍。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(乙)材料的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮蝦仁凍用的。」
 - (二)刀一把。「這是斬肉皮用的。」
 - (三)淺鉢一隻。「這是盛了蝦仁裝入冰箱。冷凍用的。」
 - (四)冰箱一具。「這是冷凍用的。」
 - (五)西式盆子一隻。「這是裝了蝦仁凍後。供食用的。」
- (一)水晶蝦一斤。「拿他擠出蝦仁盛器候用。這是煮蝦仁凍用的材料。」
 - (二)嫩雞一隻。「殺死去毛。洗淨之後。用刀批取胸膛。切成小塊。便可候用。這是煮雞肉凍用的原料。」
 - (三)鱈魚一尾。「拿他刮去鱗片。破肚去腸。」

洗滌潔淨。和入黃酒葱薑。入鍋蒸燉。蒸熟之後。拆去皮骨。將肉撕碎。便可候用。這是煮鱸魚凍用的原料。

(四) 鮮豬肉皮半斤。「和高湯。燒煮極爛。用刀斬成細屑。盛器候用。」

(五) 雞蛋數枚。「破殼灑黃。不可打和。盛器候用。」

(六) 豆粉少許。

(七) 黃酒三兩。「這是解除腥氣用的。」

(八) 雞汁湯二碗。「須用白湯。」

煮法

(一) 拿蝦仁雞湯。肉皮豆粉等。入鍋先煮。一沸之後。便行第二手續。

(二) 拿黃酒傾入。再沸之後。更將蛋黃加入鍋

中。不可弄破。再沸之後。盛入淺鉢。安置水箱。明晨成凍。切片盛盤。可供食了。

附注

夏間若無水箱。可拿洋菜二十文。入鍋同煮。然後用井水激冷。亦能成凍。

◎第二十九種 煮鱸魚

鱸魚這樣東西。身扁肉細。人多喜食。但尋常煮法。味不甚佳。現在將他的特別烹法。寫在下面。整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具。「這是煮鱸魚用的。」

(二) 刀一把。「這是殺鱸魚用的。」

(三) 碗一隻。「這是盛了鱸魚供食用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 鱮魚一尾。「拿他刮去鱗片。破肚去腸。洗滌潔淨。用葱。薑。醬油。黃酒。食鹽等。洩候用。」

(二) 葷油四兩。「這是煎煮鱮魚用的。若然沒有。素油也可代用。」

(三) 豬網油一張。「這是包圍鱮魚用的。」

(四) 醬油四兩。「須購好的。」

(五) 黃酒四兩。「這是解除腥氣用的。」

(六) 白糖一撮。「這是調和味道用的。」

(七) 蔗油少許。「這是香料。」

煮法

(一) 拿葷油入鍋。先行燒沸。便拿網油包裹鱮魚。入鍋煎爆。一面爆透。翻身再爆。兩面均透。即行第二手續。

(二) 拿黃酒傾入鍋中。柴的一聲。關住鍋蓋。霎時挖開。便將食鹽。醬油。清水等。加入同煮。二透之後。更入白糖。關蓋少燜。便可起鍋。洒些蔗油。以引香味。

附注

本製品若在煎爆之後。便即起鍋。盛入碗內。用清醬油湯蒸食。味尤鮮美。

◎第三十種 煮川湯魚片

川湯魚片這樣東西。是拿青魚切片。拌敷豆粉。後入鍋燒煮成的。他的味道。很為鮮美。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具。「這是煮川湯魚片用的。」

- (二)刀一把。「這是切魚片用的。」
- (三)碗一隻。「這是盛了川湯魚片供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)青魚一斷。「多少可隨各便。拿他刮去鱗片。拆去大骨。用刀切成八分長四分闊二分厚的魚片。便可候用。」
- (二)豆粉一兩。「這是拌敷魚片用的。」
- (三)醬兩二兩。
- (四)黃酒一兩。「這是解除腥氣用的。」
- (五)葱薑一紫。
- (六)麻油少許。「這是香料。」
- (七)胡椒末少許。「這也是香料。」
- (八)冬筍一隻。「切片候用。」

煮法

- (九)火腿數片。「若然沒有。可以不用。」
- (十)白糖少許。「這是和入醬油內滷浸魚片用的。」

(一)拿魚片入碗。用醬油。黃酒。葱薑白糖等。滷浸刻許。然後拿豆粉和水。敷拌魚片。再行第二手續。

(二)拿清水入鍋(最好雞湯)和入醬油。葱薑(用了雞湯醬油可以不用)火腿。筍片等。先行煮沸。然後拿拌豆粉的魚片。投入鍋中。並下黃酒。再煮二透。即可起鍋。洒些麻油。胡椒。以引香味。

附注

本製品以嫩為貴。故燒煮不宜過久。湯汁以鮮

淡爲上。故不宜多置鹹味。

◎第三十一種 肉嵌鯽魚

肉嵌鯽魚這樣東西。是拿鮮活鯽魚。去鱗剖肚。中嵌肉腐後。入鍋燒煮成的。他的味道。非常鮮美。現在將他的煮法。寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是燒煮肉嵌鯽魚用的。」
- (二)刀一把。「這是殺魚斬肉用的。」
- (三)碗一隻。「這是盛了嵌肉鯽魚。供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)鮮活鯽魚一尾。「大約半斤左右如須

多食。可購兩尾。用刀刮去鱗片。破肚挖。鰓。洗淨之後。用醬油。黃酒。蔥薑。食鹽等。清浸候用。」

(二)豬肉半斤。「須購精少肥多的。用刀批去肉皮。切成小塊。和入醬油。黃酒。蔥花。白糖等。更用快刀。亂剝成腐。然後嵌入鯽魚的肚內。鰓內。便可候用。」

(三)素油四兩。「這是煎爆肉嵌鯽魚用的。」

(四)醬油三兩。

(五)食鹽少許。

(六)白糖一撮。「這是調和味道用的。」

(七)黃酒三兩。「這是解除腥氣用的。」

(八)生薑一片。「這是擦鍋底用的。」

(九)麻油少許。「這是香料。」

煮法

(一) 拿鍋先行燒熱。用薑片偏擦鍋底。然後傾入素油。燒至百沸。拿肉嵌鯽魚放入鍋中。爆煎黃透。翻轉再煎。待他兩面金黃。便行第二手續。

(二) 拿黃酒傾下。柴的一聲。隨手關蓋。霎時揭開。加入食鹽醬油清水等。再行燒煮。改用文火。三透之後。更拿白糖洒入鍋中。稍燜。味和即可起鍋。滴些麻油以引香味。

附注

本製品在燒的時候。湯汁第一候准。過寬過緊。都不適宜。

◎第二十二種 煮刀魚羹

刀魚這樣東西。味道的鮮美。沒有他魚可以過之。

但骨細且多。殊難暢食。而人家又不知去骨之法。故大都坐失美味。極堪可惜。若拿刀魚去骨之後。煮成魚羹。則味美汁鮮。不可比擬。現在將他的煮法寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具。「這是煮刀魚羹用的。」

(二) 刀一把。「這是切物用的。」

(三) 碗一隻。「這是盛了刀魚羹供食用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 刀魚數條。「拿他去鱗破肚。洗淨之後。便可候用。」

(二) 青橄欖數枚。「搗汁候用。」

(三) 雞湯一碗。「若然沒有。可用清醬油湯。」

(四)冬筍一隻。「切片候用」

(五)火腿一塊。「切屑候用」

(六)香菌數隻。「用沸水泡洗後。拿刀切絲

候用」

(七)醬油二兩。

(八)黃酒少許。「這是解除腥氣用的」

(九)蘇油一錢。「這是香料」

(十)董油一兩。

(十一)真粉一塊。「化水候用。這是着膩用的」

煮法

(一)拿雞湯、醬油、火腿、冬筍、香菌、董油等。先入鍋中。再拿刀魚將橄欖汁塗在他的脊骨上。更拿刀魚的脊鱗刺牢在鍋蓋的下面。

關上鍋蓋。燃火便燒。待他肉落鍋中。便行

第二手續。

(二)拿鍋蓋揭開。取出魚骨。將黃酒傾入。再燒一透。便行第三手續。

(三)拿真粉和入。用筷攪擾。見他湯汁稠膩。便可起鍋供食。加些蘇油以引香味。

附注

着膩過薄。過厚。都不合宜。務以適當為度。

◎第三十三種 煮糯米香腸

糯米香腸這樣東西。是拿豬腸洗淨後。中塞糯米。入鍋燒煮成的。他的味道。很為肥美。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是煮糯米香腸用的。」
(二)筷一隻。「這是翻轉豬腸預備洗滌用的。」

(三)蔴線數條。「這是結緊豬腸用的。」

(四)刀一把。「這是切糯米香腸片用的。」

(五)盆子一隻。「這是盛了糯米香腸片供食用的。」

(乙)材料的整備

(一)豬腸一付。「拿他用筷翻轉洗滌潔淨便可候用。」

(二)白糯米半升。「用籬淘淨後。浸入好醬油內。半日取出。便可候用。」

(三)醬油六兩。

(四)黃酒四兩。「這是解除腥臭用的。」

煮法

(五)茴香數只。「這是香料。」

(六)蔴油二兩。「這是拿他煎糯米香腸片用的。」

(七)清水二碗。

(一)拿豬腸切斷。長約尺許。一端先用蔴線結緊。然後將醬油糯米。納入腸中。待他納滿。一端又用蔴線結住。結就再行第二手續。
(二)拿清水。醬油。茴香等。先入鍋中。更拿糯米。豬腸。同時加入。然後燃燒。待他沸騰。便將黃酒。傾入。關蓋。再燒。改用文火。帶煮帶燜。待他水汗漸乾。香腸成熟。即可起鍋。起鍋之後。再行第三手續。
(三)拿刀將香腸切成薄片。然後用蔴油。另入

一鍋煎羹香腸黃透供食味很肥美。

附注

本製品第一洗滌潔淨。不然不但發臭。更須發苦。注意注意。

◎第二十四種 黃糯米香肚

糯米香肚這樣東西。是拿豬肚。滿塞糯米雞蛋後。入鍋燒煮成的。他的味道也很肥美。現在將他的煮法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮糯米香肚用的。」
- (二)刀一把。「這是切肚片用的。」

(乙)材料的整備

- (三)碗數隻。「這是盛了肚片供食用的。」

- (一)豬肚子一隻。「拿他翻轉。用鹽打洗。務使十分潔淨。方可候用。」

- (二)白糯米半升。「拿他水浸一夜。然後淘淨。用醬油葱屑。拌浸候用。」

- (三)葷油四兩。「這是拌入糯米內用的。」

- (四)雞蛋五枚。「破殼入碗。打和候用。這也是拌入糯米內用的。」

- (五)清水二碗。

- (六)醬油三兩。

- (七)黃酒二兩。「這是解除腥臭用的。」

- (八)茴香一隻。「這是香料。」

煮法

- (一)拿糯米。同雞蛋。葷油等。拌在一起。納入肚內。便行第二手續。

(二) 拿清水、醬油、茴香等。先行入鍋。更將肚子同時加入。關蓋燒煮。見他沸騰。便將黃酒傾下。再煮數透。改用文火。帶羹帶爛。待他湯汁漸乾。肚子已爛。即可起鍋。切片供食。味很肥美。

附注

本製品也以洗滌潔淨爲上。

◎第三十五種 羹龍胞鳳胎

龍胞鳳胎這樣東西。是拿雞肉豬肉。納入肚中。然後用香菌火腿等。入鍋燒煮成的。他的味道。非常鮮美。爲下酒的妙品。現在將他的煮法。寫在下面。整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋、爐各一具。這是羹龍胞鳳胎用的。

(二) 刀一把。「這是切物用的」
(三) 碗一隻。「這是盛了菜司供食用的」
(乙) 材料的整備

(一) 豬肚子一隻。「拿他翻轉洗滌。務使十分潔淨爲是」

(二) 雞一隻。「須擇肥嫩的童子雞。殺就洗淨。切成小塊。滷入醬油。便可候用」

(三) 豬肉六兩。「洗滌潔淨。切成小塊。滷浸醬油。便可候用」

(四) 火腿一塊。「切片候用」

(五) 香菌數隻。「用沸水泡洗。切條候用」

(六) 冬筍一隻。「剝去外殼。切片候用」

(七) 雞汁湯二碗。「若然沒有清水。也可代用」

(八)黃酒三兩。「這是解除腥臭用的」

(九)醬油三兩

煮法

(一)拿雞汁湯、火腿片及冬筍、香菌、醬油等。先行入鍋。更拿雞塊、肉塊、納入肚中。同時加入鍋內。引火燃燒。沸騰之後。便行第二手續。

(二)拿黃酒傾入鍋中。再燒一透。改用文火。待至雞肉酥爛。方可起鍋。切開供食。味很鮮美。

附注

本製品須燜煮酥爛。方可供食。燒煮亦宜多用文火。湯汁方不易乾。

◎第二十六種 黃蟊蟊羹

蟊蟊羹這樣東西。是拿蟊蟊的肉。入鍋和火腿香菌等。燒煮成的。他的味道。很為鮮美。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮蟊蟊羹用的」
- (二)刀一把。「這是切物用的」
- (三)碗一隻。「這是盛蟊蟊羹用的」

(乙)材料的整備

- (一)蟊蟊六兩。「拿他洗淨之後。緊湯入鍋。燒煮一沸。即行起鍋。剝殼取肉。盛器候用」
- (二)香菌數隻。「用沸水泡洗後。切條候用」
- (三)火腿少許。「切片候用」

(四)冬筍一隻。「剝殼切片候用。」

(五)雞鴨汙湯一碗。「味若嫌淡。可下食鹽少許。」

(六)黃酒一兩。「這是解除腥氣用的。」

(七)真粉一塊。「即豆粉的沉澱。化水候用。」

這是着膩用的。」

(八)麻油一錢。「這是香料。」

(九)董油二兩。「這是爆蟻用的。」

煮法

(一)拿董油入鍋。先行燒沸。便將蟻肉倒入鍋中。引鏟亂炒。急行第二手續。

(二)拿黃酒傾入。柴的一聲。急行關蓋。爇時揭開。加入雞湯。火腿。冬筍。香菌等作料。關蓋再燒。二沸之後。再行第三手續。

(三)拿真粉傾入。用鏟攪擾。見他湯汁稠膩。即可起鍋。加些麻油。以引香味。

附注

蟻蝦微。小肉不甚多。若用蟹螯代用。味也很佳。

◎第二十七種 煮鱸魚薺菜羹

羹

鱸魚薺菜羹。這樣東西。是拿鱸魚蒸熟之後。拆骨取肉。和薺菜入鍋。燒煮成的。他的味道。非常鮮美。為家庭間很宜常食的一種。便宜菜。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是煮鱸魚薺菜羹用的。」

(二) 刀一把。「這是切物用的。」

(三) 碗一隻。「這是盛鱈魚羹用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 鱈魚一尾。「拿他刮去鱗片。破肚出腸。洗滌潔淨。和入食鹽。黃酒。葱薑等。在飯

鍋中先行蒸熟。去皮拆骨。便可候用。」

(二) 薺菜半籃。「揀去雜草。洗淨之後。入鍋焯透。卽行取起。用冷水過清。捏團切細。便可候用。」

(三) 葷油四兩。「這是爆鱈魚肉用的。」

(四) 火腿少許。「切屑候用。」

(五) 冬筍少許。「切片候用。」

(六) 黃酒三兩。「這是解除腥氣用的。」

(七) 食鹽一撮。

煮法

(八) 白糖少許。「這是調和味道用的。」

(九) 清水二碗。「最好用雞鴨汁湯。」

(十) 麻油一錢。「這是香料。」

(十一) 胡椒末少許。「這也是香料。」

(十二) 真粉一塊。「化水候用。這是着膩用的。」

(一) 拿葷油入鍋。先行燒沸。再拿鱈魚肉。倒入炒爆。霎時。便行第二手續。

(二) 拿黃酒。傾入。柴的一聲。卽行關蓋。霎時。揭開。便將湯汁。食鹽。火腿。冬筍等。同時加入。再行燒煮。二透之後。可行第三手續。

(三) 拿粉膩。加入。用鏟攪擾。見他湯汁稠膩。便可起鍋。加些麻油。胡椒。以引香味。

附注

本製品着膩。若無豆粉。可用米粉。惟糯粉太凝。不適應用。

◎第三十八種 煮神仙茄

神仙茄這樣東西。是拿鮮嫩茄子。挖空其腹。中塞肉腐。後用雞湯等。入鍋燒煮成的。他的味道。極為可口。為茄食中未有之美菜。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮神仙茄用的。」
- (二)刀一把。「這是斬肉腐用的。」
- (三)碗數隻。「這是盛了神仙茄供食用的。」

(乙)材料的整備

煮法

- (一)小嫩茄十餘隻。「洗淨之後。摘去茄蒂。即在蒂部打洞。將腹內的子肉。盡行挖空。不可挖破。便可候用。」
 - (二)豬肉半斤。「須擇精肥兼有的。洗滌潔淨。批去肉皮。用刀切成小塊。更和入葱薑醬油黃酒等。亂剝使爛。剝爛之後。拌入火腿屑。香菌屑。綠豆粉。蝦仁丁等。拌和之後。便可候用。」
 - (三)雞汁湯一碗。
 - (四)麻油少許。「這是香料。」
- (一)拿豬肉。香菌。豆粉。蝦仁等。拌和的肉。調一隻。納入小嫩茄中。納就之後。仍將原蒂蓋好。用竹筴刺牢。然後再行第二手續。

(二) 拿雞湯入鍋。原汁若淡可加些食鹽。更拿肉茄同時投入。關蓋便燒。二透之後。改用文火。帶爛帶燒。茄肉成熟。方可起鍋。乘熱供食。味很鮮美。

附注

本製品的茄子。須採用小嫩而有式樣的若大老歪醜。都不適用。萬勿採取。

◎第二十九種 煮香菌盒

香菌盒這樣東西。是拿鮮菌一對。中嵌肉。和雞湯等。入鍋同煮成的。他的味道。非常鮮美。為下酒的妙品。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋。爐。各一具。「這是煮香菌盒用的。」

(二) 刀一把。「這是切物用的。」

(三) 碗一隻。「這是盛了香菌盒供食用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 鮮菌數十隻。「無論那種無毒鮮菌。都可候用。拿他深洗潔淨。摘去菌脚。便可候用。」

(二) 豬肉一斤。「須擇半精半肥的豬肉。拿他洗滌潔淨。批去肉皮。切成小塊。和入醬油。黃酒。葱屑。豆粉。及豆腐少許等。同時斬成腐爛。以便應用。」

(三) 干貝半兩。「須購細紋的干貝。拿他和入黃酒。微和些水。入鍋蒸燉。燉至極爛。連汁和入肉內。使有黏性。方可候用。」

(四) 雞湯二碗。「如味嫌淡。可下食鹽少許。」

(五)火腿數片。「這是和入湯內用的。」
(六)冬筍數片。「這也是加入湯內用的。」

羹法

- (一)拿鮮菌兩枚對合成盒中嵌肉腐攤置盆中。個個做就。便行第二手續。
(二)拿雞湯入鍋。先行燃燒。待他百沸。即將菌盒投入。並拿火腿冬筍同時加進。關蓋再燒。二透成熟。起鍋盛碗。便可供食。

附注

本製品做就之後。若置鮮荷葉上。入籠蒸透。然後供食。味也鮮美。

◎第四十種 羹鱸魚

四鰓鱸魚這樣東西。為松江的特產。是天下馳名的。但燒來不得其法。也便平常無味。沒有什麼稀

罕的地方。故有了名菜。第一要懂燒法。方能名符其實。不然還罷了。現在將他的煮法。寫在下面。整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮四鰓鱸魚用的。」
(二)刀一把。「這是切物用的。」
(三)筷一雙。「這是捲去鱸魚肚內的腸肺用的。」
(四)碗一隻。「這是盛了鱸魚供食用的。」

(乙)材料的整備

(一)四鰓鱸魚數尾。「須購鮮活的。拿他剖去鱗片。不必破肚。用筷一隻。從鱸魚的鰓孔。插入腹中。捲去臟腑。(鱸魚之肺很為鮮嫩。可以檢出。洗滌之後。仍入肚

中。以便燒煮。食者往往棄去。殊爲可惜。

（一）洗滌潔淨。安置磁碗。用葱酒清浸。便

可候用。」

（二）火腿數片。「這是引起香味用的。」

（三）冬筍數片。

（四）香菌數隻。「用沸水泡洗。切絲候用。」

（五）雞湯一碗。「味若嫩淡。可加食鹽少許。

知無雞湯。鴨湯。白臘肉湯等。都可候用。」

」

（六）葷油一兩。「這是和入雞湯內用的。」

煮法

（一）拿雞湯先入鍋中。燒煮沸騰。方將鱸魚冬

筍。火腿。葷油等。一同加入。

（二）開蓋再燒。二透之後。便即成熟。起鍋盛碗。

以便供食。

附注

鱸魚一物。起水即死。若須運遠。可置蔥糠之中。一週不壞。

◎第四十一種 煮五香魚

五香魚這樣東西。是拿鮮鱈魚。去鱗破肚。洗滌潔淨。用食鹽。甜醬。茴香末。川椒末等。敷消後。入鍋燒煮成的。他的味道。很爲鮮美。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

（甲）器具的整備

（一）鍋爐各一具。「這是煮五香魚用的。」

（二）鉢一隻。「這是消浸五香魚用的。」

（三）碗一隻。「這是盛了五香魚供食用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 鮮鰵魚一尾。「拿他去鱗剖肚。洗滌潔淨。用食鹽徧擦。數小時後。更用甜醬。川椒末。茴香末。等。敷塗魚體。安置鉢中。三四日後。刮去醬汁。便可候用。」

(二) 葷油三兩。「這是煎爆五香魚用的。」

(三) 醬油二兩。

(四) 黃酒二兩。「這是解除腥氣用的。」

(五) 白糖一撮。「這是調和味道用的。」

(六) 蘇油少許。「這是香料。」

煮法

(一) 拿葷油入鍋。先行燒沸。再拿鰵魚投入油中。兩面煎爆黃透。便行第二手續。

(二) 拿黃酒傾入。柴的一聲。便關鍋蓋。霎時揭

開。乃將醬油。清水。同時和入。關緊鍋蓋。再燒二透。方行第三手續。

(三) 拿白糖滲入。再爛片時。味和之後。即可起鍋。洒些蘇油。以引香味。

附注

煮本製品的鮮魚。不限鰵魚一種。其他如鱈魚。鱈魚等。都可採用。

◎ 第四十二種 煮淡菜

淡菜這樣東西。一名叫做東海夫人。又名叫做買干。和肉汁濃。煮味很肥美。婦女食之。有益。于帶下。產後。酒徒食之。亦解燥溼。詢為有裨衛生的菜司。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是煮淡菜用的。」

(二)碗一隻。「這是盛了淡菜供食用的。」

(乙)材料的整備

(一)淡菜一斤。「拿他入鍋和水煮沸。焯透取出。乘熱將他一一揀淨。更用清水漂淨候用。」

(二)肉汁濃湯一碗。「這是和淡菜同煮用的。淡菜最吸油汁。故肉湯油汁等。愈多愈妙。」

(三)豬肉半斤。「須肥多精少的。用刀切成小塊。便可候用。」

(四)葷油四兩。「這是煎爆淡菜用的。」

(五)黃酒六兩。「這是解除腥氣用的。」

(六)醬油四兩。「須購好的爲是。」

煮法

(七)白糖一撮。「這是調和味道用的。」

(一)拿葷油入鍋。先行燒沸。然後拿淡菜豬肉一同倒入。用鏟炒攪。待他爆透。便行第二手續。

(二)拿黃酒傾入。柴的一聲。關住鍋蓋。霎時揭開。加入濃汁肉露。關蓋再燒。改用文火。帶爛帶煮。愈爛愈妙。見他十分成熟。便行第三手續。

(三)拿白糖加入。再煮再爛。味和之後。方可起鍋。以便供食。

附注

本製品燒來愈爛愈妙。最好用肉汁多燒幾次。使他入味。或在飯鍋上。逐日蒸燉。然後供食。味

也很好。

◎第四十三種 煮茶葉蛋

茶葉蛋這樣東西。是拿茶葉和食鹽等。燒煮成的。他的味道。很有茶香。且帶鹹味。故人多喜食。但市上車中所售的。絕少佳品。因為他們不知燒法的緣故。若燒來太嫩。則黃固甚美。惟味不入。燒來太老。則味固深入。惟黃不嫩。二者均有缺點。必使黃嫩入味。方為佳品。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。〔這是煮茶葉蛋用的。〕
- (二) 罐一隻。〔這是裝茶葉蛋用的。〕

(乙)材料的整備

- (一) 雞蛋數十枚。用清水個個洗淨為是。

煮法

- (一) 食鹽四兩。〔或用醬油亦可。〕
 - (二) 紅茶葉三兩。
 - (四) 清水一鍋。
- (一) 拿雞蛋。先入鍋中。燃火燒煮。見他沸騰。急速取出。激入冷水。再煮。再激。二次之後。便行第二手續。
- (二) 拿雞蛋。搗殼作碎。使多裂紋。然後用清水。茶葉。食鹽。醬油等。再行燒煮。至入味為度。

附注

本製品所以要先燒一沸。即行激冷者。因經此種手續之後。雖再百燒。黃亦不老的緣故。但在第一次燒煮的時候。須注意其黃之是否老嫩適當。若火候一過。黃既燒老。激也無效了。經此

手續之後。再行燒煮。便須搗碎其殼。因不如是。不足以使蛋入味而可口。這爲從事者。應當知道的要訣。

◎第四十四種 煮大蛋

大蛋這樣東西。是拿豬尿泡。洗滌潔淨。中納雞鴨蛋汁。然後入鍋。燒煮成的。味道和真的無二。惟最足奇者。蛋的黃白。打和之後。納入泡內。煮熟之後。仍能黃白分清。和大蛋一般。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋。爐。各一具。「這是煮大蛋用的。」
- (二) 麻線一根。「這是繫繫豬尿泡用的。」

(乙)材料的整備

煮法

- (一) 豬尿泡一個。「拿他不先落水。用灰打拌。然後洗淨。便可候用。」
- (二) 雞子數枚。「視豬尿泡的大小而定。拿他破殼入碗。用筷打和。便可候用。鴨鵝等蛋。多可應用。」
- (三) 清水二碗。「這是煮大蛋用的。」
- (一) 拿打和的蛋汁。灌入豬尿泡內。見他已滿。用麻線繫紮其口。更用油紙包裹。使不進水。然後便行第二手續。
- (二) 拿豬尿泡沉入井底。隔夜取出。和水燒煮。二透便熟。破泡視之。則黃中白圈。儼若大蛋。

附注

本製品所以要在井底沉浸者。因要使他黃白分離的緣故。

◎第四十五種 羹鴨腦湯

鴨腦湯這樣東西是拿鴨的腦子和干貝火腿香菌冬筍等用雞湯燒煮成的。他的味道非常鮮美。現在將他的煮法寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮鴨腦湯用的。」
- (二)刀一把。「這是切物用的。」
- (三)碗一隻。「這是盛了鴨腦湯供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)鴨頭十個。「可在熟貨店內購得。拿他腦殼搞破。取出腦子。不可弄爛。盛器候

用。」

(二)火腿一塊。「切片候用。」

(三)冬筍一隻。「剝去外殼。切片候用。」

(四)香菌數隻。「用沸水泡洗。切絲候用。」

(五)干貝若干。「用黃酒和入在飯鍋上蒸

酥候用。」

(六)雞汁湯一碗。「這是煮鴨腦湯用的。」

煮法

- (一)拿雞湯入鍋。先行燒透。再行第二手續。
- (二)拿鴨腦。火腿。冬筍。香菌。干貝等。同入鍋中。再行燒煮。二透之後。便可起鍋。以便供食。

附注

本製品盛入碗中。須將碗中材料。排列整齊。以壯觀瞻。如鴨腦歸鴨腦。放在一起。干貝歸干貝。放

在一起等。餘可類推。

◎第四十六種 煮羊血羹

羊血羹這樣東西。是拿羊血和筍絲雞蛋等。用高湯入鍋燒煮成的。他的味道也很可口。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮羊血羹用的。」
- (二)刀一把。「這是切物用的。」
- (三)碗一隻。「這是盛了羊血羹供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)羊血三塊。「殺羊店內均有出售。拿他用清水漂淨。用刀切成細絲。便可候用。」

(二)鮮筍一隻。「剝去筍殼。采取嫩頭。用刀切成細絲。便可候用。」

(三)雞蛋數枚。「破殼入碗。洒些鹽花。用筷

打和。放入清水半碗。再行攪和。便可候用。」

(四)高湯一碗。「這是煮羊血羹用的。」

(五)胡椒末少許。「這是香料。」

(六)酸醋少許。「不喜食的。可以不用。」

煮法

(一)拿高湯入鍋。和入筍絲。先行燒沸。便行第二手續。

(二)拿羊血絲。輕輕倒入。用筷攪勻。勿使碎斷。更拿雞蛋汁。回環沃入。這時倘欲置醋。亦可加入了。加就。仍將竹筷輕輕攪勻。味和

起鍋。滲些胡椒。即可供食。

附注

本製品內若加荳油同煮。味尤肥美。

◎第四十七種 煮肉心蛋餃

肉心蛋餃這樣東西。是拿雞鴨等蛋。破殼打和入鍋煎煮。中包肉糜後。和水燒煮成的。他的味道。非常可口。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮肉心蛋餃用的。」
- (二)匙一把。「這是匙了蛋做餃用的。」
- (三)刀一把。「這是切肉用的。」
- (四)筷一雙。「這是打和蛋汁用的。」
- (五)鏟刀一把。「這是鏟蛋餃用的。」

(乙)材料的整備

- (六)碗一隻。「這是盛了蛋餃供食用的。」
- (一)蛋數枚。「無論雞蛋鴨蛋。都可候用。拿他破殼盛碗。和些食鹽黃酒。然後用筷。很打極和。即可供食。」
- (二)豬肉半斤。「須擇精肥兼有的。洗淨之後。拿他批去肉皮。切成小塊。和入葱鹽醬油黃酒。火腿屑。香菌屑等。用刀斬成一箇極爛。盛入碗中。便可候用。」
- (三)豬油一塊。「這是揩抹鍋底用的。」
- (四)高湯一碗。「若然沒有。清水也可代用。」

煮法

- (一)拿文火燒熱鍋子。將豬油一塊。在鍋底揩抹。見他出油。即拿豬油潑在旁邊。匙入蛋

汁一匙。蛋。鴨。葷。油。四。邊。滾。起。成。薄。餅。狀。當。取。肉。糜。一。塊。(若。龍。眼。大。小)置。於。其。中。用。鏟。刀。將。蛋。的。一。面。輕。輕。翻。起。作。成。餃。形。兩。面。煎。黃。便。即。鏟。起。如。此。輪。流。待。至。做。完。再。行。第。二。手。續。

(二)拿。煤。就。的。蛋。餃。隻。隻。重。行。入。鍋。加。入。高。湯。關。蓋。燒。煮。數。透。之。後。方。能。成。熟。起。鍋。供。食。味。很。可。口。

附注

本。製。品。做。來。愈。小。愈。妙。最。好。在。銅。勺。內。燒。製。方。不。致。大。

◎第四十八種 煮田雞鬆

田。雞。鬆。這。樣。東。西。是。拿。田。雞。蒸。熟。之。後。入。鍋。用。文。火。烘。焙。成。的。他。的。味。道。異。常。鬆。美。較。魚。肉。等。鬆。為。

勝。現。在。將。他。的。煮。法。寫。在。下。面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋。爐。各。一。具。「這。是。煮。田。雞。鬆。用。的。」
- (二)刀。一。把。「這。是。殺。田。雞。用。的。」
- (三)鏟。刀。一。把。「這。是。鏟。田。雞。鬆。用。的。」
- (四)洋。鐵。罐。一。個。「這。是。貯。藏。田。雞。鬆。用。的。」

(乙)材料的整備

- (一)田。雞。肉。三。斤。「拿。他。揀。去。腸。肺。洗。滌。潔。淨。便。可。候。用。」
- (二)黃。酒。六。兩。「這。是。解。除。臙。氣。用。的。」
- (三)食。鹽。少。許。
- (四)醬。油。四。兩。「和。白。糖。麻。油。薑。汁。等。煎。煮。候。用。」

(五) 葷油二兩。「這是烘焙田雞鬆的時候。揩抹鍋底用的。」

羹法

(一) 拿田雞和入黃酒、食鹽、葱薑等，先行蒸熟。盛入鍋中，藏湯煮熟，取出去骨，榨去水分，便行第二手續。

(二) 拿葷油入鍋，先行燒熱，即將榨乾的田雞肉，拆斷纖維，攤入鍋中，用文火烘焙。一面將鏟刀時時搗鬆田雞的肉紋，焙乾之後，絲紋蓬鬆，更拿醬油煎就的香汁傾入，再行焙乾，便可起鍋了。貯藏罐中，隨時可食。

附注

燒煮本製品的火愈微愈妙，不然必有燒焦煮僵之弊。

◎第四十九種 羹龜肉

龜肉這樣東西，為滋陰之品，且極有收縮力，食了非常有益，他的形式污穢，人多厭惡，不知他的味道，燒煮得其法的，較園菜真有霄壤之別哩。現在將他的羹法，寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「這是煮龜肉用的。」
- (二) 刀一把。「這是切龜肉用的。」
- (三) 大碗數隻。「這是盛龜肉用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 龜肉三斤。「拿他入鍋，和水先煮，焯透之後，取出去膜，漂洗潔淨，斬成小塊，便可候用。」

(二)素油半斤。「這是煎爆龜肉用的。」

(三)黃酒一斤。「這是解除陳臭用的。」

(四)醬油六兩。

(五)食鹽二撮。

(六)冰糖四兩。「這是提引鮮頭調和味道的。用的若然沒有白糖也可代用。」

(七)葱薑一紮。

煮法

(一)拿油入鍋。用烈火先行燒他一個百沸。便將龜肉傾入。任他煎爆。一面黃透。再爆一面。務使面面爆透。方行第二手續。

(二)拿黃酒傾入。柴的一聲。急關鍋蓋。不使洩氣。霎時揭開。乃將清水。將油。食鹽。葱薑等。全行加入。關蓋再燒。改用文火。燜煮半日。

附注

見他熟爛。方將冰糖滲入。加火再燒。味和之後。始可起鍋。乘熱供食。味很肥美。

本製品煮來愈酥愈妙。故燒煮龜肉須用硬的樹柴。燒煮之時。黃酒須重。方不臊臭。燒熟之後。又須乘熱供食。既冷之後。不宜再燉。恐反減味。

◎第五十種 煮蝦腦羹

蝦腦羹這樣東西。是拿蝦頭內絞出的腦汁。用薺菜。葱薑。黃酒。醬油等作料。入鍋燒煮成的。他的味道。很為鮮美。然食蝦者。往往棄其首殼。殊不知有絕佳的美味。存乎其間。真很可惜。這樣菜。可倒也算得廢物利用哩。現在將他的煮法。寫在下面。

(甲)器具的整備

(一) 鍋爐各一具。這是燒煮蝦腦羹用的。

(二) 刀一把。這是切齊菜用的。

(三) 碗一隻。這是盛了蝦腦羹供食用的。

(乙) 材料的整備

(一) 蝦頭殼若干。「愈多愈妙。拿他搗爛。盛入絹袋。絞滌其汁。盛器候用。」

(二) 齊菜半斤。「拿他揀去雜質。洗淨之後。入碗焯透。更入冷水過清。搥乾切細。便可候用。」

(三) 火腿數片。「這是提引香味以壯外觀用的。」

(四) 冬筍數片。「這是提引鮮味用的。」

(五) 葷油二兩。

(六) 黃酒四兩。「這是解除腥氣用的。」

煮法

(七) 食鹽少許。

(八) 清水一碗。「最好採用雞湯。」

(九) 真粉一塊。「化水候用。這只煮膩用的。」

(十) 蒜油一錢。「這是香料。」

(一) 拿蝦腦汁。雞湯。火腿片。冬筍片。葷油。食鹽。等。先行入鍋。燒煮沸騰。便行第二手續。

(二) 拿黃酒。傾入。待他再沸。便將齊菜加入。再煮一沸。味和之後。加入膩頭。用鏟攪攪。見他稠膩適度。即可起鍋。灑些蒜油。以引香味。

附注

本製品內若加干貝少許。味尤鮮美。

◎第五十一種 羹雞鬆

本製品內若加干貝少許。味尤鮮美。

雞鬆這樣東西。是拿肥雞。蒸熟之後。拆去筋骨。撕鬆纖維。然後入鍋。用文火焙煮成的。他的味道。非常鬆美。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋。各一具。「這是煮雞鬆用的。」
- (二) 鏟。一把。「這是鏟雞鬆用的。」
- (三) 洋鐵罐。一個。「這是貯藏雞鬆用的。」

(乙)材料的整備

- (一) 肥嫩雞一隻。「拿他殺死。用沸水泡洗。去毛破肚。洗滌潔淨。用刀切作四片。和入食鹽。黃酒。葱薑等作料。先行蒸爛。然後拆骨去筋。撕鬆纖維。便可候用。」
- (二) 葷油二兩。「這是烘煮雞鬆的時候。措

煮法

- 抹鍋底用的。」
- (三) 醬油三兩。「拿薑汁。麻油。白糖等。煎濃候用。」

(一) 拿葷油入鍋。用文火燒熱。燒熱之後。將雞肉攤置鍋底。微微焙煮。並將鏟背。隨手磨搗。務使纖維鬆散。焙鬆之後。再行第二手續。

(二) 拿醬油等。煎就的濃汁。洒入鍋內。使他入味。再行焙乾。便可盛起。貯藏鐵罐。隨時可食。

附注

本製品焙煮的火。須微微燃燒。方不致焦枯無味。

◎第五十二種 煮糯米塞藕

糯米塞藕這樣東西是拿白糯米塞入嫩藕孔中後入鍋燒煮成的他的味道非常甘美可作點心之用現在將他的煮法寫在下面

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具「這是煮糯米塞藕用的」
- (二)刀一把「這是切藕用的」
- (三)鏟一隻「這是刮去藕皮用的」
- (四)竹筴數根「這是塞藕用的」
- (五)盆子一隻「這是盛了藕片供食用的」

(乙)材料的整備

- (一)嫩塘藕數枝「拿他 滌潔淨 刮去藕皮削去藕節每節用刀斜切為二以便

塞米

- (一)糯米半升「用籬淘洗潔淨 滌乾候用」
- (二)桂花一撮「須用糖漬桂花這是拌入米內用的」
- (四)白糖一盆「這是蘸藕供食用的」

煮法

- (一)拿糯米拌些桂花納入藕眼納滿之後兩斷拼湊竹筴塞住便行第二手續
- (二)拿糯米藕橫置鍋中 和入清水 燃火便燒沸騰之後 改用文火 帶燒帶爛 以爛為度 熟後取出 取出竹筴 用刀切片 裝入盆中 洒些白糖 即可供食

附注

本製品須用樹柴燻煮 燻來愈酥愈妙

◎第五十三種 煮假蟹羹

假蟹羹這樣東西。是拿鱸魚代蟹。鹹蛋黃代蟹黃。另用火腿筍絲等。煮成蛋花湯。然後一同入鍋燒煮成的。他的味道。非常鮮美。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋。煨各一具。「這是煮假蟹羹用的。」
- (二)刀。一把。「這是切物用的。」
- (三)碗。一隻。「這是盛了假蟹羹供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)鮮鱸魚一尾。「拿他刮去鱗片。剖肚挖腸。洗滌潔淨。盛入盆中。和入食鹽一撮。黃酒三兩。葱薑一掬。入鍋先行蒸熟。拆

去皮骨便可候用。」

- (二)鹹蛋數枚。「拿他先行煮熟。搞破取黃。

以便候用。」

- (三)火腿一塊。「切片候用。」

- (四)冬筍一隻。「切絲候用。」

- (五)高湯一碗。「若然沒有清醬油湯。也可

代用。」

- (六)雞蛋二枚。「破殼入碗。用筷打和。加些

清水。便可候用。」

- (七)醬油少許。「若高湯已鹹。可以不用。」

- (八)酸醋少許。「不喜酸的。可以不用。」

- (九)芡粉一撮。「化水候用。這是着膩用的。」

- (十)麻油少許。「這是香料。」

- (十一)胡椒末少許。「這也是香料。」

煮法

(十二)白糖少許。「這是調和味道用的。」

(十三)黃酒一兩。「這是解除腥氣用的。」

(一)拿高湯入鍋。先行燒沸。便將冬筍火腿和入同煮。更將打和蛋汁。傾入湯中。用鑊攪擾。待他沸起。便行第二手續。

(二)拿鱸魚肉。鹹蛋黃。同時加入。見他沸起。傾些黃酒。再行沸起。加入白糖。味和之後。卽下芡粉。用鑊攪擾。稠膩適度。便可起鍋。加些香料。可供食了。

附注

本製品若不下芡粉。湯尤鮮美。

◎第五十四種 煮蛋湯

蛋湯這樣東西。是拿雞蛋或鴨蛋。候殼打和後。入

鍋和醬油湯。燒煮成的。他的味道。也很鮮美。爲各家庭中常食之品。他的名目。也有四種。用肉絲燒煮的。叫做肉絲蛋湯。用蝦仁燒煮的。叫做蝦仁蛋湯。用開洋燒煮的。叫做開洋蛋湯。用干貝燒煮的。叫做干貝蛋湯。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋。爐。各一具。「這是煮蛋湯用的。」

(二)刀。一。把。「這是切物用的。」

(三)筷。一。雙。「這是打蛋用的。」

(四)碗。一。隻。「這是盛了蛋湯供食用的。」

(乙)材料的整備

(一)蛋。數。枚。「無論雞鴨等蛋。都可候用。拿他破殼入碗。用筷打和。加入食鹽少許。

黃酒少許。葱屑少許。再打數下。務使極勻。便可候用。」

(二) 豬肉六兩。「拿他批去肉皮。拆去肉骨。用刀批成薄片。更切成細絲。(肉絲須肥多精少者爲佳) 拌入蛋內。便可候用。這是煮肉絲蛋湯用的材料。」

(三) 水晶蝦六兩。「拿他擠出蝦肉。和入蛋內。便可候用。這是煮蝦仁蛋湯用的材料。」

(四) 大蝦米半兩。「拿他和入黃酒。在飯鍋上先行蒸透。和入蛋內。(蝦米蒸後。須待冷透。方可和入) 便可候用。這是煮開洋蛋湯用的材料。」

(五) 干貝半兩。「拿他浸入酒中。先在飯鍋

蒸嫩熟爛。然後和入蛋內。便可候用。這是煮干貝蛋湯用的材料。」

(六) 葷油一兩。「這是和入蛋湯內用的。」

(七) 醬油二兩。「須購好的爲宜。」

(八) 火腿少許。「拿他切成細層候用。」

(九) 清水一碗。「最好採用高湯。」

(十) 大蒜一枝。「切細候用。這是香料。」

煮法

(一) 拿湯先入鍋中。和准味道。加些葷油。燒他百沸。便行第二手續。

(二) 拿配置完備的蛋汁一碗。傾入鍋中。一透便就。起鍋盛碗。上面洒些火腿蒜屑。以引香味。

附注

本製品若在打和蛋汁的時候。蛋中少微加些清水。竭力再打。然後燒煮。味尤鮮嫩。惟水過多。則反不妙。且致不成食品。注意注意。

◎第五十五種 黃麪敷蟹

麪敷蟹這樣東西。是拿河蟹斬開兩片。敷塗麪糊。入鍋燒煮成的。他的味道。非常可口。最宜作下酒的妙品。現在將他的煮法。寫在下面。

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「這是煮麪敷蟹用的。」
- (二) 刀一把。「這是斬開蟹殼用的。」
- (三) 碗一隻。「這是盛了麪敷蟹供食用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 河蟹五六隻。「拿他洗淨大蟹。便可候

用。」

- (二) 麪粉半碗。「盛碗候用。」
- (三) 黃酒三兩。「這是解除腥氣用的。」
- (四) 醬油三兩。
- (五) 白糖少許。「這是和味用的。」
- (六) 薑油四兩。「這是煎煮麪敷蟹用的。」

煮法

- (一) 拿葷油入鍋。先行燒熱。便行第二手續。
- (二) 拿鮮蟹用刀。暨斬兩片。急將斬開之處。撒入麪粉碗中。使他黏塗。則蟹黃不致流去。乃入油鍋。煎爆敷粉之處。隻隻斬就。待他爆透。再行第三手續。
- (三) 拿黃酒傾入。柴的一聲。急關鍋蓋。不使走氣。霎時揭開。乃將醬油。清水。白糖等作料。

附注

徐徐加入。再燒一透。(碗內之麵須和些水攪勻候用)便將麵粉倒入。用筷攪擾。使他和勻。見他湯汁成糊。稠膩適度。便即起鍋。可供食了。

本製品用的蟹。以蘇州之羊腸蟹。常熟之金爪蟹為最著。

◎第五十六種 袁蟹粉獅子

頭

蟹粉獅子頭這樣東西。是拿肥豬肉和蟹肉。豆粉。醬油。薑汁等。用刀斬成肉糜。做成肉圓。後入鍋燒。裏成的他的味道。非常鮮美。現在將他的袁法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是袁蟹粉獅子頭用的。」
- (二)刀一把。「這是斬肉用的。」
- (三)碗一隻。「這是盛了蟹粉獅子頭供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)河蟹數隻。「拿他洗滌潔淨。用柴草十字花紮住。然後入飯鍋蒸熟。取出拆肉。盛器候用。」
- (二)豬肉一斤。「須購精少肥多的鮮豬肉。用刀批去肉皮。拆取肉骨。切成小塊。和入葱薑食鹽醬油黃酒等作料。拿他亂剝。斬成肉糜。便可候用。」

(三)豆粉半小杯「這是和入肉糜內用的」

(四)葷油四兩「這是煎燻蟹粉獅子頭用的。若然沒有素油也可代用」

(五)黃酒三兩「這是解除腥氣用的」

(六)醬油三兩「味若嫌淡。可加食鹽少許」

(七)白糖一撮「這是調和味道用的」

(八)蘇油一錢「這是香料」

(九)大菜心半斤「拿他煮熟或焯透切細候用。這是蟹粉獅子頭用的和頭」

羹法

羹法

(一)拿蟹肉、豬肉、豆粉三物。拌在一起。用手做成圓球。個個擺置盆中。便行第二手續。

(二)拿葷油入鍋。先行燒沸。便拿做就的獅子頭。逐個投入油中。四面煎燻。燻透之後。再

行第三手續。

(三)拿黃酒傾入。柴的一聲。急關鍋蓋。霎時揭開。乃將醬油、食鹽、清水、菜心等。同時加入。再燒二透。加入白糖。味和之後。即可起鍋。洒些蘇油。可供食了。

附注

本製品內。若能和入豬腦二付。斬爛同煮。味更鮮嫩。

◎第五十七種 羹肉塞辣茄

肉塞辣茄這樣東西。是拿青辣茄挖空其子。泡洗潔淨。然後用肉糜塞嵌。入鍋燻煮成的。他的味道很為清美。為夏食佳品。現在將他的羹法。寫在下面。

整備

面。

羹法

整備

面。

羹法

整備

羹法

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮肉燻辣茄用的。」
- (二)解手小刀一把。「這是挖去辣茄子用的。」
- (三)廚刀一把。「這是斬肉用的。」
- (四)篦一雙。「這是塞肉入辣茄內用的。」
- (五)碗一隻。「這是盛了辣茄塞肉供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)青嫩辣茄四五十隻。「拿他切去茄蒂。用小刀插入茄中。捲去其子。務使盡淨。然後用沸水泡洗。更入冷水。漂浸半時。方可候用。」
- (二)猪肉半斤。「須購肥多精少的。拿他批

煮法

- 去肉皮。拆去肉骨。切成小塊。和入醬油。黃酒。葱屑。白糖。火腿屑。綠豆粉。等。用刀剝他一個極爛。盛入碗中。便可候用。」
- (三)高湯一鍋。「這是煮肉塞辣茄用的。」
 - (四)食鹽少許。「這是和高湯內用的。倘高湯已鹹。則無須再用了。」
 - (五)冬筍數片。「這是提引鮮味用的。」
 - (六)火腿數片。「這是以壯外觀用的。」
 - (七)蔗油少許。「這是香料。」
- (一)拿肉糜用篦塞入辣茄肚內。隻隻塞就。便行第二手續。
 - (二)拿高湯。冬筍。火腿。等。先行入鍋。燃燒沸騰。便行第三手續。

(三)拿辣椒投入鍋中。用急火燃燒。二沸之後。即可起鍋。洒些麻油。以便供食。

附注

本製品煮熟之後。即須起鍋供食。不可爛在鍋內。恐怕他要發黃的緣故。

◎第五十八種 煮羊肉

羊肉這樣東西。為冬日之佳品。食了是有裨身體的。不食羊的。往往嫌他臊臭。其實燒煮得了法。也萬萬不會有臊氣的。現在將他的燒法。寫在下面。整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋。爐。各一具。「這是煮羊肉用的。」
- (二)刀。一把。「這是切羊肉用的。」
- (三)碗。數隻。「這是盛了羊肉供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)羊肉三斤。「拿他切成一寸見方的小塊。用熱水泡洗潔淨。便可候用。」
- (二)白蘿蔔一個。「洗淨之後。用銀針孺刺細眼。便可候用。」
- (三)醬油六兩。
- (四)食鹽少許。「無鹽不入味。故無論燒煮何物。食鹽多少必須用些。」
- (五)黃酒六兩。「這是解除臊氣用的。」
- (六)冰糖半杯。「這是調和味道用的。若然沒有白糖也可代用。」
- (七)大蒜二枝。「洗淨之後。用刀切細候用。這是香料。」

煮法

(一) 拿羊肉入鍋。和入清水半鍋。蘿蔔一個。燃火便煮。待他沸騰。劈去浮膜。劈清之後。將蘿蔔取出棄去。便行第二手續。

(二) 拿黃酒傾入。待他再沸。更拿醬油。食鹽。同時加入。改用文火。兼燜兼燒。見他十分酥爛。再行第三手續。

(三) 拿冰糖投入。文火燃煮。待他溶解。味和。便可起鍋。酒些蒜葉。以便供食。

附注

本製品須用樹柴燒煮。方易熟爛。再紅煮可用醬油。白煮則用食鹽。

◎第五十九種 煮鍋巴湯

鍋巴湯這樣東西。是拿蘑菇和雞汁。煮成的湯。拿他來釀食。用麻油炸透的鍋巴。(即飯鑿)便叫

他做鍋巴湯。他的味道。非常清香。而且鮮美。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋。爐。各一具。「這是煮鍋巴湯用的。」
- (二) 大碗。一隻。「這是盛口蘑菇雞汁湯用的。」
- (三) 盆子。一隻。「這是盛鍋巴湯用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 蘑菇。數隻。「拿他洗淨去脚候用。」
- (二) 雞汁。湯。一碗。「這是與蘑菇同煮用的。」
- (三) 鍋巴。三張。「即飯鍋底內的燒枯飯鑿。」
- (四) 麻油。若干。「這是炸鍋巴用的。」

煮法

(一) 拿雞汁湯入鍋和蘑菇同煮。味若嫌淡。加

些醬油。煮到百沸。方可起鍋。盛入大碗。以便蘸食。

(二) 拿藤油入鍋。與雞湯同時燒。煮油鍋燒沸。急將鍋巴投入。炸透。取起。盛入磁盆。即可供食。

附注

本製品的食法。可拿鍋巴。傾入湯中。隨傾隨食。不可遲延。鍋巴一冷。便無味了。

◎第六十種 煮凍蹄

凍蹄這樣東西。是拿鮮豬蹄。和入各種作料。入鍋燒爛之後。取出。凝凍成的。他的味道。非常優美。為冬日下酒的妙品。現在將他的燒法。寫在下面。整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋。爐。各一具。「這是燒煮凍蹄用的。」
(二) 刀。一。把。「這是刮去肉皮上的污穢用的。」

(三) 淺鉢。一。隻。「這是凍蹄用的。」

(四) 盆子。一。隻。「這是盛了凍蹄供食用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 鮮豬蹄。一。隻。「拿他斬為數塊。洗淨候用。」

(二) 醬油。十二兩。

(三) 黃酒。一。斤。「這是解除腥氣用的。」

(四) 冰糖。四兩。「這是調和味道的用的。」

(五) 香料。一。包。「用葛布包好。這是置入鍋中用的。」

(六) 洋菜。二十文。「這是和入鍋內。使易凝

涼用的。」

煮法

- (一) 拿鮮蹄入鍋和水燒煮一透之後。用刀在肉皮上徧刮。再燒再刮。務使十分潔淨。然後在清水內漂清瀝乾。乃行第二手續。
- (二) 拿鮮蹄和水入鍋燒煮。先用烈火。後改文火。漸漸燜煮。待他極爛。將骨提出。然後再行第三手續。

(三) 拿鍋中鮮蹄零物捺碎。這時便將醬油食鹽黃酒冰糖五香包等一同加入。再煮數沸。可將五香包提出。加入洋菜一掬。溶解之後。連湯盛入淺鉢。俟冷凝凍。切條供食。其味無窮。

附注

五香包內的香料。爲茴香。川椒。山芳。丁香。料皮等。中國藥店均有出售。

◎第六十一種 煮五香肉

五香肉這樣東西。是拿豬肉。和入各種香料。後入鍋乾煮成的。他的味道。很爲香美。爲下酒的妙品。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「這是煮五香肉用的。」
- (二) 刀一把。「這是切肉用的。」
- (三) 鏟一把。「這是鏟五香肉用的。」
- (四) 大盆一隻。「這是盛了五香肉供食用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 猪肉二斤。「須購完全精肉。拿刀切成

方塊。用食鹽搨擦。便可候用。」

(二) 薑汁三兩。「這是煎煮五香肉用的。」

(三) 醬油三兩。

(四) 黃酒三兩。「這是解除腥氣用的。」

(五) 甜醬三匙。

(六) 冰糖一撮。「這是調和味道用的。」

(七) 茴香二雙。「這是香料。」

(八) 花椒一撮。「這也是香料。」

煮法

(一) 拿油入鍋。先行燒沸。便拿精肉落鍋。引鏟

亂炒。爆透之後。便行第二手續。

(二) 拿黃酒。醬油。甜醬。冰糖。加入。改用文火。徐

徐烹煮。少頃。再加茴香。花椒。再煮十分。其

附注

本裝品。注意不加水煮。

汁已成黏液體。盛入大盆。涼冷凝結。便可
供食。味很香美。

◎第六十二種 煮八寶豆腐

八寶豆腐。這樣東西。是拿豆腐和香菌。蘑菇。火腿。
雞。扇。松子。仁。瓜子。仁。八樣東西煮成的。他的味道
很為可口。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具。「這是煮八寶豆腐用的。」

(二) 刀一把。「這是切物用的。」

(三) 碗一隻。「這是盛了八寶豆腐供食用

的。」

(乙)材料的整備

(一)嫩豆腐一碗「拿他漂清之後用刀切成粉碎盛入碗中以便供食」

(二)香菌數隻「用沸水泡洗去脚切條便可候用」

(三)蘑菇數隻「也用沸水泡洗去脚切屑候用」

(四)火腿一塊「拿他切屑候用」

(五)熟雞肉一塊「拿他撕細候用」

(六)松子仁半兩

(七)交子仁二錢

(八)濃雞湯一碗「這是煮八寶豆腐用的湯汁」

煮法

(一)拿雞湯先行入鍋和味燒沸(須略鹹些)便行第二手續

(二)拿八寶同時投入燒他二透便可起鍋盛碗供食味很鮮美

附注

本製品起鍋之後加些胡椒麻油味尤香美

◎第六十三種 煮八珍麪

八珍麪這樣東西是拿麵粉和鵝魚蝦筍菌和芝麻花椒八件東西研成粉末趕打成的食時只將開水泡浸便可成熟味很鮮美行旅極便現在將他的煮法寫在下面

整備

(甲)器具的整備

(一)麵杖一根「這是打麵用的」

- (二)刀一把「這是切麵用的」
- (三)鉢一隻「這是拌麵用的」
- (四)小磨一隻「這是牽細各種粉子用的」
- (五)碗一隻「這是盛了八珍麵用開水沖食用的」

(乙)材料的整備

- (一)豬肉若干「多少可以酌用拿他緊湯煮熟之後晒來極乾上磨牽細候用」
- (二)魚肉若干「同前整備以便應用」
- (三)蝦肉若干「也須同前整備以便應用」
- (四)鮮筍若干「也須同前整備以便應用」
- (五)香菌若干「也須同前整備以便應用」
- (六)芝蔴若干「上磨牽細候用」
- (七)花椒若干「也須同前整備以便應用」

羹法

- (八)麵粉若干「多少均可酌用」
 - (九)濃雞汁湯若干「這是拌麵粉用的」
- (一)拿各種粉麵用雞湯拌在一起用杖打薄用刀切細便成八珍麵了裝盒貯藏隨時可食。
- (二)食的時候祇拿該麵預畚碗中用沸水泡下便可食了。

附注

本製品內應用的雞魚等肉務取極精稍帶肥膩者勿用爲要。

◎第六十四種 羹葛仙米湯

葛仙米湯這樣東西是拿葛仙米和雞汁湯及豬腦香菌冬筍火腿等燒煮成的他的味道非常鮮

美爲我國酒席上常用的菜司。現在將他的煮法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮葛仙米湯用的。」
- (二)刀一把。「這是切物用的。」
- (三)碗一隻。「這是盛了葛仙米湯供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)葛仙米一撮。「拿他入小砂罐中和些沸水在灶肚內煨爛取出。用清水漂淨便可候用。」
- (二)豬腦一付。「捲去血筋。和些黃酒。食鹽。葱梗。生薑。先在飯鍋上燉熟。取出切片。」

便可候用。」

(三)火腿一塊。「切片候用。」

(四)冬筍數片。

(五)香菌數隻。「拿他用沸水泡洗。去脚切條候用。」

(六)雞湯一碗。

煮法

(一)拿雞汁先行入鍋。燒煮沸騰。便行第二手續。

(二)拿仙米。冬筍片。火腿片。香菌絲等。一同入鍋。燒煮二透。便可起鍋。盛碗供食。味很鮮美。

附注

本製品在盛碗的時候。須將碗面。配搭整齊。不

可亂擠縱橫致失外觀。

◎第六十五種 煮干貝湯

干貝湯這樣東西。是拿干貝和雞肉冬筍蘑菇火腿等。用雞湯燒煮成的。他的味道也很鮮美。為我國酒席上常用的菜司。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮干貝湯用的。」
 - (二)刀一把。「這是切物用的。」
 - (三)碗一隻。「這是盛了干貝湯供食用的。」
- (乙)材料的整備
- (一)干貝半兩。「拿他置入茶杯和入黃酒二兩。先在飯鍋上蒸酥候用。」

煮法

- (二)雞肉一塊。「拿熟雞肉一塊。撕碎候用。」
 - (三)冬筍數片。
 - (四)火腿數片。「這是鋪在碗面。以壯觀瞻用的。」
 - (五)蘑菇數隻。「用沸水泡洗。去脚切條候用。」
 - (六)雞湯一碗。「這是煮干貝湯用的。」
- (一)拿雞湯入鍋。先行燒煮。待他沸騰。便行第二手續。
- (二)拿干貝。雞肉。火腿。冬筍。蘑菇等。一同加入。燒湯二透。便即成熟。起鍋盛碗。以便供食。
- 附注
- 本製品的碗面。也須配置整齊為要。

◎第六十六種 煮羅漢菜

羅漢菜這樣東西。是拿雞肉餅子。魚丸。白果。扁尖。冬筍。火腿。肉絲。交菜。走油肉。冬菇等。入鍋用雞湯燒煮成的。他的味道。非常鮮美。為我國酒席上常用的大菜。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮羅漢菜用的。」
- (二)刀一把。「這是切物用的。」
- (三)大碗一隻。「這是盛了羅漢菜供食用的。」

(乙)材料的整備

- (一)熟雞子一塊。「切成狹條候用。」
- (二)肉餅子一塊。「這是拿豬肉斬爛後蒸

熟成的。用刀切成薄條候用。」

- (三)魚丸十個。「做魚丸的方法。可參觀本編第二十三種。煮魚丸欄內。做就便可候用。」
- (四)白果十餘粒。「拿他煮熟。剝殼候用。」
- (五)扁尖三根。「用沸水泡洗。撕條切斷候用。」
- (六)冬筍數片。
- (七)火腿數片。「這是舖在碗面。以壯外觀用的。」
- (八)肉絲半杯。「拿生豬肉。批薄切絲候用。」
- (九)交菜數片。「入鍋焯熟候用。若在油鍋內炸過一次。這便叫做煨白菜。味更香美。」

(十)熟走油肉四五片。

(十一)冬蕪數隻。「用沸水泡洗去脚切條候用。」

(十二)雞汁湯一碗。「這是煮羅漢菜用的。」

羹法

(一)拿雞湯和生肉絲。先行入鍋。燒煮沸騰。便行第二手續。

(二)拿各種作料。一并加入。關蓋再燒。二沸之後。便即成熟。起鍋盛碗。以便供食。

附注

本製品拿肉絲爲底。其餘爲面。碗頭務須配置整齊。方爲雅觀。

◎第六十七種 羹素肉圓

素肉圓這樣東西。是拿老滷豆腐。切成細丁。和入

鹹筍丁。榨菜丁。金針丁。木耳丁。荸薺丁。同拌一起。再和捺碎的糟乳腐一塊。豆粉少許。做成肉圓後。入鍋燒煮成的。他的形式。與肉圓毫無兩樣。不過有葷素之別罷了。他的味道。也很可口。現在將他的羹法。寫在下面。以供素食者的參攷。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是羹素肉圓用的。」

(二)刀一把。「這是斬素肉圓用的。」

(三)碗一隻。「這是盛了素肉圓供食用的。」

(乙)材料的整備

(一)老滷豆腐一塊。「拿他漂淨後。用刀切成細丁候用。」

(二)鹹筍一隻。「拿他洗淨。切丁候用。」

(三)榨菜少許。「也須切丁候用。」

(四)金針菜少許。「用沸水焯泡洗淨之後切丁候用。」

(五)木耳少許。「也須用沸水泡浸後切丁候用。」

(六)精乳腐一塊。「拿他用刀背捺碎候用。」

(七)豆粉半杯。「這是拌入素肉糜內用的。」

(八)豆油三兩。「這是煎素肉圓用的。」

(九)香菌數隻。「拿他用沸水泡浸去脚切條候用。」

(十)金針菜一兩。「這是和頭。拿他用沸水泡洗過清候用。」

(十一)油麵筋一串。「這也是和頭。用剪剪碎候用。」

(十二)香豆腐干三四塊。「這也是和頭。拿他切絲候用。」

(十三)醬油三兩。

(十四)食鹽少許。

(十五)白糖一撮。「這是調和味道用的。」

(十六)蔥油一錢。「這是香料。」

糞法

(一)拿豆腐丁、鹹筍丁、榨菜丁、金針屑、木耳屑、乳腐、豆粉等同拌和勻。用手製成圓球。個個安放盆中。便行第二手續。

(二)拿豆油入鍋。先行燒沸。然後拿素肉圓放入煎爆。待他四面黃透。便行第三手續。

(三)拿清水、醬油及金針菜、油麵筋、腐干絲等和頭。同時加入。燜煮二透。方將白糖酒入。

再烟片刻味和之後。即可起鍋。盛碗供食。外加蘇油以引香味。

附注

本製品盛入碗中。須拿素肉圓攤置碗面。以壯外觀。

◎第六十八種 煮豬舌頭

豬舌頭這樣東西。是拿豬的舌頭。洗滌潔淨。入鍋和醬油黃酒白糖等作料。燒煮成的。他的味道也很可口。為下酒的妙品。現在將他的煮法。寫在下面。

整備 (甲)器具的整備

- (一) 銅爐各一具。「這是煮豬舌頭用的。」
- (二) 刀一把。「這是切豬舌頭用的。」

(乙)材料的整備

- (一) 豬舌頭一個。「拿他用沸水焯泡後。用刀刮去他舌上的白膩。洗滌潔淨。方可候用。」
- (二) 醬油三兩。「若再嫌淡。可下食鹽少許。」
- (三) 黃酒三兩。「這是解除腥氣用的。」
- (四) 白糖一撮。「這是提引鮮頭調和味道用的。」
- (五) 蔥薑一紫。「這是香料。」
- (六) 茴香一隻。「這也是香料。」
- (七) 好醬麻油一盆。「這是在食豬舌頭的時候。蘸拌用的。」

煮法

(一) 拿洗滌潔淨的豬舌頭和入醬油清水入鍋先行煮沸。再行第二手續。

(二) 拿黃酒傾入。開蓋再燜。見他行將熟爛。便全白糖酒入。再燜片刻。味和之後。即可起鍋。用刀切片。盛盆供食。味很鮮美。

附注

本製品須用緊湯燜煮。同時倘須煮肉。則可和入肉鍋同煮。

◎第六十九種 紅燒冬瓜

紅燒冬瓜這樣東西。是拿冬瓜切花後。和醬油白糖等入鍋燒煮成的。他的燒法。很為便利。為普通家庭常食的菜。現在將他的煮法。寫在下面。

(甲) 器具的整備

煮法

(一) 鍋爐各一具。「這是煮冬瓜用的。」

(二) 刀二把。「這是切冬瓜用的。」

(三) 鏟一雙。「這是刮去冬瓜皮用的。」

(四) 碗一雙。「這是盛了燒冬瓜供食用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 冬瓜一箇。約重一斤。「用鏟刮去他的皮。用刀剝去他的瓤。切成一寸二分的一方塊。再拿刀在他的外面。深切十字刀路。便可候用。」

(二) 醬油三兩。「嫌淡可加食鹽。」

(三) 素油二兩。「這是煎爆冬瓜用的。」

(四) 白糖一撮。「這是調和味道用的。」

(五) 蔥油少許。「這是香料。」

(一) 拿冬瓜傾入鍋。先行燒沸。便行第二手續。

(二) 拿冬瓜傾入。四面煎爆。待他爆透。便將醬油清水。同時加入。再煮一透。更拿白糖。酒入鍋中。味和之後。方可起鍋。加些麻油。以引香味。

附注

又法可拿冬瓜切成極薄之片。約厚一分。預置碗中。澆些食鹽。用百沸開水泡沃。亦可供食。其味很清。

◎第七十種 鮮菌燒豆腐

鮮菌燒豆腐這樣東西。是拿茅柴菌和豆腐燒煮成的。他的味道。很為鮮美。為素食中很可口的東西。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具。「這是煮鮮菌燒豆腐用的。」

(二) 刀一把。「這是切豆腐和菌用的。」

(三) 碗一隻。「這是盛了鮮菌燒豆腐供食用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 茅柴菌五兩。「拿他洗滌潔淨。用刀切碎候用。」

(二) 豆腐三塊。「用水漂淨。批去面底的一層老皮。切成方塊。便可候用。」

(三) 素油二兩。「這是煎爆豆腐用的。」

(四) 醬油三兩。

(五) 白糖十撮。「這是調和味道的。」

(六) 蒜油少許。「這是香料」

煮法

(一) 拿油入鍋。先行燒熱。便拿豆腐入鍋。四面略煎。便行第二手續。

(二) 拿紫柴菌投入。乘手更將醬油清水。同時加入。關蓋燒煮。三透之後。更拿白糖酒入。再燒片刻。味和之後。即可起鍋。滴些蒜油。以引香味。乘熱供食。味很鮮美。

附注

鮮菌有毒無毒的兩種。檢驗之法。可在燒的時候。將銀器投入。燒熟之後。視銀器之黑白。定菌毒之有無。(黑者有毒白者無毒)

◎第七十一種 紅燒白菜

紅燒白菜這樣東西。是拿白菜用油糖紅煮後。再

拿肉絲蝦米冬菇等。同煮成的。他的味道。非常鮮美。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「這是煮紅燒白菜用的」
- (二) 刀一把。「這是切白菜用的」
- (三) 碗一隻。「這是盛了紅燒白菜供食用的」

(乙) 材料的整備

- (一) 白菜半顆。「拿他擷去外葉。採用嫩心。用刀切成一寸長三分闊的條塊。洗淨之後。便可候用」
- (二) 豬肉半斤。「拿他批去肉皮。用刀切成細絲候用」

(三)冬菰數隻。「拿他用沸水泡洗。切成細條。便可候用。」

(四)蝦米半杯。「用熱水泡軟候用。」

(五)醬油三兩。

(六)黃酒三兩。「這是解除腥氣用的。」

(七)白糖一撮。「這是調和味道用的。」

(八)高湯一碗。「若然沒有。即泡洗的冬菰蝦米湯。也可候用的。」

蝦米湯。也可候用的。」

(九)蘇油少許。「這是香料。」

(十)素油三兩。「這是煎煨紅燒白菜用的。」

羹法

(一)拿油入鍋。先行燒沸。將白菜倒入炒軟。更拿醬油調糖。入鍋同炒。使白菜作深紅顏色。即行鑊起。再行第二手續。

(二)拿鍋洗淨。再用素油。倒入燒沸。乃將肉絲。冬菰。蝦米。等入鍋同炒。爆透之後。傾入黃酒。霎時再行第三手續。

(三)拿炒紅的白菜。高湯。醬油。等一并加入。開蓋同燒。二透之後。便將白糖。洒入。再燜片刻。即可起鍋。加些蘇油。以引香味。

附注

本製品燒羹。湯汁不宜過多。多則乏味。

◎第七十二種 紅燒茄子

紅燒茄子這樣東西。是拿茄子入油炸透。後和肉丁。冬菰。丁。蝦米。丁。等燒成的。他的味道。也很鮮美。現在將他的羹法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。這是煮紅燒茄子用的。
- (二) 刀一把。這是切茄子用的。
- (三) 碗一隻。這是盛了紅燒茄子供食用的。

(乙) 材料的整備

- (一) 茄子一斤。拿他切去茄蒂。剖作兩半。挖去茄子。每半更剖為二。帶皮切作三角形塊。洗淨瀝乾。便可候用。
- (二) 豬肉半斤。須半精半肥的。拿他批去肉皮。切成細丁。便可候用。
- (三) 蝦米半杯。用沸水泡浸候用。
- (四) 素油半斤。這是炸茄用的。
- (五) 黃酒一兩。這是解除燥氣用的。
- (六) 醬油三兩。

煮法

- (七) 高湯半杯。若然沒有。拿蝦米水代用。
- (八) 白糖少許。這是調和味道用的。
- (九) 麻油少許。這是香料。

(一) 拿油入鍋。先行燒沸。便拿茄塊投入炸爆。炸透取起。(將餘油勺去。鍋中可稍積些。便行第二手續。

(二) 拿肉絲蝦米入鍋炒爆。霎時便下黃酒。再隔片刻。更將茄塊醬油高湯白糖等加入。不停炒攪。待他肉汁漸乾。便可起鍋。加些麻油以引香味。

附注

本製品的湯汁不宜寬用。

◎第七十三種 煮橘絡湯

橋絡湯這樣東西。是拿橋肉。用白糖湯泡煮成的。他的味道。非常清爽。酒後取食。最為適宜。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)碗一隻。「這是盛橋絡湯用的。」
- (二)匙一把。「這是匙橋絡湯用的。」

(乙)材料的整備

- (一)福橋二隻。「拿他剝去外殼。撕去內皮。將橋肉取出候用。不可剝破。」
- (二)白糖一撮。「這是沖橋絡湯用的。」
- (三)沸水一碗。

煮法

- (一)拿橋肉。白糖。盛入碗中。便行第二手續。

(二)拿開水沖下。用匙攪勻。便可供食。味很甜美。

◎第七十四種 煮涼粉

涼粉這樣東西。是拿洋菜燒煮後。凝凍成的。他的食法。是和薄荷。白糖湯共食的。他的味道。非常涼爽。為夏日的妙品。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮涼粉用的。」
- (二)篩一隻。「這是盛了涼粉入冷水內激凍用的。」
- (三)刀一把。「這是切涼粉用的。」

- (四)茶杯數隻。「這是盛了涼粉供食用的。」
- (乙)材料的整備

(一)洋菜一束。約四五寸。用刀切斷候用。

(二)白糖三兩。「這是燒糖湯用的」

(三)薄荷葉一包。「這是和入糖湯內用的」

羹法

(一)拿清水入鍋。(約水三碗)先行燒沸。便

拿洋菜投入。加火燃燒。務使渣滓溶盡。方

可起鍋。入鉢中。用井水激冷。便能凝凍。

(二)拿白糖薄荷煎湯盛器。激冷候用。

附注

本製品的食法。拿涼粉用刀切塊。盛入茶杯。用

白糖薄荷湯澆食。

◎第七十五種 羹木耳毛豆

羹

木耳毛豆羹這樣東西。是拿木耳和毛豆子燒羹。後用芡粉着膩成的。他的味道也很可口。現在將他的羹法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是煮木耳毛豆羹用的」

(二)刀一把。「這是切木耳用的」

(三)碗一雙。「這是盛了木耳毛豆羹供食用的」

(乙)材料的整備

(一)木耳一撮。「拿沸水泡洗。過清之後。用刀切碎候用」

(二)毛豆子一茶杯。

(三)醬油三兩。

(四)白粉一撮「這是調和味道用的」。

(五)芡粉半杯「化水候用」。

(六)蘇油一錢「這是香料」。

(七)麥油二兩。「這是煎爆木耳毛豆子的」。

羹法

(一)拿油入鍋。先行燒沸。便拿木耳毛豆入鍋同炒。爆透之後。即行第二手續。

(二)拿醬油。清水。入鍋燒煮。二透之後。加入白糖。味和之後。即下芡粉。用鏟攪。見他湯汁漸凝。稠膩適度。便可起鍋。洒些蘇油。以引香味。

附注

芡粉如無。米粉也可代用。

◎第七十六種 羹豆腐干絲

豆腐干絲這樣東西。是拿香豆腐干。切成細絲。入鍋和醬油等作料。燒煮成的。他的味道。非常鮮美。此種製品。推南京為最著。現在將他的羹法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是羹豆腐干絲用的」。

(二)刀一把。「這是切豆腐干絲用的」。

(三)碗一隻。「這是盛了豆腐干絲。供食用的」。

(乙)材料的整備

(一)香豆腐干十塊。「用刀先批薄片。更切

成絲愈細愈妙。」

(二) 醬油四兩。「須購最好的醬油以便候用。」

(三) 白糖一撮。「這是調和味道用的。」

(四) 蔥油一錢。「這是香料。」

(五) 薑一塊。「須購鮮嫩生薑一塊。用刀刮去薑皮。切成細絲候用。」

煮法

(一) 拿豆腐干絲。先行入鍋。和入醬油清水。水不可多用。先煮一沸。便行第二手續。

(二) 拿白糖加入。再燒一沸。味和之後。便可起鍋。加些蔥油薑絲。可供食了。

附注

本製品若能拿雞肉汁同煮。味更鮮美。

◎第七十七種 煮杏仁豆腐

杏仁豆腐這樣東西。是拿杏仁製成豆腐後。用蘑菇湯等。同煮成的。他的形式。白而且嫩。他的味道。清而又鮮。爲素食中之名菜。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具。「這是煮杏仁豆腐用的。」

(二) 刀一把。「這也是切杏仁豆腐用的。」

(三) 碗一雙。「這是盛了杏仁豆腐。供食用的。」

(四) 布袋一個。「這是榨取杏仁汁用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 杏仁一碗。「拿他浸胖。剝去其皮。用秤

搗爛。入小磨中。牽之。徐徐用水沖洗。下盛布袋。榨取其汁。便可候用。

(二) 磨菇若干。「這是拿他煮湯用的。可用沸水泡洗候用。」

(三) 豆粉一杯。「這是着膩用的。」

(四) 醬油三兩。

(五) 麻油少許。「這是香料。」

煮法

(一) 拿杏仁汁入鍋。燃火燒煮。一面即將豆粉加入。用鏟攪擾。不候煮沸。即行起鍋。涼冷凝結。用刀切塊。便行第二手續。

(二) 拿磨菘醬油清水。入鍋燒煮。見他沸騰。便將杏仁豆腐加入同煮。再燒一沸。即可起鍋。洒些麻油。以引香味。

附注

本製品有沁心潤肺之效。益素食者。盡仿煮之。

◎第七十八種 煮豆瓣酥法

豆瓣酥這樣東西。是拿蠶豆瓣。入鍋煮酥。用油炸。燥後。和雪裏紅菜。燒煮成的。他的味道。非常鮮美。為豆食中未有之煮法。現在將他的煮法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鍋爐各一具。「這是煮豆瓣酥用的。」

(二) 鏟一把。「這是鏟豆瓣酥用的。」

(三) 碗一隻。「這是盛了豆瓣酥供食用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 乾蠶豆半升。「拿他浸透。剝去其皮。便

可候用。

(二)食鹽少許。

(三)素油四兩「這是炸燻豆瓣酥用的」。

(四)鹹薑裏紅少許「拿他切屑候用」。

(五)醬油三兩。

(六)沸水少許「這是和入豆瓣酥內用的」。

(七)蘇油少許「這是香料」。

煮法

(一)拿豆瓣入鍋。和些鹽花。加些清水。煮他一個八分酥爛。撈起瀝乾。便行第二手續。

(二)拿油入鍋。先行燒沸。便拿煮酥的豆瓣倒入鍋中。從事拌爆。並將鏟背捺豆。使成糊糜。更加醬油。沸水。及雪裏紅屑。使成粥糊。關蓋少燜。待他稠膩。便可起鍋。洒些蘇油。

附注

以便供食。

本製品在煮豆的時候。須燒來酥硬適度為要。如過於糜爛。則豆汁溶解湯中。不可收拾。如過於不爛。則油炸之後。必更強硬。這為從事者最當注意的事項。

食譜大全第七編終

美味烹調秘訣
食譜大全

第八編 醃的秘訣

◎第一種 醃腰片

醃腰片這樣東西是拿豬腰切成薄片後用好醬、麻油等醃拌成的。他的味道非常鮮嫩。爲下酒的妙品。但這種東西廚役醃來總不得法。過老的則少鮮頭。過嫩的則多腥氣。現在將他最好的醃法寫在下面。

整備 (甲)器具的整備

- (一)快刀一把。「這是切腰片用的。」
- (二)大碗一隻。「這是漂浸豬腰用的。」
- (三)盆一隻。「這是盛腰片用的。」

(乙)材料的整備

- (一)豬腰二隻。「拿他浸入碗內。使他發胖。即剝去他外面的皮膜。然後用刀扁破兩片。批去裏面的百筋。(這種白筋含有毒質。務使盡淨)更在腰面橫劃刀路。豎切成片。便可候用。」
- (二)黃酒四兩。「這是解除腥氣。漂清血汁用的。可拿腰片浸入酒內。用手捏和。隔三十分鐘。血汁盡出。味作香美。然後用冷水再三漂清。便可候用。」
- (三)醬油四兩。「醬油內須和入陳酒數滴。這是醃拌用的。」

醃法

(四) 麻油二錢。「這是香料。」

(五) 好醋半杯。「如不喜酸的。可以不用。」

(一) 拿花椒一撮。用沸水泡過。待他涼冷。便拿漂清的腰片投入撈浸。(椒子須預先撈去) 便行第二手續。

(二) 拿腰片撈起。更用沸水泡熟。待他涼冷。再用醬麻油醃拌。或加好醋。便可供食。鮮嫩無比。

附注

本製品若不用花椒湯撈浸一次。便用沸水泡浸。則腰片每覺老而乏味。若恐他老。改用不沸的水泡浸腰片。則又覺生而腥氣。故不用椒水洗浸。因為腰片一經椒水。休說沸水泡不老他。

便是着鍋烈煮。仍舊嫩的。這種法子。真是煮腰片者不可不知的秘訣哩。

◎第二種 醃鮮蝦

醃蝦這樣東西。是拿活的水晶蝦。用醬油。麻油。胡椒。黃酒。白糖。乳腐汁等醃拌成的。他的味道。很為鮮美。是下酒的妙品。又名叫做酒槍蝦。普通往往單用醬油酒。滷浸供食。故味每覺減色。現在將他的醃法。寫在上面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 剪刀一把。「這是剪去蝦芒用的。」

(二) 大碗一隻。「這是滷浸活蝦用的。」

(三) 西式盆子一隻。「這是盛醃蝦用的。」

(乙) 材料的整備

(一)水晶活蝦半斤。「須擇不大不小的」

(二)陳酒半斤。

(三)好醬油四兩。

(四)醬乳腐汁半杯。

(五)白糖一撮。

(六)蘇油二錢。「這是香料」

(七)胡椒末一撮。「這也是香料」

醃法

(一)拿活蝦先行洗淨。然後用剪剪去蝦芒。投入酒內。上蓋盆子。恐他躍跳。隔十分鐘。便行第二手續。

(二)拿蝦取出。裝入西式盆內。和入醬油。蘇油。白糖。胡椒。及乳腐汁等。用筷醃拌。便可供食。味很鮮美。

附注

本製品應行注意的條件。(一)蝦須鮮活。過大過小及黑殼等蝦。都不適用。(二)滷浸須適時。過短恐生。過久恐腐。(三)剪去蝦芒後。不能再洗。即須投入酒中。恐他發空。

◎第二種 醃醉蟹

醉蟹這樣東西。是拿醬油。黃酒。食鹽。花椒。薑片等。滷浸成的。他的味道。很為鮮美。也為下酒的妙品。現在將他的醃法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)缸一隻。「這是醃蟹用的」

(二)木板一塊。「這是蓋蟹用的。須比缸口小些。能直接蓋在蟹身。為適宜」

(三)小石一塊「這是壓在木板上面用的。」

(四)罌一雙「這是貯藏醉蟹用的。」

(五)箚線若干「這是固封罌口用的。」

(乙)材料的整備

(一)肥蟹十斤「須擇清水內的團臍蟹。」

即雌蟹。每隻不宜過大亦不宜過小。大恐不入味。小恐不肥美。大約每隻在七兩左右蟹的產地則以蘇州的羊腸常熟的潭滄為最佳云。

(二)陳黃酒四斤「這是解除腥氣用的。」

(三)食鹽八兩「這是塞入蟹臍內用的。」

(四)花椒一撮「這是香料。」

(五)老薑若干「這是塞入蟹臍。解除寒氣用的。須洗淨切片候用。」

醃法

(六)醬油四斤。

(一)拿蟹洗淨。養在潔淨的缸中。隔三十分鐘。則他肚內含有的水汁。全行作膜噴去了。這時便拿他每隻扳開臍板。納入老薑一片。食鹽少許。即用麻線或稻草。四花頭的。連足縛住。隻隻縛就。便行第二手續。

(二)拿他隻隻裝入缸內。用醬油黃酒。花椒。食鹽等。灌入缸內。消浸數日。轉裝入罌。略加白糖。封口貯藏。隨時可食。

附注

本製品應行注意的條件。(一)忌見燈光。恐蟹起沙。(二)若在醃的時候。加入皂角一寸。先置罌底。則蟹不沙。(三)若加吳茱萸一粒。蟹亦不

沙。(四)在初醃的時候。不論晝夜。皆燃燈火。燭照入罐。則與燈光相習。此後任憑照取。永無起沙之患。

◎第四種 醃鹹蛋

鹹蛋這樣東西。是拿鴨蛋。用食鹽。黃酒。等鹽醃成的。味很優美。是我們日常常食的東西。但他的醃法。也有兩種。一種能使他的心。變成油黃。一種能使他的心。變成黑黃。這兩種的醃蛋。都是吾們普通不易得到的。現在將他的醃法。寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一) 罈一隻。「這是藏醃蛋用的。」
- (二) 搥盆一隻。
- (三) 木槌一個。「以上兩件東西。是研細食

鹽用的。」
(四) 箆籐油紙各若干。「這是固封罈口用的。」

(乙)材料的整備

- (一) 鴨蛋一百枚。「須洗淨晒乾候用。」
- (二) 食鹽八兩。「研細候用。」
- (三) 黃酒三兩。
- (四) 紅茶汁二杯。
- (五) 稻草灰或爐底灰三升。

醃法

- (一) 拿食鹽黃酒柴茶汁。四件東西。混在一起。使成漿糊狀的濃汁。便行第二手續。
- (二) 拿鴨蛋個個均黏濃汁。移置罈內。待滿封口。一月之後。便可煮食。

附注

本製品應行知道的條件如下。(一)製油黃蛋。祇須在醃的時候。加燒酒一鐘。於混合液內即成。或將蛋豎置壩內。則醃成之後。亦為油黃。(二)製黑心蛋。祇將上次醃蛋脫落的灰。和入下次醃蛋的混合液內。即成黑心。(三)在清明前醃鹽。則蛋不空頭。在清明後者。反是。(四)在望日或午刻醃鹽。則蛋黃居中。否則偏歪。(五)在冬至後醃鹽者。可留至來年夏間。否則必壞。

◎第五種 醃皮蛋

皮蛋這樣東西。是拿鴨蛋和食鹽。茶汁。灰。鹼。等醃成的。味很辛辣。是我國舊式酒席上常用的東西。現在將他的醃法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)壩一雙。「這是醃鹽皮蛋用的。」
- (二)箒若干。「這是製壩口用的。」

(乙)材料的整備

- (一)鴨蛋一百枚。「洗淨後曬乾候用。」
- (二)濃茶葉四兩。「煎汁候用。」
- (三)食鹽十兩。「研細候用。」
- (四)末化石灰十兩。「化散候用。」
- (五)木柴灰四升。「用篩篩淨候用。」
- (六)糞糠半升。
- (七)鹼三兩。

醃法

- (一)拿濃茶汁。將木柴灰。石灰。鹼。等。拌在一起。使成團塊。更分作一百小團。每蛋一團。

包紮均勻。外面滿敷薯蕷。便行第二手續。
(二)拿蛋安裝罌內。固封罌口。不可驚動。隔了
四旬。便可供食。

附注

蛋內若要花紋。可拿松枝。柏枝。或竹葉。梅花。等
燒灰拌入。則蛋內醃熟之後。自有花紋發現。若
遇皮蛋。心硬不肥。可拿銀針豎鑿一孔。灌入燒
酒一滴。霎時便成極佳的松花皮蛋。(即糖黃
皮蛋。)

◎第六種 醃風雞

醃風雞這樣東西。是拿嫩雞用鹽醃。後再懸掛通
風的地方。風乾成的。他的味道。專取肥嫩。和醃雞
有天淵之別。現在將他的醃法。寫在下面。
整備

(甲)器具的整備

- (一)刀一把。「這是殺雞用的。」
- (二)剪刀一把。「這是破肚用的。」
- (三)繩一根。「這是捆雞用的。」
- (四)鍋爐各一具。「這是炒醃風雞的食鹽用的。」

(乙)材料的整備

- (一)肥雞一隻。「不論雌雄。以嫩為佳。」
- (二)食鹽半斤。
- (三)木炭三段。「以上兩件東西。都是納入雞的肚內用的。」

醃法

(一)拿雞殺就。不可去毛。即在腹部。用剪破開。
挖去腸肚。不可染水。(挖出之腸肚。可先

行烹食之。便行第二手續。

(二) 拿食鹽入鍋炒他一個極熱便即納入雞肚務使附着腸腔各部的四周再拿燒紅的木炭數段乘熱納入雞腹紮緊裂縫懸掛在通風的梁上數月以後取下煮食味很肥嫩。

附注

本製品煮食的方法可參攷第六編燻的秘訣
第五編黃燻雞欄。

◎第七種 醃蝦米

蝦米這樣東西是拿河蝦中的小的河蝦中的大的用鹽醃煮後晒乾成肉為食品中的要品調羹佐肴味道最佳市間所售大都為日本輸入利權外溢很是可惜現在將他的醃法寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具「這是煮蝦米用的」
- (二) 大布袋一隻「這是盛了蝦米打去蝦殼用的」
- (三) 蘆蓆一張「這是晒乾蝦米用的」
- (四) 稀眼篩一隻「這是篩去蝦米內的碎屑用的」
- (五) 磁鉢一隻「這是貯藏蝦米用的」

(乙) 材料的整備

- (一) 海蝦十斤「河蝦亦可須擇新鮮者入水洗淨瀝乾候用」
- (二) 食鹽一斤
- (三) 陳酒一斤「這是解除腥氣用的」

(四) 清水五斤。

醃法

(一) 拿清水和鹽入鍋燒沸。即將原料陳酒同時加入。二透撈起。便行第二手續。

(二) 拿原料平攤蘆席。置日光下晒乾。約四五日後。見他完全乾燥。即將原料納入布袋。用棒打擊。殼自脫落。更入篩中篩去碎屑。便成製品了。收藏磁鉢。隨時可食。

附注

本製品應行注意的條件如下。(一) 在煮原料的時候。用鹽切忌過多。否則徒然醃鹹。且在陰天。很易還潮。(二) 在晒的時候。切忌十分乾燥。否則必害色澤。且去脫殼。很不容易。切記切記。

◎第八種 醃鹹肉

鹹肉這樣東西。是拿豬肉用食鹽等醃鹽成的。在臘月內醃的叫做臘肉。能耐貯。現在將他的醃法寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 缸一隻。「這是醃肉用的。」
- (二) 石一塊。「這是壓肉用的。」
- (三) 乾荷葉數張。「這是鋪蓋醃肉用的。」
- (四) 刀一把。「這是切肉用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 鮮豬腿一隻。「洗淨後。拿他用刀。在腿的裏面。割破數刀。則鹽易滲透。」
- (二) 食鹽一斤。「這是醃肉用的。」
- (三) 陳黃酒一斤。「這是解除腥氣用的。」

(四) 胡椒二兩。「這是香料」

(五) 大茴香數隻。「這也是香料」

(六) 白馬硝少許。「這是殺蟲用的」

醃法

(一) 拿食鹽。先在肉的上。面。內。外。摩。擦。務。使。周。到。擦。透。後。便。行。第。二。手。續。

(二) 拿豬肉。納入缸中。缸底缸面。再。擦。些。鹽。然。後。更。將。黃。酒。花。椒。茴。香。馬。硝。等。加。入。上。面。鋪。蓋。荷。葉。用。石。壓。緊。愈。重。愈。佳。隔。了。月。餘。懸。掛。吹。乾。隨。時。可。以。煮。食。(煮。食。方。法。可。參。觀。第。六。編。醃。的。秘。訣。第。二。種。白。燻。肉。欄。)

附注

本製品應行注意的條件如下。(一) 醃肉吹乾

後。若。須。久。藏。可。用。油。紙。包。裹。埋。入。灰。中。能。免。變。味。出。蟲。之。患。(二) 拿肉吹至半乾。用。布。揩。淨。浸。入。茶。油。雖。隔。二。三。年。取。出。味。仍。鮮。美。(三) 在。醃。的。時。候。必。須。加。入。馬。硝。防。他。出。蟲。(四) 醃。肉。若。不。在。臘。月。舉。行。不。能。久。藏。

◎ 第九種 醃鹹魚

鹹魚這樣東西。是拿各種的魚。食鹽醃成。的。大。的。若。青。魚。鱈。魚。鯉。魚。鱧。魚。鮪。魚。等。小。的。若。鯽。魚。鱈。魚。黑。魚。等。沒。有。一。種。不。可。以。拿。他。醃。鹽。的。現。在。將。他。的。醃。法。寫。在。下。面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 缸一隻。「這是醃魚用的」

(二) 石一塊。「這是壓緊醃魚用的」

(三) 荷葉數張。「這是鋪蓋醃魚用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 鮮魚十斤。「無論那種的魚都可醃鹽。」

大魚去頭開片。小魚去鰓背開。不必洗淨。便可候用。」

(二) 食鹽三斤。「這是醃魚用的。」

(三) 陳黃酒二斤。「這是解除腥氣用的。」

(四) 花椒茴香各少許。「這是香料。」

醃法

(一) 拿魚剖開。大魚去頭開片。小魚去鰓背開。刮去魚鱗。挖去腸肺。不必洗滌。用手

勒去血汗雜物。便行第二手續。

(二) 拿食鹽搨擦魚體。內外周到。擦就入缸。鹽魚相間。澆入黃酒各香料等。上蓋荷葉。緊

壓石塊。半月以後。穿掛晒乾。即可煮食。

附注

本製品在殺的時候。不可入水滌洗。恐藥生水。容易出蟲。

◎第十種 醃鹹雞

鹹雞這樣東西。是拿肥嫩雞和鹽。醃鹽成的。味很可口。為酒席上常用的菜。現在將他的醃法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 缸一隻。「這是醃鹹雞用的。」

(二) 鼓墩石一塊。「這是壓鹹雞用的。」

(三) 荷葉數張。「這是鋪蓋鹹雞用的。」

(四) 竹弓一面。「這是在吹乾鹹雞的時候。

擇開他的肚腔用的。」

(乙)材料的整備

- (一)雞一隻「不論雌雄以嫩為佳。用刀殺氣。滌去雞血。(雞血內須挖些鹽花。用筷攪和入鍋蒸熟。切成小塊。可以煮食) 便將沸水泡雞。四面均勻。撮去雞毛。勒去脚皮。用剪破肚。挖去腸實。(雞腸實子均須用剪搶開。用鹽打淨。將腸繞在實上方可候用。) 雞燈氣管亦須挖淨。然後洗淨。便可候用。」
- (二)食鹽十兩「這是醃鹹雞用的。」
- (三)陳黃酒六兩「這是解除腥氣用的。」
- (四)花椒茴香各少許「這是香料。」

醃法

- (一)拿食鹽將雞的內外四邊。遍擦勻淨。雞的腸實。也用鹽捏透。納入雞的肚內。便行第二手續。

- (二)拿雞裝入缸中。外面再洒些食鹽。並加入黃酒香料等。荷葉蓋好。用石壓緊。隔了一月。取出瀝乾。用弓張肚。用繩繫足。懸掛在向陽通風的檐下。使他吹乾。隨時可以煮食。

附注

本製品的煮食方法。可參攷第六編。燻的秘訣。第五種。黃燻雞欄。

◎第十一種 醃嘉興蘿蔔乾

醃蘿蔔乾。以嘉興為最著。因為他的味道。又香又甜。又脆又鮮。他處蘿蔔。萬不及他。所以就此成了

一個專名叫做「嘉興蘿蔔」。其實嘉興的蘿蔔何嘗兩樣於他處。不過他的醃法講究一些罷了。現在將他的醃法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)缸一隻。「這是醃嘉興蘿蔔用的。」
- (二)壘一隻。「這是貯藏嘉興蘿蔔用的。」
- (三)簍一隻。「這是晒乾嘉興蘿蔔用的。」
- (四)刀一把。「這是切細嘉興蘿蔔用的。」
- (五)筆殼油紙各若干。「這是固封壘口用的。」

(六)石一塊。「這是壓緊醃蘿蔔用的。」

(乙)材料的整備

- (一)白肥蘿蔔十斤。「須擇不空心的入水

洗淨後用刀切成細條。盛器候用。」

(二)食鹽二斤。「這是醃蘿蔔用的。」

(三)甘草二兩。「須研細候用。」

(四)黃酒一斤。「這是香頭。」

(五)赤糖一斤。「這是甜頭。」

(六)茴香一兩。「亦須研末混入甘草末內候用。」

醃法

- (一)拿切就的蘿蔔細條。用鹽醃入缸中。用手捏透。上壓重石。翌日撈起。攤開吹晒。見他半乾。仍入缸內。用原露再醃。再壓一夜。便又撈起。攤開再晒。見他半乾。便行第二手續。

(二)拿半乾的蘿蔔細條。裝入壘內。層層用甘

草苗香末。醃拌勻淨。待他滿壘。上面澆入用赤砂糖溶過的陳酒。固封壘口。隔月取。食味很香脆。

附注

本製品應行注意的條件如下。(一)蘿蔔條不宜晒來十分乾燥。恐徒老乏味。(二)裝入壘內不可洩氣。恐減香味。(三)壘內若能多置玫瑰花乾若干朵。味更香佳。醃黃蘿蔔法同。

◎第十一種 醃盤香蒿苳筍

盤香蒿苳筍這樣東西。是拿苳筍。用鹽醃鹹後。再盤旋在玫瑰花土。晒乾成的。他的味道。非常香美。為下粥過酒的妙品。現在將他的醃法。寫在下面。整備

(甲)器具的整備

- (一)缸一隻。「這是醃苳筍用的。」
- (二)小壘一隻。「這是貯藏苳筍用的。」
- (三)小石一塊。「這是壓醃苳筍用的。」
- (四)筍殼油紙數張。「這是固封壘口用的。」
- (五)竹絲數一根。「這是塞住盤香蒿苳筍用的。」

(乙)材料的整備

- (一)蒿苳筍二十根。「用刀削去他的皮。須至極嫩為度。削就。洗淨後用。」
- (二)食鹽一斤。「這是醃苳筍用的。」
- (三)玫瑰花乾二十朵。「這是香料。苳筍盤捲用的。」

醃法

(一)拿削就的蒿苳筍。用鹽醃入缸中。用石壓

緊。隔了三天。便行第二手續。

(二)拿醃就的高筍。撈起吹乾。見他八分乾。燥。便根根盤捲。中含玫瑰花一朵。捲就後。另用竹絲簽牢。裝入小罇。固封罇口。越旬。取食。香脆無比。

附注

本製品應行注意的條件如下。(一)用鹽不宜過多。否則徒鹹而乏味。(二)筍的皮。務須削淨。否則必有筋渣。削淨後必用清水漂淨。否則發苦。

◎第十三種 醃笋尖

醃笋尖這樣東西。是拿嫩筍。醃鹽成的。味很鮮美。現在將他的醃法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)缸一隻。「這是醃筍尖用的。」
- (二)石一塊。「這是壓筍尖用的。」
- (三)小罇一隻。「這是貯藏筍尖用的。」
- (四)竹箬數張。「這是固封罇口用的。」

(乙)材料的整備

- (一)小嫩筍十斤。「剝去他的殼。削去他的老根。便可候用了。」
- (二)食鹽二斤。「這是醃筍尖用的。」
- (三)大茴香十隻。「這是香料。」
- (四)玫瑰花十朵。「這也是香料。」
- (五)陳黃酒半斤。「這是解除腥氣用的。」
- (六)白糖六兩。「須和入酒內。澆入醃筍尖的罇內用的。」

醃法

(一)拿嫩筍用鹽。重重的醃入缸內。將石壓緊。隔了兩周。便行第二手續。

(二)拿鹽筍撈起。攪入篩內。向日光下晒他一個半乾。再行第三手續。

(三)拿晒過的醃筍。裝入壘內。茴香玫瑰花。也須均勻拌入。待他滿壘。上面澆入白糖黃酒。固封壘口。不可洩氣。半月可食。

附注

本製品的原料。若無小嫩的時候。可取大筍的尖端。剖開醃鹽。也可代用。但醃來不可過鹹。亦不可過淡。能酌中為最佳。

◎第十四種 醃鹽菜

鹽菜這樣東西。是拿各種的蔬菜。用鹽醃鹹成的。

他的味道。非常清爽。為下粥的妙品。他的名目。很是不一。用大菜醃的叫做醃冬菜。加入香料醃的。又叫做五香菜。用菜心醃的。又叫做醃春菜心。用芥菜醃的。叫做醃芥菜。用芥菜的心醃的。又叫做醃芥心。用芥菜的根醃的。又叫做醃芥根。用交菜醃的。叫做醃白菜。用金花草醃的。叫做醃金花草。用雪裏紅醃的。叫做醃雪裏紅。名目雖多。醃法略同。現在將他的醃法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)缸一隻。「這是醃菜用的。」
- (二)石一塊。「這是壓醃菜用的。」
- (三)壘一隻。「這是貯藏醃菜用的。」
- (四)刀一把。「這是切醃芥根用的。」

(五) 播盆一隻。「這是坐醃菜乾用的。」

(六) 柴一束。「拿他纏成柴瓣。盤旋成餅。這是塞沒罈口用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 大菜五十斤。「削去老根。入水洗淨。搥風乾。方可候用。(每斤用鹽兩半) 這是醃冬菜用的材料。」

(二) 大菜心五十斤。「拿他削去老根。洗淨以後。用刀切細。方可候用。(每斤用鹽兩半) 這是醃春菜心用的材料。」

(三) 芥菜二十斤。「削去老根。摘去黃葉。洗淨之後。用刀在根部。批作四瓣。便可候用。(每斤用鹽三兩) 這是醃芥菜用的材料。」

(四) 芥菜心十斤。「洗淨風乾。切細候用。(每斤用鹽兩半) 這是醃芥心的材料。」

(五) 芥菜頭十斤。「即芥根。洗淨後。切片候用。(可和芥菜同醃罈內) 這是醃芥根用的材料。」

(六) 白菜十斤。「須擇白菜。去心洗淨。便可候用。(每十斤用鹽二斤半) 這是醃白菜用的材料。」

(七) 雪裏紅菜三十斤。「摘去黃葉。洗淨吹乾。便可候用。(每十斤用鹽一斤) 這是醃雪裏紅用的材料。」

(八) 金花菜二十斤。「摘去老根。洗淨候用。(每斤用鹽兩半) 這是醃金花菜用的材料。」

(九)食鹽若干斤。「這是鹽醃各種蔬菜用的。」

(十)大小茴香各若干。「這是香料。」

(十一)甘草若干。「這是專取他的甜味。」

醃法

(甲)冬菜的鹽醃法

(一)拿菜和鹽在大脚盆內用鹽醃勻。竭力揉搗。然後入缸。用石壓緊。數日取出。便行第二手續。

(二)拿醃就的大菜。每顆作一絞。移裝壇內。壇中用香料。重重醃勻。待滿壇口。用木槌搗他一個堅實。然後將柴辦塞封壇口。倒坐播盆。盆內須盛清水。以阻空氣的出入。隔了數月。即可供食。味很香脆。

(乙)春菜心和芥菜心的醃法

(一)拿菜心切成細屑。先用鹽一斤。醃入缸內。用足踏結。二日以後。便行第二手續。

(二)拿醃過的菜心。取出搾乾。(不可過乾)每斤另用食鹽兩半。和各香料等。重重醃入壇內。醃就固封壇口。不可洩氣。隔月可食。

(丙)芥菜和芥菜根的醃法

(一)拿芥菜入大脚盆內。用鹽半斤。竭力揉搗。以根部為最要。搗就移置缸中。晚間再搗。每日二次。直至鹽盡。便行第二手續。

(二)拿花椒茴香。納入每顆菜的心內。絞成一團。移裝入壇。壇滿。固封壇口。不可洩

氣隔月可食。

(丁) 白菜的醃法

(一) 拿白菜和食鹽、甘草、香料等，逐層醃入缸內。醃就，用石壓結。三天以後，取菜倒執，絞去滷水，另置乾淨壇中。(忌見生水) 仍將原醬澆入菜中，用石壓緊。七日以後，便行第二手續。

(二) 拿菜仍舊絞去滷汁，裝入壇內，用新汲水醃浸。上壓重石，數日可食。若至春間，用沸水焯過，曬乾貯藏。夏日取出，溫水泡浸，絞乾以後，用蔴油醃拌，飯上蒸食，味尤出色。

(戊) 雪裏紅的醃法

(一) 拿雪裏紅菜，用鹽醃入缸中，上壓重石。

隔了七八天，拿起晒乾。(半乾爲度) 便行第二手續。

(二) 拿晒乾的雪裏紅菜，再用香料末，每菜絞作一團，重重醃入壇內，用木鏟搗實。壇菜，便將柴罔塞沒壇口，倒覆搨盆的上面，盆內盛水，防他洩氣。數月以後，即可供食，味很鮮美。

(己) 金花菜的醃法

(一) 拿金花菜醃鹽入缸，隔了四五天，便行第二手續。

(二) 拿他起缸，攤開晒乾。(微乾爲度) 用各種香料，重重轉醃入壇。(金花菜也須分絞數十團，則食時取出，方不連帶) 也用柴罔塞口，覆坐搨盆上，二十日

可食。味帶鮮酸。

附注

五香菜的醃法。和本欄醃白菜同一手續。不過他的原料。不是白菜。是肥大的冬菜。

◎第十五種 醃大蒜頭

大蒜頭這樣東西。是大蒜的根。用刀切取。用鹽醃熟。這便叫做醃大蒜頭。味帶辛辣。很合胃口。若用他近根的苗。寸斷醃鹽。味也不惡。這便叫做醃大蒜苗。現在將他的醃法。寫在下面。

整備 (甲)器具的整備

- (一)缸一隻。「這是醃大蒜頭用的。」
- (二)罇一隻。「這是貯藏大蒜頭用的。」
- (三)播盆一隻。「這是覆坐大蒜頭罇用的。」

(乙)材料的整備

- (四)笱殼數張。「這是封罇口用的。」
- (五)刀一把。「這是切大蒜用的。」
- (一)大蒜百根。「撕去外皮。近根切斷。這便是大蒜的頭。拿近根的。白色蒜視。切作寸斷。這便是大蒜的苗。兩種多可醃鹽。洗淨後用。」
- (二)食鹽三斤。「這是醃大蒜用的。」
- (三)黃酒半斤。「這是解除腥氣用的。」
- (四)甘草末三兩。
- (五)赤沙糖六兩。「這是甜頭。」

醃法

(一)拿大蒜用鹽。醃入缸內。時時抄拌。隔了三天。便行第二手續。

(二)拿醃就的大蒜。用甘草末轉醃入罌。務使拌勻。然後用黃酒赤糖。澆在罌面。固封罌口。翻坐水播盆內。置于陰涼地方。月餘可食。

附注

本製品的頭梗。儘可醃在一罌。他的味道。以甜為佳。夏日食之。能解濁氣。但食後口多臭氣。令人難聞。故食蒜以後。必行漱口。方不被人討厭。

◎第十六種 醃大頭菜

大頭菜這樣東西。是一種大根的菜。拿他用鹽醃熟。根葉都可供食。根味更佳。葉則和他種鹽菜相彷彿。現在將他的醃法。寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一)缸一隻。「這是醃大頭菜用的。」
- (二)罌一隻。「這是貯藏大頭菜用的。」
- (三)筍殼數張。「這是封罌口用的。」
- (四)播盆一隻。「這是坐大頭菜罌用的。」
- (五)刀一把。「這是切大頭菜用的。」

(乙)材料的整備

- (一)大頭菜十斤。「根莖不必切斷。入水洗淨。用刀將根切作五六片。仍舊聯綴在葉柄。不可斷脫。便能候用。」

- (二)食鹽二斤。「這是醃大頭菜用的。」

- (三)大小茴香各若干。「這是香料。」

醃法

- (三)拿大頭菜用鹽醃入缸中。用石壓緊。隔五六天。便行第二手續。

(二) 拿他取出。攤開吹乾。(不可過乾) 另用香料。轉酸入罐。固封氣口。翻坐槽盆。半月可食。

附注

本製品在食的時候。根莖須分切兩處。莖切細屑。根切小塊。味很清爽。若用香椿樹的嫩頭。同樣去醃。鹽味也很香。這便叫做醃香椿頭。

◎第十七種 醃酸心菜

酸心菜這樣東西。是拿芥菜心用酸醋。赤糖。食鹽。醬油等醃鹽成的。他的味道。非常酸美。有醒脾解酒的功效。現在將他的醃法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 缸一隻。「這是醃酸心菜用的。」

(二) 罐一隻。「這是貯藏酸心菜用的。」
(三) 筍殼數張。「這是封壇口用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 芥菜心五斤。「洗淨後。用刀切細候用。」
- (二) 食鹽四兩。「這是醃酸心菜用的。」
- (三) 醬油一斤。「須擇好的。」
- (四) 陳酸醋半斤。「壞醋不與用。」
- (五) 赤糖六兩。

醃法

(一) 拿芥菜心。用鹽醃入缸中。將手揉捏。隔日便行第二手續。

(二) 拿醃就的芥菜心。撈起捏乾。轉裝罐中。用酸醋。赤糖。醬油等。澆入和勻。固封罐口。數日可食。酸美非常。

附注

若用本製品的手續。改醃白菜。(即交菜)除去醬油。赤糖改用白糖。味亦很佳。臨食的時候。拌入胖蝦米若干。味更出色。這便叫做醃白菜。又名叫做拌酸。

◎第十八種 醃瓜乾

醃瓜乾這樣東西。是拿西瓜皮或黃瓜醃鹽成的。最宜於下粥。現在將他的醃法。寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一)鉢一隻。「這是醃瓜乾用的。」
 - (二)篩一隻。「這是晒瓜乾用的。」
 - (三)磁缸一隻。「這是貯藏瓜乾用的。」
- #### (乙)材料的整備

醃法

- (一)西瓜皮五斤。「須擇生的。薄的。爽脆的。西瓜皮。用刀切成條塊。批去裏面的瓜肉。便可候用。這是醃西瓜皮用的材料。」
 - (二)黃瓜二十條。「須擇黃老碩大的黃瓜。用刀破作兩半。中用銅板刮去他的瓜子和爛瓢。洗淨之後。便可候用。這是醃黃瓜條用的材料。」
 - (三)食鹽半斤。「這是醃瓜乾用的。」
- (一)拿瓜皮用鹽醃入鉢內。上壓小鼓墩石。隔了三天。便行第二手續。
- (二)拿瓜皮取出。平攤篩內。向日光中晒乾。取藏磁器鉢內。隨時可食。

附注

本製品若用刀切成細屑。加入素油白糖。在飯鍋上蒸食。味也不惡。

◎第十九種 醃鹽薑

鹽薑這樣東西。是拿嫩薑。用食鹽等。醃鹽成的。味含辛辣。很能爽胃。現在將他的醃法。寫在下面。整備

(甲)器具的整備

- (一) 缸一隻。「這是盛鹽梅湯用的。」
 - (二) 麻布一塊。「這是拭去薑上的紅衣用的。」
 - (三) 竹篾一隻。「這是攤晾嫩薑用的。」
 - (四) 刀一把。「這是切薑用的。」
- (乙)材料的整備

醃法

- (一) 嫩薑十斤。「洗淨後。用麻布拭去他的紅皮。再用刀切他成薄片。便可後用了。」
 - (二) 鹽梅湯十升。「鹽梅湯的製法。是拿沸水八升。食鹽三斤。和在一起。隔了一天。再拿白梅半斤。清水少許。拿他搗爛。浸久去渣。同鹽水和合盛貯。這便叫做鹽梅湯。是浸漬嫩薑用的。」
 - (三) 鹽礬湯五碗。「鹽礬湯的製法。是拿食鹽五兩。明礬五兩。沸水五碗。和在一起。溶解候用。」
 - (四) 白鹽少許。
- (一) 拿薑片。先入鹽礬湯內。浸晒兩天。撈起晾

乾。再用白鹽拌薑。向烈日中曝曬。見薑上白鹽凝燥。便行第二手續。

(二)拿晒就的薑片。投入鹽梅湯內。一星期後。便可成熟。

附注

若欲本製品的顏色鮮紅可觀。只消逐日將牽牛花去蒂投入鹽梅湯內。見他水色深濃。即可去花候用。

◎第二十種 醃淡筍乾

淡筍乾這樣東西。是拿鮮筍焯熟後。晒乾成的。能夠耐久貯藏。在沒有筍的時候。仍可拿他烹飪。味很鮮美。現在將他的醃法。寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一)刀一把。「這是切筍用的」
- (二)篩一隻。「這是晒筍乾用的」
- (三)小罐一隻。「這是貯藏筍乾用的」

(乙)材料的整備

(一)筍十斤。「須擇肥嫩的白筍。去殼後。切成薄片。便可候用。」

醃法

(一)拿筍片入鍋。沸水焯透。便行撈起。再行摻二手續。

(二)拿筍片攤入篩中。向日光中晒乾。即可收藏。

附注

本製品在食的時候。須拿米泔水浸軟。然後瀝清。便可和各種菜司。同煮供食。

◎第二十一種 醃醋蒜

醋蒜這樣東西。是拿大蒜的頭。用鹽糖醋等。醃浸成的。味很酸美。爲下酒的妙品。若用同樣的手續。去醃浸薑片。則他的成品。便叫做醃醋薑。味也很美。現在將他的醃法。寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煎滾露酸醋用的。」
- (二)小缸一隻。「這是醃蒜頭用的。」
- (三)瓷罐一個。「這是貯藏酸蒜用的。」
- (四)刀一把。「這是切蒜頭用的。」
- (五)竹箬若干。「這是封罐口用的。」

(乙)材料的整備

- (一)大蒜十斤。「剝去他的皮。切去他的苗。」

醃法

- (一)拿炒鹽。將大蒜嫩薑。醃入缸內。時時抄攪。隔了兩天。便行第二手續。
- (二)拿陳醋和原滷。入鍋煎沸。納入罐中。待冷。加入砂糖半斤。便將蒜頭嫩薑。如數投入。固封罐口。數月可食。
- (三)嫩薑五斤。「洗去污泥。拭去紅衣。便可候用。這是醃醋薑用的材料。」
- (四)陳醋半罐。
- (五)砂糖半斤。

附注

- (一)拿炒鹽。將大蒜嫩薑。醃入缸內。時時抄攪。隔了兩天。便行第二手續。
- (二)拿陳醋和原滷。入鍋煎沸。納入罐中。待冷。加入砂糖半斤。便將蒜頭嫩薑。如數投入。固封罐口。數月可食。

本製品的大蒜頭。若在沒有醃鹽的以前。先用石灰湯焯過。瞭乾供醃。辣臭全無。

◎第二十二種 醃醉蘿蔔

醉蘿蔔這樣東西。是拿鹽醃成後。再用酒浸漬成的。他的味道。非常可口。現在將他的醃法。寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一)刀一把。「這是切蘿蔔用的。」
- (二)鉢一隻。「這是醃蘿蔔用的。」
- (三)罐一個。「這是裝蘿蔔用的。」
- (四)罐塞一個。

(乙)材料的整備

- (一)細長實心蘿蔔五斤。「洗淨後。每個切

成四條。便可候用。」

- (二)食鹽半斤。
- (三)黃酒二斤。

煮法

- (一)拿蘿蔔條。先行晒他一個七分乾燥。使用鹽醃入鉢內。隔了兩天。再向日光內晒他一個九分乾燥。便行第二手續。
- (二)拿晒就的醃蘿蔔條。納入罐內。澆下黃酒。不必封口。隔了數日。便發奇臭。臭過反作香黃色。這時便可供食了。

附注

本製品在發臭以後。若用絲棉作罐塞。中包老香糟。則醉蘿蔔的味道。當越發的出色哩。

◎第二十三種 醃番茄

醃番茄這樣東西。是拿番茄切片後。用鹽醃漬後。將糖醋椒。薑。丁香。芥末等燒煮成的。他的味道。很為可口。現在將他的醃法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)刀一把。「這是切番茄用的。」
- (二)盆一隻。「這是醃番茄用的。」
- (三)洋磁鍋一隻。「這是煮番茄用的。」
- (四)瓶一隻。「這是藏番茄用的。」

(乙)材料的整備

- (一)番茄五磅。「洗淨後切片候用。」
- (二)鹽半磅。
- (三)醋二磅。
- (四)糖半磅。

醃法

- (五)花椒三錢。
- (六)芥末三錢。
- (七)丁香三錢。
- (八)薑末三錢。

(一)拿番茄片層層用鹽。醃入盆內。越十二小時後。始將鹽水傾去。轉移入洋磁鍋內。便行第二手續。

(二)拿酸醋砂糖及各香料等。加入番茄片內。加熱燃燒。以茄軟為度。待冷貯藏瓶內。隨時供食。

附注

瓶口務須緊繫為要。

◎第二十四種 醃麵筋

醃麪筋這樣東西。是拿麵筋發霉後。用醬油滷浸成的。他的味道。生食熟食。都很可口。最宜和青菜同炒。爲素食中別有風味的一種菜。司。現在將他的醃法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋。各一具。「這是煮麵筋用的。」
- (二)籠。一隻。「這是裝置麵筋後使他發霉用的。」

(三)大口壘。一隻。「這是醃浸麵筋用的。」

(四)稻草若干。「這是覆襯麵筋用的。」

(乙)材料的整備

- (一)麵筋十斤。「麵筋的做法。可參觀第六編。醃的秘訣。第十五種麵筋包肉。」

醃法

- (一)食鹽半斤。
- (二)醬油五斤。

(一)拿麪筋投入鍋中。加熱燒熟。便即撈起。用刀切成小塊。便行第二手續。

(二)拿籠底預鋪稻草。將麵筋塊塊攤入。上面再覆稻草。並關籠蓋。安置溫暖的地方。隔了數天。即發熱。便生霉菌。菌絲很長。再隔數天。見他菌已倒。便行第三手續。

(三)拿菌絲已倒的麵筋。(全體已腐透而柔軟) 個個擦些食鹽。轉裝大口壘內。用醬油漬浸。固封壘口。兩透可食。

附注

本製品可以生食。也可炒食。鮮美絕倫。

第二十五種 醃馬蘭頭

醃馬蘭頭這樣東西。是拿馬蘭菜焯熟。用熱油白糖等醃拌成的。他的味道非常涼爽。若將蕎麥蓬蒿用同樣的手續去醃拌。則他的成品。便叫做醃蕎麥和醃蓬蒿。現在將他的醃法。寫在下面
整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋。爐各一具。「這是焯馬蘭頭用的。」
 - (二)刀。一把。「這是切馬蘭頭用的。」
 - (三)鉢。一隻。「這是醃馬蘭頭用的。」
 - (四)筷。一雙。「這是拌醃馬蘭頭用的。」
 - (五)盆。數隻。「這是盛醃馬蘭頭用的。」
- #### (乙)材料的整備
- (一)馬蘭頭。三斤。「揀淨後便可候用。這是

醃馬蘭頭用的材料。」

- (二)蕎麥。三斤。「摘去老根。洗淨候用。這是醃蕎麥用的材料。」
- (三)蓬蒿菜。三斤。「摘去嫩頭候用。這是醃蓬蒿用的材料。」
- (四)食鹽。少許。
- (五)麻油。少許。「這是香料。」
- (六)白糖。少許。
- (七)醬油。少許。

醃法

- (一)拿馬蘭頭入鍋焯透。便入冷水過清。用刀切成細屑。(惟蓬蒿菜不必十分切細)便行第二手續。
- (二)拿馬蘭頭入鉢。用食鹽醃拌。味鹹為度。再

用白糖、麻油同時抄拌，拌就盛入盆內，加些醬油即可供食，味很爽口。

附注

本製品焯過以後，須即行過清，不然色須作黃，很礙雅觀。

◎第二十六種 醃豆腐

醃豆腐這樣東西，是拿嫩豆腐榨乾後，用醬麻油等醃拌成的，他的味道很是可口，他的名目，也有數種。用蝦子拌的，叫做蝦子醃豆腐。用乳腐露拌的，叫做乳腐露醃豆腐。用鹹蛋黃拌的，叫做鹹蛋黃醃豆腐。用香椿頭拌的，叫做香椿頭醃豆腐。用菌油拌的，叫做菌油醃豆腐。用筍油拌的，叫做筍油醃豆腐。現在將他的醃法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 潔淨手巾一塊。「這是榨乾豆腐用的。」
- (二) 碗數隻。「這是盛醃豆腐用的。」
- (三) 筷一雙。「這是拌醃豆腐用的。」
- (四) 刀一把。「這是切細香椿頭用的。」
- (五) 鍋爐各一具。「這是煮菌油用的。」

(乙)材料的整備

- (一) 豆腐四方。「須擇點漿的嫩豆腐，拿他浸入清水，漂腐去臭，然後入潔淨手巾內，絞去水分，便可候用。」
- (二) 蝦子醬油六兩。「蝦子醬油的製法，可參攷第九編醬的秘訣。第二種造醬油的附注欄內，這是醃蝦子豆腐用的材料。」

(三) 醬乳腐露一杯。「這是醃乳腐露豆腐用的材料。」

(四) 鹹鴨蛋三枚。「煮熟後取黃候用。這是鹹蛋黃醃豆腐用的材料。」

(五) 香椿頭一兩。「須擇最嫩的香椿頭。用刀切成細屑。方可候用。這是香椿頭醃豆腐用的材料。」

(六) 菌油一杯。「菌油的煎法。是拿各種的菌和醬油素油煎煮成的。可參攷第四編炸的秘訣。這是菌油醃豆腐用的材料。」

(七) 筍油杯。「筍油的煎法。是拿各種嫩筍和醬油素油煎煮成的。也可參考第四編炸的秘訣。這是筍油醃豆腐用的材料。」

材料」

(八) 醬油三兩。須擇好的。「這是醃香椿頭豆腐用的。」

(九) 食鹽少許。「這是醃鹹蛋黃豆腐用的。」

醃法

(十) 菌油三錢。「這是香料。」

(一) 拿豆腐漂清後。入手巾內絞乾水分。便行第二手續。

(二) 拿各種作料加入腐內。用筷拌和。便可供食。

附注

本製品若不用手巾絞。用刀切成小塊。亦可醃食。味反覺嫩。

◎第二十七種 醃蝦仁拌豆

瓣

蝦仁拌豆瓣這樣東西。是拿蝦仁和新蠶豆瓣。用醬麻油等醃拌成的。他的味道。很爲鮮美。爲下酒的妙品。現在將他的醃法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是煮熟蝦仁豆瓣用的」

(二)西式盆一隻。「這是盛蝦仁拌豆瓣用的」

(乙)材料的整備

(一)清水大蝦一斤。「拿他擠肉。用雞湯一碗。入鍋燒沸。將蝦仁投入。霎時撈起。便可候用。」

醃法

(一)新蠶豆子半升。「拿他剝去豆殼。亦入

燒蝦仁的雞汁湯內。燒熟撈起。(或在

飯鍋蒸熟亦可)瀝乾候用。」

(二)醬油二兩。「須擇好的」

(三)麻油三錢。「這是香料」

(一)拿蝦仁和豆瓣拌在一起。便行第二手續。

(二)拿醬麻油澆拌即可供食。若加胡椒末少許。味更香美。

附注

若用嫩筍頭。入雞湯內或飯鍋上。燒熟切細。和蝦仁醃拌。味很出色。他的名目。便叫做醃蝦仁拌春筍。但蝦仁入雞湯燒煮。不可過老。愈嫩愈佳。

◎第二十八種 醃干貝拌雞絲

干貝拌雞絲這樣東西。是拿干貝用黃酒蒸熟後。和雞絲用醬麻油等醃拌成的。他的味道。很為鮮美。現在將他的醃法。寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮雞蒸干貝用的。」
- (二)西式盆子一隻。「這是盛干貝拌雞用的。」

(乙)材料的整備

- (一)干貝一兩。「用陳黃酒淋浸。置飯鍋上。先行蒸熟。用手拆細候用。」

醃法

- (一)雞胸肉二塊。「拿肥嫩雞入鍋煮熟後。煮法可參考第六編醃的秘訣第五種黃爛雞欄。」用刀切取他的胸腔肉二塊。用手撕成雞絲。便可候用。」
- (二)醬油二兩。「這是醃干貝拌雞絲用的。」
- (三)麻油二錢。「這是香料。」

- (一)拿雞絲和干貝。拌在一起。裝入西式盆內。便行第二手續。

- (二)拿醬油麻油澆入盆內。用筷攪勻。加些白糖。即可供食。味很鮮美。

附注

本製品若改干貝為洋菜。他的成品。便叫做洋菜拌雞絲。洋菜的整備。只將熱水泡浸。捏乾切

斷便可供食。

◎第二十九種 醃蚶子

醃蚶子這樣東西是拿蚶子用沸水泡洗後和醬油黃酒花椒食鹽等醃鹽成的味很可口爲下酒的妙品現在將他的醃法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)磁瓶一個「這是藏醃蚶子用的」
- (二)筭殼數張「這是固封瓶口用的」

(乙)材料的整備

- (一)蚶子三斤「須擇新鮮的蚶子入水洗淨便可候用」
- (二)陳黃酒二斤
- (三)醬油二斤「這是醃蚶子用的」

醃法

- (四)食鹽二兩「炒乾候用」
- (五)花椒一兩「這是香料」
- (一)拿洗淨的蚶子用沸水泡熟傾去熱水待他涼冷便行第二手續
- (二)拿泡熟的蚶子裝入磁瓶澆灌醬油陳酒食鹽花椒等物攪勻之後固封瓶口三天可食數月不壞

附注

本製品若用沸水泡熟後不去醃浸即用醬油拌食味亦很佳

◎第三十種 醃醉雞

醃醉雞這樣東西是拿肥嫩雞煮熟後用醬油陳酒花椒食鹽等醃浸成的他的味道非常出色他

的出產。嘉興最佳。現在將他的魔法寫在下面。
整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「這是煮雞用的。」
- (二) 磁罐一隻。「這是藏醃雞用的。」
- (三) 刀一把。「這是斬雞用的。」
- (四) 竹箬若干。「這是封罐口用的。」

(乙)材料的整備

- (一) 肥嫩雞一隻。「破肚去毛洗淨之後。切作相當小塊。平攤盆內。上面加些食鹽。陳酒。葱。薑等。在飯鍋上蒸熟候用。」
- (二) 黃酒半斤。
- (三) 醬油斤半。「這是醃醉雞用的。」
- (四) 花椒一撮。「這是香料。」

醃法

(五) 食鹽少許。「炒乾候用。」

(一) 拿蒸熟的雞塊。待他涼冷後。納入磁罐。再將陳酒。醬油。花椒。炒鹽。等。澆浸雞塊。他的酒醬液汁。務使浸過雞肉之半。然後便行第二手續。

(二) 拿罐口。用竹箬固封。不可洩氣。隔了三天。便可取食。味鮮美。

附注

本製品的醬油。黃酒。食鹽。花椒。等的混合液。最好入鍋。煎煮數透。然後涼冷。漬浸雞塊。味更佳美。

◎第三十一種 醃醉玉螺

玉螺這樣東西。海濱各地。多有出產。他的形狀。好

似螺螄。不過略較圓些罷了。他醃製的時期。大概在二三月間。他成熟的時期。大概在七八月間。秋季取食。味很香美。玉螺之黃。較肉更佳。頗能爽胃。現在將他的醃法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)瓶一個。「這是貯藏玉螺用的。」
- (二)竹筴若干。「這是固封瓶口用的。」

(乙)材料的整備

- (一)玉螺五斤。「洗淨候用。」
- (二)黃酒三斤。「這是滷浸用的。」
- (三)食鹽斤半。「這是醃鹽用的。」
- (四)蔗油二兩。「這是香料。」
- (五)花椒一兩。「這也是香料。」

醃法

(一)拿玉螺納入瓶內。便將食鹽。黃酒。花椒。油等。澆入瓶中。緊紮瓶口。再搗污泥。以防漏氣。

(二)拿玉螺瓶。移置太陽光中。曝曬四五天後。便可收藏。春季醃浸。秋季成熟。

附注

本製品在食的時候。可拿刀柄。敲破螺底。即可供食。

◎第三十二種 醃蓂衣蘿蔔

蓂衣蘿蔔這樣東西。是拿白蘿蔔。切成蓂衣狀。然後再用醋酸等。醃浸成的。他的味道。非常酸美。現在將他的醃法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)刀一把「這是切簍衣蘿蔔用的」

(二)篾一隻「這是橫在蘿蔔的下面使刀不能切斷蘿蔔用的」

(三)鉢一隻「這時醃簍衣蘿蔔用的」

(四)盆一隻「這是盛醃簍衣蘿蔔用的」

(乙)材料的整備

(一)白蘿蔔三斤「洗淨後拿蘿蔔橫置板

上下面亦橫置一篾用刀斜切使成薄片而刀落於篾上則蘿蔔為篾阻止片

片不斷切就將蘿蔔翻番用刀逆絲縷再如前切片下仍橫篾切就則蘿蔔如

簍衣了便可候用」

(二)食鹽六兩「這是醃簍衣蘿蔔用的」

醃法

(一)酸醋半斤「這也是醃簍衣蘿蔔用的」

(二)拿切就的蘿蔔用鹽醃入鉢內隔了一天便行第二手續

(三)拿酸醋澆浸蘿蔔蓋好鉢蓋數天以後便可供食味很酸美

附注

本製品在食的時候將油蒜油一概無用

◎第三十三種 醃海蜇

海蜇這樣東西雖是人人能醃的但醃來不得其法往往強硬不鬆食了很覺乏味現在將他的醃法寫在下面

整備

(甲)器具的整備

- (一) 面盆一隻。「這是洗海蜆用的。」
- (二) 盆子一隻。「這是俾海蜆用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 海蜆一斤。「愈陳愈佳。拿他在清水內洗去沙泥。用手撕成小塊。漂清之後。用沸水泡洗一次。便用冷水過清。候用。則海蜆塊開花發鬆。」

(二) 醬油四兩。「須擇好的。」

(三) 黃酒四兩。「這是解除腥氣用的。」

(四) 蔥油二錢。「這是香料。」

(五) 白糖少許。

醃法

- (一) 拿黃酒傾入海蜆鉢內。用手攪和。便行第二手續。

- (二) 拿海蜆裝盆。每盆另加醬油。蔥油。白糖等。醃拌供食。味很爽脆。

附注

本製品在用沸水泡浸的時候。時間不可過久。過久海蜆恐為溶化。也不可過短。過短海蜆恐不發鬆。必須見他開花。便將沸水傾去。速入冷水漂洗。方稱合宜。

◎第二十四種 醃瓜片

醃瓜片這樣東西。是拿嫩生瓜切作薄片。後用熱油白糖等醃拌成的。他的味道。很為爽脆。若用同樣的手續。去醃萵苣。則他的成品。便叫做醃萵苣。若用同樣的手續。去醃蘿蔔絲。則他的成品。便叫做醃蘿蔔絲。現在將他的醃法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)刀一把。「這是切瓜片用的。」

(二)大碗一隻。「這是醃瓜片用的。」

(三)盆子一隻。「這是盛瓜片用的。」

(乙)材料的整備

(一)嫩生瓜二條。「用刀破作兩片。挖去瓜子。洗淨之後。切作薄片。便可候用。這是

醃瓜片用的材料。」

(二)萵苣筍五枝。「用刀削去他的皮。再切他成塊。便可候用了。這是醃萵苣筍用的材料。」

(三)白蘿蔔二個。「洗淨之後。用刀切成細

絲。便可候用。這是醃蘿蔔絲用的材料。」

(四)食鹽二兩。「這是醃瓜片等用的。」

(五)白糖一撮。

(六)素油三兩。「須入鍋內。熬熱候用。」

醃法

(一)拿食鹽酒入瓜片碗內。(醃萵苣筍。醃蘿蔔絲等。手續均同。)用手捏和。隔了半時。

傾去滴水。便行第二手續。

(二)拿素油入鍋煎熱。乘手澆入瓜片碗內。用筷攪和。這叫做熱油澆拌。再入白糖。便可

供食。味很爽脆。

附注

本製品若不用熱油澆拌。而用蔴油冷拌。味亦香脆。惟不宜用醬油醃食。

◎第二十五種 醃筍

醃筍這樣東西。是拿嫩筍蒸熟後。用蔴油等醃

拌成的他的味。很爲鮮美。若用同樣的手續。去醃交白他的成品。便叫做醃交白了。現在將他的醃法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋。各一具。「這是蒸筍用的」
- (二)刀。把。「這是切筍用的」
- (三)西式盆子一隻。「這是盛醃筍用的」

(乙)材料的整備

- (一)嫩筍數隻。「剝去他的殼。用刀面敲他一下。使上飯鍋蒸熟候用。這醃是筍用的材料」
- (二)交白數根。「剝去他的殼。也用刀面敲他一下。卽上飯鍋蒸熟候用。這是醃交

白用的材料」

- (三)醬油二兩。須擇好的」
- (四)蘇油二錢。「這是香料」

醃法

- (一)拿蒸熟的筍。或是交白。用刀切作纒刀塊。裝入盆中。便行第二手續。
- (二)拿醬油蘇油。澆拌供食。

附注

本製品所以要用刀面敲他一下。是使他內部發鬆的緣故。

◎第三十六種 醃磨腐

醃磨腐這樣東西。是拿磨腐切成小塊後。用醬油等。醃拌成的。他的味道。很爲涼爽。爲夏食的妙品。他的名目。也有數種。用榨菜去醃的。叫做榨菜

醃磨腐用香椿頭去醃的叫作香椿頭醃磨腐。用扁尖去醃的叫作扁尖醃磨腐。現在將他的醃法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)刀一把。「這是切磨腐用的。」
- (二)大碗一隻。「這是醃磨腐用的。」

(乙)材料的整備

- (一)磨腐三塊。「每塊約錢十文。用水漂清。切成小塊。便可候用。」
- (二)榨菜二兩。「用刀切成細屑。便可候用。這是榨菜醃磨腐用的材料。」
- (三)香椿頭二兩。「須擇嫩的。用刀切成細屑。便可候用。這是香椿頭醃磨腐用的材料。」

材料

- (四)扁尖二兩。「也須擇嫩的。用刀切成細屑。便可候用。這是扁尖醃磨腐用的材料。」
- (五)醬油三兩。「須擇好的。」
- (六)蘇油三錢。「這是香料。」

醃法

- (一)拿磨腐和榨菜屑等。裝入碗內。便行第二手續。
- (二)拿醬油等。醃拌磨腐。即可供食。味很涼爽。

附注

本製品內。最好加入嫩薑屑拌食。既能爽胃。又能暖肚。一舉兩得。最為適宜。(第八編終)

美味烹調秘訣
食譜大全

第九編 醬的秘訣

◎第一種 造甜醬醬

甜醬醬這樣東西是拿麵粉和蠶豆鹽水等曝晒成的他的用處很爲繁重可以醬瓜菓供烹調味很甜美現在將他的作法寫在下面

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煮爛蠶豆用的」
- (二)甌一隻。「這是蒸醬黃糕用的」
- (三)刀一把。「這是切醬黃糕用的」
- (四)大甌一隻。「這是攤醬黃糕用的」
- (五)稻草若干。「這是蓋醬黃用的」

(乙)材料的整備

- (六)醬缸一隻。「這是盛醬黃用的」
 - (七)鏟一隻。「這是收藏甜醬用的」
 - (八)竹爬一隻。「這是打醬用的」
 - (九)小磨一部。「這是牽醬用的」
- 後剝去他的皮入鍋和水煮爛候用」
- (一)蠶豆三升。「淘淨後入水先浸一夜然後剝去他的皮入鍋和水煮爛候用」
 - (二)乾麵五升。「拿他和煮爛的豆拌在一起搗他極和做成四寸長二寸闊八分厚的醬黃糕然後上飯蒸熟用刀切爲一寸見方的小塊攤入甌內上面用稻草鋪蓋置於柴房暗溼的地方隔了十

餘天見霉菌已多。便可取出。向日光中曬晒數天。即可候用。」

(三)食鹽一斤。和水一桶。入鍋燒沸。便可候用。」

作法

(一)拿鹽湯入醬缸。先行曬晒。便行第二手續。

(二)拿晒乾的醬黃糕塊。傾入鹽湯缸內。亦行曬晒。見他糕塊完全溼透。使用竹爬打攪。使他和勻。此後隨晒隨打。然醬中仍不免有小粒強塊。可上小磨。牽細再晒。磨上黏着的醬汁。可用鹽湯洗滌。

(三)見醬質濃厚。醬色作紅。便為成款。這時即可供食。或使醬瓜菜。不然也須收藏入罐了。

附注

本製品在製造的時候。天氣須要靠得住。倘使時常下雨。那就糟了。又在日間曬晒。夜間亦使受露。逢雨必須趕緊掩蓋。若嫌醬質太乾。仍可和入鹽湯。再行曬晒。以上數事。為從事者不可忽略的。

◎第二種 造醬油

醬油這樣東西。是拿黃豆乾麵和鹽湯等。曬晒成他的用途。很為廣大。是烹飪中必要的一種料。現在將他的作法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋。各一具。「這是燒豆用的。」

(二)罇。一隻。「這是盛黃豆用的。」

(三)稻草一捆。「這是鋪蓋黃豆用的。」

(四)缸一隻。「這是盛醬油用的。」

(五)罇數隻。「這是收藏醬油用的。」

(乙)材料的整備

(一)黃豆一斗。「先拿黃豆入鍋和水燒爛候用。」

(二)乾麵七斤。「和前燒爛的黃豆拌在一起攤置筐內上面鋪蓋稻草。安置沒有陽光流通空氣的地方。一天發熱。兩天更大熱。這時可移置有風的地方。使他衛生黃菌。倘然一面沒有黃菌。即一面沒有吹着涼風的緣故。約七八日後。便可候用了。」

(三)食鹽五斤。「做醬油的鹽。是沒有定量的。」

作法

(一)拿食鹽和清水。傾入醬缸。先行晒熱。」

(二)拿徧體發黃的黃豆。浸入缸內。日夜晒露。陰雨關蓋。每日打攪一次。一月後即是黑色。四五月後。可瀝取他的汁。晒過上罇。便可供食。這便叫做頭水。若再將鹽湯。加入缸內。再晒成油。這便叫做二水。味減色了。

附注

自製醬油。每覺鮮中少甜。若預先做就純麵小餅。入鍋蒸熟。然後用同前黃豆的手續。使他徧生黃菌。更堆積一起。時隔一月。浸入缸中。那麼

製成的醬油。便又鮮又甜了。再蝦子醬油的製法。可拿有子活蝦。入井水內。洗下他的蝦子。然後拿醬油入鍋。和茴香桂皮等香料。先燒至沸。然後拿蝦子和入。更下陳酒若干。即可起鍋。待冷貯藏。味很鮮美。

◎第三種 醬瓜

醬瓜這樣東西。是拿小生瓜和甜蜜醬。醃鹽成的。他的味道。非常爽脆。最宜作下粥的妙品。他的名目。有醬瓜條。醬爛瓜。醬水晶瓜等的數種。更有醬生薑。醬茄子。醬佛手。醬刀豆等。和他用一個醬法。現在將他的作法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)缸一隻。「這是醃醬瓜用的。」

(乙)材料的整備

- (一)罐一隻。「這是收藏醬瓜用的。」
- (二)刀一把。「這是切瓜用的。」
- (一)小嫩黃瓜數斤。「洗淨後。去蒂刺眼。便可候用。這是醬瓜的材料。」
- (二)嫩生瓜若干條。「拿刀破開。挖去瓜子。便可候用。這是醬瓜條的材料。」
- (三)小嫩生瓜數斤。「洗淨去蒂刺眼候用。這是醬爛瓜的材料。」
- (四)小嫩白皮瓜數條。「洗淨去蒂刺眼候用。這是醬水晶瓜的材料。」
- (五)嫩生薑數斤。「洗淨後剝去管皮。向藥舖內購蟬退二三十文。煮水待冷。將薑浸入一宵。便可候用。他的功用。能使薑

渣發嫩。這是醬生薑的材料。」

(六)小嫩茄若干。「洗淨後去蒂。穿眼。便可候用。這是醬茄子的材料。」

(七)白蘿蔔若干斤。「洗淨去皮。用刀切成佛手狀。入鍋和水煮沸。燒去苦汁。再入清水漂清候用。這是醬佛手的材料。」

(八)刀豆數斤。「洗淨後。撕去脊筋。便可候用。這是醬刀豆的材料。」

(九)食鹽數斤。「這是醃鹽各種材料用的。」

(十)次醬數斤。「這是套浸各種材料用的。」

(十一)甜蜜醬一缸。「這是漬浸各種材料用的。」

作法

(一)拿各種原料。用鹽醃。鹽醃透撈起。大約二

三日。一二日不等。視原料的怎樣而定。

(二)拿次醬。先行套浸。浸透取出。用手勒淨。便行第三手續。

(三)拿套就的材料。投入甜醬缸內。一月可食。爽脆無比。

附注

嫩薑不能與他種原料同醬一起。恐要生虫。醬時須擇天氣晴明時行之。不然恐有變味壞醬之患。

◎第四種 醬鮮蘿蔔

醬鮮蘿蔔這樣東西。是拿各種紅白蘿蔔。用鹽醃。就後。入醬油內。漬浸成的。他的味道。也很爽脆。爲下粥的妙品。更有橘皮。茴香。佛手等。也可用同樣手續去醬他的。現在將他的醬法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)缸一隻。「這是醃鹽各種材料的」
- (二)鉢一隻。「這是盛了醬油漬浸各種材料的」

- (三)絹袋一隻。「這是裝袋各種材料的」

- (四)刀一把。「這是切斷各種材料的」

(乙)材料的整備

- (一)鮮紅白蘿蔔若干個。「洗淨後用刀削去根皮。切成條塊。便可候用。這是醬蘿蔔用的原料」

- (二)福橘皮若干。「剝去白筋。削去裏肉。入沸水內煎去苦味。投入清水。漂淨候用。這是醬橘皮用的材料」

作法

- (三)萬荳筍若干。「用刀削去他的葉皮。洗淨候用。這是醬萬荳筍用的原料」

- (四)鮮佛手若干。「用刀切成薄片。入鍋和水煮去苦味。(最妙加些礬屑)漂清候用。這是醬佛手用的原料」

- (五)食鹽若干。「這是醃鹽蘿蔔荳筍用的」

- (六)醬油一鉢。「這是漬浸各種原料用的」

- (七)甜醬一鉢。「這是套浸各種原料用的」

- (一)拿蘿蔔荳筍。用鹽醃透。(佛手橘皮不必醃透) 便行第二手續

- (二)拿各種原料。納入絹袋。緊紮袋口。投入醬油。三日之後。便行第三手續

- (三)拿絹袋。更入甜醬內。數日可食

附注

本製品醬熟後。須用刀切成相當小塊。盛盆供食。

◎第五種 醬蟹

醬蟹這樣東西。是拿肥蟹和醬油陳酒香糟等。牽爛成的。他的食法。用米粉加油。拌勻蒸食。味很鮮美。現在將他的作法。寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一) 鹹一雙。「這是醃蟹用的。」
- (二) 臼杵各一具。「這是搗蟹用的。」
- (三) 小瓶一部。「這是牽蟹用的。」
- (四) 罐一隻。「這是貯藏蟹醬用的。」

(乙)材料的整備

作法

- (一) 肥蟹十二斤。「洗淨後。用線紮好候用。」
- (二) 鹽十兩。
- (三) 陳酒七斤。「這是能夠解除腥氣的。」
- (四) 大酒糟三斤。「這是香料。」
- (五) 白糖半斤。

(一) 拿肥蟹用鹽醃入鉢中。四日後。便行第二手續。

(二) 拿鹽蟹入臼搗爛。和入陳酒。香糟。白糖。上磨牽爛。入罐封口。永久不壞。

附注

本製品的食法。可在罐內。撈他半碗。和入米粉。或麥粉都可。拌成粥狀的漿汁。加入葷油葱屑。置飯鍋上蒸熟。可食。味很鮮美。若拿小蝦。用同

前的手續。去製造他。用同前的食法去蒸熟他。味也很美。他的名目叫做蝦醬。

◎第六種 辣虎醬

辣虎醬這樣東西。是拿紅辣椒。用鹽醃熟後。上磨和鹽。牽細成的。他的味道。非常辛辣。最宜作蘸拌食品的用場。為上江人常食的東西。現在將他的作法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鉢一隻。「這是醃辣椒用的。」
- (二)小磨一部。「這是牽細辣椒用的。」
- (三)瓶一隻。「這是貯藏辣椒用的。」

(乙)材料的整備

- (一)紅熱辣椒五斤。「用刀切去尖端和蒂

柄。並挖去茄子。切成細屑。用鹽醃入缸內。一宵便就。」

- (二)食鹽半斤。

- (三)淡鹽湯一碗。「這在牽的時候。恐怕嫌乾加入的。」

作法

- (一)拿醃就的辣椒。和入鹽湯。入小磨管內。徐徐牽下。使成薄醬。下用鉢子盛受。

- (二)牽後拿鉢。移置日下。曝透收斂。便可供食。

附注

牽辣椒若用醬油。味固鮮美。色反變黑。很不足取。

◎第七種 醬凝脂

醬凝脂這樣東西。是拿石花菜燒製成的。他的味

道。軟而且鮮。最宜爲老人下痢妙品。現在將他的作法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是燒石花菜用的。」

(二)鉢一雙。「這是盛石花菜汁用的。」

(三)刀一把。「這是切醬凝脂用的。」

(乙)材料的整備

(一)石花菜二斤。「用清水漂浸數日。洗去

他的沙泥雜質。便可候用。」

(二)食鹽少許。

(三)醬油半鉢。「這是漬浸醬凝脂用的。」

(四)甜醬一鉢。「這也是漬浸醬凝脂用的。」

(一)拿石花菜入鍋。和水及食鹽。燒他數透。見他溶化。盛入鉢中。涼冷凝凍。切作小塊。硬

行第二手續。

(二)拿切就的小塊。先投入醬油鉢內。六七日後。更投入甜醬內。再隔數日。便可供食。

附注

本製品的老嫩。全在用水的寬緊。至燃燒的時間。以尤溶解爲尤妙。

◎第八種 醬乳腐

醬乳腐這樣東西。是拿乳腐坯。和酒釀露。並食鹽。紅麴黃酒等。醃鹽成的。他的味道。很是可口。爲下粥的妙品。現在將他的作法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 缸一隻。「這是醃鹽乳腐用的。」
 - (二) 罇一隻。「這是收藏乳腐用的。」
 - (三) 笱殼若干。「這是固封罇口用的。」
- (乙) 材料的整備

(一) 腐坯百塊。「市上豆腐店內都有出售。每塊大約三文左右。」

(二) 食鹽五斤。

(三) 黃子一斤。

(四) 細紅糊半斤。

(五) 陳酒半斤。

(六) 酒釀露二斤。

作法

(一) 拿乳腐坯。用食鹽醃入缸內。上面壓緊。隔了半月。便行第二手續。

附注

(二) 拿醃就的腐坯。用酒釀露黃子紅糊陳酒等。移醃入罇。務使均勻。用罇封口。翌晨再加原露。緊封罇口。月餘可食。

本製品須用的酒釀露。其酒釀的做法。可參觀第十二編酒的秘訣。製造酒釀欄。

◎第九種 醬辣茄

醬辣茄這樣東西。是拿紅熟辣茄。和醬油漬浸成的。味很辛辣。食了有暖肚祛邪的功用。現在將他的作法。寫在下面。

(甲) 器具的整備

(一) 罇一隻。「這是漬浸辣茄用的。」

(乙) 材料的整備

(一)紅熟辣茄三斤。「洗淨後不必去蒂即可候用。」

(二)醬瓣一鉢。「這是抽去醬以後的渣滓。」

(三)醬油一鉢。「這是漬浸辣茄用的。」

作法

(一)拿辣茄拌入醬瓣。上面壓緊。數日取出。便行第二手續。

(二)拿辣茄取出。再浸醬油鉢內。半月可食。

附注

本製品醬熟後。可帶油取藏。固封罈口。越年不壞。若拿肥嫩鮮菌。上鍋蒸熟。投入醬油。數日之後。取出食之。味也適口。他的名目叫做將菌。

◎第十種 桃醬

桃醬這樣東西。是拿桃肉和桂花白糖。蒸熟成的。

他的味道。非常甜美。現在將他的作法。寫在下面。整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是蒸桃醬用的。」

(二)大碗一隻。「這是盛桃醬用的。」

(三)筷一雙。「這是調攪桃醬用的。」

(乙)材料的整備

(一)水蜜桃五隻。「剝去皮核。盛器候用。」

(二)白糖四兩。

(三)桂花少許。「這是香料。」

作法

(一)拿桃肉入碗。和入白糖桂花。便行第二手續。

(二)拿桃碗入鍋蒸透。便行取出。瀝去水分用。

筷攪和成醬。即可供食。

附注

本製品在蒸的時候。最好拿桃醬碗。上面用紙
紮封。那麼水氣不容易浸入了。

◎第十一種 花紅醬

花紅醬這樣東西。是拿花紅。和白糖。藕粉等。燒煮
成的。他的味道。很是可口。最宜鮮食。不可貯藏。這
是和他種菓醬不同的地方。現在將他的作法。寫
在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「這是煮花紅醬用的。」
- (二) 飯碗數隻。「這是盛花紅醬用的。」
- (三) 匙數隻。「這是撈食花紅醬用的。」

(乙)材料的整備

- (一) 花紅半斤。「剝去皮核。切碎候用。」
- (二) 白糖半斤。
- (三) 花紅葉露一杯。「市上有售。或用蘋果
露亦可。」
- (四) 藕粉一撮。「入碗化水候用。」
- (五) 桂花醬少許。「這是香料。」

作法

- (一) 拿白糖和菓露。入鍋煎透。
- (二) 拿花紅肉和入。再煎數透。見肉已化。便將
藕粉傾入。隨攪隨煮。見他成醬。便可起鍋。
加些桂花。乘熱供食。味很香甜。

附注

本製品在酒席面上。可供各客點心之用。

◎第十二種 枇杷醬

枇杷醬這樣東西。是拿枇杷和白糖。蒸燉成的。他的製法。很爲簡單。他的味道。非常可口。現在將他的作法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)大碗一隻。「這是蒸枇杷醬用的。」

(二)玻璃瓶一個。「這是收藏枇杷醬用的。」

(三)篥一雙。「這是攪擾枇杷醬用的。」

(乙)材料的整備

(一)枇杷二斤。「須擇肥大核少者。」

(二)白糖六兩。

作法

(一)拿枇杷剝去皮核。將肉盛入大碗。和入白

糖。碗面用紙封固。便行第二手續。

(二)拿枇杷碗。上飯鍋蒸他數透。便行取出。逼去水分。用篥攪擾成醬。即可收藏入瓶。隨時供食。

附注

本製品若和黃熟梅子。剝去皮核。混在一起。同蒸成醬。味也很佳。他的名目。便叫做枇杷梅子醬。

◎第十三種 桂花醬

桂花醬這樣東西。是拿新鮮桂花和鹹梅白糖等。滷浸成的。他的味道。很爲香美。爲做糕糰餅菓。一樣必要的東西。現在將他的作法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)玻璃瓶一個「這是滲浸桂花醬用的。」
- (二)大碗一隻「這是泡發湯用的。」

(乙)材料的整備

- (一)桂花一升「揀淨去蒂盛器候用。」
- (二)鹹梅六隻「這是有保護花色不變的功用。」

- (三)白糖半斤。

- (四)發湯一碗「須用開水沖泡待冷候用。」

作法

- (一)拿桂花入發湯內撈過攤開瀝乾便行第二手續。

- (二)拿白糖桂花鹹梅逐層滲入瓶中以滿為度固封瓶口一月可食。

附注

本製品若用鹽滲味色亦佳。

◎第十四種 玫瑰醬

玫瑰醬這樣東西是拿玫瑰花和白糖鹹梅等搗爛後滲製成的一種香醬是做糕糰餅菓一樣少不了的東西現在將他的作法寫在下面
整備

(甲)器具的整備

- (一)大玻璃瓶一個「這是藏玫瑰醬用的。」
- (二)臼杵各一具「這是搗爛玫瑰用的。」
- (三)大碗一隻「這是泡鹹梅湯用的。」

(乙)材料的整備

- (一)玫瑰花二百朵「須在每朵花瓣上摘去他的白色尖端方可候用。」
- (二)鹽梅子六枚「入碗泡取鹹汁涼冷候

用。泡過梅子。撈起後。去核候用。」

(三)白糖一斤。

作法

(一)拿玫瑰花。逐朵入鹹梅湯內。撈過一次。便入白搗爛。更入梅肉白糖。再搗如泥。便行第二手續。

(二)拿搗爛之醬。收藏玻璃瓶內。嚴封瓶口。半月成熟。

附注

本製品所以要用梅汁撈過。梅肉同搗。因為酸鹹二性。能夠保住花中色素的緣故。若梅湯未會涼冷。便行撈花。反呈暗赤。是又與本旨相反了。

◎第十五種 山查醬

山查醬這樣東西。是拿紅菓和白糖。入鍋煮成的菓醬。他的味道。和市上所售的查糕一個樣子。現在將他的作法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)炭爐一具。

(二)銅鍋一具。「這是煮山查醬用的。」

(三)篩一雙。「這是攪收菓汁用的。」

(四)筷一雙。「這是調攪菓醬用的。」

(乙)材料的整備

(一)紅菓三斤。「須擇肥大成熟者。洗淨候用。」

(二)白糖一斤。

作法

(一)拿紅菓在篩上摩擦。上盛小鉢。取其漿汁。和入白糖。便行第二手續。

(二)拿菓汁傾入鍋中。用文火徐徐抄攪。見他成醬。便可起鍋。候冷收藏。隨時可食。

附注

本製品在炒攪的時候。不可使他稀薄。亦不可使他乾厚。見他在適當成醬的時候。即行起鍋為要。

◎第十六種 梅醬

梅醬這樣東西。是拿梅子和白糖。入鍋煮成的菓醬。他的味道。非常甘酸。陳的梅醬。有治傷風咳嗽的功用。現在將他的作法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)炭爐一具。

(二)銅鍋一隻。「這是煮梅醬用的。」

(三)小鉢一隻。「這是盛梅子用的。」

(四)筷一雙。「這是調攪梅醬用的。」

(五)罐一隻。「這是收藏梅醬用的。」

(乙)材料的整備

(一)梅子二磅。「須擇黃熟新鮮者。」

(二)白糖一磅。

(三)食鹽少許。

(四)紫蘇少許。

作法

(一)拿梅子剝去皮核。入鉢打爛。和些食鹽。向日光下曬曬二日。便行第二手續。

(二)拿梅醬和白糖紫蘇。入鍋用文火攪抄。不

可停手。見他呈紫紅色時。即可起鍋。待冷收藏。經久不壞。

附注

本製是入鍋炒時用文火。不可稍旺。否則必焦。

◎第十七種 楊梅醬

楊梅醬這樣東西。是拿楊梅和白糖。消製成的。菓醬色很紅。味很甘。現在將他的作法。寫在下面。

(甲)器具的整備

(一)瓶一個。〔這是消楊梅醬用的。〕

(乙)材料的整備

(一)楊梅三十隻。〔入水洗淨吹乾候用。〕

(二)白糖半斤。

作法

附注

楊梅內有細微的小蟲。務使留意洗淨。洗淨後務將水氣吹他極乾。方可消製。否則味便減色。

李子醬這樣東西。是拿李子和白糖。煮成的。菓醬他的味道。很是甜美。現在將他的作法。寫在下面。

◎第十八種 李子醬

李子醬這樣東西。是拿李子和白糖。煮成的。菓醬他的味道。很是甜美。現在將他的作法。寫在下面。

(甲)器具的整備

(一)炭爐一具。

(二)銅鍋一隻。〔這是煮李子醬用的。〕

(三)篩一隻。〔這是擦碎李子肉用的。〕

(四)篋一雙。〔這是調攪李子醬用的。〕

(五)罐一個「這是貯藏李子醬用的」

(乙)材料的整備

(一)李子三升「取新鮮成熟者爲宜」

(二)白糖一磅

(三)清水三合「這是和入李子內。煮醬用的」

作法

(一)拿李子和水入鍋。用火先行煮爛。便行第二手續。

(二)拿李子起鍋。在篩上摩擦。細碎之後。和白糖入鍋再煮。用篥調攪。見他成醬。便可收藏。一星期後。即可供食。

附注

收藏菓醬。必俟涼冷。藏罐務須乾燥潔淨。方能

合用。

◎第十九種 杏子醬

杏子醬這樣東西。是拿新鮮杏子。和白糖清水。煎煮成的。他的味道。很爲甜美。現在將他的作法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)炭爐一具。

(二)銅鍋一隻「這是煮杏子醬用的。鐵質者不適用」

(三)鐵鎚一個「這是敲開杏核用的」

(四)篥一雙「這是攪和杏醬用的」

(五)罐一個「這是貯藏杏醬用的」

(乙)材料的整備

(一) 杏子二磅「須擇成熟新鮮的杏子。去其皮核。便可候用。」

(二) 白糖一磅。

(三) 杏仁半磅「即拿杏核敲碎。用取其仁。」

(四) 清水二合「這是和入杏內。煎煮用的。」

作法

(一) 拿杏肉和水入鍋煮沸。見他已爛。便行第二手續。

(二) 拿白糖和杏仁同時加入。用筷調攪。隨煮隨攪。見已成醬。便可起鍋。貯藏罐內。封口備用。

附注

藏醬的罐頭。務須具有潔淨。乾燥。緊閉的三大條件。方稱適用。

第二十種 蘋果醬

蘋果醬這樣東西。是拿蘋果和白糖入鍋煮成的。果醬。他的味道。很為可口。現在將他的作法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 炭爐一具。

(二) 銅鍋一具「這是煮蘋果醬用的。」

(三) 刀一把「這是切蘋果用的。」

(四) 篩一隻「這是摩擦細蘋果肉用的。」

(五) 大玻璃瓶一個「這是貯藏蘋果醬用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 蘋果半斗「用刀切成四片。去心候用。」

(一)白糖一斤。

(二)清水五斤。「這是入蘋果同煮用的。」

作法

(一)拿蘋果和水入鍋合煮。見蘋果已爛。即行取出。在篩上擦碎其肉。和入白糖。便行第二手續。

(二)拿已和白糖的蘋果屑。入鍋用文火再煮。隨手炒攪。以四十五分鐘為度。便行起鍋。涼冷收藏。

附注

罐口固封。不可洩氣。

◎第二十一種 蘋果甜菜醬

蘋果甜菜醬。這樣東西。是拿蘋果和甜菜白糖等。入鍋煮成的菓醬。味很甘美。現在將他的作法。寫

在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)炭爐一具。
- (二)銅鍋一具。「這是煮菓醬用的。」
- (三)刀一把。「這是切蘋果甜菜用的。」
- (四)篥一雙。「這是調攪菓醬用的。」
- (五)大玻璃瓶一個。「這是貯藏菓醬用的。」

(乙)材料的整備

- (一)蘋果三磅。「削去皮心。切片候用。」
- (二)甜菜根一磅。「也須洗淨削皮。切片候用。」
- (三)白糖半磅。
- (四)清水二磅。

作法

- (一) 拿甜菜根片入鍋和水。先煮十五分鐘。
- (二) 拿蘋菓片入鍋合煮三十分鐘。
- (三) 拿白糖和入。再煮二十分鐘。均須調攪不息。成醬起鍋候冷收藏。

附注

菓醬凡合二種同製。須先煮他硬的。次再煮他軟的。凡用刀切開的菓品。又須隨切隨煮。免變色味。這為製本製品時。應該知道的要事。

食譜大全第九編終

美味烹調秘訣 **食譜大全**

第十編 糟的秘訣

◎第一種 糟雞

糟雞這樣東西。是拿糟跟雞醃成的。他的味道。很是香美。他的糟法。也有鮮鹹的兩種。鹹的所用的糟。是酒釀糟。鮮的所用的糟。是大酒香糟。現在將他的糟法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)小鍋一隻。「這是糟鹹雞用的。須洗淨候用。」
- (二)缸一隻。「這是糟雞的門前醃雞用的。也須洗淨候用。」

(乙)材料的整備

- (一)肥雞一隻。「去毛破肚。洗淨之後。瀝乾候用。」
 - (二)絹袋一隻。「這是袋雞用的。」
 - (三)鹹一隻。「這是糟鮮雞用的。」
 - (四)竹筴三張。「這是紮罈口用的。」
 - (五)石一塊。「這是醃雞用的。」
 - (六)乾荷葉三張。「這是蓋在醃雞上面用的。」
 - (七)網袋一隻。「這是袋雞用的。」
- (一)白糟三斤。
 - (二)黃酒四兩。
 - (三)食鹽十二兩。

(五) 茴香三隻。以上的材料都是糟鹹雞用的。

(六) 肥雞一隻。去毛破肚洗淨之後切成相當之塊。拌些陳酒。葱薑裝入絹袋。紮口候用。

(七) 香糟二斤。

(八) 陳酒六兩。

(九) 食鹽四兩。以上的材料都是糟鮮雞用的。

糟法

(甲) 糟鹹雞法

- (一) 拿鹽徧擦雞體。醃入缸中。加些茴香。陳酒用石壓好。越一星期取出。懸空風乾。
- (二) 拿白糟用鹽拌和。徧塗雞體。藏鐵封口。

(乙) 糟鮮雞法

- (一) 拿香糟跟酒及食鹽拌和入罈。一月即就。
- (二) 拿絹袋內的雞浸入香糟。緊封其口。隔二小時取出。緊湯白煮。(參攷白燒雞法) 味頗香美。

附注

肥鵝壯鴨多可用這樣的糟法去糟。他的味道也是非常香美的。

◎ 第一種 糟肉

糟肉這樣東西是拿豬肉跟白糟糟醃成的。他的味道很為香美。他的糟法也有兩種。一種叫做生糟法。一種叫做熟糟法。生糟法是拿豬肉糟熟後再行烹飪的。熟糟法是拿豬肉烹飪後再行糟醃。

的。現在將他的糟法寫在下面。
整備

(甲)器具的整備

- (一)小鑊二隻。「一隻是糟生肉用的一隻是糟熟肉用的。」
- (二)缸一隻。「這是糟生肉的門前醃肉用的。」
- (三)鼓墩石一塊。「這是壓生肉用的。」
- (四)乾荷葉數張。「這是蓋在生肉的上面用的。」
- (五)竹箬數張。「這是紮鑊口用的。」

(乙)材料的整備

- (一)鮮腿一隻。「這是糟生肉的材料。」
- (二)食鹽三斤。「這是同前的材料。」

糟法

(甲)生糟法

- (一)拿鮮腿徧擦食鹽醃入缸中。加入茴香
- (二)拿鮮腿徧擦食鹽醃入缸中。加入茴香
- (三)白糟五斤。「這也是同前的材料。」
- (四)黃酒半斤。「這是糟生肉的香料。」
- (五)茴香八隻。「這也是糟生肉的香料。」
- (六)鮮肉三斤。「這是糟熟肉的材料。可參考燒肉法。不論紅煮或是白燒。照法燒至九分熟度的肉塊。去湯待乾。便可候用。」
- (七)白糟五斤。「這是糟熟肉用的。」
- (八)五香末若干。「這是糟熟肉用的香料。」
- (九)花椒粉一兩。「這也是糟熟肉用的香料。」

黃酒。荷葉蓋好。用石壓緊。約十日撈起曬乾。

(二) 拿糟和些食鹽。徧塗肉上。入罐封口。永久可食。

(乙) 熟糟法

(一) 拿糟跟香料入石臼中杵透。

(二) 拿熟肉一層糟一層肉的醃他入罐。

(三) 拿竹箬封口。勿使洩氣。日久不壞。隨時可食。

附注

糟肉的食法。生的可以瀷熟食之。其色甚紅。其味極香。熱的可以切片。冷食或蒸熱後。用醬蔬油蘸食。亦頗香美。惟糟來過久。恐生酒氣。且易腐爛。

◎第三種 糟魚

糟魚這樣東西。是拿魚跟糟。糟醃成的。他的味道也很香美。他的糟法。也有兩種。一種是用酒釀糟。的叫做糟鹹魚。一種是用大酒香糟糟的。叫做糟鮮魚。現在將他的糟法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 缸一隻。「這是醃魚用的。」
- (二) 小罇一隻。「這是藏糟魚用的。」
- (三) 石一塊。「這是壓醃魚用的。」
- (四) 罇一隻。「這是盛香糟用的。」
- (五) 絹袋一隻。「這是裝鮮魚用的。」
- (六) 竹箬三張。「這是繫罇口用的。」
- (七) 刀一把。「這是斬魚用的。須磨快候用。」

(乙)材料的整備

(一)鯉魚一條「去鱗破肚洗淨後切塊候用。」

(二)酒醱糟四斤

(三)食鹽二斤

(四)大茴香四隻「這是香料」

(五)黃酒半斤「這是解除腥氣用的」

的材料都是糟鹹魚用的」

(六)小青魚一條「去鱗破肚洗淨之後拿刀切作小塊盛器候用」

(七)大酒香糟三斤

(八)食鹽十兩

(九)陳酒四兩「這是解除腥氣用的」

(十)葱薑少許「以上的材料都是糟鮮魚

糟法

用的」

(甲)糟鹹魚法

(一)拿食鹽徧擦魚體跟黃酒茴香醃入缸中用石壓緊隔八九日懸空吹乾

(二)拿糟和鹽徧塗魚體裝入罈中用竹箬封口日久可食

(乙)糟鮮魚法

(一)拿青魚塊用黃酒食鹽葱薑等于盆中越夜裝入絹袋紮緊其口

(二)拿絹袋浸入香糟罈中半日取出緊湯白煮(參攷燒清魚法)味頗香鮮

附注

糟鹹魚這樣東西必用鯉魚因為鯉魚的肉頭

堅老。他種魚的肉頭細嫩。一糟便要糜爛的緣故。糟鮮魚則以青魚爲宜。因爲是取他鮮肥的緣故。

◎第四種 糟蟹

糟蟹這樣東西。跟醃蟹不同。醃蟹的味道。是取他的肥。糟蟹的味道。是取他的香。最適宜作下酒的妙品。惟這樣東西。在取食的時候。不能照見燈光。說也奇怪。他一見燈光。蟹黃不是流散。便要變砂了。這樣製品。食也很覺無味。且久留不食。他的蟹黃。也要變砂。現在將他的糟去。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)小罇一隻。「這是盛蟹用的。須預先洗淨。」

(乙)材料的整備

(一)布袋一隻。「這是袋香料用的。」

(二)筍簾三張。「這是紮罇口用的。」

(一)雌蟹十隻。「用帚洗淨。用草紮緊。置他在潔淨地方。待他涇沫漸漸吐盡。乃可候用。」

(二)酒釀糟五斤。

(三)食鹽一斤。

(四)花椒二兩。「裝入布袋。紮緊候用。」

糟法

(一)拿酒釀糟跟食鹽。拌在一起。

(二)拿拌好的酒釀糟一斤。攤滿罇底。

(三)拿雌蟹三隻。平舖砌入罇內。

(四)拿糟再舖。拿蟹再砌。照這樣的循環。砌他

滿鑊再行第五手續。

(五)拿花椒袋也入糟鑊。箚箚封口用泥塗搽。不可出氣。七日可食。

附注

糟蟹這樣東西。若然要他的黃不會散。不會變砂。也有幾種的秘訣。第一可拿皂莢二寸。藏在鑊底。可免此患。第二可拿吳茱萸一粒。置入蟹中。亦能不砂。第三不論晝夜。在糟的時候。先用燈光燭照。那麼入鑊的後來。已與燈光見慣了。任憑照取。永不變砂。

◎第五種 糟蛋

糟蛋這樣東西。是拿鴨子跟大酒香糟醃成的。他的味道。很是出色。最宜于夏食。現在將他的糟法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鑊一隻。「這是藏糟蛋用的。」
- (二)竹箚三張。「這是紮鑊口用的。」

(乙)材料的整備

- (一)鴨子三十個。「用濕布揩淨候用。」
- (二)香糟五斤。
- (三)食鹽斤半。

糟法

(一)拿糟跟鹽拌他一個極和。

(二)拿蛋和入。跟糟和勻。固封鑊口。日久可食。

附注

糟蛋熟的日子。大約在一月之外。即可供食。再在糟的時候。若用葛袋裝蛋浸入糟中。則蛋殼

了。比較爲乾淨。惟成熟的時間。須延長一些就是了。

◎第六種 蝦糟

蝦糟這樣東西。是拿坑蝦跟酒釀糟醃成的。他的味道。尚稱不惡。他的糟法。很爲簡單。農人拿他當作常用的菜。司現在將他的糟法。寫在下面。整備

(甲)器具的整備

- (一)小罇一隻「這是盛蝦糟用的。須洗淨候用。」
- (二)筴箒三張「這是封罇口用的。」
- (三)油紙一張「這也是封口用的。」
- (四)篲一雙「這是攪和蝦糟用的。」

(乙)材料的整備

糟法

- (一)坑蝦五斤「拿篲一雙。將小蝦內的水。瀝雜物。揀去極淨。盛器候用。」
 - (二)糟九斤「將酒榨乾候用。」
 - (三)鹽斤半。
 - (四)葱三十枝「這是香頭。須切細候用。」
 - (五)黃酒半斤「這是解除腥氣用的。」
- (一)拿糟先倒入罇。
- (二)拿鹽入糟攪他一個極和。
- (三)拿坑蝦葱屑同時入罇。用篲攪勻。並下黃酒。
- (四)拿油紙筴箒緊封他的罇口。勿使走氣。日久可食。

附注

糟糟的食法。拿碗盛滿。和些蔥油。向飯鍋上蒸。四透便就。起鍋再加大蒜。非常香美。若在糟的時候。鍋內浸付腸臟。其味尤佳。

◎第七種 糟鮮交菜

糟鮮交菜這樣東西。是拿白菜的梗。跟隔年酒糟糟醃成的。他的味道。很是香脆。現在將他的糟法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)小缸一隻。「這是糟交菜用的。須洗淨抹乾候用。」
- (二)小罇一隻。「這是藏糟白菜用的。也須洗淨抹乾候用。」
- (三)箬簾三張。「這是封罇口用的。」

(乙)材料的整備

- (一)交菜六斤。「須瓣瓣洗淨。並須撕去他的葉。留用他的梗。攤開陰處。涼乾水氣。便可候用。」
- (二)好酒糟三斤。
- (三)食鹽十二兩。
- (四)茴香末二兩。

糟法

- (一)拿酒糟食鹽跟茴香末拌他一個極勻。
- (二)拿二斤交菜。一斤酒糟。把一層糟一層菜的。醃入小缸。隔日翻身。見他已熟。便行第三手續。
- (三)拿菜取出。裝成小捆。裝入罇內。上面澆滿糟的原汁。即可封口。隨時取食。味很香美。

附注

糟白菜收藏小罇之後。隨時可以取食。不過他的罇口亦須隨手封固。不可使他漏氣。是爲至要。

◎第八種 糟菜

糟菜這樣東西。是拿種種的菜。埋入香糟後所醃成的。他的名目也有數種。用醃雪裏紅去糟的叫。做糟雪裏紅。用醃香菜去糟的叫。做糟香菜。用醃大頭菜去糟的叫。做糟大頭菜。就是冬菜榨菜以及各種醃的醃菜。也沒有一種不可糟的。他的味道。很是香脆。病人最宜。現在將他的糟法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)小罇一隻。「須洗淨揩乾。這是盛糟菜用的。」

(二)箚三張。「這是紮罇口用的。」

(乙)材料的整備

(一)香糟四斤。

(二)茴香末一兩。「這是香料。」

(三)醃雪裏紅二斤。「這是糟雪裏紅用的。」

拿他分作十小團。每小團拿醃過大風菜葉。包裹候用。」

(四)醃香菜二斤。「這是糟香菜的。也是拿他分作十團。同前整備候用。」

(五)醃大頭菜二斤。「這是糟大頭菜的。也是拿他每個分作一團。用醃大風菜葉包裹候用。」

(六)醃冬菜二斤。「這是糟冬菜用的。也須分團包好候用。」

(七)榨菜一斤。「這是糟榨菜用的。也須同前整備候用。」

糟法

(一)拿香糟跟茴香末拌他一個極和。

(二)拿糟跟菜團一層間一層的糟滿了罈。

(三)拿箏籐緊封他的口。再搗些泥。務須使他不能走氣。七天之後。開罈取食。葉不染糟。而香味馥郁。

附注

本製品的勝處。無非是取他的香頭。所以不論醃就的什麼大蒜呀。什麼嘉興蘿蔔呀。什麼醬瓜呀。什麼醬薑呀。統統多可以糟的。惟須外面

包裹停當。以防糟的粘染。

◎第九種 糟茄

糟茄這樣東西。是拿嫩茄跟大酒糟醃成的。他的糟法。也有兩種。一爲生糟法。一爲熟糟法。熟糟法的成品。他的顏色非常透黃。生糟法的成品。他的顏色非常鮮綠。故又有糟黃茄。糟綠茄的名稱。他的味道。都很香美。俗謂五茄六糟鹽十七。更加河水甜如蜜。這倒是糟法成功的秘訣哩。現在將他的糟法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)小罈一隻。「這是盛糟茄用的。須洗淨抹乾候用。」

(二)磁盆一隻。「這是醃糟生茄用的。也須

洗淨候用。」

(三)筭箋三張。「這是固封罈口用的。」

(乙)材料的整備

(一)小嫩茄八斤。「須在晴天午間採好。摘

去他的蒂。入沸水內焯熟。待冷拿軟布

緩緩抹去他的水。這是糟熟茄用的原

料。」

(二)食鹽十六兩。「這是糟熟茄用的材料。」

(三)明礬八錢。「研末候用。這也是糟熟茄

用的材料。」

(四)糟十斤。「這也是糟茄用的材料。」

(五)小嫩茄四斤。「也須在晴天午間採好。

摘去他的蒂。用布拭淨。便可候用。這是

糟生茄用的材料。」

作法

(六)食鹽十二兩。「這也是糟生茄用的材

料。」

(七)糟二斤。「這也是糟生茄用的材料。」

(八)河水三兩。「這也是糟生茄用的材料。」

(甲)熟糟法

(一)拿糟鹽跟明礬等拌他一個極和。

(二)拿一層糟一層茄的糟他滿罈。

(三)拿筭箋紮緊用泥封口。日久可食。

(乙)生糟法

(一)拿糟跟鹽及河水拌他一個極和。

(二)拿茄混入。用手拌勻。同貯磁盆。三日之

後。便行第三手續。

(三)拿茄移藏小罈。用原汁澆滿罈口。筭箋

紫緊。月餘可食。

附注

本製品熟後。若他的顏色。熟糟茄不黃。生糟茄不綠。只見發黑。則是在糟的時候。手法不善。或是嫩茄被手揉壞的緣故。

◎第十種 糟蹄胖

糟蹄胖這樣東西。是拿蹄胖糟香後。卽同火腿緊湯清燻成的。他的味道。非常清香。最宜作夏日的菜司。現在將他的糟法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鉢一隻。「這是盛糟用的。」
- (二)絹袋一隻。「這是袋蹄胖肉用的。」
- (三)鍋爐。鑊刀各一具。「這是燒蹄胖用的。」

(乙)材料的整備

- (一)鮮蹄胖三斤。「爪尖亦佳。」
- (二)香糟五斤。
- (三)陳酒六兩。「這是解除腥氣用的。」
- (四)食鹽四兩。
- (五)火腿半兩。「這是做糟蹄胖和頭用的。」

糟法

- (一)拿香糟盛鉢。跟食鹽陳酒拌他一個極和。
- (二)拿蹄胖。裝入絹袋。繫緊他的口。浸入香糟鉢中。約三小時。便可取出。

- (三)拿糟蹄胖。跟火腿食鹽陳酒等緊湯清燻。
(參考第六編醃臘肉法) 味頗香美。

附注

若拿蹄胖爪尖先燻熟。後裝入絹袋。入糟鉢中。

悶浸二時取出切片。用醬蘇油醃食。味亦香爽。

◎第十一種 糟豬肚

糟豬肚這樣東西。是拿豬的肚子。先行煮熟。再入香糟鉢中。浸染香味。然後用醬蘇油醃而食之。他的味道。也很清爽。是夏天的應時菜。現在將他的糟法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鉢一隻。「這是盛香糟用的。」
- (二)綳袋一隻。「這是袋豬肚用的。」
- (三)鍋爐。各一具。「這是烹豬肚用的。」
- (四)碗一隻。「這是盛豬肚用的。」
- (五)刀一把。「須磨快候用。」

(乙)材料的整備

- (一)豬肚一隻。「須拿他翻轉。用刀刮去他的內皮。再用食鹽在石上磨去他的穢汁。然後在清水內。洗淨候用。」
- (二)食鹽四兩。
- (三)陳酒四兩。「這是解除腥氣用的。」
- (四)香糟二斤。
- (五)好醬油。蘇油一盃。「這是醃食肚片用的。」

糟法

- (一)拿豬肚入鍋。和水燒透。
- (二)拿酒鹽加入。再燒二透。至爛起鍋。
- (三)拿肚入袋。浸漬糟中。二時取出。切片醃食。

附注

若拿豬肚。用葱薑鹽陳酒滷好。先糟後煮。亦無

不可懶總須洗滌潔淨。不然熟後便覺臭苦。

◎第十二種 糟油麪筋

糟油麪筋這樣東西是拿麪筋炒熟後用香糟精醃成的。他的味道也很香美。是素食中很可口的一樣菜。現在將他的糟法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐鏟刀各一具。「這是炒麪筋用的。」
- (二)小鉢一隻。「這是盛油麪筋用的。」
- (三)剪刀一把。「這是剪碎油麪筋用的。」
- (四)綳袋一隻。「這是袋香糟用的。」

(乙)材料的整備

- (一)油麪筋二斤。「拿剪開候用。」
- (二)香糟半斤。「拌些黃酒裝袋繫口候用。」

糟法

- (三)食鹽二兩。
- (四)醬油六兩。

(一)拿油麪筋入鍋。微和些水。及醬油食鹽。緊入緊關鉢。蓋半日。可食。清香無比。

(二)拿鉢盛入油麪筋。中挖一潭。將香糟袋浸

附注

油麪筋的炒法。若能同香菌。蕪菇。扁尖。冬筍。跟素三鮮的炒法去炒。炒熟之後。再用香糟袋去浸漬。他的味道更加香美。

◎第十三種 糟筍乾

筍乾這樣東西。不同肉燒。味很不美。若用香糟精醃。他的味道。倒也別有風味的。現在將他的糟法

寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鉢一隻「這是盛筍乾用的」
- (二)鍋爐鏟刀各一具「這是燒筍乾用的」
- (三)絹袋一隻「這是盛香糟用的。若然沒有葛布袋也可代用」

(乙)材料的整備

- (一)筍乾一斤「須在米甘水內預先浸胖。將刀切成薄片洗淨候用」
- (二)香糟半斤「須下些黃酒盛袋緊口候用」
- (三)醬油六兩
- (四)食鹽二兩

糟法

- (五)清水一碗
- (一)拿筍乾水醬油食鹽等入鍋燒他二透。爛起鍋盛於鉢內。
- (二)拿鉢中的筍乾中挖一潭將香糟袋浸入緊閉他的蓋不使漏氣半日可食。

附注

筍乾燒來要酥。湯水用來要緊。鹹味調來要和。片子切來要薄。那麼所盛的製品自然可口了。

◎第十六種 糟乳腐

糟乳腐這樣東西。是一種下粥的普通菜。市上多有出售。惟價頗貴。總不若自製的便宜。然各家庭所以不能跟醃蛋醃的自行製造者。大都因為不知道他製造的秘訣緣故。現在將他的糟法寫

在下面
整備

(甲)器具的整備

- (一)缸一隻。「這是醃乳腐用的。」
- (二)罇一隻。「這是藏乳腐用的。」
- (三)石一塊。「這是壓醃乳腐用的。」
- (四)竹箬三張。「這是繫罇口用的。」

(乙)材料的整備

- (一)乳腐坯一作「這樣東西豆腐店內都有出售」
- (二)食鹽八斤。
- (三)糟十二斤。「即是酒釀糟」
- (四)花椒半兩。「這是香頭」

糟法

(一)拿腐坯將食鹽一層間一層的重重醃入缸內用石壓緊一月爲度。

(二)拿腐坯帶鹽取出將白糖花椒一層間一層的重重醃入罇用鹽封口隔日縮下再加少許封口搗泥不使洩氣日久便就

附注

糟乳腐食時若加麻油白糖味尤可口。

◎第十五種 糟黃豆芽

黃豆芽是一種極平常的素菜。憑你怎樣去烹調他的味道總覺不美。惟用香糟去糟他一糟則便清香適口了。現在將他的糟法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)罇一隻。「這是盛豆芽用的。須洗淨候

用。

(二) 絹袋一隻。「這是盛香糟用的。若然沒有葛布袋亦可代用。」

(三) 銅鏟、鏟刀各一具。「這是燒黃豆芽用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 黃豆芽二斤。「須去根洗淨候用。」

(二) 香糟半斤。「須裝袋紮口候用。」

(三) 醬油四兩。

(四) 食鹽少許。

糟法

(一) 拿黃豆芽跟水鹽及醬油入鍋燒熟。

(二) 拿黃豆芽撻起盛入鉢中。挖一潭浸入糟袋。用蓋蓋緊。勿使洩氣。半日可食。

附注

燒黃豆芽的湯水。須緊些纔好。

◎第十六種 糟油

糟油這樣東西。是拿酒脚跟香料煎成的。他的味道。專取其香。他的用處。專供糟醃。他的製法。也有兩種。一種叫做大做法。一種叫做小做法。大做法的手續。繁重一些。小做法的手續。簡便一些。現在將他的糟法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 罌一隻。「這是盛糟油用的。」

(二) 鍋一隻。「這是煎糟油用的。」

(三) 竹箬三張。「這是封糟油罌口用的。以上的器具。都是大燒法用的。」

(四) 蓋碗一隻「這是盛精油用的。」

(二) 洋皮紙一張「這是封蓋碗用的。以上的器具都是小做法用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 白酒脚十斤「若然沒有。壞黃酒亦可代用。」

(二) 陳皮二兩「這是香料。」

(三) 川椒二兩「這也是香料。」

(四) 丁香山秀各二兩「這也是香料。以上的材料都是大做法用的。」

(五) 陳酒半杯

(六) 冰糖半兩

(七) 花椒少許「這是香料。」

(八) 食鹽少許「以上的材料都是小做法

用的。」

做法

(甲) 大做法

(一) 拿酒脚用火煎透。

(二) 拿香料加入沖入罈中。封口擋泥。日久便就。

(乙) 小做法

(一) 拿陳酒冰糖花椒同入蓋碗。用紙封固。

(二) 拿蓋碗上飯鍋連蒸七天。每天蒸他一次。蒸過之後。再隔七天。始可取用。

附注

以上兩種精油。都很香美。若用醃食。葷素俱宜。

◎第十七種 糟嫩薑

嫩薑這樣東西。食法除了醬的蜜的之外。並沒有

他種的方法。本編發明的糟薑。倒也別開薑界食法的生面哩。現在將他的糟法。寫在下面。

整備

- (甲)器具的整備
- (一) 鉢一隻。「這是第一次糟薑用的。」
- (二) 罐一隻。「這是藏糟薑用的。」
- (三) 竹箬三張。「這是封罐口用的。」

(乙)材料的整備

- (一) 嫩薑五斤。「去管洗淨。陰乾候用。」
- (二) 香糟十斤。
- (三) 食鹽一斤。
- (四) 桃仁數粒。「這是放在糟薑的下面用的。須搥碎候用。」
- (五) 熟栗子數粒。「剝肉曬乾。研末候用。」

糟法

(六) 陳酒半斤。「這是拌入糟內用的。」

(一) 拿桃仁鋪蓋罐底。

(二) 拿香糟五斤。食鹽半斤。陳酒四兩。同嫩薑拌和入鉢。醃他七天。取出拭淨。另用鹽酒香糟拌勻。藏罐上面。滲些粟末。封口搗泥。日久可食。

附注

糟薑的罐底。所以要鋪桃仁。因為能夠免却練氣的緣故。糟薑的罐面。所以要滲粟末。因為能夠化除筋渣的緣故。又若將嫩薑同糟。鹽酒糖拌勻藏罐。七天可食。味亦不惡。

◎第十八種 糟鮮筍

冬筍這樣東西。他的味道。本來也很鮮美。若用香

糟去一糟。則更有風味了。現在將他的糟法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)砂罐一隻。「這是藏糟管用的。」
- (二)篾一隻。「這是搗通筍內的嫩節用的。」
- (三)竹箬三張。「這是封罐口用的。」

(乙)材料的整備

- (一)冬筍十隻。「不必去殼。不必水洗。祇拿乾布揩去污泥。用篾搗通筍內的嫩節。便可候用。」
- (二)香糟一斤。

糟法

- (一)拿香糟用篾納入搗通的嫩節洞內。

(二)拿香糟再塗筍殼的外面。

(三)拿筍的尖端。向下隻隻裝入小罐。封口搗泥。且久取食。

附注

本製品最宜於夏。食時可用刀破殼。搯去香糟。切為薄片。以醬麻油或香糟油鹽。食很佳。又若用春筍糟。亦無不可。惟須擇嫩些為是。

◎第十九種 糟大蒜頭

糟大蒜頭這樣東西。本來是一種下酒的妙品。惟不食的人。往往嫌他蒜臭。若用香糟去一糟。不但能夠免却臭味。而且反增添許多的清香哩。現在將他的糟法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一) 罇一隻。「這是藏糟大蒜頭用的。」

(二) 刀一把。「須磨快候用。」

(三) 竹箬三張。「這是封罇口用的。」

(四) 鉢一隻。「這是焯大蒜用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 大蒜頭五斤。「須去根洗淨候用。」

(二) 香糟八斤。

(三) 食鹽十二兩。

(四) 陳酒半斤。「這是解除腥氣用的。」

(五) 石灰少許。「這是泡湯用的。」

糟法

(一) 拿香糟同食鹽拌他一個極和。

(二) 拿大蒜頭向石灰湯內逐一焯過。

(三) 拿大蒜頭混入糟內。上罇封口。一月可食。

附注

若用大蒜梗寸斷糟醃(手續同前)味亦不惡。

◎第二十種 糟韭菜

糟韭菜這樣東西。很宜作下粥的菜。他的味道。尚稱不惡。他的糟法。很是簡便。現在將他的糟法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 缸一隻。「這是糟韭菜用的。」

(二) 石一塊。「這是壓韭菜用的。」

(三) 篩一隻。「這是晒韭菜用的。」

(四) 籃一隻。「這是洗韭菜用的。」

(五) 刀一把。「這是切韭菜用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 韭菜二斤。用籃洗淨後，攤於篩中，向日光中晒乾候用。

(二) 香糟四斤。

(三) 食鹽四兩。「這是拌在糟內用的。」

糟法

(一) 拿糟跟鹽拌他一個極勻。

(二) 拿晒乾的韭菜，跟香糟一層間一層的，醃入缸中，用石壓緊，數日即就。

附注

本製品的食法，可拿韭菜去香糟的層，用刀切斷長約寸許，裝盆乾食，味頗香美。

◎第二十一種 糟蝦

糟蝦這樣東西，是拿活清水蝦，跟香糟醃之後，用白糖、麻油、乳腐露拌醃成的，他的味道，比醉蝦

為更好。他的糟法，也很簡便。現在將他的糟法，寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鉢一隻。「這是盛香糟用的，須洗滌潔淨候用。」

(二) 絹袋一隻。「這是盛蝦用的，若然沒有，葛布袋也可代用的。」

(三) 西式盆一隻。「這是拌蝦用的，須洗淨，揩乾候用。」

(四) 筷一雙。「這是拌和香糟用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 活清水蝦半斤。「須洗淨後，用剪剪去芒足候用。」

(二)香糟一斤。

(三)食鹽四兩。

(四)黃酒四兩。「這是解除腥氣用的。」

(五)花椒一撮。「這是香料。」

(六)醬乳腐露半杯。

(七)麻油二錢。「這是香料。」

(八)白糖一撮。「這是提引鮮頭用的。」

(九)胡椒一撮。「不喜辣的可以不用。」

糟法

(一)拿香糟食鹽黃酒花椒在鉢內拌他一個極和。

(二)拿蝦袋浸入香糟鉢內。半時取出。

(三)拿乳腐露麻油白糖胡椒拌食。

附注

糟蝦的時間不能過久。剪蝦的手續不能過早。恐怕要發空的緣故。

◎第二十二種 糟蘿蔔

糟蘿蔔這樣東西。是拿蘿蔔跟香糟醃成的。他的味道。很是香脆。為下粥的妙品。現在將他的糟法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)缸一雙。「這是醃蘿蔔用的。須洗潔淨候用。」

(二)罇一雙。「這是藏糟蘿蔔用的。也須洗淨候用。」

(三)簍一雙。「這是隔乾醃蘿蔔用的。」

(四)竹筴數根。「這是紮罇口用的。」

(五)石一塊。「這是壓醃蘿蔔用的。」

(乙)材料的整備

(一)蘿蔔十斤。「須擇小而中空者。洗滌潔淨。吹乾候用。」

(二)食鹽三斤。

(三)香糟六斤。

(四)黃酒半斤。「這是解除腥氣用的。」

(五)茴香末二兩。「這是香料。」

糟法

(一)拿食鹽斤半。將蘿蔔重重先醃入缸。用石壓緊。五日之後。取出攤開。向日曬乾。

(二)拿香糟入罈。再同食鹽陳酒香料拌攪均勻。然後乃將乾醃蘿蔔入糟拌和。竹箬封口。外擔污泥。勿使洩氣。日久可食。非常香。

附注

本製品的食法。可拿蘿蔔去糟。用刀切成小塊乾食。

◎第二十三種 糟瓜

糟瓜這樣東西。是拿黃瓜。或是生瓜。田雞瓜。等糟醃成的。他的味道。比糟蘿蔔尤為香脆。現在將他的糟法。寫在下面。

(甲)器具的整備

(一)缸一隻。「這是第一次糟瓜用的。須洗淨候用。」

(二)罈一隻。「這是藏瓜用的。也須洗滌潔淨。」

(三)鉢一雙。「這是泡石灰發湯用的。」

(四)篩一隻。「這是攤瓜用的。」

(五)竹筴三張。「這是封鑊口用的。」

(乙)材料的整備

(一)生瓜六斤。「須擇小嫩者。若然沒有。黃

瓜田雞瓜等都可代用。」

(二)香糟十斤。

(三)黃酒一斤。「這是解除腥氣用的。」

(四)食鹽四兩。

(五)茴香末一兩。「這是香料。」

(六)明礬一兩。

(七)石灰二兩。「同明礬泡湯候用。」

糟法

(一)拿生瓜入石灰明礬湯內浸漬半時。(石

灰明礬湯須待冷可用)撈起瀝乾。

(二)拿香糟五斤。食鹽二斤。黃酒半斤。同生瓜

拌和先醃缸內十日之後。取出吹乾。

(三)又拿香糟五斤。食鹽二斤。黃酒半斤。茴香

末一兩。跟吹乾的生瓜拌在一起。收藏鏝

中。箬泥嚴封。日久可食。

附注

本製品的食法。也是拿瓜去糟。用刀切成小塊

乾食。

◎第二十四種 糟豆腐乾

糟豆腐乾這樣東西。是拿五香豆腐乾跟大酒香

糟醃成的。他的味道。很是香美。最宜作下酒的

妙品。他的糟法。也有兩種。一種叫做老糟法。一種

叫做嫩糟法。現在將他的糟法。詳詳細細的寫在

下面。
整備

(甲)器具的整備

- (一) 罇一雙。「這是藏糟豆腐乾用的。須洗淨候用。」
- (二) 竹箬數張。「這是封罇口用的。以上各物是老糟法用的器具。」
- (三) 鉢一個。「這是盛香糟用的。」
- (四) 絹袋一雙。「這是袋腐乾用的。若然沒有。葛袋亦可代用。以上的器具多是嫩糟法用的。」

(乙)材料的整備

- (一) 五香豆腐乾四十塊。
- (二) 香糟五斤。

(三) 食鹽半斤。

(四) 陳酒半斤。「這是解除一切腥氣用的。」

(五) 花椒五錢。「這是香料。以上的材料都是老糟法用的。」

是老糟法用的。」

(六) 五香豆腐乾十塊。

(七) 香糟二斤。

(八) 食鹽四兩。

(九) 陳酒六兩。「以上的材料都是嫩糟法用的。」

糟法

(甲)老糟法

- (一) 拿糟跟食鹽黃酒香料拌他一個極和。
- (二) 拿五香豆腐乾跟香糟一層間一層的糟入罇內封口擋泥。日久可食。

(乙) 嫩糟法

(一) 拿香糟跟食鹽黃酒在鉢中拌他一個極和。

(二) 拿五香豆腐乾裝入絹袋繫緊袋口浸漬糟中緊關鉢蓋越日可食。

附注

糟豆腐乾的食法老糟者開鑷取出形同乳腐裝入盆中。和些藤油香肥可口。嫩糟者啓袋取出用刀切碎。可同醬麻油釀食。味亦香佳。

◎ 第二十五種 糟萹苳

糟萹苳這樣東西。是拿萹苳去皮跟香糟釀成。他的味道非常香脆。酒人酷嗜。又為下粥的妙品。現在將他的精法寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

(一) 鉢一隻「這是糟萹苳用的。須洗淨候用。」

(二) 罐一隻「這是收藏糟萹苳用的。也須洗淨候用。」

(三) 刀一把「這是削去萹苳皮用的。須預先磨快候用。」

(四) 篩一隻「這是晒乾萹苳用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 萹苳二十枝「用刀去皮候用。」

(二) 香糟五斤。

(三) 食鹽一斤。

(四) 黃酒六兩。

(五) 玫瑰花十朵「這是香料。」

糟法

- (一)拿香糟食鹽黃酒入鉢內。拌他一個極和。
- (二)拿萵苣入糟中。十日取出。推開晒乾。
- (三)拿玫瑰花一朵。用萵苣一枝。盤旋花外。將細竹筴筴住。不許散開。如小餅一個樣子。個個盤好。收藏罐內。固封罐口。隨時可食。

附注

萵苣在糟熟之後。不必晒乾。也可供食。不過不能藏貯永久。且他的味道。沒有怎樣香脆罷了。

第二十六種 糟野苧菜

糟野苧菜這樣東西。是拿他的梗。跟糟糟醃成的。他的味道。雖不甚佳。却比用鹽水浸的香美多哩。現在將他的糟法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鉢一隻。「這是糟野苧菜用的。」
- (二)刀一把。「這是削去野苧菜的枝葉用的。」

(乙)材料的整備

- (一)野苧菜五枝。「須擇粗大者。用刀削去他的枝葉。入清水內洗淨。攤曬吹乾候用。」

糟法

- (一)香糟五斤。
- (二)食鹽半斤。
- (三)陳酒四兩。「這是解除腥氣用的。」
- (四)花椒三錢。「這是香料。」

- (一) 拿香糟跟食鹽陳酒花椒拌他一個極和。
- (二) 拿野苧菜梗醃入。越四五日。便可供食。

附注

本製品食的時候。可用刀削去外面的老皮。寸斷供食。

食譜大全第十編終

美味烹調秘訣
食譜大全

第十一編 糖的秘訣

第一種 造糖

糖這樣東西是甜味的原醇。用途很大。爲烹飪中不可缺少作料。他的製法也有數種。有的用甘蔗製的。有的用蘿蔔製的。他的名目更有數種。用上述原料普通製成的。則叫做黃糖。用黃糖提鍊製成的。則叫做白糖。用白糖使他結晶製成的。則叫做冰糖。他的味道都很甜美。現在將他的製法寫在下面。

(甲)器具的整備

(一) 鍋。爐。各一具。〔這是熬糖用的。〕

(乙)材料的整備

- (二) 榨床一具。〔這是榨取原料的糖汁用的。〕
- (三) 瓶一個。〔這是製白糖用的。下面鑿一小孔。方可候用。〕
- (四) 玻璃瓶數個。〔這是製冰糖用的。〕
- (五) 糖一竹箱。〔這是置製冰糖的玻璃瓶用的。〕
- (二) 甘蔗五十斤。〔取新鮮的甘蔗。除去根葉。用刀切成寸斷。再搗成細屑。然後裝入麻布袋內。上榨榨取他的液汁。便可候用。這是甘蔗製糖的原料。〕

(二) 蘿蔔五十斤。這種製糖的蘿蔔。俗名叫做糖蘿蔔。又名叫做甜菜。並非我們素食常用的白蘿蔔。拿他削去莖葉。洗滌潔淨。用杵搗碎。入磨牽爛。裝入麻袋。便行壓榨。取他糖汁。或拿蘿蔔。切成薄片。用沸水漬浸。以完全浸去蘿蔔內含有的糖汁爲止。即可候用。這是蘿蔔製糖的原料。

(三) 石灰少許。這是打清糖汁用的。

(四) 雞蛋數枚。這也是打去糖內的雜質用的。

製法

(甲) 黃糖的製法

(一) 拿榨出的糖汁。用細麻袋瀝去渣滓。傾

入鍋內。便行第二手續。

(二) 加些石灰。燃火便燒。用勺攪擾。見他騰沸。便將上面浮起的雜質。打去。一清。再加石灰。攪勻之後。勺入桶內。使污物沉澱桶底。剷去沙脚。再行第三手續。

(三) 仍加石灰。入鍋煎煮。如是數次。糖漸純潔。汁漸濃厚。乃移置冷鍋內。使他凝結。最後移入木箱。拌攪三十分鐘。便成極佳的黃糖了。

(乙) 白糖的製法

(一) 拿如前煎就的黃糖汁。(須取將凝結未凝結的糖汁) 裝入大砂瓶內。瓶底鑿小孔。使他的蜜汁。自底孔流出。便行第二手續。

(三) 拿地上的黏土。傾入糖沙瓶內。覆蓋糖面。約四五寸厚。隔三星期後。瓶內的糖。漸有十分之二。變作白色。更換泥土。再行覆蓋。至糖盡變白色爲止。

(丙) 冰糖的製法

(一) 拿白糖十斤。和入清水五斤。傾入鍋中。加熱燒煮。見他沸騰。便行第二手續。

(二) 拿雞蛋灑白。和水入鍋。蛋汁凝結。能吸去糖內不純物質。煎煮半日。見他漸漸濃厚。更入極細麻袋。濾去渣滓。明日再煮三四點鐘。便可分裝各瓶。瓶內多置竹片。務使雜亂錯綜。密封瓶口。安番米糠箱內。隔了一月。糖已結晶。便成極佳的冰糖了。

附注

糖內含有蜜汁。蜜汁不去。糖不變白。所以製白糖的瓶底。須鑿小孔。這是要他蜜汁流去的緣故。泥土也能吸收蜜汁。所以製造白糖上面須蓋黏土。蜜既完全吸盡。糖即完全變白了。

冰糖結晶。瓶內若不雜置竹片。冰糖必結作一塊。不可分碎了。箱內盛糖。也有兩種作用。一種使瓶不能動搖。一種使外界溫度。不易傳入。這都是要使瓶內的冰糖。容易結晶的緣故。

◎第一種 蜜金柑

蜜金柑。這樣東西。是拿白糖。蜜糖。桂花等。入鍋煎煮成的。他的味道。非常甜美。福橘。香橙。用同樣的手續。去煎成的製品。便叫做蜜福橘。蜜香橙。味也很美。現在將他的製法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煎煮蜜金柑用的。」
- (二)玻璃瓶一個。「這是貯藏蜜金柑用的。」
- (三)糖漿一把。「這是攪擾蜜糖用的。」
- (四)刀一把。「這是破開橘皮用的。」

(乙)材料的整備

- (一)金柑數十枚。「須擇黃熟的洗淨後用刀向四面豎破刀露若干條然後掀扁務使他的酸水子核盡行擠出方可候用。這是蜜金柑用的原料。」
- (二)福橘數枚。「也須用刀豎切刀露挖去肉子擲去筋絲投入沸水用礬攪煮煎去苦水便可候用。這是蜜福橘用的原料。」

料」

- (三)香橙數枚。「也須豎劃刀露用手掀扁去其酸水並挖去他的子核筋肉更入沸水內煎去他的苦汁辛水便可候用。這是蜜香橙用的原料。」
- (四)白糖三斤。
- (五)蜜糖三兩。
- (六)桂花二兩。「這是香料。」

製法

- (一)拿白糖蜜糖入鍋和水煎沸便將金柑或福橘香橙等投入糖內用漿攪擾煎煮二三點鐘見糖汁漸漸濃厚即行第二手續。
- (二)拿一大磁洋盆盆底滿鋪潔淨白糖便將煎就的金柑福橘香橙等攤置盆內用手

掀扁。逐個四面滿拌白糖桂花。轉裝入瓶。固封瓶口。隨時可食。味很香美。

附注

煎煮本製品。須用文火。不然糖枯色焦。內味外觀。都須減色。注意注意。

◎第二種 蜜薑

蜜薑這樣東西。是拿嫩生薑切作薄片後。和白糖。煎煮成的。他的味道。很是甜美。若用同樣的手續。去煎煮橘皮。他的成品。便叫做蜜橘皮。現在將他的製法。寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煎煮蜜薑用的。」
- (二)漿一把。「這是攪擾蜜糖用的。」

(乙)材料的整備

- (三)玻璃瓶一個。「這是貯藏蜜薑蜜橘皮用的。」
- (四)刀一把。「這是切嫩薑片用的。」
- (一)嫩生薑三斤。「剝去他葉管。削去他的黑皮。洗淨後。用刀切他成極薄的薑片。泡些沸水。用手捏去他的辣味。然後候用。這是蜜薑用的原料。」
- (二)福橘皮二斤。「須擇新鮮的橘皮。每隻切成六塊。剝去筋絲。批去裏皮。(即皮內的白肉)然後入沸水內煎煮數透。燒去苦水。撈起過清。便可候用。這是蜜橘皮用的原料。」
- (三)白糖一斤。

(四) 蜜糖二兩。

(五) 桂花二兩。「這是香料。」

製法

(一) 拿白糖蜜糖入鍋和水。用文火煎煮使沸。便行第二手續。

(二) 拿薑片橘皮傾入鍋內。和糖同煮。用漿攪。撥煎煮三時。見他漸漸濃厚。下些桂花。便可起鍋。連糖一并裝入玻璃瓶內。封口貯藏。隨時可食。

附注

本製品的橘皮。裏肉須批盡淨。不然味便作苦。本製品的薑片。切來愈薄愈佳。并且愈嫩愈佳。最好在末用糖煎的以前。向中國藥店。購蠟退若干。泡湯撥浸。則薑離老。可免生渣。

◎第四種 糖櫻桃

糖櫻桃這樣東西。是拿白糖溶浸後。再行煎煮。煎後。再行焙乾成的。他的味道。很為甘美。若用同樣的手續去炙焙楊梅。他的成品。便叫做糖楊梅。用同樣的手續去炙焙桃子。他的成品。便叫做糖桃子。用同樣的手續去炙焙青梅。他的成品。便叫做糖青梅。用同樣的手續去炙焙芝酸。他的成品。便叫做糖芝酸。用同樣的手續去炙焙茄子。他的成品。便叫做糖茄子。現在將他的製法。寫在下面。整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋。爐。各一具。「這是煎糖用的。」
- (二) 瓶。一個。「這是貯藏糖櫻桃等用的。」
- (三) 鐵。絲。篩。一隻。「這是烘乾糖櫻桃等用的。」

的。」

(四) 銀針一隻。「這是在糖茄子身上刺細眼用的。」

(乙) 材料的整備

(一) 櫻桃一斤。「須擇肥大黃熟的櫻桃。洗淨後。去核候用。這是糖櫻桃用的材料。」

(二) 楊梅一斤。「先用鹽醃他半時。然後浸入清水漂清候用。這是糖楊梅用的材料。」

(三) 桃子一斤。「須擇黃熟無蛀的桃子。輕輕洗淨後。拆去他的核。便可候用的。這是糖桃子用的材料。」

(四) 青梅一斤。「須擇青脆新鮮的梅子。洗

淨後。拆去他的核。便可候用了。這是糖青梅用的材料。」

(五) 鹹薑梅一斤。「這便叫做芝酸。拿他入沸水內。煮去他的鹹味和酸味。然後拆去他的核。便可候用了。這是糖芝酸用的材料。」

(六) 茄子一斤。「須擇小嫩如辣茄大的小嫩茄。洗淨後。備身用銀針刺眼。然後入沸水內。煮去他的辛味。撈起瀝乾。即可候用。這是糖茄子用的材料。」

(七) 白糖二斤。「這是煎糖櫻桃等用的。」

(八) 桂花一兩。「這是香料。」

(九) 薄荷汁少許。「這是和入糖內。使味涼爽的。倘然沒有。向西藥店內購薄荷

製法

油少許也可代用。」

(一)拿櫻桃楊梅等材料。用白糖桂花。滷浸瓶內。隔了一天。便行第二手續。

(二)另拿白糖和入清水及薄荷汁等。入鍋先行煮沸。然後將滷浸的材料。一并傾入。同時煎煮。用槳攪擾。約三四小時後。見他糖汁。漸漸濃厚。便行第三手續。

(三)拿煎成的原料。逐個用筷。鉗入鐵篩。篩內須用油紙攤鋪。個個相間均勻。然後移置炭火。緩緩烘焙。見他乾燥。便可收藏密器。隨時可食。味很甘美。

附注

本製品煎煮時間的長短。及糖內和水的多少。

須視原料的軟硬。和糖汁的容易不容易滲透作標準。如糖茄。糖青梅等。煎煮時間。須較長些。糖內和水。須較多些。因為他糖汁不易滲透的緣故。若糖楊梅。糖櫻桃。糖芝。酸糖桃子等。原料柔軟。糖汁易透。故用水可少些。時間可短些。總之全在從事的權衡得宜罷了。

◎第五種 蜜葡萄

蜜葡萄這樣東西。是拿白糖蜜糖和桂花等。煎煮成的。他的味道。很為甘美。他的名目。也有多種。用同樣的方法去煎煮枇杷。他的成品。便叫做蜜枇杷。用同樣的方法去煎煮青梅。他的成品。便叫做青梅。用同樣的方法去煎煮桃子。他的成品。便叫做蜜桃。用同樣的方法去煎煮冬瓜。他的成品。便叫做蜜冬瓜。用同樣的方法去煎煮蜜。他的

成品便叫做蜜棗。用同樣的方法去煎煮蓮心。他的成品便叫做蜜蓮心。用同樣的方法去煎煮紅菓。他的成品便叫做蜜紅菓。用同樣的方法去煎煮梨。他的成品便叫做蜜香檳。現在將他的製法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煎煮蜜葡萄等用的。」
- (二)玻璃瓶數個。「這是貯藏蜜葡萄等用的。」
- (三)竹漿一把。「這是攪擾蜜糖用的。」
- (四)粗銀針一隻。「這是拆去蓮子內的心用的。」

(乙)材料的整備

- (五)刀一把。「這是切蜜冬瓜蜜香檳用的。」
- (一)葡萄二斤。「須擇材料新鮮的大葡萄。洗淨後。剪去梗柄。便可候用。這是蜜葡萄用的材料。」
- (二)枇杷二斤。「須擇白沙牛奶式的肥枇杷。摘去菓柄。剝去外皮。並輕輕拆去他的核子。然後候用。這是蜜枇杷用的材料。」
- (三)青梅一斤。「須擇青脆肥大的青梅。不必去核。先入沸水鍋內。煎他數透。使他的酸水全行排出。然後撈起。瀝乾候用。這是蜜脆梅用的材料。」
- (四)水蜜桃二斤。「須擇不蛀的水蜜桃。拿

他剝去外皮。拆去內核。便可候用。這是蜜桃肉用的材料。

(五)冬瓜一個。「須擇經霜老冬瓜。去皮去瓤。純用瓜肉。拿刀切作薄片。入沸水鍋內焯燒數透。取出候冷。浸入石灰湯內。隔了一宵。再行取出。漂清候用。這是蜜冬瓜用的材料。」

(六)棗二斤。「須擇新鮮肥大的白蒲棗。洗淨之後。用細銀針。在棗的四面鑿割無數的露。使糖汁容易滲入。最好拆去他的內核。然後候用。這是蜜棗用的材料。」

(七)蓮心二斤。「拿他用滾水泡洗。用手剝去他的外皮。更用銀針拆去他的苦心。」

便可候用。這是蜜蓮心用的材料。」

(八)紅棗一斤。「去柄洗淨候用。這是蜜紅棗用的材料。」

(九)水梨二斤。「須擇黃香肥嫩的水梨。用刀削去他的皮。更切他成薄片。便可候用了。這是蜜香櫞用的材料。」

(十)白糖三斤。

(十一)蜜糖半斤。

(十二)桂蕊二兩。「這是香料。」

製法

(一)拿白糖和蜜。並清水若干。入鍋煎沸。便行第二手續。

(二)拿預備的各種材料。投入鍋中。用火煎煮。時時攪擾。大約二三小時以後。見糖汁

漸漸濃厚。便可起鍋。待他涼。帶蜜收藏。隨時可食。

附注

本製品內的蜜漿和蜜蓮心。帶蜜收藏。味固很好。若取出焙乾。用器壓扁。蜜蓮心不必壓扁。形式與市售的。毫釐無二。味道較市售的大相懸殊。

◎第六種 糖佛手

糖佛手這樣東西。是拿黃蘿蔔切成佛手後。和白糖煎煮成的。為吾國舊式酒席上必用的糖貨。味尚甜美可口。若將刀豆用同樣的手續去煎煮。這便叫做糖刀豆。也為酒席上常用的糖貨。現在將他的製法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是煎煮糖佛手糖刀豆用的。」

(二)瓶一個。「這是貯藏糖佛手糖刀豆用的。」

(三)竹槩一面。「這是攪擾白糖用的。」

(四)刀一把。「這是切黃蘿蔔並刀豆用的。」

(乙)材料的整備

(一)黃蘿蔔二斤。「拿他洗淨後。用刀切成佛手形狀。便可候用。這是糖佛手用的材料。」

(二)刀豆二斤。「須擇青嫩的小刀豆。撕去脊筋。入水洗淨。然後用刀。扁切薄片。即可候用。這是糖刀豆用的材料。」

(三)白糖五斤「須分三次煎煮」

(四)蜜六兩「也須分三次煎煮」

(五)桂花三兩「須放入末一次內同煎」

製法

(一)拿白糖蜜糖和些清水。入鍋煎沸。便行第二手續。

(二)拿佛手刀豆。投入同煎。煎至二三點鐘後。撈起吹乾。另和糖水。煎沸投入。再煎再撈。起如是須煎三次。直至末結一次。便可帶糖收。藏時可食。貯久不壞。

附注

本製品的糖汁。不易滲透。煎的次數。愈多愈佳。

◎第七種 糖橙餅

糖橙餅這樣東西。是拿橙汁。和乾麵白糖。燒煮後。冷凝成的。他的味道。非常甜美。若用同樣的手續。去燒煮山查。他的成品。便叫做糖山查餅。若用同樣的手續。去燒煮南瓜。他的成品。便叫做糖假山查餅。現在將他的製法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是燒煮糖橙餅等用的」

(二)大磁盆一雙。「這是凝凍糖橙餅等用的」

(三)刀一把。「這是切糖橙餅等用的」

(四)篾一雙。「這是攪擾糖橙餅等用的」

(五)布袋一個。「這是袋了橙子後。絞取橙

汁用的。』

(乙)材料的整備

(一)大橙子二斤。「連皮切碎。用杵搗爛。納入布袋。絞取橙汁。便可候用。這是糖橙餅用的原料。」

(二)山查二斤。「洗淨後。連皮切碎。用杵搗爛。納入布袋。絞取其汁。便可候用。這是糖山查餅用的原料。」

(三)南瓜一個。「須擇極老的南瓜。用鏢刮去他的皮。入鍋先煮極爛。攪擾成糜。便可候用。這是糖假山查餅用的原料。」

(四)烏梅數隻。「泡湯候用。這是和入山查餅。及假山查餅內用的。」

(五)紅花數錢。「中國藥店內有售。泡湯候

用。這是和入假山查餅內用的。」

(六)白麵四合。

(七)白糖一斤。

(八)玫瑰醬二兩。「這是香料。」

(九)清水半碗。

製法

(一)拿原汁。(如橙汁山查汁南瓜糜等)微和些水。入鍋燒沸。便行第二手續。

(二)拿紅花湯傾入。(山查餅和橙餅可以不用)用篋力攪。更用烏梅湯傾入。(橙餅可以不用)仍舊攪擾。不可停手。更用白麪粉傾入。這時攪擾。尤須費力。又用白糖玫瑰醬傾入。力攪不已。見糖已牽絲不斷。便可鏟起。盛盆涼冷。凝凍切片。即可供食。

味色俱佳。

附注

燃燒本製品須用極文的火方能適宜。不然難免枯焦。再酸味能保護色澤。所以山查餅及假山查餅內都須加入烏梅汁。注意注意。

◎第八種 糖橘糕

糖橘糕這樣東西是拿雞蛋白糖葷油等入鍋煮厚後刊成糕模。上火烘乾成的。他的味道非常可口。為點心中的妙品。若用同樣的手續。改桃子作原料。他的成品便叫做糖桃糕。若用同樣的手續。改梨汁作原料。他的成品便叫做糖梨糕。若用同樣的手續。改香蕉作原料。他的成品便叫做糖香蕉糕。現在將他的製法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。這是煮糖橘糕等用的。
- (二)糕模一具。這是印糕用的。
- (三)候一雙。這是打蛋用的。
- (四)布袋一個。這是榨取梨汁用的。

(乙)材料的整備

- (一)福橘數枚。剝皮取肉。肉內的核輕輕拆去。便可候用。這是糖橘糕用的材料。
- (二)水蜜桃數枚。去皮拆核。盛器候用。這是糖桃糕用的材料。
- (三)黃香梨數枚。須擇多汁的香梨。挖去子核。榨汁候用。這是糖梨糕用的材料。

(四) 香蕉數枚。〔須擇黃熟肥大的香蕉。剝去他的皮。拆去他的心。(香蕉心味帶酸) 用杵搗爛。便可候用。這是糖香蕉糕用的材料。〕

(五) 雞蛋六枚。〔先將六黃三白打和候用。另將三白盛器打和。亦待候用。〕

(六) 薑油一杯。〔若然沒有牛油也可代用。〕

(七) 白糖半斤。

(八) 桂花少許。〔這是香料。〕

製法

- (一) 拿原料和打和的雞蛋黃白及桂花薑油等和在一起。入鍋用火燒煮。用筷攪攪。不可停手。見他漸漸濃厚。便行第二手續。
- (二) 拿濃汁傾入各種糕模。移置炭火。徐徐烘

燥。見他將近成糕。便拿打就蛋白澆蓋糕面。再烘霎時。便成糕了。取出供食。味很可口。

附注

本製品在製的時候。若然沒有糕模。可傾入碗內。烘熱切塊。亦可供食。

◎第九種 糖梨膏

糖梨膏這樣東西。是拿白糖桂花等煎煮成的。他的味道。很為甜美。若用桃肉。亦可煎膏。現在將他的製法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。〔這是煎煮梨膏用的。〕
- (二) 玻璃瓶數個。〔這是貯藏梨膏用的。〕

(三)梨一面。「這是攪擾梨膏用的。」

(四)榨床一具。「這是搾取梨汁用的。」

(五)布袋一個。「這是濾清梨汁用的。」

(乙)材料的整備

(一)黃香梨若干斤。「可購已爛的梨。取他

價廉。用刀削去爛肉。切成小塊。便可候用。這是煎梨膏用的原料。」

(二)水蜜桃若干斤。「剝去外皮。拆去內核。

便可候用。這是煎桃膏用的原料。」

(三)冰糖若干斤。「若用白糖。汁絲不明。至

用糖的分量。大約十分之三。如梨汁十斤。用糖三斤。」

(四)桂花油少許。「西藥店內。均有出售。其

他若薄荷油。玫瑰油等。都可代用。這是

製法

取他的香味罷了。」

(五)清水若干斤。「須擇純潔流通的清水。

至他的分量。大約二與三之比例。如原

料二斤。用水三斤。」

(一)拿原料入鍋內。和清水同煎使沸。用筷拌

攪。煎至原料內的糖汁。盡行流出。便行第

二手續。

(二)拿他起鍋。濾取原汁。瀝去渣滓。洗淨原鍋。

再行傾入。加熱使沸。加入冰糖。帶燒帶攪。

不可停手。見他液汁漸漸濃膩成膏。便將

桂花油傾入。攪勻。盛起。涼冷。裝瓶貯藏。隨

時供食。味很甘美。

附注

水菓灘上沒有銷路的爛水菓。往往拋擲無用。殊爲可惜。若拿他煎成膏汁。裝瓶出售。大可獲利。這真可作水菓店內的副產物哩。

◎第十種 香蕉糖

香蕉糖這樣東西。是拿香蕉油和白糖蜜糖等。煎製成的。他的味道。又甜又香。和食香蕉一個樣子。若用同樣的手續。改香蕉油爲薄荷油。則他的成品。便叫做薄荷糖了。若用同樣的手續。改香蕉油薄荷油爲玫瑰油。則他的成品。便叫做玫瑰糖了。若仍用同樣的手續。改香蕉薄荷玫瑰油爲桂花油。則他的成品。便叫做桂花糖了。現在將他的製法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是煎製香蕉糖等用的。」

(二)油布一塊。「這是涼冷糖汁用的。若然沒有油紙也可代用。或拿潔淨的寶石。上揩素油。也可候用。」

(三)竹漿一把。「這是攪撥糖汁用的。」

(四)剪刀一把。「這是剪碎糖塊用的。」

(乙)材料的整備

(一)白糖五斤。

(二)淨糖半斤。「糖坊內均有出售。價很便宜。所以用他。因爲他有脆性的緣故。」

(三)香蕉油三分。「這是製香蕉糖用的原料。」

(四)薄荷油三分。「這是製薄荷糖用的原

料。

(五)玫瑰油三分。「這是製玫瑰糖用的原

料。」

(六)桂花油三分。「這是製桂花糖用的原

料。上述各種原料。西藥店內。都有出售。

製法

(一)拿白糖淨糖。和水入鍋。用火煎他使沸。

用竹漿時時攪。不可燒焦。隨燒隨攪。見

他糖汁牽絲不斷。便將糖汁滴入冷水。若

已發硬作脆。可行第二手續。

(二)拿香蕉油傾入。(欲製何種糖可入何種

油)用漿攪擾均勻。即拿糖汁。傾攤油布

的上面。待他在將硬未硬的時候。用手搓

附注

成長條。用剪剪斷。霎時作脆。便成極佳的
香蕉糖了。

若將糖塊。剪成多角形的。他的名稱。便是市上
出售的櫻子糖。若將糖塊。搓成圓形的。他的名
稱。便是市上出售的貴圓糖。若將糖塊。製成聚
形的。他的名稱。便是市上出售的蜜棗糖。其他
各種形式。都可隨意製作。正不必拘泥成法哩。

◎第十一種 蜂巢糖

蜂巢糖這樣東西。也是拿白糖等煎煮成的。因為
他七孔八洞。和蜂巢一個樣子。所以有這個名稱。
在不知製法的。往往以為必係人工打成的。其實
都是靠着藥力製成的。講到他的味道。也是非常
出色的。現在將他的製法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煎糖用的。」
- (二)竹槳一面。「這是攪擾糖汁用的。」
- (三)蒲包一塊。「這是置糖用的。須洗滌潔淨吹乾候用。」

(乙)材料的整備

- (一)白糖三斤。
- (二)檸檬油三分。「西藥店內均有出售。」
- (三)檳榔若干。「以下各藥中國藥店內都有出售。」
- (四)紅花若干。
- (五)甘草若干。
- (六)清水一碗。

製法

- (一)拿白糖和清水入鍋煎沸。用槳時時攪擾。煎至糖汁牽絲不斷。便行第二手續。
- (二)拿糖鍋移置桌上。將檸檬油傾入。用槳攪擾。則糖都作小泡。這糖用蒲包一塊。攤置桌上。上面雜置檳榔、紅花、甘草等各種藥品。便將糖汁悉數傾在藥品的上面。俟冷凝結。剝去包皮。便成蜂巢糖了。

附注

本製品內若加入胡桃肉若干。則成品的味道尤覺鬆美。

◎第十二種 花生糖

花生糖這樣東西。是拿花生肉和白糖煎製成的。他的味道很為香脆。現在將他的製法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煎糖用的。」
- (二)竹槩一把。「這是攪糖汁用的。」
- (三)油布一塊。「這是攪置花生糖用的。」

(乙)材料的整備

- (一)白糖二斤。
- (二)花生肉二斤。「須用炒熟鬆脆的熟花生肉。不可去衣。剝好候用。」
- (三)玫瑰醬少許。「這是香料。」
- (四)清水一杯。

製法

(一)拿白糖和水。入鍋煎沸。用槩攪擾。見他糖汁牽絲。便行第二手續。

附注

(二)拿花生肉和玫瑰醬傾入。這時須竭力用槩攪擾。務使糖汁。滲透果肉。十分均勻。拌就成塊。安置油布。待冷發脆。便可供食。

本製品。若用同樣的手續。改花生肉為胡桃肉。味更香美。他的成品。便叫做胡桃糖。

◎第十三種 梨膏糖

梨膏糖這樣東西。是拿梨汁和白糖等煎製成的。他的味道。最為甜美。他的名目。很是不一。用豬油做的。叫做脂油梨膏糖。用玫瑰做的。叫做玫瑰梨膏糖。用桂花做的。叫做桂花梨膏糖。用薄荷做的。叫做薄荷梨膏糖。用香蕉做的。叫做香蕉梨膏糖。現在將他的製法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「這是煎梨膏糖用的。」
 - (二)竹漿一面。「這是攪擾梨膏糖用的。」
 - (三)梨膏糖匣一隻。「匣的形式。下面係一塊方板。上面係一個方架。約八寸的見方。八分的高起。方架的上面。刻有分寸的記號。預備割碎糖塊的用處。木板木架。臨用的時候。須措素油。方可黏貼。」
 - (四)竹尺一枝。
 - (五)腳刀一把。「這兩件東西。都是割梨膏糖用的。」
- (乙)材料的整備
- (一)白糖三斤。
 - (二)梨汁一碗。「即用黃香榨出的汁。」

(三)脂油半斤。「剝去油衣。用刀切成小塊。

用白糖桂花。滷好候用。這是做脂油梨膏糖用的材料。」

(四)玫瑰油三分。「糖內和入玫瑰油。糖面須置玫瑰醬。這是做桂花梨膏糖的材料。」

(五)桂花油三分。「糖內和入桂花油。糖面須置桂花醬。這是做桂花梨膏糖的材料。」

(六)薄荷油三分。「糖內和入薄荷油。糖面須置乾薄荷剪細的葉。這是做薄荷梨膏糖的材料。」

(七)香蕉油三分。「以上的藥品。西藥店內都有出售。」這是做香蕉梨膏糖的材料。

料。」

製法

(一)拿白糖和梨汁入鍋煎沸。隨攪隨攪。不可使焦。煎至糖汁牽絲。便行第二手續。

(二)拿玫瑰油傾入糖內。(欲製何種梨膏糖。可拿何種香油。傾入糖內。)用漿攪勻。便傾入方木匣內。上面鋪蓋玫瑰醬等。(若做脂肪梨膏糖。上面亦宜多鋪脂肪。以壯觀瞻。)待他涼冷凝結。用刀割成方塊。刀路不必過深。拆去方架。便成梨膏糖了。

附注

本製品的製法。是精製法。所以他的味道。和市面上大不相同。因為市上的梨膏糖。煎糖並不用梨汁。用些清水罷了。糖內並不用各種香油。在

面上鋪些菓醬罷了。且糖內專門和着顏色。如玫瑰梨膏糖內和入洋紅。薄荷梨膏糖內和入洋綠等。在他們欲卜色澤的美觀。不知在食者。反大不衛生了。

◎第十四種 牛皮糖

牛皮糖這樣東西。也是拿白糖等煎製成的。因為他既不脆硬。又不糜爛。柔軟筋凝。很似牛皮。所以有這個名稱。他的味道。很是可口。他的製法。非常困難。現在將他的製法。寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一)銅爐各一具。「這是煎牛皮糖用的。」
- (二)竹槩一把。「這是炒糖用的。槩的大小。須要二寸闊。半寸厚。二尺長。方能應用。」

（二）青石一方塊。「這是涼冷牛皮糖用的。石的上面須揩些素油候用。」

（四）大剪刀一把。「這是剪牛皮糖用的。」

（乙）材料的整備

（一）白糖六斤。「這是煎牛皮糖用的。」

（二）潔白糖二斤。「這是黏貼牛皮糖的外面用的。」

（三）真粉半斤。「即粉皮店內綠豆粉。拿他做粉皮細粉的原醇的。這是和入糖內用的。」

（四）清水六大碗。「這也是和入糖內用的。」

製法

（一）拿白糖和水入鍋用火燒沸。隨燒隨攪。

見他糖汁將濃。便行第二手續。

（二）拿真粉預先用水化好。割去粉脚。傾入糖內。這時糖汁益濃。攪撥更須猛力。不可停手。約燒兩點半後。見糖老嫩適度。便可起鍋。傾于青石的上面。攤開涼冷。用手稱薄。便行第三手續。

（三）拿稱薄的牛皮糖。用剪剪成半寸闊。五寸長的條塊。投入潔白糖內。滿黏白糖。乘手捲轉。便可食了。

附注

牛皮糖這樣東西。製造極難。手續不靈敏的。往往不能得良好的成品。其實多在用真粉的多。少和火力的老嫩以爲祕訣。真粉用來若多了。火力燒來若老了。則他的成品。便黏牙不可食。

真粉用來若少了。火力燒來若嫩了。則他的成品。不是糜爛。便是發脆。更不成其爲牛皮糖了。救濟的方法。若真粉用來過多。可拿白糖和水。另鍋煎膩。然後和入同攪。若真粉用來過少。可拿真粉化水和入。猛力同攪。但他的成品雖能復原。然終不及一次配置適當的爲佳了。

第十五種 芝蔴捲

芝蔴捲這樣東西。即拿牛皮糖的原料。和白芝蔴等。捲製成的。不過芝蔴捲用的牛皮糖。他的骨子。須要炒嫩些好了。所以糖店內做牛皮糖和芝蔴捲。往往在一鍋煎裏。先起鍋的。拿他做芝蔴捲。後起鍋的。拿他做牛皮糖。現在將他的製法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)煎牛皮糖的器具全付。

(二)鑊一隻。「這是盛芝蔴用的。」

(三)大剪刀一把。「這是剪芝蔴捲用的。」

(乙)材料的整備

(一)牛皮糖胚子二斤。「須煎來比牛皮糖

嫩些。便可起鍋候用了。」

(二)白芝蔴四升。「須炒熟後盛鑊候用。」

製法

(一)拿煎就的牛皮糖胚子。傾入芝蔴鑊內。便行第二手續。

(二)拿牛皮糖胚子。用手在芝蔴內。徐徐引薄。隨將芝蔴舖滿。隨將糖胚捲轉。再引再捲。薄如布疋。然後拿剪刀剪成一寸闊五六

附注

寸長的條塊趁手捲轉便成芝麻捲了。

本製品的糖胚煎來也不能過老過嫩。過老絲引來不薄。非惟不適於口。在販賣者且須折本了。過嫩絲引來穿破亦不能得良佳的成品。從事者務宜留意爲要。

◎第十六種 芝麻糖

芝麻糖這樣東西是拿芝麻和白糖等煮拌成的。他的味道非常香脆。若用同樣的手續改芝麻爲小米。則他的成品便叫做小米糖。現在將他的製法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「這是煎糖用的。」

(乙)材料的整備

(一)竹漿一把。「這是攪糖用的。」

(二)木方匣一隻。「這是盛糖用的。」

(三)刀一把。「這是切糖用的。」

(一)芝麻二升。「無論黑白芝麻。先行入鍋炒熟後便可候用。這是芝麻糖用的材料。」

(二)玫瑰醬一兩。「用潔白糖拌勻便可候用。這是芝麻糖內用的玫瑰白糖心。」

(三)小米子二升。「入鍋炒熟候用。這是小米糖的材料。」

(四)交子肉一兩。

(五)松子肉一兩。

(六)胡桃肉一兩。

(七)青梅乾一兩「切細候用」

(八)蜜棗肉一兩「切細候用以上五件東西都是舖在小米糖的面上用的」

(九)白糖二斤

(十)淨糖四兩

(十一)清水一杯

煮法

(甲)芝麻糖的製法

(一)拿白糖淨糖和水入鍋用文火隨煎隨攪見他牽絲便行第二手續

(二)拿芝麻傾入鍋內竭力攪勻見他和勻傾入木匣用手掀扁中包玫瑰白糖心裏轉揪結便成長條縱面適成橢圓形待他涼冷用刀切片便成芝麻糖了

(乙)小米糖的製法

(一)拿白糖淨糖入鍋和水燃火燒沸時攪見他糖汁牽絲便行第二手續

(二)拿小米子傾入糖鍋竭力攪勻更入方匣用手掀結稱平匣面上面乘熱舖嵌各種胡桃松子肉等待他涼冷切成二寸闊三寸長半寸厚的薄片便可供食了

附注

煎煮糖汁須用文火不可猛烈恐遲焦枯

◎第十七種 糖薄荷

糖薄荷這樣東西是拿薄荷頭和潔白糖煎煮成的他的味道非常涼爽現在將他的製法寫在下面

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 鍋爐各一具。「這是煎糖用的。」
- (二) 竹漿一面。「這是攪糖用的。」
- (三) 玻璃瓶一個。「這是貯藏糖薄荷用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 白糖一斤。
- (二) 乾薄荷葉的頭一斤。「和茶葉差不多樣子的。」
- (三) 清水一杯。

製法

- (一) 拿白糖入鍋和水。加熱煎沸。用漿攪擾。見他糖汁牽絲。便行第二手續。
- (二) 拿薄荷傾入。用漿力攪。使糖和勻。然後將

附注

鍋移置台上。減去他的濕度。仍拿竹漿攪擾不已。務使糖汁全行附着於薄荷葉上。而使葉葉分離。然後涼冷。便可收藏。隨時供食。

本製品若用蠟紙捲包。在夏日發售。包你老少歡迎。因為他有清心消暑的功用。作小販的。何不注意及此嗎。

◎第十八種 糖大蒜

糖大蒜這樣東西。是拿大蒜頭。和赤糖等。醃鹽成的。他的味道。比市售的為佳。夏日取食。功能却除穢濁之氣。現在將他的製法。寫在下面。

(甲) 器具的整備

- (一) 缸一隻。「這是醃蒜頭用的。」
- (二) 罎一隻。「這是藏蒜頭用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 生大蒜頭三斤。「洗淨後去根候用。」
- (二) 食鹽一斤。「這是醃蒜頭用的。」
- (三) 黃酒半斤。「這是香料。」
- (四) 赤糖一斤。

製法

- (一) 拿蒜頭用鹽醃於缸中五日取出。裝入罎內。待罎滿口。便行第二手續。
- (二) 拿陳酒赤糖。封灌罎口。然後再用油紙筒殼。緊緊罎口。上蓋雷盆。隔了一日。便可取食。

附注

本製品若在裝罎的時候。蒜頭內和拌甘草末少許。味更甜美。

美味烹
調秘訣

食譜大全

第十二編 酒的秘訣

◎第一種 黃酒

黃酒這樣東西是拿糯米、麥麴、酒藥、清水、四樣原料釀造成的。他的出品推紹興爲最好。紹興自古有酒王的尊稱。因爲紹興濫河內的水比他處爲純潔。分量也比他處爲重。至黃酒的功用。世人無家無日不用他。爲烹飪中最緊要的一種作料。現在將他的造法寫在下面。

(甲)器具的整備

- (一)大缸一隻。「這是做酒用的。」
- (二)竹扒一個。「這是打攪用的。」

(乙)材料的整備

- (三)草蓋一個。「這是酒缸的蓋。」
- (四)吊酒器全付。「做酒人家多有的。可以向他借用。」
- (五)紹興罈若干。「卽小口大腹罈。這是貯藏黃酒用的。」
- (六)竹箬油紙各若干。「這是封罈口用的。」
- (一)白糯米二石。「須擇品質純潔。分量較重。顆粒均勻的糯米。入缸用清水浸漬日半或二日之久。用水大約每米一石。清水六七十斤。浸就用籬。向河洶清。便可候用。」

(二)陳麴二十斤。「麴愈陳愈佳。至他的製法極爲簡易。祇拿麥粉連皮拌水踏結。切成方塊。用稻草包裹。置無風處。使他發霉。然後懸掛梁間。以便候用。但製麴有一定的時間。大約每年在秋分至霜降爲製麴適宜的時間。」

(三)酒藥二十兩。「研末候用。此種酒藥。酒家多有出售。」

(四)福橘皮二斤。「這是香料。」

(五)清水若干。「水的多少。沒有一定。用來少些。釀出的酒便濃些好。用來多些。釀出的酒便淡些。這些。大概出賣的酒。用水可以多些。然亦不得過三四百四十斤。自食的酒。用水可以少些。」

造法

(一)拿浸就的糯米。淘淨後。入米桶內。上鍋蒸熟。熟後取下。用清水淋瀝。減低他的溫度。便行第二手續。

(二)拿米飯入缸。和入麴末酒藥末等。用手拌勻。稱平挖漂。蓋好缸蓋。三朝之後。加入清水。用扒打攪。每日數次。一星期後。熱度即退。無用再攪。三日之後。可行第三手續。

(三)拿米漿。納入榨袋。榨取酒汁。仍入缸中。割去渣滓。便行第四手續。

(四)拿酒汁。灌入錫鍋。加熱煎蒸。見他沸騰。即須取下。乘熱裝罇。封口。搗泥。貯藏候用。愈陳愈佳。陳至十餘年者。其色發赤。名曰花雕。

附注

本製品在選擇原料的時候。應該注意者。(一)水須純潔清冽。(二)米須均勻質重。(三)麴須陳遠。(四)藥須精美。本製品在製造的時候。應該注意者。(一)打攪須因天氣的冷暖而異。天氣冷則恐他要凍壞。不宜多次的開蓋。多次的打攪。再去減低他的溫度。天氣熱則恐要發酸。須時常開蓋打攪。以減低他的溫度。在煎酒的時候。第一要當心他的熱度。過熱則發酸。過冷則發生。這是做酒好壞的末一關頭。從事者尤須格外留意的。

◎第二種 燒酒

燒酒又名火酒。米麥糶等都可釀成。是一種蒸溜作用的酒。性烈氣香。只可供飲。不能烹飪。他的

名目。也有數種。用黃酒糟做的。叫做大糟燒。用糶做的。叫做糶燒。用麥做的。叫做麥燒。用高粱做的。叫做高粱燒。現在將他的造法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)缸一隻。「這是造酒用的。」
- (二)吊酒器全付。「可向酒家借用。」
- (三)缸蓋一隻。
- (四)紹興鑼若干。「這是藏酒用的。」
- (五)鍋灶各一具。「這是吊酒用的。」

(乙)材料的整備

(1)大糟燒的材料

- (一)黃酒糟一百斤。「即做黃酒的時候。搾出的渣。又名叫做大酒糟。」

(2) 礬。煉灰若干。「這是殺殼燒燼的灰。拿他拌大糟燻用的。」

(2) 酒燒的材料

(一) 白糶一石。

(二) 酒藥十二兩。「酒店均有出售。研末候用。」

候用。」

(三) 清水二擔。「須汲流通地方的純潔清水。方可候用。」

清水。方可候用。」

(3) 麥燒的材料

(一) 小麥一石。

(二) 酒藥十二兩。

(三) 清水三擔。

(4) 高粱燒的材料

(一) 高粱子一石。「須擇粒頗肥大的。並

造法

(1) 大糟燒的造法

多含澱粉的。入水用籬。淘去沙泥。置日光下曬乾。更入臼內。舂碎候用。」

(二) 酒藥二斤。「研細候用。」

(三) 清水八十斤。「須純潔流通者。」

(二) 拿大酒糟。入缸踏結。上面滿蓋礬。灰。見他性來。摘鬆酒糟。再加礬。灰。拌他

極和。便行第二手續。

極和。便行第二手續。

(二) 拿灰糟上飯。外套錫鍋。燃火吊之。大約

灰糟百斤。可出燒酒十七斤。飯。如欲將

灰糟再吊二次。頭次不可吊枯。可拿飯

穀若干。拌入熟糟。攤開涼冷。仍入缸中。

踏給關蓋。用泥封擋。越一星期後方可

再吊

(2) 糶燒的造法

(一) 拿白糶淘浸缸內。五日撈起。漚乾上甑。蒸透之後。清水淋冷。便行第二手續。

(二) 拿飯入缸。拌入酒藥。全缸稱平。中挖一潭。蓋好缸蓋。明晨發酵。沖入清水。用扒打攪。一星期後。可行第三手續。

(三) 拿酒漿均作三鍋。外套錫鍋。燃火吊之。大約每擔。可出燒酒七十餘斤。

(3) 麥燒的造法

(一) 拿小麥入缸。和水先浸一宵。明日上甑蒸透。仍入缸中。用沸水沖下。剎時開花。便即撈起。倒入麥棧。攤開涼冷。然後堆集一起。扒長成蛇形。拌和酒藥。仍舊攤

開上蓋稻草。增加他的溫度。候他性來。便可入缸。沖下清水。關蓋搗泥。一星期後。可行第二手續。

(二) 拿麥漿入甑。外套錫鍋。燃火吊之。大約每石。亦可出燒酒七十餘斤。

(4) 高粱燒的造法

(一) 拿已經舂細的高粱子。入水先浸半日。撈起後。倒入鍋中。和適量的水分。燃火煮熟。略帶黏膩。凝結若膠。便即取出。平攤竹席。涼冷至華氏七十度的時候。即拿酒藥。竭力拌攪。使他極勻。上蓋草席。增加溫度。見他發酵。先用沸水泡洗酒缸。然後急將麥膠。倒入缸中。稱平挖潭。關好缸蓋。每隔四小時。用爬打攪一次。

二十四小時後。可拿清水沖下。打攪均勻。便可封缸。不可漏氣。十日之後。方能開缸。

(二)拿高粱漿。盛入鍋中。外套錫鍋。燃火吊之。吊出燒酒。裝罇封口。待伏可飲。

附注

本製品在做的時候。酒缸上的用蓋。須看天氣的冷暖而異。若天氣熱。則可用木蓋。再搗污泥。若天氣冷。則可用草蓋。以增溫度。本製品在吊的時候。燃火須緩。不然酒汁容易煎乾。錫鍋上面的冷水。須不時調換。以常保他的冷度。不然升騰的酒汽。不易凝聚。流出成酒。上述數事。都與成酒的好歹。出酒的多寡。很有關係。願從事的。注意纔好。

◎第二種 白酒

白酒這樣東西。是拿白糯米。和酒藥清水等。釀造的。他的味道。非常甜美。他的造法。和酒釀無異。不過酒釀做就後。即食其米。白酒做就後。須另加清水。不食其米。專飲其汁。酒釀以甜為貴。白酒在不能飲者。亦以甜為是。在大量者。則以凶為貴了。所以白酒的造法。有甜凶二種的區別。甜凶的區別。全在乎酒藥。與手續是毫無關係的。現在將他的造法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)缸一雙。「這是做白酒用的。」
- (二)罇數隻。「這是藏白酒用的。」
- (三)甕一隻。「這是蒸塔飯用的。」

(四)草蓋一個「這是蓋酒缸用的」

(乙)材料的整備

(一)白糯米一斗「須擇色澤潔白顆粒勻淨的」

(二)酒藥三丸。一酒藥丸數亦有大小。做酒的可向賣酒藥處說明欲做酒的多少。並欲買何項酒藥。或甜或凶。說明購買便不有誤。購就研末候用」

(三)清水數桶。「水的多少沒有一定。欲酒濃的可少用些。欲酒淡的可多用些。」

造法

(一)拿糯米先浸一宵。撈起淘淨。上甑蒸透。用水淋漚。以改溫度。見將涼冷。便行第二手續。

(二)拿飯入缸。加入酒藥。拌他極勻。全缸稱平。中挖一潭。潭中洒些藥粉。關好缸蓋。四面

用稻草圍緊。保存溫度。天暖一週夜。即能成酒釀。天冷三週夜。也可成熟了。倘欲做成白酒。不食酒釀的。即可行第三手續」

(三)拿酒釀缸取出外面。待他涼冷。再隔一日。使他發凶。然後將清水倒入。拌攪勻淨。三日上榨。便成白酒。裝罇可飲。

附注

本製品在淋飯的時候。飯的溫度。須以天氣的冷暖而定。天冷。可稍溫些。天熱。可稍冷些。製造本製品的缸。須預先安置鷓糞稻草堆中。用沸水泡浸候用。製造本製品的時候。大概均在冬季。故缸的四邊。須擁圍濡暖。不然恐易冷僵。偶

或冷盤。缸中可置沸水一壺。便可救濟。

◎第四種 藥酒

藥酒這樣東西。是拿各種藥品。用燒酒或黃酒漬浸成的。他的功用。能治一切病疹。用黃酒浸的。如舒筋和絡酒呀。泄濕祛風酒呀。溫養氣血酒呀。調和營衛酒呀。用燒酒浸的。如避除痰癘酒呀。芳香逐穢酒呀。補脾養胃酒呀。滋陰壯陽酒呀。十全大補酒呀。飲了都很有效驗的。現在將他的造法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 環一隻。「這是盛酒用的。」
- (二) 絹袋一隻。「這是盛藥品用的。」
- (三) 竹箬油紙各若干。「這是裝環口用的。」

(乙)材料的整備

(1)舒筋和絡藥酒的材料

- (一) 紹興酒二十餘斤。
 - (二) 冰糖一斤。
 - (三) 威仙靈三兩。
 - (四) 天仙藤二兩。
 - (五) 伸筋草二兩。
 - (六) 全當歸四兩。
 - (七) 桑寄生三兩。
 - (八) 絲瓜絡四兩。「上述各種的藥品。中國藥店內。都有出售。但須擇選道地的藥舖。向他購取為是。」
- #### (2)泄濕祛風酒的材料
- (一) 紹興酒三十斤。

(二) 白文冰一斤「即冰糖」

(三) 白花蛇二兩

(四) 羌獨活各二兩

(五) 宣木瓜三兩

(六) 漢防已三兩

(七) 懷牛膝四兩

(八) 五茄皮五兩「上述各種藥品中國藥店均有出售」

(九) 絲瓜絡數條「剪去他的心拿他用線縫成一袋預備袋藥的用處」

(3) 溫養氣血藥酒的材料

(一) 紹興酒三十斤

(二) 白文冰二斤

(三) 大福橘二隻「須預先用燒酒浸透

候用」

(四) 虎頭骨兩半

(五) 上肉桂五錢

(六) 鹿角霜二兩

(七) 當歸身四兩

(八) 露黨參三兩

(九) 大熟地半斤

(十) 大紅棗半斤

(4) 調和營衛酒的材料

(一) 紹興酒二十五斤

(二) 白文冰二斤

(三) 大福橘二隻「須預先用燒酒浸透

候用」

(四) 全當歸四兩

- (五) 川撫芎二兩
- (六) 藏紅花一兩
- (七) 川續斷三兩
- (八) 厚杜仲三兩
- (九) 東白芍二兩
- (十) 大熟地半斤
- (十一) 大紅棗半斤
- (5) 避除疫癘酒的材料
 - (一) 大糟燒十斤
 - (二) 白文冰二斤
 - (三) 公丁香三錢
 - (四) 紫沉香三錢
 - (五) 白檀香五錢
 - (六) 紫降香七錢

- (七) 廣木香一兩
- (八) 廣霍香二兩
- (6) 芳香逐穢酒的材料
 - (一) 大糟燒十斤
 - (二) 冰糖一斤半
 - (三) 紫川朴一兩
 - (四) 廣霍香三兩
 - (五) 甜新會二兩
 - (六) 佩蘭葉兩半
 - (七) 薏米仁三兩
 - (八) 白蔻仁二兩
- (7) 補脾養胃酒的材料
 - (一) 大糟燒十斤
 - (二) 白文冰一斤

- (三) 全。歸。四。兩。
- (四) 枸。杞。四。兩。半。
- (五) 露。黨。參。三。兩。
- (六) 桂。圓。肉。一。斤。
- (8) 滋陰壯陽酒的材料
- (一) 大。精。燻。十。斤。
- (二) 蓮。心。半。斤。〔去。心。候。用〕
- (三) 松。子。仁。三。兩。
- (四) 胡。桃。肉。半。斤。
- (五) 白。菓。仁。半。斤。
- (六) 龍。眼。肉。一。斤。
- (9) 十全大補酒的材料
- (一) 人。參。一。兩。
- (二) 鹿。角。霜。四。兩。

造法

- (三) 杜。仲。三。兩。
- (四) 地。四。兩。
- (五) 枸。杞。二。兩。
- (六) 當。歸。四。兩。
- (七) 紅。棗。半。斤。
- (八) 圓。眼。肉。六。兩。
- (九) 葡。萄。四。兩。
- (十) 桃。仁。一。兩。

(一) 拿以上各種藥品。納入袋內。緊繫袋口。預置罈底。

(二) 拿剛纔吊出的熱酒。傾入罈內。以滿為度。封口。搗泥。一月可飲。

附注

本製品用燒酒浸的。一月可飲。半月亦可飲了。若用黃酒浸的。則非五六月不行。能陳數年。尤爲出色。

◎第五種 菓酒

菓酒這樣東西。是拿各種菓子製成的酒。例如用桃子製的。叫做桃釀酒。用蘋果製的。叫做蘋果酒。用梨製的。叫做香檳酒。用葡萄做的。叫做葡萄酒。現在將他的造法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 罈一隻。「這是釀酒用的。」
- (二) 瓶數個。「這是藏酒用的。」
- (三) 榨鉢一具。「這是榨取菓汁用的。」
- (四) 刀一把。「這是切碎菓子用的。」

(乙)材料的整備

(一) 桃子若干。「須揀去蛀爛。並擇其成熟者。用刀切開。去核候用。這是桃釀酒用的原料。」

(二) 蘋果若干。「蘋果有甘酸苦三種。製酒原料。須取其甘者。揀去蛀爛。切開去心。便可候用。這是蘋果酒用的原料。」

(三) 水梨若干。「須擇汁多渣少的水梨。不去皮子。便可候用。這是香檳酒用的原料。」

(四) 葡萄菓「若干」

(五) 酒精「百分之十」

(六) 白糖「百分之十」

造法

(一)拿各種菓子。搾取他的汁。

(二)拿酒精白糖菓汁。同入罇內。密封他的口。安置地窖中。隔五六星期。便行取出。

(三)拿罇面又清又冽的菓酒。裝入玻璃瓶內。用橡皮壓緊。火漆封口。貯藏愈久。香味愈醇。

附注

其他多汗菓品。或一種。或數種混合。都可製酒。造法亦可參看本條。

◎第六種 玫瑰酒

玫瑰酒這樣東西。是拿玫瑰花和燒酒。漬浸成的。他的味。專取芳香。更有用桂花。代代花。香櫨。佛手等。浸入燒酒。味都香美。現在將他的造法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)玻璃瓶一個。「這是盛酒用的。」

(二)絹袋一個。「這是袋花用的。」

(乙)材料的整備

(一)玫瑰花二十朵。「須擇含苞開放未足的。在火上烘乾候用。這是浸玫瑰酒用的材料。」

(二)桂花半升。「即木樨花。「取新鮮者去蒂候用。這是浸桂花酒用的材料。」

(三)代代花一百朵。「新鮮的和烘乾的。都可供用。這是浸代代花酒的材料。」

(四)香櫨二隻。「須取黃熟的。這是浸香櫨酒用的材料。」

(五)佛手三隻。「鮮佛手乾佛手」都可候用。均須切片爲宜。這是浸佛手酒用的材料。

(六)大糟燒四五斤。

(七)白文冰半斤。

造法

(一)拿各種花菓。納入袋內。預置瓶底。便行第二手續。

(二)拿剛纔吊出的燒酒。傾入瓶中。以滿爲度。固封瓶口。半月可飲。飲乾後。仍可將未浸燒酒。傾入再浸。不過香味遜些罷了。

附注

若用樟腦浸白蘭地酒。飲了可治痧氣。若用樟腦和羊蹄躑花浸高粱酒。擦了可治腰痛腦痛。

風痛頭痛等症。

◎第七種 自製皮酒

皮酒這樣東西。是外國酒。味很好。價很貴。茲有一自製的簡單方法。他的成品。與外國皮酒絲毫無二。現在將他的造法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

(一)玻璃瓶一個。「這是盛酒用的」

(二)橡皮瓶塞一個。「這是不易漏氣的瓶塞」

(乙)材料的整備

(一)淨酵四兩。

(二)薑汁二兩。

(三)冰糖汁十四兩。

(四) 蒸溜水五斤。

造法

- (一) 拿淨醇麥汁冰糖汁等。先入大玻璃瓶內。
- (二) 再拿蒸溜水灌滿能容適量的大玻璃瓶內。塞緊瓶口。不可稍有洩氣。一日即成。便可供食。

附注

本製品各種材料。須提鍊潔淨。務使毫無渣滓。方能合用。

◎第八種 造酒精

酒精這樣東西，途非常廣大。而價格亦非常昂貴。茲有一廢物製造方法。成本很輕。手續很簡。講到他的功用。則和藥房內售出的酒精。一個樣子。現在將他的造法。寫在下面。

整備

(甲) 器具的整備

- (一) 木槽一隻。「這是盛製造酒精的原料用的。」
- (二) 鍋爐各一具。「這是煮原料用的。」

(乙) 材料的整備

- (一) 木屑十磅。「這是製造酒精的原料。」
- (二) 水及鹽酸四十磅。「這也是製造酒精的原料。」
- (三) 白石粉三磅。

造法

- (一) 拿木槽置鍋上。通以蒸氣。燃火蒸煮。至十二小時為度。便行第二手續。
- (二) 拿木屑撈去盡淨。待他涼冷。再加白石粉。

三磅。仍舊加熱。至攝氏二十四度。至二十五度。待他發酵。酒精即成。

附注

本製品當時撈出的木屑。若用清水洗淨。為造紙的上品原料。

◎第九種 造假甜酒

假甜酒這樣東西。是拿赤糖雞蛋。炒成甜醇。和高元酒內成的。他的味道。很為甜美。現在將他的造法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)銅爐各一具。「這是炒甜酒醇用的」
- (二)鐵一隻。「這是盛酒用的」

(乙)材料的整備

造法

- (一)赤糖三斤。
- (二)雞蛋一枚。
- (三)高元酒九斤。

(一)拿蛋破殼。瀝取他的蛋白。用筷打和。入些清水。和赤糖拌在一起。便行第二手續。

(二)拿赤糖等。傾入鍋內。用火燃燒。再拿冷水輕輕沖下。不可沖浮。表透去渣。再煎數透。撈起涼冷。和入高元酒內。即成假甜酒了。

附注

本製品若將新會皮炒色枯露。和入酒內。味更香美。

◎第十種 造酸醋

酸醋這樣東西。用途很廣。是烹飪中一樣極重要。

的作料。他的名目。很是不一。有粳米醋。糯米醋。小麥醋。大麥醋。粟醋。烏梅醋。敗酒醋。西瓜醋。藥菓醋。等。他的味道。都很酸美。裝瓶貯藏。愈陳愈佳。現在將他的造法。寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一) 罈一隻。「這是製醋用的」
- (二) 瓶若干。「這是藏醋用的」
- (三) 火漆若干。「這是固封瓶口用的」

(乙)材料的整備

(1) 粳米醋的材料

- (一) 粳米一斗。「這是造醋的原料」
- (二) 清水三十斤。「須汲純潔清冽的。能用泉水。最爲出色」

(三) 花椒少許。「這是香料」

(四) 黃柏若干。「這是專取他的顏色」

(2) 糯米醋的材料

- (一) 糯米一斗。「這是造醋的原料」
- (二) 小麥做的陳麴二斤

(三) 清水二斗。「也須汲清冽流通的爲是」

(3) 小麥醋的材料

- (一) 小麥一斗。「須擇潔淨無沙泥的」
- (二) 清水二十斤。「須汲純潔清冽的」

(4) 大麥醋的材料

- (一) 大麥一斗
- (二) 清水二斗

(5) 粟醋的材料

(二)陳粟一斗。

(三)清水二斗。

(6)烏梅醋的材料

(一)烏梅乾肉一斤。「中國藥舖內均有出售」。

(二)好酸醋二斤。「這是浸漬烏梅用的」。

(7)敗酒醋的材料

(一)壞黃酒十斤。

(8)西瓜醋的材料

(一)西瓜肉十斤。「最好取西瓜肉的第

二層肉」。

(二)白糖半斤。

(三)醋精少許。「若然沒有好醋也可代

用」。

(9)蘋果醋的材料

(一)蘋果一斤。「切細候用。若將食餘的

菓頭皮等也可造醋」。

(二)醋精數滴。「這是造蘋果醋的原質」。

(三)蒸溜水二升。

造法

(甲)粳米醋的造法

(一)拿米先浸一夜。撈起淘淨。上甑蒸熟。成

飯。倒出冷透。裝入罈內。隔了三天。便行

第二手續。

(二)拿清水傾入罈內。用柳條時時攪撥。七

天以後。不必再擾。隔了一月。用花椒黃

柏入鍋煎透。待他涼冷。便可貯藏了。

(乙)糯米醋的造法

(一)拿糯米先浸一宵。淘淨蒸飯。用麥麩打細拌在一起。便行第二手續。

(二)拿清水二斗。一同釀入罈內。封口二十一日。榨去米糟。便成佳醋。但在收藏的時候。又須剷去沉澱爲要。

(丙)小麥醋的造法

(一)拿小麥先浸三日。淘淨蒸飯。攤入罈內。上覆柴草。使他發黃。便行第二手續。

(二)拿小麥飯。納入罈內。和入清水。固封罈口。七天之後。榨去渣滓。便成醋了。

(丁)大麥醋的造法

(一)拿大麥先浸一宵。淘淨蒸飯。入罈發黃。再行晒乾。用水淋瀝。便行第二手續。

(二)拿麥和水。一同入罈。攪勻封口。隔了二

(戊)粟米醋的造法

十一天。便可開罈。榨去渣滓。卽成醋了。
(一)拿陳粟一斗。先浸七日。然後蒸飯。便行第二手續。

(二)拿陳粟和水入罈。上蓋密蓋。日夕攪擾。一週之後。榨去渣滓。便成醋了。

(己)烏梅醋的造法

(一)拿烏梅肉。浸入好醋。取出晒乾。再浸再晒。以醋浸乾爲度。便行第二手續。

(二)拿晒乾的烏梅肉。先上小磨牽細。再入罈內。研末。裝入小瓶。和市上的味之素。一個樣子。臨食之時。酒些在內。便成佳醋。這是一種最上等的醋粉。若拿他做成丸藥。攜帶也很便利。

(庚)敗酒醋的造法

- (一)拿壞酒入罈，罈在灶後，密蓋罈口。
- (二)每天燒飯之後，拿釗柴的火，燒他極紅，浸入酒內，攪擾一次，每天兩回，隔了一月，便成佳醋。但所用的火，切勿有鐵鏽者。

(辛)西瓜醋的造法

- (一)拿西瓜內的第二層肉，切成小塊，裝入罈內，上面用糖封口，關蓋三天，便行第二手續。
- (二)滴入醋數滴，使他發酵，密閉罈蓋，一月之後，撈去渣滓，即成佳醋。

(壬)蘋果醋的造法

- (一)拿蘋果連皮帶子，切成小塊，納入罈中。

附注

本製品造成之後，可另裝小瓶，火漆封口，愈陳愈佳。

- 加入蒸溜水二升，並入醋精數滴，使他發酵，便行第二手續。
- (二)密封罈口，數月以後，榨去渣滓，即成醋了。

中華民國十四年十月五版

美味
談
食譜大全 (全一册)

【每部價洋一元五角】

(外埠酌加郵費函費)



分發行所

北
京
烟
台
濟
南

天
津
武
漢
重
慶
廣
州

天
口
漢
口
南
京
汕
頭

吉
林
蘇
州
寧
波

大
原
長
沙
嘉
興
福
州

濟
南
溫
州
閩
定

總發行所

編 輯 者 常 熟 李 公 耳
印 刷 者 世 界 書 局
發 行 者 世 界 書 局
印 刷 所 世 界 書 局

世 界 書 局

世 界 書 局
上海 四馬路 紅

世 界 書 局
上海 開北 西 虹 江

