



餐芳譜

果之屬 三十二則

卵之屬 七則

肉之屬 四十四則

香之屬 八則

種植

黃楊

魚之屬 三十五則

蟹 六則

禽之屬 十六則

附錄汪拂雲抄本 七十九則

食憲鴻秘 卷下



食憲鴻秘下卷目次

餐芳譜

果之屬

青脆梅

白梅

黃梅

烏梅

藏橄欖法

藏香櫟法

香櫟膏

橙餅

藏橘

醉枣

櫻桃乾

桃乾

醃柿子

醃杏仁

酥杏仁

桑葚

枸杞餅

枸杞膏

天茄

素蟹

桃漉

藏桃法

桃潤

食圓眼



杏漿

鹽李

嘉慶子

糖楊梅

糖楊梅又方

栗子

糟地栗

魚之屬

魚鮓

魚餅

鯽魚羹

風魚

去魚腥

煮魚法

酥鯽

炙魚

酒發魚

暴醃糟魚

蒸鱒魚

魚醬法

黑魚

乾銀魚

鯉鮓

鰕乳

醃鰕

晒紅鰕

脚魚

水雞腊

臊子蛤蜊

醉鰕

酒魚

甜鰕

鰕鬆

淡菜

土蛭

醬鰕魚

海參

鰕米粉

鯿粉

薰鯽

糟魚

海蜚

鱸魚膾

蟹

醬蟹糟蟹醉蟹精秘妙訣

上品醬蟹

糟蟹

醉蟹

煮蟹

蒸蟹

禽之屬

鴨羹

雞羹

雞鮓

滷雞

雞醢

雞豆

雞鬆

粉雞

蒸雞
爐焙雞
煮老雞
飽鴨

讓鴨
罈鶩
封鶩
製黃雀法

卵之屬

糟鶩蛋
百日內糟鶩蛋
醬煨蛋

蛋腐
食魚子法
皮蛋
醃蛋

肉之屬

蒸臍肉
金華火腿
醃臍肉
臘肉

千里脯
牛脯
鯨肉
肉餅子

套腸
騎馬腸
薰肉
川豬頭

小暴醃肉
煮豬肚肺
煮豬肚
肺羹

夏月煮肉停久
收放薰肉
爨豬肉

肉丸
骰子塊
肉生法
炒腰子

炒羊肚
夏月凍蹄膏
薰羹

合鮓
柳葉鮓
醬肉
造肉醬法

灌肚
熟鮓
罈羊肉
煮羊肉

蒸羊肉
蒸豬頭
兔生
熊掌

鹿鞭
鹿脯
鹿尾
小炒瓜藷

老汁方
提清汁法

香之屬

香料

大料

減用大料

素料

牡丹油

玫瑰油

七月澡頭

悅澤玉容丹

種植

黃楊

附錄汪拂雲抄本

煮火腿

又法

熟火腿

糟火腿

又法

辣拌法

頓豆豉

煮薰腫蹄

笋幢

醬蹄

肉羹

辣湯絲

凍肉

百菓蹄

琥珀肉

蹄卷

夾肚

花腸

脊筋

肺管

羊頭羹

羊脯

羊肚

煨羊

鹿肉

又鹿肉

又鹿肉

鹿鞭

鹿筋

熊掌

兔

野雞

肉幢雞

椎雞

辣煮雞

頓雞

醋焙雞

海螵鴨

鷓鴣

肉幢蛋

捲煎

皮蛋

醃蛋

糟鱒魚

淡煎鱒魚

冷鱒魚

黃魚

風鯽

去骨鯽 斑魚 頓鱒魚 魚肉膏

燉魴鮓 薰魚 薰馬鮫 魚鬆

蒸鯊 燕窩蟬 蟹醬 蟹丸

蟹頓蛋 黃甲 又黃甲 鰕元

鰻魚 海參 魚翅 又魚翅

淡菜 蛤蜊 素肉丸 頓豆豉

素鱉 燻麩筋 生麩筋 八寶醬

乳腐 十香瓜 醉楊梅

餐芳譜

凡諸花及苗及葉及根與諸野菜佳品甚繁採須潔淨去枯去蛭去虫絲勿誤食製須得法或者煮或烹或燔或炙或醃或炸不一法

凡食野芳先辦汁料每醋一大鐘入甘草末三分白糖

一錢熟香油半盞和成作拌菜料頭 以上甜酸之味 或

搗薑汁加入或用芥辣 以上辣爽之味 或好醬油酒釀

或一味糟油 以上中和之味 或宜椒末或宜砂仁 以上

開豁之味 或用油煤 鬆脆之味

凡花菜採得洗淨滾湯一焯卽起急入冷水漂片刻取
起搥乾拌供則色青翠不變質脆嫩不爛風味自佳
鶯粟苗家菜亦有宜此法他若炙燂作齏不在此製
多如此

果之屬

青脆梅

青梅必須小滿前採搥碎核用尖竹快撥去仁不許手
犯打拌亦然此最要訣一法礬水浸一宿取出
晒乾着鹽少許去仁攤篩內令畧乾每梅三觔十二兩
瓶底封固倒乾

用生甘草末四兩鹽一觔炒待冷生薑一觔四兩不見水
搗細末

青椒三兩旋摘紅乾椒半兩揀淨一齊抄拌仍用木匙抄

入小瓶止可藏十餘
盞湯料者先留些鹽摻面用雙層油紙加綿

紙緊札瓶口

白梅

極生大青梅入磁鉢撒鹽用手擎鉢播之不可日三播

醃透取起晒之候乾上飯鍋蒸過再晒是為白梅若一

蒸后用鎚搥碎核如一小餅將鮮紫蘇葉包好再蒸再

晒入瓶一層白糖一層梅上再加紫蘇葉梅涵內浸過蒸晒過者

再加白糖填滿封固連瓶入飯鍋再蒸數次名曰蘇包

梅

黃梅

肥大黃梅蒸熟去核淨肉一筋炒鹽三錢乾薑末一錢

半鮮紫蘇葉晒乾二兩甘草檀香末隨意共拌入磁器晒

熟收貯加糖點湯夏月調冰水服更妙

烏梅

烏梅去仁連核一筋甘草四兩炒鹽一兩水煎成膏

又白糖二筋大烏梅肉五兩用湯蒸去澀水桂末少許生薑甘

草量加搗爛入湯

藏橄欖法

用大錫瓶瓶口可容手出入者乃佳將青果揀不傷損

者輕輕放入瓶底亂投下仍用磁盃仰蓋瓶上盃內貯

清水八分滿淺去常加則青果不乾亦不爛秘訣也

藏香櫟法

用快剪子剪去梗只留分許以穀樹汁點好愈久而氣
不走至妙訣也 點汁時勿沾皮上 或用白果小芋黃臍
俱不妙

香櫟膏

刀切四縫腐泔水浸一伏時入清水煮熟去核拌白糖
多蒸幾次搗爛成膏

橙餅

大橙子二觔連皮切片去核搗爛加生薑一兩切片焙

乾甘草一兩檀香半兩俱為末和作餅子焙乾用時碾

細末點湯 又法只取橙皮搗極爛如絞漆法絞出拌

白糖磁盆蒸熟切片 又法橙子五十枚乾山藥 蒸熟

甘草各一兩俱為末白梅肉四兩共搗爛焙乾印成餅

點白湯

藏橘

松毛包橘入罈三四月不乾 當置水碗于罈口 如藏橄欖法 又菘豆

包橘亦久不壞

醉棗

揀大黑棗用牙刷刷淨入臈酒釀浸加燒酒一小盃貯瓶封固經年不壞空心啖數枚佳出路早行尤宜夜坐讀書亦妙

櫻桃乾

大熟櫻桃去核白糖層疊按實磁罐半日傾出糖汁砂鍋煎滾仍澆入一日取出鉄篩上加油紙攤勻炭火焙之色紅取下其大者兩箇鑲一箇小者三四箇鑲一個日色晒乾

桃乾

半生桃蒸熟去皮核微鹽摻拌晒過再蒸再晒候乾白糖疊瓶封固飯鍋頓三四次佳

醃柿子

秋柿半黃每取百枚鹽五六兩入缸醃下春取食能解酒

醃杏仁

京師甜杏仁鹽水浸拌炒燥佐酒甚香美

酥杏仁

苦杏仁泡數次去苦水香油燂浮用鉄絲杓撈起冷定

脆美

桑葚

多收黑桑葚晒乾磨末蜜丸每晨服六十丸反老還童
桑葚熬膏更妙久貯不壞

枸杞餅

深秋摘紅熟枸杞蒸熟畧加白梅滷拌潤用山藥茯苓
末加白糖少許搗和成劑再蒸過印餅

枸杞膏 桑葚膏同法

多採鮮枸杞去蒂入淨布袋內榨取自然汁砂鍋慢熬

將成膏加滴燒酒一小杯收貯經年不壞

或加煉蜜收亦可須當日

製就如隔宿則酸

天茄

鹽焯糖製俱供茶醬醋焯拌供饌

素蟹

新核桃揀薄壳者擊碎勿令散菜油熬炒用厚醬白糖
砂仁茴香酒漿少許調和入鍋燒滾此尼僧所傳下酒

物也

桃鹿

爛熟桃納甕蓋口七日漉去皮核密封二十七日成鮓
香美

藏桃法

五日煮麥麩粥糊入鹽少許候冷入瓮取半熟鮮桃納
滿瓮內封口至冬月如生

桃潤

三月三日取桃花陰乾爲末至七月七日取烏雞血和
塗面光白潤澤如玉

食圓眼

圓眼用針針三四眼于壳上水煮一滾取食則肉滿而
味不走

杏漿

李同法

熟杏研爛絞汁盛磁盤晒乾收貯可和水飲又可和麩
用

鹽李

黃李鹽接去汁晒乾去核復晒乾用時以湯洗淨荐酒
佳

嘉慶子

朱李也蒸熟晒乾糖藏蜜浸或鹽醃晒乾皆可久

糖楊梅

每三觔用鹽一兩醃半日重湯浸一夜控乾入糖二觔
薄荷葉一大把輕手拌勻晒乾收貯

又方

臘月水同薄荷一握明礬少許入瓮投浸枇杷林檎楊
梅顏色不變味涼可食

栗子

炒栗以指染油逐枚潤則膜不粘 風栗或袋或籃懸

風處常撼播之不壞易乾 圓眼栗同筐貯則圓肉潤

而栗易乾 熟栗入糟糟之下酒佳 風乾生栗入糟

糟之更佳 栗洗淨入鍋勿加水用油燈草三根圈放

面上只煮一滾久悶甜酥易剥 油拌一個醬拌一個

酒浸一個鼎足置鑊底栗香妙 採栗時須披殘其枝

明年子益盛

糟地栗

地栗帶泥封乾剥淨入糟下酒物也

魚之屬

魚鮓

大魚一筋切薄片勿犯水布拭淨夏月用鹽一兩半冬
月一兩醃食頃瀝乾用薑橘絲蒔蘿葱椒末拌勻入磁
罐拏實箬蓋竹簽十字架定覆罐控滷盡卽熟 或用
紅麴香油似不必

魚餅

鮮魚取脅不用背去皮骨淨肥猪取膘不用精每魚一
筋對膘脂四兩雞子清十二個魚肉先各剝

肉內加
鹽少許剝

八分爛再合剝極爛漸加入蛋清剝勻中間作窩漸以
涼水杯許加入作二次則刀不粘而味鮮美加水後急剝
不住手緩則餅懈加水急剝二次者要訣也剝成攤平鍋水勿太滾
滾卽停火劃就方塊刀挑入鍋笊籬取出入涼水盆內
斟酌湯味下之

鯽魚羹

鮮鯽魚治淨滾湯焯熟用手撕碎去骨淨香蕈鮮笋切
絲椒酒下湯

風魚

鰓月鯉魚或大鯽魚去腸勿去鱗治淨拭乾炒鹽遍擦
內外醃四日用碎葱椒蔞蘿猪油好酒拌勻包入魚
腹外用皮紙包好麻皮扎定掛風處用時慢火炙熟

去魚腥

煮魚用木香末少許則不腥 洗魚滴生油一二點則
無涎 凡香櫞橙橘菊花及葉採取搥碎洗魚至妙

凡魚外腥多在腮邊鬚根尾稜內腥多在脊血腮裏必
須于生剖時用薄荷胡椒紫蘇葱礬等末擦洗內外極
淨則味鮮美

煮魚法

凡煮河魚先下水乃燒則骨酥江海魚先滾汁次下魚則骨堅易吐

酥鯽

大鯽魚治淨醬油和酒漿入水紫蘇葉大撮甘草些少煮半日熟透味妙

炙魚

鱗魚新出水者治淨炭火炙十分乾收藏一法去頭尾切作段用油炙熟每段用箬間盛瓦礫泥封

酒發魚

大鯽魚淨去鱗眼腸腮及鬚尾勿見水用清酒脚洗用布抹乾裡面以布扎筋頭細細搜抹淨神麩紅麩胡椒川椒茴香乾薑諸末各一兩拌炒鹽二兩裝入魚腹入罈上下加料一層包好泥封臘月造下燈節後開又畚一轉入好酒浸滿泥封至四月方熟可留一二年

暴醃糟魚

臘月鯉魚治淨切大塊拭乾每觔用炒鹽四兩擦過醃一宿洗淨晾乾用好糟一觔炒鹽四兩拌勻裝魚入瓮

箸包泥封

蒸鱒魚

鱒魚去腸不去鱗用布抹血水淨花椒砂仁醬搗碎加糖猪油同搗妙水酒葱和錫錠蒸熟

魚醬法

魚一觔碎切洗淨炒鹽三兩花椒茴香乾薑各一錢神麩二錢紅麩五錢加酒和勻入磁瓶封好十日可用用時加葱屑少許

黑魚

泡透肉絲同炒

乾銀魚

冷水泡展滾水一過去頭白肉湯煮許久入酒加醬薑熱用

鯉鮓

鯉一觔鹽一兩醃一伏時再洗淨控乾布包石壓薑橘絲五錢鹽一錢葱五分椒三十粒酒一大盞飯糝即炒米

一合磨粉

酒釀糟更妙

拌勻入瓶十日可供魚鮓同法

鰕乳

即鰕毬

法與魚餅同其不同者鰕與猪膘對配蛋清止用五六箇乳成加豆粉薄調入少許不用生水卽手稍歇亦可

醃鰕

鮮河鰕不犯水剪去鬚尾每觔用鹽五錢醃半日瀝乾碾粗椒末洒入椒多爲妙每觔加鹽二兩拌勻裝入罈每觔再加鹽一兩于面上封好用時取出加好酒浸半日可食如不用經年色青不變但見酒則化速而易紅敗也一方純用酒浸數日酒味淡則換酒用極醇酒乃妙用加醬油冬月醉下久留不敗忌見火

晒紅鰕

鰕用鹽炒熟盛籬內用井水淋洗去鹽晒乾紅色不變

脚魚

同肉湯煮加肥鷄塊同煮更妙

水雞腊

肥水雞只取兩腿用椒料酒醬和濃汁浸半日炭火緩炙乾再蘸汁再炙汁盡抹熟油再炙以熟透發鬆爲度烘乾瓶貯久供色黃勿焦爲妙

臊子蛤蜊

水煮去壳切猪肉精肥各半作小骰子塊酒拌炒半熟次下

椒葱砂仁末鹽醋和勻入蛤蜊同炒一轉取前煮蛤蜊

原湯澄清烹入不可太多滾過取供 加韭芽笋菱白絲拌

炒更妙 畧與炒腰子同法

醉鰕

鮮鰕揀淨入瓶椒薑末拌勻用好酒頓滾潑過食時加

鹽醬 又將鰕入滾水一焯用鹽撒上拌勻加酒取供

入糟卽爲糟鰕

酒魚

冬月大魚切大片鹽挈晒微乾入罈滴燒酒灌滿泥口

來歲三四月取用

甜鰕

河鰕滾水焯過不用鹽晒乾取用味甘美

鰕鬆

鰕米揀淨溫水泡開下鍋微煮取起鹽少許醬并油各

半拌浸用蒸籠蒸過入薑汁併加些醋恐鹹可不鰕小

微蒸鰕大多蒸以入口虛鬆爲度

淡菜

淡菜極大者水洗剔淨蒸過酒釀糟下妙 一法治淨
用酒釀醬油停對量入熟猪油椒末蒸三炷香

土蚨

白漿酒換泡去鹽味換入酒漿加白糖炒 要無沙而
大者

醬鰻魚

白水泡煮去皺皮用醬油酒漿茴香煮用 又法治淨
煮過用好豆腐切骰子大塊炒熟乘熱撒入鰻魚拌勻
酒釀一烹脆美

海參

海參爛煮固佳糟食亦妙拌醬炙肉未爲不可只要泡
洗極淨兼要火候 照鰻醬法亦佳

鰾米粉

鰾米不論大小色白明透者味鮮若多一分紅色卽多
一分腥氣取明白鰾米烘燥研細粉收貯入蛋腐及各
種煎炒煮會細饌加入極妙

鯊粉

寧波淡白鯊

真黃魚一
日晒乾者

洗淨切塊蒸熟剝肉細剉取骨

酥炙焙燥研粉如鰕粉用

其鹹味黃枯鯨不堪用

薰鯽

鮮鯽治極淨拭乾用甜醬醬過一宿去醬淨油烹微晾
苗椒末指勻栢枝薰之 紫蔗皮荔壳松壳碎末薰更
妙 不拘鮮魚切小方塊同法亦佳 凡鮮魚治淨醬
過上籠蒸熟薰之皆妙 又鮮魚入好肉湯煮熟微晾
椒苗末擦薰妙

糟魚 鴈月製

鮮魚治淨去頭尾切方塊微鹽醃過日晒收去鹽水迹
每魚一觔用糟半觔鹽七錢酒半觔和勻入罈底面須
糟多封好三日傾到一次一月可用

海蜚

海蜚洗淨拌豆腐煮則澁味盡而柔脆 切小塊酒釀
醬油花椒醉之妙糟油拌亦佳

鱸魚膾

吳郡八九月霜下時收鱸三尺以下劈作鱠水浸布包
瀝水盡散置盆內取香柔花葉相間細切和膾拌勻霜
鱸肉白如雪且不作腥謂之金齏玉鱠東南佳味

蟹

醬蟹糟蟹醉蟹精妙訣

製蟹要訣有三 其一雌不犯雄雄不犯雌則久不沙
其一酒不犯醬醬不犯酒則久不沙 酒醬合用 止供旦夕 其一
必須全活螯足無傷 忌嫩蟹 忌火照或云製時逐
個火照過則又不沙

上品醬蟹

大罈內悶醬味厚而甜取活蟹每個用麻絲纏定以手
撈醬塘蟹如泥團裝入罈封固兩月開臍壳易脫可供

如剥之難開則未也再候之 此法醬厚而凝密且一蟹自爲一蟹又止吸甜醬精華風味超妙殊絕 食時用酒洗醬醬仍可用

糟蟹

用酒漿糟味雖美不耐久

三十團臍不用尖老糟筋半半筋鹽好醋半筋筋半酒八朝直吃到明年 蟹臍內每箇入糟一撮罈底鋪糟一層再一層蟹一層灌滿包口卽大尖臍如法糟用亦妙須十月大雄乃佳 蟹大量加鹽糟 糟蟹罈上用皂角半錠可久留 蟹必用麻絲扎

醉蟹

尋常醉法每蟹用椒鹽一撮入臍反納罈內用好酒澆下與蟹平 畧滿亦可 再加椒粒一撮于上每日將罈斜側轉動一次半月可供用酒者斷不宜用醬

煮蟹

倪雲林法

用薑紫蘇橘皮鹽同煮總大沸便翻再一大沸便啖凡旋煮旋啖則熱而妙啖已再煮擣橙蓋醋供

孟詵食滌本草云蟹雖消食治胃氣理經絡然腹中有毒中之或致死急取大黃紫蘇冬瓜汁解之 又云蟹

目相向者不可食 又云以鹽漬之甚有佳味沃以苦
酒通利支節 又云不可與柿子同食發霍瀉 陶隱
居云蟹未被霜者甚有毒以其食水菘建音也人或中之
不卽療則多死至八月腹內有稻芒食之無毒 混俗
頤生論云凡人常膳之間猪無筋魚無氣雞無髓蟹無
腹皆物之稟氣不足者不可多食 凡熟蟹劈開于正
中央紅盃外黑白翳內有蟹斃厚薄大小同瓜仁相似
尖稜六出須將蟹爪挑開取出爲佳食之腹痛蓋蟹毒
全在此物也

蒸蟹

蟹浸多水煮則減味法用稻草搥軟換匾髻入鍋水平
草面置蟹草上蒸之味足 山藥百合羊眼豆等俱用
此法

禽之屬

鴨羹

肥鴨煮七分熟細切骰子塊仍入原湯下香料酒醬笋
蕈之類再加配松仁剝白核桃更宜

鷄羹

肥雞白水煮七分熟去骨細切一如鴨羹法

雞鮓

肥雞細切每五觔入鹽三兩酒一大壺醃過宿去滷加
葱絲五兩橘絲四兩花椒末半兩蒔蘿茴香馬芹各少

許紅曲末一合酒半觔拌勻入罈按實箬封 猪羊精肉皆同法

滷雞

雞治淨用猪板油四兩搥爛酒三碗醬油一碗香油少許茴香花椒葱同雞入鍬汁料半入腹內半淹雞上約浸浮四分許用麪餅蓋鍬用棍數根于鍬底架起隔湯蒸熟須勤翻看火候

雞醢

肥雞白水煮半熟細切用香糟豆粉調原汁加醬油調

和烹熟

鶩鴨魚同法製

雞豆

肥雞去骨剝碎入鍋油炒烹酒撒鹽加水後下豆加茴香花椒桂皮同煮至乾每大雞一隻豆二升 肉豆同法

雞鬆

雞用黃酒大小茴香葱椒鹽水煮熟去皮骨焙乾搗極碎油拌焙乾收貯 肉魚牛等鬆同法

粉雞

卽名搥雞自是可口然用意太過

雞胸肉去筋皮橫切作片每片搥軟椒鹽酒醬拌放食
傾入滾湯焯過取起再入美汁烹調鬆嫩

蒸雞

嫩雞治淨用鹽醬葱椒茴香等末勻擦醃半日入錫鏟
蒸一炷香取出斯碎去骨酌量加調滋味再蒸一炷香
味甚香美 鵝鴨猪羊同法

爐焙雞

肥雞水煮八分熟去骨切小塊鍋內熬油畧炒以盆蓋
定另鍋極熱酒醋醬油相半香料併鹽少許烹之候乾
再烹如此數次候極酥極乾取起

煮老雞

猪胰一具切碎同煮以盆蓋之不得揭開約法爲度則
肉軟而佳 同 鷺鴨 或用櫻桃葉數片 同 老鷺 或用錫糖兩三
塊或山查數枚皆易酥 鷺同

餛鴨

肥鴨治淨去水氣盡用大葱筋許洗淨摘去葱尖搓碎
以大半入鴨腹以小半鋪鍋底醬油一大碗酒一中碗
醋一小盃量加水勻入鍋其汁須灌入鴨腹外浸起

與鴨平稍浮亦可上鋪蔥一層核桃四枚擊縫勿令散排列

蔥上勿沒汁內大鉢覆之綿紙封鍋口文武火煮三次

極爛為度葱亦極美即葱燒鴨雞鶩同法但鶩須加大

料綿縷包料入鍋

讓鴨

鴨治淨脇下取孔將腸襍取盡再加治淨精製猪油餅

子劑入滿外用茴椒大料塗滿箬片包扎固入鍋鉢覆

同飽鴨法飽熟

罈鶩

鶩煮半熟細切用薑椒茴香諸料裝入小口罈內一層

肉一層料層層按實箬葉扎口極緊入滾水煮爛破罈

切食 猪蹄及雞同法

封鶩

鶩治淨內外抹香油一層用茴香大料及葱實腹外用

長葱裹纏入錫罐蓋住罐高鍋內則覆以大盆或鐵鍋

重湯煮俟筋扎入透底為度鶩入罐通不用汁自然上

升之氣味凝重而美吃時再加糟油或醬醋隨意

製黃雀法

肥黃雀去毛眼淨令十許歲童婢以小指從尻挖雀腹

中物盡

雀肺若聚得碗許用酒漂淨配笋芽嫩薑美料酒醬烹之真佳味也入豆豉亦妙

用淡

鹽酒灌入雀腹洗過瀝淨一面取猪板油剥去筋膜搥極爛入白糖花椒砂仁細末飛鹽少許斟酌調和每雀腹中裝入一二匙將雀入磁鉢以尻向上密比藏好一面脩臘酒釀甜醬油葱椒砂仁茴香各粗末調和成味先將好菜油熱鍋熬沸次入諸味煎滾舀起潑入鉢內急以磁盆覆之候冷另用一鉢將雀搬入上層在下一層在上仍前裝好取原汁入鍋再煎滾舀起潑入蓋好

候冷再如前法潑一遍則雀不走油而味透將雀裝入小罈仍以原汁灌入包好若卽欲供食取一小瓶重湯煮一項可食如欲久留則先時止須潑兩次臨時用重湯煮數刻便好雀滴留頓雞蛋或炒雞脯用少許妙絕

卵之屬

糟鶯蛋

三白酒糟用椒鹽橘皮製就者每糟一大罈埋生鶯蛋

二枚多則三枚再多便
不熟味亦不佳一年黃白渾二年如粗沙糖未

食三年則凝實可供

百日內糟鶯蛋

新釀三白酒初發漿用麻線絡着鶯蛋掛竹棍上橫掙酒缸口浸蛋入酒漿內隔日一看蛋壳碎裂如細哥窰紋取起抹去碎壳勿損內衣預製酒釀糟多加鹽拌勻

用糟糖蛋上厚倍之人罈一大罈可糟二十枚兩月餘

可供初出三白漿時若觸破蛋汁勿輕嘗嘗之辣甚舌腫酒釀糟后拔去辣味沁入甜味佳

醬煨蛋

雞鴨蛋煮六分熟用筴擊壳細碎甜醬摻水桂皮川椒

茴香葱白一齊下鍋煮半箇時辰澆燒酒一盃雞鴨

蛋同金華火腿煮熟取出細敲碎皮入原汁再煮一二

炆香味甚鮮美剥去壳薰之更妙

蛋腐

凡頓雞蛋須用一雙筴打數百轉方妙勿用水只以酒

漿醬油及提清鮮汁或醬燒肉美汁調和代水則味自

妙入香蕈鰕米鮮笋諸粉更妙頓時架起碗底底

入水止三四分上蓋淺盆則不作蜂窠

食魚子法

鯉魚子剥去血膜用淡水加酒漂過生絹瀝乾置砂鉢

入雞蛋盞數枚同白用亦可用錐插碎不辨顆粒為度加入鰕米

香蕈粉妙胡椒花椒葱薑研末浸酒再研澄去料渣入醬油

飛鹽少許斟酌酒醬鹹淡多少拌勻入錫鏟蒸熟取起

刀劃方塊味淡量加醬油抹上次以熬熟香油抹上如

已得味止抹熟油松毬荔子壳爲末薰之 蒸熟後煎用亦妙

皮蛋

雞蛋百枚用鹽十兩先以濃茶潑鹽成滷將木炭灰一半蕎麥稽灰栢枝灰共一半和成泥糊各蛋上一月可用清明日做者佳 鴨蛋秋冬日佳以其無空頭也夏月蛋總不堪用

醃蛋

先以冷水浸蛋一二日每蛋一百用鹽六七合調泥糊蛋入缸大頭向上天陰易透天晴稍遲遠行用灰鹽取其輕也 醃蛋下鹽分兩雞蛋每百用鹽二觔半鶩蛋每百鹽六觔四兩鴨蛋每百用鹽三觔十二兩

肉之屬

蒸臠肉

臠豬肘洗淨煮過換水又煮又換凡數次至極淨極淡入滾錫錠加酒漿醬油花椒茴香長葱蒸熟陳肉而別有鮮味故佳蒸後易至還性再蒸一過則味定 凡用椒茴須極細末量入否則止用整粒綿縷包候足取出最忌粗屑 煮陳臠肉油哮氣者將熟以燒紅炭數塊淬入鍋內則不油蒨氣

金華火腿

用銀簪透入內取出簪頭有香氣者真 醃法每腿一
筋用炒鹽一兩或八錢草鞋搥軟套手恐熱手着肉則易敗止擦皮
上凡三五次軟如綿看裡面精肉鹽水透出如珠爲度
則用椒末揉之入缸加竹柵壓以石旬日後次第翻三
五次取出用稻草灰層疊疊之候乾掛厨近烟處松柴
烟薰之故佳

醃臙肉

每肉一筋鹽八錢擦透三日倒疊一次二旬後用醋同
醃菜滷煮熟候乾洗淨掛起晾乾妙

臘肉

肉十筋切作二十塊鹽八兩好酒二筋和勻擦肉令如
綿軟大石壓十分乾剩下鹽酒調糟塗肉篾穿掛風處
妙 又法肉十筋鹽二十兩煎湯澄去泥沙置肉于中
二十日取出掛風處 一法夏月醃肉須切小塊每塊
約四兩炒鹽洒上勿用手擦但擊鉢顛簸軟爲度石壓
之去鹽水乾掛風處 一法醃就小塊肉浸菜油罈內
隨時取用不臭不重經月如故油仍無碍 一法臙腿
醃就壓乾掛土穴內松栢葉或竹葉燒烟薰之兩月後

烟火氣退肉香妙

千里脯

牛羊猪鹿等同法去脂膜淨止用極精肉米泔浸洗極淨拭乾每觔用醇酒二盞醋比酒十分之三好醬油一盞茴香椒末各一錢拌一宿文武火煮乾取起炭火慢炙或用晒堪久嘗之味淡再塗塗醬油炙之或不用醬油止用飛鹽四五錢然終不及醬油之妙并不用香油

牛脯

牛肉十觔每觔切四塊用葱一大把去尖鋪鍋底加肉

手上

肉隔葱則不焦且解羶

椒末二兩黃酒十瓶清醬二碗鹽二

觔

疑誤酌用可也

加水高肉上四五寸覆以砂盆慢火煮至汁

乾取出臈月製可久

再加醋一小盃

兔脯同法加

胡椒薑

鯨肉

寧波上好淡白鯨寸剉同精肉炙乾上簍長路可帶

肉餅子

精猪肉去淨筋膜勿帶骨屑細切剉如泥漸剉加水并砂仁末葱屑量入酒漿醬油和勻做成餅子入磁碗上

覆小碗飯鍋蒸透熟取入汁湯則不走味味足而鬆嫩
如不做餅只將肉劑用竹箬浸軟包數層扎好置酒飯
甑內初濕米上甑時卽置米中間蒸透取出第二甑飯
再入蒸之味足而香美或再切片油煎亦妙

套腸

猪小腸肥美者治淨用兩條套爲一條入肉汁煮熟斜
切寸斷伴以鮮笋香蕈汁湯煮供風味絕佳以香蕈汁
多爲妙 煮熟膈酒糟糟用亦妙

騎馬腸

猪小腸精製肉餅生劑多加薑椒末或純用砂仁末裝
入腸內兩頭紮好肉湯煮熟或糟用或下湯俱妙

薰肉

紫甘蔗皮晒乾細剉薰肉味甜香美皮冷終脆不硬絕
佳 栢枝薰之亦妙

川猪頭

猪頭治淨水煮熟剔骨切條用砂糖花椒砂仁橘皮好
醬拌勻重湯煮極爛包扎石壓糟用

小暴醃肉

猪肉切半觔大塊用炒鹽以天氣寒熱增減椒茴等料并香油揉軟置陰處晾着聽用

煮猪肚肺

肚肺最忌油油爆縱熟不酥惟用白水鹽酒煮 煮肚畧投白礬少許緊小堪用

煮猪肚

治肚須極淨其一頭如臍處中有積物要擠去漂淨不氣鹽水白酒煮熟預鋪稻草灰於地厚一二寸許取肚乘熱置灰上瓦盆覆緊隔肚厚加倍入美汁再煮爛

一法以紙鋪地將熟肚放上用好醋噴上用鉢蓋上候一二時取食肉厚而鬆美 肚臍用沙糖擦不氣

肺羹

猪肺治淨白水漂浸數次血水盡用白水鹽酒葱椒煮將熟剥去外衣除肺管及諸細管加松仁鮮笋切骰子塊香蕈細切入美汁煮佳味也

夏月煮肉停久

每肉五觔用胡荽子一合酒醋各一升鹽三兩葱椒慢火煮肉佳置透風處 一方單用醋煮可留十日

收放薰肉

大缸一個潔淨置大罈燒酒于缸底上加竹篾貯肉篾上紙糊缸口用時取出不壞

爨猪肉

精肉切片乾粉揉過葱薑醬油好酒同拌入滾汁爨出再加薑汁

肉丸

純用猪肉肥膘同乾粉山藥爲丸蒸熟或再煎

骰子塊 陳眉公方

猪肥膘切骰子塊鮮薄荷葉鋪甑底肉鋪葉上再蓋以薄荷葉籠好蒸透白糖椒鹽摻滾畏肥者食之亦不油氣

肉生法

精肉切薄片用醬油洗淨猛火入鍋爆炒去血水色白爲佳取出細切絲加醬瓜絲橘皮絲砂仁椒末沸熟香油拌之臨食加些醋和勻甚美鮮笋絲芹菜焯熟同拌更妙

炒腰子

腰子切片背界花紋淡酒浸少頃入滾水微焯瀝起入油鍋爆炒加蔥花椒末薑屑醬油酒及些醋烹之再入韭芽筍絲芹菜俱妙 腰子煮熟用酒釀糟糟之亦妙

炒羊肚

羊肚治淨切條一邊滾湯鍋一邊熱油鍋將肚用筴籬入湯鍋一焯卽起用布包紐乾急落油鍋內炒將熟如炒腰子法加香料一烹卽起脆美可食久恐堅韌

夏月凍蹄膏

豬蹄治淨煮熟去骨細切加化就石花一二杯入香料

再煮爛入小口瓶內油紙包扎掛井內隔宿破瓶取用
北方有冰可用不必掛井內

薰羹

純用金華火腿皮煮熟或薰腫皮切細條配以香蕈韭

菜鮮筍絲肉湯下之風味超然

合鮓

肉去皮切片煮爛又鮮魚煮去骨切塊二味合入肉湯加椒末各料調和
北方人加豆粉

柳葉鮓

精肉二觔去筋膜生用又肉皮三觔滾水焯過俱切薄片入炒鹽二兩炒米粉少許多則酸拌勻箬葉包緊每餅四兩重冬月灰火焙三日用夏天一週時可供

醬肉

猪肉治淨每觔切四塊用鹽擦過少停去鹽布拭乾埋入甜醬春秋二三日冬六七日取起去醬入錫罐加葱椒酒不用水封蓋隔湯慢火煮爛

造肉醬法

精肉四觔勿見水去筋膜切碎剝細甜醬一觔半飛鹽四兩葱白細切一碗川椒茴香砂仁陳皮爲末各五錢用好酒合拌如稠粥入罈封固烈日中晒十餘日開看乾加酒淡加鹽再晒 臙月製爲妙若夏月須新宰好肉衆手速成加臙酒釀一鍾

灌肚

猪肚及小腸治淨用晒乾香蕈磨粉拌小腸裝入肚內縫口入肉汁內煮極爛 又肚內入蓮肉百合白糯米亦佳 薏米有心硬次之

熟鮓

猪腿精肉切大片以刀背勻搥三兩次再切細塊滾湯一焯用布紐乾每觔入飛鹽四錢砂仁椒末各少許好醋熟香油拌供

罈羊肉

與罈鷺同法

煮羊肉

羊肉熱湯下鍋水與肉平核桃五六枚擊碎勿散開排列肉上則羶氣俱收入桃內滾過換水調和 煮老羊肉同瓦片及二桑葉煮易爛

蒸羊肉

肥羊治淨切大塊椒鹽擦遍抖淨擊碎核桃數枚放入肉內外外用桑葉包一層又用搥軟稻草包緊入木甑按實再加核桃數枚于上密蓋蒸極透

蒸猪頭

猪頭去五臊治極淨去骨每一觔用酒五兩醬油一兩六錢飛鹽二錢葱椒桂皮量加先用瓦片磨光如水紋湊滿鍋內然后下肉令肉不近鐵綿紙密封鍋口乾則拖水燒用獨柴緩火

瓦片先用肉湯煮過用之愈久愈妙

兔生

兔去骨切小塊米泔浸捏洗淨再用酒脚浸洗漂淨瀝乾用大小茴香胡椒花椒蔥花油酒加醋少許入鍋燒滾下肉熟用

熊掌

帶毛者挖地作坑入石灰及半放掌于內上加石灰凉水澆之候發過停冷取起則毛易去根卽出洗淨米泔浸一二日用猪油包煮復去油斯條猪肉同頓 一云熊掌最難熟透不透者食之發脹加椒鹽末和麪裹飯鍋上蒸十餘次乃可食或取數條同猪肉煮則肉味鮮而厚留掌條勿食俟煮肉仍伴入伴煮十數次乃食留久不壞

鹿鞭 卽鹿陽

泔水浸一二日洗淨葱椒鹽酒密器頓食

鹿脯

牛脯同法只要治淨及酒醬味好 米泔水浸一二日

鹿尾

麪裹慢炙熟爲度 鹿髓同法麪焦屢換羶去爲度

小炒瓜羹

醬瓜生薑葱白鮮笋

或淡笋乾

茭白鰕米雞胸肉各停切細

絲香油炒供諸雜品腥素皆可配只要得味 肉絲亦

妙

老汁方

先將煮火腿湯五觔撇去面上油膩加鹽一觔煮酒二

注

三白亦可

攪勻再入大茴桂皮各四兩丁香二十粒花椒

一兩甘松山柰不拘多少總入一夏布袋內放在前湯

內與雞鴨同煮如老汁及雞鴨畧有臭氣加阿魏二釐

提清汁法

好猪肉鮮魚鵝鴨雞汁用生鰕搗爛和厚醬

醬油提汁不清入

汁內一邊燒火令鍋內一邊滾泛來掠去下鰕醬三四

次無一點浮油方箊出鰕渣澄定為度如無鮮鰕打入

雞蛋一二個再滾撈去沫亦可清

香之屬

香料

官桂

陳皮

鮮橘皮

橙皮

良薑

乾薑

生薑

薑汁

薑粉

胡椒

砂仁

川椒

花椒

地椒

辣椒

小茴

大茴

草菓

葷撥

甘草

肉豆蔻

白芷

桂皮

紅麴

神曲

甘松

草豆蔻

檀香

凡烹調用香料或以去腥或以增味各有所宜用不得宜反增拗味不如清真淡致為佳也

白糖 黑沙糖 紫蘇 葱 元菱 蒔蘿
蒜 韭

大料

大小茴香 官桂 陳皮 花椒 肉豆蔻 草豆蔻 良薑 乾薑 薑草

果各五錢 紅豆 甘草各少許 各研極細末 拌勻 加入豆豉二

合甚美

減用大料

馬芹即元菱 葷撥 小茴香 更有乾薑 官桂 良再得蒔蘿 二

椒 共水丸 彈子 任君嘗

素料

二椒 配着炙乾薑 甘草 蒔蘿 八角香 馬芹 杏仁 俱等分
倍加樞肉 更為強

牡丹油

取鮮嫩牡丹瓣 逐瓣放開 疊則陰乾 日曬不必太燥 陸

續看八分乾 卽陸續入油 須好油 不必多勻 浸花為度

封罈 日晒過三伏 去花滓 埋土七日 加紫草少許 取供

閨中澤髮 用擦久 枯犀杯立潤

玫瑰油

法與牡丹油同 桂油同法香更清妙但脆髮耳

七月澡頭

七月採瓜犀 面脂瓜瓠亦可作澡頭 冬瓜內白瓠
澡面去雀斑

悅澤玉容丹

楊皮二兩 去青 桃花瓣四兩 陰 瓜仁五兩 油者不用 共為末

食后白湯服下一日三服欲白加瓜仁欲紅加桃花一
月面白五旬手足俱白一方有橘皮無楊皮

種植

麻麥相為候麻黃藝麥麥黃藝麻禾生于枣黍生于
榆大豆生于槐小豆生于李麻生于荆大麥生于杏
小麥生于楊柳 凡栽藝各趁其時枣雞口槐兔目
桑鼃眼榆負瘤襍木鼠耳栗種而不栽柰也林擒也
栽而不種茶茗移植則不生杏移植則六年不遂

黃楊

世重黃楊以其無火或曰以水試之沉則無火 老也取
此木必于陰晦夜無一星則伐之為枕不裂為梳不

積垢雅梧桐每邊六葉從下數一月爲一葉閏月則

十三葉視葉小者卽知閏何月月令廣義宋人閏月

表梧桐之葉十三黃楊之厄一寸黃楊一年長一寸

閏年退一寸

附錄汪拂雲抄本

煮火腿

火腿生切片不用皮骨合汁生煮或冬笋韭芽青菜梗

心用蛤蜊汁更佳如無卽茭白麻菇亦佳畧入酒漿醬

油

又

陳金腿約六觔者切去脚分作兩方正塊洗淨入鍋煮

去油膩收起復將清水煮極爛爲度臨起仍用筍鮫作

點名東坡腿

熟火腿

火腿煮熟去皮骨切骰子塊用酒漿葱末鮮笋

或笋乾核

桃肉嫩菱白切小塊隔湯頓一炷香若嫌淡畧加醬油

糟火腿

將火腿煮熟切方塊用好酒釀糟糟兩三日切片取供

妙夏天出路最宜

又

將火腿生切骰子塊拌燒酒浸一宿後將臘糟同花椒

陳皮拌入罈冬做夏開臨吃連糟煨用卽風魚及上好

醃魚肉亦可如此做罈口加麻油封固

辣拌法

熟火腿拆細絲同魚翅笋絲芥辣拌或加水粉蓮肉核

桃俱可

頓豆豉

鮮肉煮熟切骰子塊同豆豉四分拌勻再用笋塊核桃

香蕈等配入煮隔湯頓用佳

煮薰腫蹄

將清水煮去油烟氣再用鮮肉湯煮極爛爲度鮮笋山

藥等俱可配入

笋幢

揀大鮮笋用刀攪空笋節切肉餅加鹽砂仁拌勻填入笋內用竹片插口放鍋內糖醬砂仁燒透切段用鰾肉更妙雞亦可

醬蹄

十一月中取三筋重猪腿先將鹽醃三四日取出用好醬塗滿以石壓之隔三四日翻一轉約醬二十日取出指淨掛有風無日處兩月可供洗淨蒸熟俟冷切片用

肉羹

用三精二肥肉煮熟切小塊入核桃鮮笋松仁等臨起鍋加白麩或藕粉少許

辣湯絲

熟肉切細絲入麻菇鮮笋海蜇等絲同煮臨起多澆芥辣亦可用水分

凍肉

用蹄爪煮極爛去骨加石花菜少許盛磁鉢夏天挂井中俟凍取起糟油蘸用佳

百果蹄

用大蹄煮半熟勒開挖去直骨填核桃松仁及零星皮筋外用線扎再煮極爛撈起俟凍連皮糟一日夜切片用

琥珀肉

將好肉切方塊用水酒各碗半鹽三錢火煨極紅爛爲度肉以二觔爲率 須用三白酒若白酒正不用水

蹄卷

醃鮮蹄各半俟半熟去骨合卷麻線扎緊煮極爛冷切用

用

夾肚

用壯肚洗淨將碎肉加鹽葱砂仁畧加蛋青縫口煮熟上下夾板漸夾漸壓以實爲妙俟冷切片或醬油或糟油蘸用

花腸

小腸煮半熟取起纏絞成段仍煮熟俟冷切片和湯用

脊筋

生剝外膜肉湯煮加以鰕肉鴨肉亦可

肺管

剥刮極淨煮熟切段和以紫菜冬笋入酒漿韭芽爲妙
羊頭羹

多買羊頭剥皮煮爛加酒漿醬油笋片香蕈或時菜等
件醬油不可太多鰕肉和入更妙臨起量加薑絲

羊脯

用精多肥少者以甜醬油同酒漿加白糖茴香砂仁慢
火燒汁乾爲度

羊肚

熟羊肚切細絲同笋絲煮加燕窩韭芽等件盛上碗時
加芥辣以辣多爲妙畧加薑絲亦可

煨羊

切大塊水酒各半入罈礮糠火煨極爛取出復去原汁
換鮮肉湯慢火重煮隨意加和頭絕無羶氣

鹿肉

切半筋許大漂四五日每日換水同肥猪肉和燒極爛須多
用酒茴香椒料以不乾不濕爲度

又

切小薄片用湯隨用和頭味肥脆

又

每肉十觔治淨用菜油炒過再用酒水各半醬觔半桂皮五兩煮乾爲度臨起用黑糖醋各五兩再炙乾加茴香椒料

鹿鞭

泡洗極淨切段同臍肉煮不拘蛤蜊麻菇皆可拌但汁不宜太濃酒漿醬油須斟酌下

鹿筋

遼東爲上河南次之先用鐵器鎚打然後洗淨煮軟撈起剝盡衣膜及黃色皮脚切段淨煮筋有老嫩不一嫩者易爛卽先取出老者再煮煮熟量加酒漿和頭用

熊掌

水泡一日夜下磁罐頓一日夜取出洗刮極淨同臍肉或猪蹄爪煮極爛入酒漿香料和頭隨用

兔

燒脯與鹿肉同法但兔肉純血不可多洗洗多則化

野雞

脯湯俱同燒鹿肉法

肉幢雞

用碗頭嫩雞將碎肉加料填寔縫好用酒漿醬油燒透
海參鰕肉俱可作和頭

椎雞

嫩雞剥皮將肉切薄片上下用真粉搽勻將搥輕打以
薄爲度逐片攤開同皮骨入清水煮熟揀去筋骨和頭
隨用

辣煮雞

熟雞拆細絲同海參海蜇煮臨起以芥辣冲入和頭隨
用麻油冷拌亦佳

頓雞

膈月將肥嫩雞切塊用椒鹽少許拌勻入磁瓶內如遇
佳客或燕賞取出平放錫鏟內加猪板油及白糖酒釀
醬油葱花頓熟味甘而美

醋焙雞

將雞煮八分熟剝小塊熬熟油畧炒以醋酒各半鹽少
許烹下將碗蓋候乾再烹酥熟取用

海螵鴨

大葱二根先放入鴨肚內以熟大海螵填極滿縫好多用酒漿燒極熟整裝碗內如無海螵純葱亦可

想螺螵亦佳

鵪鶉

以肉幢醬油酒漿生燒爲第一次用酒漿頓必須豬油白糖花椒葱等 秋鳥黃雀麻雀諸鳥皆同此法

肉幢蛋

揀小雞子煮半熟打一眼將黃倒出以碎肉加料補之蒸極老和頭隨用

捲煎

將蛋攤皮以碎肉加料捲好仍用蛋糊口豬油白糖甜醬和燒切片用

皮蛋

鴨蛋一百箇用濃滾茶少少泡頃再用柴灰一斗石灰四兩鹽二兩和水拌勻塗蛋上暴日晒乾再將礬糠拌貯大罈內過一月即可取供久愈妙

醃蛋

清明前用真燒酒洗蛋以飛鹽爲衣上罈過四五日即

翻轉如此四五次月餘即可用省灰而且易洗也

糟鱒魚

內外洗淨切大塊每魚一觔用鹽半觔以大石壓極實以白酒洗淡以老酒糟畧糟四五日不可見水去舊糟用上好酒糟拌勻入罈每罈面加麻油二鍾火酒一鍾泥封固候二三月用

淡煎鱒魚

切段用些須鹽花猪油煎將熟入酒漿煮乾爲度不必去鱗糟油蘸佳

冷鱒魚

切骰子塊煮熟冬笋切塊入酒漿畧加白糖候冷用暑天切片麻油拌亦佳必須蜚皮更妙

黃魚

治淨切小段用甜白酒煮畧加醬油胡椒蔥花最鮮美

風鱒

冬月覓大鱒魚去腸勿見水拭乾入碎肉通身用綿紙裹好挂有風無日處過二三月取下洗淨塗酒令畧軟蒸熟候冷切片用味最佳

去骨鯽

大鮮鯽魚清水煮熟輕輕拆作五六塊揀去大小骨仍用原湯澄清加笋片韭芽或菜心畧入酒漿鹽煮用

斑魚

揀不束腰者束腰有毒剥去皮襍洗淨先將肺同木花入清

水浸半日與魚同煮後以菜油盛碗內放鍋中任其沸湧方不腥氣臨起或入嫩腐笋邊時菜再搗鮮薑汁酒漿和入尤佳

頓鱒魚

取鱒魚二觔許大一方塊不必切開入酒釀醬油香料椒鹽燉極爛味最佳

魚肉膏

上好醃肉煮爛切小塊將魚亦碎切全煮極爛和頭隨用候冷切供熱用亦可

燉魴鮓

揀大者治極淨填碎肉在內酒漿燉加碎豬油妙

薰魚

鮮魚切段醬油浸大半日油煎候冷上鉄篩架鍋以木

屑薰乾貯用將好醋塗薰尤妙 大小魚俱可

薰馬鮫

醬半日洗淨切片油煎候冷薰乾入灰罈內可留經月

魚鬆

青魚切段醬油浸大半日取起油煎候冷剥去皮骨單取白肉拆碎入鍋慢火焙炒不時挑撥切勿停手以成極碎絲爲度總要鬆細白三件俱全爲妙候冷再細揀去芒刺絲骨加入薑椒末少許收貯隨用

蒸鯊

淡鯊十觔去頭尾切段洗淨晒極乾將燒酒拌過白糯米五升燒飯火酒二觔白糖二觔猪油二觔去膜切碎花椒四兩加紅麴少許拌如薄粥樣如乾再加煮酒用磁瓶先放飯一層次放魚一層後再放前各料一層裝入瓶底面各用飛鹽一撮泥封好俟一月后可用

燕窩蟹

壯蟹肉剥淨拌燕窩和芥辣用佳糟油亦可 蟹腐放燕窩尤妙蟹肉豆豉炒亦妙

蟹醬

帶壳剝骰子塊畧拌鹽頓滾加酒漿茴香末冲入候冷
入麻油畧加椒末半日卽可用酒油須恰好爲妙

蟹丸

將竹截斷長寸許剝蟹肉和以薑末蛋青入竹蒸熟取
出同湯放下

蟹頓蛋

凡蟹頓蛋肉必沉下須先將零星肉和蛋燉半碗再將
大蟹肉黃脂另和蛋蓋面重頓爲得法也

黃甲

蒸熟以薑醋拌用

又法

以鯧鱖魚黃魚肉拆碎以醃蛋黃和入薑醋拌勻用味
比真黃甲更妙

鰕元

暑天冷拌必須切極碎地栗在內鬆而且脆若乾裝以
松仁桃仁作餡外用魚鬆爲衣更佳

鰕魚

清水洗浸一日夜以極嫩爲度切薄片入冬笋韭芽酒

漿猪油炒或笋乾醃苔心苣笋麻油拌用亦佳

海参

浸軟煮熟切片入醃菜笋片猪油炒用佳 或者煮極爛
隔絹糟切用 或者煮爛芥辣拌用亦妙 切片入脚魚
內更妙

魚翅

治淨煮切不可單拆絲須帶肉爲妙亦不可太小和頭
雞鴨隨用湯宜清不宜濃宜酒漿不宜醬油

又

如法治淨拆絲同肉雞絲酒釀醬油拌用佳

淡菜

冷水浸一日去毛沙丁洗淨加肉絲冬笋酒漿煮用同
鰕肉韭芽猪油小炒亦可 酒釀糟糟用亦妙

蛤蜊

劈開帶半殼入酒漿鹽花畧加醬油醉三四日小碟用
佳

素肉丸

麩筋香蕈醬瓜薑切末和以砂仁捲入腐皮切小段白

麩調和逐塊塗搽入滾油內令黃色取用

頓豆豉

上好豆豉一大盞和以冬笋切骰子併好腐乾亦切骰子

入酒漿隔湯頓或者煮

素鰲

以麩筋拆碎代鰲肉以珠粟煮熟代鰲蛋以墨水調真粉代鰲裙以元荖代葱蒜燒炒用

燻麩筋

好麩筋切長條熬熟菜油沸過入酒釀醬油茴香煮透

撈起燻乾裝瓶內仍將原汁浸用

生麩筋

買麩皮自做中間填入裹餡糖醬砂仁炒煎用

八寶醬

熬熟油同甜醬入沙糖炒透和冬笋及各色果仁畧加砂仁醬瓜薑末和勻取起用

乳腐

臘月做老豆腐一斗切小方塊鹽醃數日取起晒乾用臍油洗去鹽并塵土用花椒四兩以生酒臘酒釀相拌

勻箬泥封固三月後可用

十香瓜

生菜瓜十觔切骰子塊拌鹽晒乾水白糖二觔好醋二觔煎滾候冷將瓜併薑絲三兩刀豆小片二兩花椒一兩乾紫蘇一兩去膜陳皮一兩全浸上瓶十日可用經久不壞

醉楊梅

揀大紫楊梅全薄荷相間貯瓶內上放白糖每楊梅一觔用糖六兩薄荷葉二兩上澆真火酒浮起爲度封固一月後可用愈陳愈妙

一
二

花
林

國



