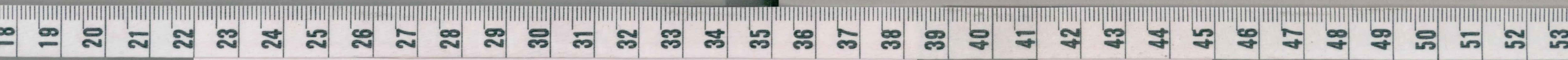


13

家

032.
Ky 995



国立国会図書館 タイトル『居家必用事類全集10集20巻』 請求記号 032-Ky995

ガラス使用

032
Ky995



居家必用事類全集度集目錄

飲食類

燒肉品

進上燒肉事件 鍋燒肉

剗燒肉 釀燒魚

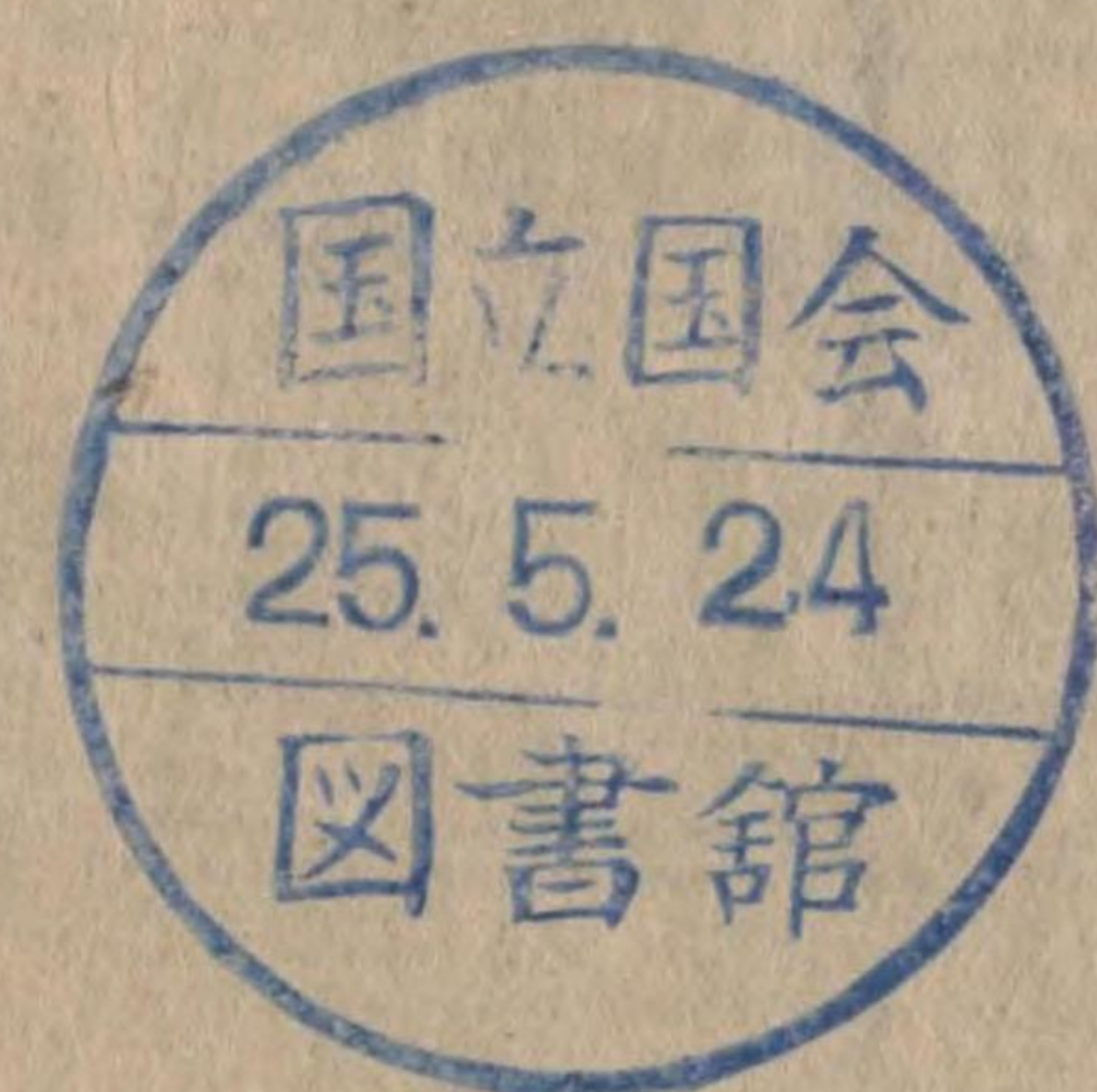
釀燒兔 碗蒸羊

煮肉品

煮諸般肉法

肉下酒

居家必用事類全集目十三



203525



生肺

酥油肺

琉璃肺

水晶膾

魚膾

鱠醋

肝肚生

聚八仙

假炒鱧

曹家生紅

水晶冷淘鱠

肉灌腸紅絲品

松黃肉絲

韭酪肉絲

灌肺

湯肺

灌腸

肉下飯品

千里肉

乾醃豉

法煮羊頭

法煮羊肺

牛肉瓜菹

骨炙

紅燒腊

川炒雞

燒鵝鴨

鶴雀兔魚醬

一了百當

馬駒兒

盤兔

罍虎



粉骨魚

酥骨魚

肉羹食品

骨煇羹

蘿蔔羹

炒肉羹

假蟹羹

螃蟹羹

團魚羹

假香螺羹

假腹魚羹

蒸時魚

製造决明

製造鰕巨

三色醬

四色荔

油肉釀茄

油肉豉茄

回回食品

設克兒疋刺

捲煎餅

饊糜

酸湯

禿禿麻失

八耳搭

哈耳尾

古刺赤

海螺廝

即你疋牙

哈里撒

河西肺

女直食品

居家必用事類全集卷十三

三



新刺菜冷羹 蒸羊眉突

塔不刺鴨子 野雞撒孫

柿糕 高麗栗糕

濕麪食品

水滑麪 索麪

經帶麪 托掌麪

紅絲麪 翠縷麪

米心棊子 山藥撥魚

山藥麪 山芋餛飩

玲瓏撥魚

勾麪

乾麪食品

平坐大饅頭

猪肉餡

羊肚餡

魚包子

雜餡兜子

荷蓮兜子

玲瓏

餛飩皮

打拌餡

熟細餡

薄饅頭水晶皂子等皮

鵝兜子

蟹黃兜子

水晶提羅

從食品

白熟餅子

山藥胡餅

燒餅

肉油餅

酥蜜餅

七寶捲煎餅

金銀捲煎餅

駝峰角兒

烙麪角兒

盞酪焦油

圓焦油

餛飩角兒

素食

玉葉羹

膳生

203525

斷乳羹

假灌肺

素灌肺

炒鱸乳菘淘

山藥乾饊

酸餡

七寶餡

菜餡

灌漿饅頭包子餛飩角兒糝字撒

澄沙糖餡

豆辣餡

甘露餅

素油餅

兩熟魚

酥燻鹿脯

鹹豉

帶汁鹹豉

居家必用事類全集卷十三

三色雜燴

炙脯

炙葦

酒炆葦

餃蜆子

煤骨頭

煤山藥

假魚膾

水晶膾

假水母線

煎酥乳酪品

煎酥法

造酪法

曬乾酪

造乳餅

就乳團

造諸粉品

藕粉

蓮子粉芡粉

菱粉

庖厨雜用

天厨大料物

調和省方物料

造麥黃

造蕪黃

染作類

染小紅

染棗褐

染椒褐

染明茶褐

居家必用事類全集卷三

302252



染劑絹

用皂礬法

染靛褐法

染青皂法

絡絲不亂法

洗練

洗毛衣法

洗竹布法

洗蕉葛法

洗皂衣法

洗糞鐵力布法

洗羅絹法

洗彩色法

洗白衣法

練絹帛法

用胰法

造糲粉法

起油法

洗油墨汚衣

香譜

旁通圖

信靈香

雪中春泛

春消息

篤樺香

雪蘭香

瑞雲香球

蠟梅香

野花香

藏春返魂梅

木犀香

桂香



小龍涎

薰香

王華醒醉香

拂手香

梅花衣香

蜀王薰御衣香

薰衣香

透裏衣香

洗衣香

假薔薇面花子

貴人浥汗香

傅身香粉

治香法

煉蜜法

煉炭法

香媒

香餅子

飛麝腦法

閨閣事宜

和粉方

麝香十和粉方

常用和粉方

利汗紅粉方

雞子粉方

烏頭麝香油方

石灰粉方

摩風膏

金主綠雲油方

常用長髮藥

梳頭髮不落方

塗面藥

八白散

洗固去癩瘡方	傅面桃花末
治粉刺黑斑方	夜容膏
香身丸	宮内縮蓮步捷法
金蓮穩步膏	取靨五灰膏
治針入皮膚方	牧翠花朶法
洗真珠法	洗油浸珠法
洗焦赤珠法	退赤色珠法
洗屍氣珠法	洗象牙等物
洗玳瑁魚鮓法	庚集目錄終

居家必用事類全集庚集卷之十三 (清)

庚集

飲食類

燒肉品

筵上燒肉事件

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 羊膊 <small>煮熟</small> | 羊肋 <small>生</small> |
| 麀鹿膊 <small>煮熟</small> | 黃牛肉 <small>煮熟</small> |
| 野雞 <small>脚兒</small> | 鶴鶉 <small>去肚</small> |
| 水扎兔 <small>生</small> | 苦腸蹄子 |

居家必用事類全集卷之十三



火燎肝

脊肉生燒

黄鼠沙鼠

膽灌脾並生燒

野鴨川鴈燒熟

全身羊燒爐

腰子

羊耳舌

搭刺不花

羊豚肪半熟燒

腎打皮燒生

右件除爐燒羊外皆用簽子挿於炭火上蘸油盐醬細料物酒醋調薄糊不住手勤翻燒至熟剥去麩皮供

鍋燒肉

猪羊鷓鴣等先用鹽醬料物醃一二時將鍋洗淨燒熟用香油遍澆以柴棒架起肉盤合紙封慢火煨熟

剗燒肉

但諸般肉批作片刀背掇過滾湯蘸布紐乾入料物打搥上剗燒熟割入碟澆五味醋供

醃燒魚

鯽魚大者肚脊批開洗淨醃打搥肉杖夾燒熟供

醃燒兔

只用腔子將腿脚肉與羊脹縷切

籠飯一匙料物打拌釀入腔內線縫合
杖夾燒熟供

碗蒸羊肥嫩者每斤切作片。盆碗一隻先
盛少水。下肉用碎葱一撮薑三片。鹽一
撮濕紙封碗。面於沸上火炙數沸。入酒
醋半盞。醬乾薑末少許。再封碗。慢火養
候軟。供砂銚亦可。

煮肉品

煮諸般肉法羊肉滾湯下。蓋定。慢火養。

牛肉亦然。不蓋。○馬肉冷水下。不蓋入
酒煮。○獐肉冷水下。煮七八分熟。○鹿
肉亦然。煮過則乾燥無味。○駝峯駝蹄
醃一宿。滾湯下。一二沸。慢火養其肉。衝
油。火緊。易化。加地椒。○熊掌用石灰沸
湯。搥淨。布纏。煮熟。或糟尤佳。○熊白批
小段。焯微熟。同蜜食。多食破腹。○鹿舌
尾。冷水下。慢火煮。水少。火慢。不損味。做
肉絲用。○鷓鴣青。鷓鴣。滾湯下。慢火養。

八分熟○虎肉罐肉土内埋一宿塩醃
半白下冷水煮半熟換水加葱椒酒鹽
煮熟○煮硬肉用礪砂桑白皮楮實同
下鍋立軟○敗肉入阿魏同煮如無用
胡桃三箇每箇鑽十數竅臭氣皆入胡
梔中○煮驢馬腸無穢氣俟半熟瀝出
用香油葱椒麩盤内入胡桃三箇換水
煮軟○煮肥肉先用芝麻花茄花同物
料調稀糊塗上火炙乾下鍋煮熟

肉下酒

生肺 獐肺為上兔肺次之如無山羊肺代
之一具全無損者使口晒盡血水用涼
水浸再晒再浸倒盡血水如玉葉方可
用韭汁蒜泥酪生薑自然汁入鹽調味
勻瀝去滓以濕布蓋肺水淋用灌袋灌
之務要充滿就筵上割散之

酥油肺 用獐兔肺如無羯羊肺亦可依上
去血水用蜜酥加稠酪杏泥生薑汁同

和瀝紐去滓布蓋米泔筵前割散

琉璃肺用羖羊肺依上去血淨用杏泥四兩生薑汁四兩酥四兩蜜四兩薄荷葉汁二合酪半斤酒一盞熟油二兩已上和勻瀝滓二三次依前法灌至滿水漲就筵割散

水晶膾猪皮刮去脂洗淨每斤用水一斗葱椒陳皮少許慢火煮度軟取出細切如縷却入原汁內再煮稀稠得中用綿

子瀝候凝即成膾切之醃醋澆食○又法鯉魚皮鱗不拘多少沙盆內擦洗白再換水濯淨約有多少添水加葱椒陳皮熬至稠粘以綿濾淨入鰾少許再熬再瀝候凝即成膾縷切用韭黃生菜木犀鴨子筍絲簇盤芥辣醋澆

魚鱠魚不拘大小鮮活為佳去頭尾肚皮薄切攤白紙上晾片時細切如絲以蘿蔔細剝布紐作米薑絲少許拌魚鱠入

菜餚作花樣簇生香菜芫荽以芥辣醋
澆○將魚頭尾煮薑辣羹加菜頭供浙
西人謂之燙鱸羹

鱸醋煨葱四莖薑二兩榆仁醬半盞椒末
二錢一處搗爛入酸醋內加鹽并糖拌
鱸用之或減薑半兩加胡椒一錢

肝肚生精羊肉并肝薄批攤紙上血盡縷
切羊百葉亦縷細裝碟內簇嫩韭菜
蘿蔔薑絲用膾醋澆炒葱油抹
過肉不腥

聚八仙熟雞爲絲襯羊腸焯過剪爲線如
無亦可熟羊肚細切熟鰵肉并熟牛舌
切片生菜油鹽揉糟薑絲熟笋絲藕絲
香菜芫荽簇碟內鱸醋或芥辣醋或蒜
酪澆之

假炒鱸羊脊肉批作大片用豆粉白麩裹
裏勻糝以骨魯搥拍如作湯餅相似蒸
熟放冷斜紋切之如鱸生用木耳香菜
簇釘鱸醋澆作下酒縱橫切皆不可唯

斜紋切爲製

曹家生紅 羊脊肉四兩細切。熊白一兩。如無肚肱代。糟薑絲半兩。水晶鱠半兩。酥二錢。蘿蔔絲嫩韭香菜簇。鱠醋澆。

水晶冷淘膾 豬夾脊皮三斤。淨及臍刷淨。入鍋添水。令高於皮三指。急火煮滾。却以慢火養。伺耗大半。即以杓撒清汁。澆大漆單盤內。如作煎餅。乘熱搖蕩。令遍滿盤底。候凝揭下。切如冷淘。簇生菜。

韭筍蘿蔔等絲。五辣醋澆之。

肉灌腸紅絲品

松黃肉絲 用麩醬或榆仁醬研爛。入薑汁醋。松子研爛。芥末等瀝去滓。調和得所。入鹽喫肉。入黃瓜絲。名黃瓜肉絲。

韭酪肉絲 稠酪入細切生韭蒜泥。鹽少許。攪勻澆肉食。

濯肺 羊肺帶心一具。洗乾淨。如玉葉。用半薑六兩。取自然汁。如無。以乾薑末麻泥。

杏泥共一盞白麩三兩豆粉二兩熟油
二兩一處拌勻入鹽肉汁看肺大小用
之灌滿煮熟○又法用麩半斤豆粉半
斤香油四兩乾薑末四兩共打成糊下
鍋煮熟依法灌之用慢火煮

湯肺 肺一具生切作條或塊用薑四兩取
自然汁杏泥二兩醬一匙頭鹽錢半打
拌淹肺下滾肉汁內兩滾便盛供

灌腸 肥羊盤腸并大腸洗淨每活血約半

凉水杓半攪勻依常法灌滿活血則旋
旋對不可多了多則凝不能灌入

肉下飯品

千里肉 連皮羊浮脇五斤醋三升胡荽子

一合絹袋盛鹽三兩酒三盞蒜瓣二兩
同煮慢火養熟壓成塊切畧曬乾

乾醵 鼓精羊肉每斤切作塊或塊子鹽半

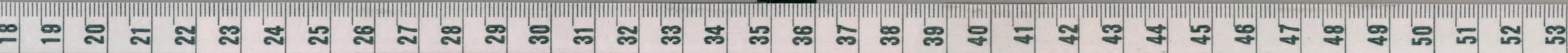
兩酒醋各一椀砂仁良薑椒葱橘皮各
少許慢火煮汁盡曬乾可留百日

法者羊頭 擇燎淨下鍋煮入葱五莖橘皮
一片良薑一塊椒十餘粒滾數沸入鹽
一匙尖慢火煮熟放冷切作片臨食木
梳盛酒灑蒸熱入碟供勝燒者作簽亦
佳羊棒臆尾靛皆可製

法者羊肺 切為數段晾洗入沙罐煮用生
薑三片良薑椒鹽各少許葱三握濕紙
覆罐口勿泄味慢火煨候半熟再切細
添些酒再煮軟供羊肚托胎硬髓皆可

禁中謂雜滷

牛肉瓜齏 每十斤切作大片細料物一兩
鹽四兩拌勻醃過宿次早翻動再醃半
日控出此春秋醃法夏伏醃半日冬醃
三日控乾用香油十兩煉熟傾肉下鍋
不住手攪候油乾傾入醃滷再炒用醋
醋傾入上指半高慢火熬五六滾下醬
些小慢火煮令汁乾漉出篩子攤曬乾
為度如要火留肉每斤用鹽六錢酒醋



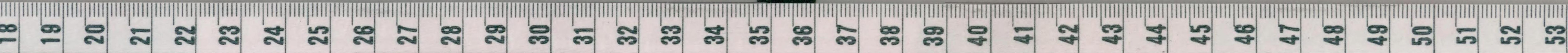
各半蓋經年不壞猪羊皆可

骨炙帶皮羊脇每枝截兩段用礶砂末一稔沸湯浸放溫蘸炙急翻勿令熟再蘸再炙如此三次好酒畧浸上罐一翻便可食凡猪羊脊脊麀兔精肉用羊脂包炙之

紅鹿脂夾精帶肥每段約三斤凉水浸一二時燒滾下鍋用葱三莖川椒茴香各三錢煮兩三沸漉出用石壓去油水切

作大片皂角汁合漿水洗再以温水淘淨肉汁澄清入醬下鍋却放肉煮不用蓋用大料物兩半紅麴半兩慢火燉軟掠去油末將肉滾出控乾調汁滋味得所下白礬末些小撮起渾脚澄清別碗裝肉汁澆葱絲供

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



下鍋煮熟為度加好酒些小為妙

煨鷓鴣 每隻洗淨煉香油四兩燴變黃色

用酒醋水三件中停浸沒入細料物半兩葱三莖醬一匙慢火煮熟為度

鶴雀兒魚醬 洗淨各別置之每斤料用白

鹽麩末四兩葱二莖切一寸長酒三合胡椒蒜蘿川椒乾薑並為細末各一錢紅麩末二兩同拌勻每十斤入熟油六兩再拌入餅裝著蜜泥封臘月造三月

作大片皂角汁合漿水洗再以溫水淘淨肉汁澄清入醬下鍋却放肉煮不用蓋用大料物兩半紅麩半兩慢火煨軟掠去油末將肉瀝出控乾調汁滋味得所下白礬末些小撮起渾脚澄清別碗裝肉汁澆葱絲供

川炒雞 每隻洗淨剝作事件煉香油三兩

炒肉入葱絲鹽半兩炒七分熟用醬一匙同研爛胡椒川椒茴香入水一大碗

下鍋煮熟為度加好酒些小為妙

嫩鷓鴣每隻洗淨煉香油四兩鹽變黃色
用酒醋水三件中停浸沒入細料物半
兩葱三莖醬一匙慢火養熟為度

雞雀兔魚醬洗淨各別置之每斤料用白
鹽麩末四兩葱二莖切一寸長酒三合
胡椒蒔蘿川椒乾薑並為細末各一錢
紅麩末二兩同拌勻每十斤入熟油六
兩再拌入餅裝箬蜜泥封臘月造三月

開四月熟唯魚醬加薑撥半錢

一了百當牛羊猪肉共三斤剝爛蝦米揀
淨半片搗為末川椒馬片茴香胡椒杏
仁紅豆各半兩為細末生薑細切十兩
麩醬斤半臘糟一斤鹽一斤葱白一斤
蕪荑細切二兩用香油一斤煉熟將上
件肉料一齊下鍋炒熟候冷裝磁器內
封蓋隨食用之亦以調和湯汁尤佳
平常用

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

盤兔肥者一隻煮七分熟折開縷切用香
油四兩煉熟下肉入鹽少許葱絲一握
炒片時却將元汁澄清下鍋滾二三沸
入醬些小再滾一二沸調麩絲更加活
血兩杓滾一沸看滋味添鹽醋少許若

與羊尾羊腰縷切同炒无妙

晉兔剝皮去腸肚等用成塊良薑橘皮川
椒茴香葱并蘿蔔五七塊填腹中朴硝
一塊在口內用水一大碗入酒醋鹽油
各少許於鍋內安杖子閣兔勿令着水
瓦盆蓋紙糊合縫勿走氣煮覺水滾溢
杜火溢過再燒一食久即熟矣

粉骨魚鯉魚洗淨勿切碎鹽醃得所魚腹
內納細料物椒薑葱絲鍋內著水入酒

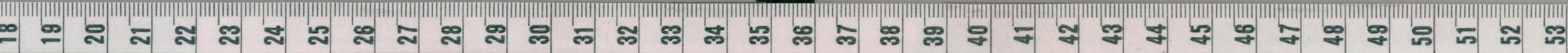
半盞^ノ放^シ下^シ魚^ノ糝^ヲ楮^ノ實^ヲ米^三錢^ノ盤^蓋定^勿
走^ク氣^ヲ慢^ク火^ヲ養^シ半^日或^ハ一^夜放^シ冷^シ置^盤中^ニ
其^骨如^粉

酥^骨魚^鱈魚^二斤^ヲ洗^淨鹽^醃控^乾以^薑薑^ノ
釀^林魚^腹煎^冷皮^焦放^冷用^水一^大碗^ノ
蔣^蘿川^椒各^一錢^ノ馬^芹橘^皮各^二錢^ノ細^切
糖^一兩^ノ豉^三錢^ノ鹽^一兩^ノ油^二兩^ノ酒^醋
各^一盞^ノ葱^二握^醬一^匙楮^實米^半兩^ノ攪^勻
鍋^内用^箬葉^鋪將^魚頭^放箬^覆蓋^傾

下^料物^水浸^沒盤^合封^閉慢^火養^熟其^骨皆^酥

肉羹食品

骨^插羹^羊肥^肋每^枝截^五段^ノ每^斤用^水二^二
碗^ノ煮^轉色^下淘^淨碎^白粳^米兩^匙葱^三
握^候肉^半軟^下去^皮山^藥塊^三之^一攪^勻
令^上下^濃愈^俟米^軟入^酒半^盞鹽^半
錢^ノ乾^薑末^少許^醋半^杓更^入少^乳餅^筭
筭^尤佳^鷄鷓^鴒鶩^亦同^此製^造



羅蔔羹 羊肉一斤散塊切羅蔔半斤如上切水一二碗葱三莖川椒三十粒慢火煮入乾薑末一稔鹽酒醋各少許軟為度

炒肉羹 羊精肉切為縷腎脂肪散塊切二兩葱二握水四碗先燒熱下肉葱入酒醋調和肉軟下脂薑末少許
假鱈羹 肥雞煮軟去皮絲擘如鱈肉黑羊頭煮軟絲擘如裙欄鴨子黃與豆粉搜

和為卵焯熟用木耳粉皮襯底面上對裝肉湯湯好湯澆加以薑絲菜頭供之加乳餅尤佳

螃蟹羹 大者十隻削去毛淨控乾剝去小脚稍并肚膾生拆開再剝作四段用乾麩蘸過下鍋煮候滾入鹽醬胡椒調和供與冬瓜煮其味更佳

團魚羹 先剝去頭下鍋入大料物煮微熟漚出拆開擘去殼并膽刮洗淨控乾下

醬清汁內煮軟搗胡椒川椒紅豆杏仁
砂仁極爛下鍋滾數沸入鹽薑葱二握
調和得所供

假香螺羹 田螺清水養三日以鴨子黃灑
上令食淨勻排籠內放冷水鍋上慢火
蒸其肉盡出去腸壓以鹽醬椒末橘絲
茴香末拌勻籠內先鋪粉皮一箇灑生
粉絲勻排螺肉再灑粉絲再用粉皮蓋
之蒸熟以五辣醋碗內裝或用清原汁

澆作羹供亦可

假鰻魚羹 田螺大者煮熟去腸壓切爲片
以鰻汁或肉汁米熬之臨供更入薑絲
熟筍爲佳蘑菇汁尤妙

蒸時魚 去腸不去鱗糝江茶抹去腥洗淨
切作大段盪鑊盛先鋪薤葉或共菜或
筍片酒醋共一椀化鹽醬花椒少許放
滾湯內頓熟供或煎食勿去鱗少用油
油自出矣

製法決明 洗淨煮軟切去裙襖片兒薄批
冷水水浸之

製造蝦目 只用醃醋浸軟脊上揭去泥洗
淨薄批乾放

三色醬 熟麩筋一塊碎切醬瓜兒二箇糟
薑半斤各細切下油鍋加葱絲炒熟食
無糟薑生薑亦可

四色荔 用白茄五箇切兩半再切半月又
五箇切作兩段上用刀按作棊盤樣再

十字切於油內煤過三分黃瓜五箇切
作兩半再切半月鹽醃片時去水薑醋
內拌生精羊肉四兩燥子鹽醬薑橘絲
各少許仍用熟油炒熟同半月茄一處
拌一半與荔枝茄一處拌荔枝茄內入
鹽豉少許拌勻又用大蘿蔔一箇切作
絲鹽醃去水細乾醬醋炒炮拌松仁半
合研爛下於肉湯一盞內醬醋少拌勻
分作四分於碟中心供用松仁汁少許

澆之同胡餅供

油肉瓠茄 白茄十箇去蒂將茄頂切開死
去穰更用茄三箇切破與空茄一處籠
內蒸熟取出將空茄油內燂得明黃漚
出破茄三箇研作泥用精羊肉五兩切
燥子松仁用五十箇切破鹽醬生薑各
一兩葱橘絲打拌葱醋浸用油二兩將
料物肉一處炒熟再將茄泥一處拌勻
調和味全裝於空茄肉供蒜酪食之

油肉瓠茄 白茄十箇去蒂切作兩半錢厚

半月切油燂得黃色漚出用精羊肉四
兩切碎油二兩將肉炒熟用生薑一兩
陳皮三片各切作絲碎葱二握鹽醬各
一兩醋少許將物料茄肉同拌過加蒜
酪食尤佳

回々食品

設克兒定刺 胡桃肉温水退皮二斤淨控

乾下搗盆搗碎入熟蜜一斤曲呂草燒

餅揉碎一斤。三件拌勻。搗作小團塊。用曲口直燒餅劑包餡。捏作糝字撒樣。入爐貼熟為度。

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

鮮糜 羊頭煮極爛。提去骨。原汁內下回回。

豆候軟下糯米粉成稠糕糜。下酥蜜松仁胡桃仁和勻供。

酸湯 烏梅不拘多少。糠醋熬爛。去滓核。再入沙鍋下蜜。嘗酸甜得所。下搗爛松仁胡桃酪。熬之。胡桃見烏梅醋必黑。此汁須用肉汁再調味。同煮爛。羊肋寸骨肉彈回回豆供。

香壳麻失 如水滑麩和圓小彈劑。冷水浸。手掌按作小薄餅兒。下鍋煮熟。撈出過。

汁煎炒酸肉任意食之

八耳搭水 一大碗燒滾下蜜半斤去沫用

豆粉六兩調糊下鍋顯稀稠添水熟用
盤子香油抹底盛澆酥油刀截食

哈耳尾 乾麩炒熟羅過再炒下蜜少加水

攪成按片刀裁

古刺赤 雞清豆粉酪攪勻攤煎餅一層白

糖末松仁胡桃仁一層餅如此三四層
上用回回油調蜜澆食之

海螺 雞卵二十箇打破攪勻以羊肉二

斤細切入細料物半兩碎葱十莖香油
炒作燥子攪入雞卵汁令勻用醋一盞

酒半盞豆粉二兩調糊同雞子汁燥肉
再攪勻傾入酒瓶內箬扎口入滾湯內

煮熟伺冷打破瓶切片酥蜜鹿食

即你牙 豆粉和麩為稠糊於滾油內澆

下煤如軟食之類或去豆粉止用麩蜜
錫花冷水調糊煤



哈里撒 小麥一砵搗去皮。牛肉四五斤。或
羊肉切麩同煮。極糜爛。入砵攤開。澆羊
尾油或羊頭油。同黃燒餅供加松
西河肺 連心羊肺一具浸淨。以豆粉四兩
肉汁破開。麩四兩非汁破開。蜜三兩酥
半斤。松仁胡桃仁去皮淨。十兩。搗細。瀝
去滓和攪勻。灌肺滿足。下鍋煮熟。大單
盤盛托。至筵前。刀割。碟內先澆灌肺剩
餘汁。入麻泥煮熟。作受賜。

女直食品

斯刺葵米冷羹 葵菜去皮嫩心帶稍葉長
三四寸煮七分熟。再下葵葉候熟。凉水
浸。拔揀莖葉另放。如簇春盤樣。心葉四
面相對放。間裝雞肉皮絲薑絲黃瓜絲
笋絲萵笋絲蘑菇絲鴨餅絲。羊肉舌腰
子肚兒頭蹄肉皮皆可為絲。用肉汁淋
蓼子汁。加五味澆之。

蒸羊眉突 羊一占。燻淨。去頭蹄腸肚等打

作事件用地椒細料物酒醋調勻澆肉
上浸一時許入空鍋內柴棒架起盤合
泥封發火不得大緊候熟碗內另供原
汁

塔不刺鴨子

大者一隻擇淨去腸肚以榆
仁醬肉汁調先炒葱油傾汁下鍋小椽
數粒後下鴨子慢火養熟折開另盛湯
供鷺鴨鷄同此製造

野鷄撒孫

煮熟用脯上肉剝爛用蓼葉數

片細切豆醬研紐汁芥末入鹽調滋味
得所拌肉碟內供鶴鷄製造同

柿糕

糯米一斗大乾柿五十箇同搗為粉
加乾煮棗泥拌搗馬尾羅羅過上甑蒸
熟入松仁胡桃仁再杵成團蜜澆食

高麗栗糕

栗子不拘多少陰乾去殼搗為
粉三分之二加糯米粉拌勻蜜水拌潤
蒸熟食之女真糕糜與回回糕糜同勃
海菜羹與女真菜羹同茲不

鍾復

濕麩食品

水滑麩 用頭麩春夏秋用新汲水入油鹽先攪作拌麩羹樣漸漸入水和搜成劑用手拆開作小塊子再用油水灑和以拳揉一二百拳如此三四次微軟如餅劑就案上用一拘棒納百餘拘如無拘棒只多揉數百拳至麩性行方可搓為麩指頭入新涼水內浸兩時許伺麩性行方下鍋開細任意做冬月用溫水浸

索麩 與水滑麩同只加油陪用油搓如筋細要一樣長短兼細用油紙蓋勿令破停兩時許上筋杆纏展細曬乾為度或不用油搓加米粉粹搓展細再入粉組展三五次至於圓長停細揀不勻者撮在一處再搓展候乾下鍋煮

經帶麩 頭白麩二斤減一兩鹽二兩研細新汲水破開和搜比桿麩劑微軟以拘棒拘百餘下停一時許再拘百餘下桿

至極薄切如經帶樣滾湯下候熟入涼水拔汁任意

托掌麵頭白麵凉水入鹽減和成劑停一時再搜和至麩性行搓成彈子米粉爲粹以骨槽搥碾如盞口大以薄爲妙煮熟入冷肉汁浸拔換汁加黃瓜絲鷄絲蒜酪食之

紅絲麩鮮鰵二斤淨洗搗爛用川椒三十粒鹽一兩水五升一處煮熟揀去椒瀝

汁澄清入白麩三斤二兩豆粉一斤搜和成劑布蓋一時許再搜捍開用米粉爲粹開細任意切煮熟其麩自然紅色汁任意只不犯猪肉恐動風氣

翠縷麩採槐葉嫩者研自然汁依常法搜和捍切極細滾湯下候熟過水供汁葷素任意加蒜茹尤妙味甘色翠

米心菓子頭麩以凉水入鹽和成劑棒撈過捍至薄切作細菓子以密篩隔過再

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

山藥撥魚 白麩一片豆粉四兩水攪如稠
煎餅麩入搗爛熟山藥同麩一處攪勻
用匙撥入滾湯候熟燥子汁食之

山藥麵 搗爛生山藥於煎盤內用少油攤
作煎餅攤至第二箇後不用油逐旋傳

之細切如麩葷素汁任意供食之

山芋餛飩 煮熟山芋去皮搗爛細布紐去
滓和麩豆粉為粹捍切闊細任意初煮
二十沸如鍊至百沸軟滑汁任意

玲瓏撥魚 白麩一片調如稠糊以肥牛肉
或羊肉半斤碎切如豆入糊攪勻用匙
撥入滾湯麩見湯開肉見湯縮候熟麩
浮肉沉如玲瓏狀下鹽醬椒醋調和食
之極有味

玲瓏饅餛 冷水和麩羊腎生脂剉碎入麩同搜拌勻薄切作開麩下鍋煮自然漏塵矣

勾麩 蘿蔔一斤切碎煮三兩沸入韶粉一匙頭勾糝於上攪勻煮至爛漉出搵布紐去滓和麩一斤捍切開細任意

餛飩皮 白麩一斤用塩半兩凉水如落索狀頻入水搜和如餅劑停一時再搜搥為小劑豆粉為粹骨魚提搥圓邊微

薄入餡蘸水合縫下鍋時將湯攪轉逐箇下頻灑水火長要魚津滾候熟供餡子葷素任意

乾麩食品

平坐大饅頭 每十分用白麩二斤半先以酵一盞許於麩內跑一小窠傾入酵汁就和一塊軟麩乾麩覆之放溫暖處伺泛起將四邊乾麩加溫湯和就再覆之又伺泛起再添乾麩溫水和冬用熱湯



和就不須多揉再放片時揉成劑則已
若揉搥則不肥泛其劑放軟捍作皮包
餡子排在無風處以裱蓋伺麩性來然
後入籠床上蒸熟爲度

打拌餡 每十分用羊肉二斤半薄切入滾
湯略焯過縷切番脂半片生薑四兩陳
皮二錢細切益一合葱四十莖細切香
油炒煮熟杏仁五十箇松仁二握剝碎
右拌勻包大者每分供二隻小者每分

供四隻

猪肉餡 每片縷切入羊脂四兩毆塊切橘
皮一箇碎切杏仁十粒椒末一錢茴末
半錢葱十莖細切香油二兩醬一兩搗
先將油煉熟下葱醬炒另入醋一合調
麩一匙作擗傾鍋內同炒熟與生餡調
和得所依上包

熟細餡 去皮熟猪肉縷切細熟筍縷切細
加川椒末物料同前製打拌滋味得所

擗作小團包

羊肚餡 羊軟肚三箇軟肺一箇羊舌熟者

五箇乘熟縷切精生羊肉半斤脂四兩
縷切用葱十五莖醋三合生薑四兩陳
皮二片椒茴香各一錢煉熟油打炒葱
入麪擗鹽少許打拌滋味得所作餡用

平坐小饅頭餅

撚尖饅頭餅

卧饅頭前供

捺花饅頭餅

壽帶龜熟餡壽

龜蓮饅頭上

春雷熟餡春

荷花饅頭熟餡

菜花饅頭喜筵

毬漏饅頭餅

薄饅頭水晶角兒包子等皮皆用白麪斤

半滾湯逐旋糝下麪不住手攪作稠糊
挑作丁二十塊於冷水內浸至雪白取
在案上攤去水以細豆粉十三兩和搜
作劑再以豆粉作糝打作皮包餡上籠
緊火蒸熟瀝兩次水方可下竈臨供時
再灑些水便供餡與饅頭生餡同



魚包子

每十分鯉鰕皆可淨魚五斤柳葉切羊脂十兩散塊切猪臙八兩柳葉切鹽醬各二兩橘皮二箇細切葱絲干五莖香油炒葱熟薑絲一兩川椒末半兩細料物一兩胡椒半兩杏仁三十粒研細醋一合麩棒同

裁羅子

野鴨野鷄皆可每十隻用熟鷺淨肉半斤縷切猪臙一兩縷切羊脂二兩股塊切葱薑橘絲共一兩川椒杏仁細

料物少許鹽醬各二錢酒醋一合麩棒同

雜餡塊子

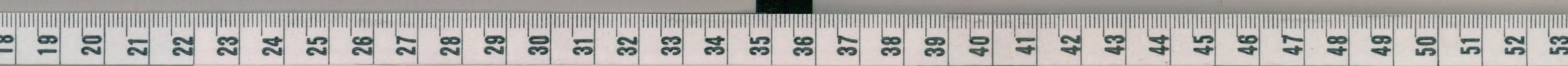
每十隻熟羊肺二兩熟羊肚五兩熟白腸二兩乘熟縷切羊脂一兩散塊切猪臙二兩縷切香油炒葱絲一兩細料物二錢杏仁川椒各少許鹽醬四錢酒半合醋一合薑橘絲少許麩棒同

釐黃塊子

熟蟹大者三十隻斫開取淨肉生猪肉斤半細切香油炒碎鴨卵五箇

居家必用事類全集

卷



用細料末一兩川椒胡椒共半兩搗薑橘絲少許香油炒碎葱十五莖麩醬二兩鹽一兩麩捧同打拌勻嘗味鹹淡再添鹽每粉皮一箇切作四片每盞先鋪一片放餡折掩蓋定籠內蒸熟供

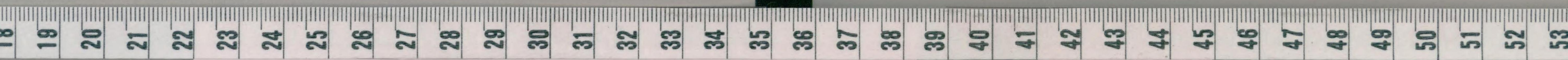
荷蓮餅子

羊肉二片淖去血水細切粳米飯半斤香油二兩炒葱一握肉湯三盞調麩三兩作絲橘皮一箇細切薑米一兩椒末少許已上一處拌勻每粉皮一

箇切作四片每盞內先鋪一片裝新蓮肉去心鷄頭肉松仁胡桃仁楊梅仁乳餅蘑菇木耳鴨餅子却放肉餡掩折定蒸熟匙翻在碟內供用濃麻泥汁和酪澆之

水晶餛飩

精羊肉半斤妳肪羊肚羊尾子脰竹笋决明各四兩羊舌五箇煮熟纒切橘絲半兩薑絲二兩香油二兩炒葱絲五莖麩醬半兩研鹽斟酌用薑末半



兩調粉擗四兩打拌勻粉皮熟油抹過
切作四片盞盛裝餡蒸熟匙翻堦內澆
好湯供

從食品

自蒸餅子 頭麩三斤內一斤作酵麩一斤
作盪麩一斤錫蜜水和三件麩一處和
勻揉一二百拳再放煖處停一時許伺
麩性行暄泛再揉一二百拳逐旋取麩
作劑用骨魯搥捍開入紅爐燂熟鏃上

亦可○捍餅入蜜少許不脆硬

山藥胡餅 熟山藥二斤麩一斤蜜半兩油
半兩和搥捍餅

燒餅 每麩一斤入油兩半炒鹽一錢冷水
和搥骨魯搥研開鏃上傳得硬糖火內
燒熟極脆美

肉油餅 白麩一斤熟油二兩半猪羊脂各
二兩剝碎酒一小盞與麩同和如硬入
羊骨髓分作一劑捍開包餡用托子印

小月良集十一

三二冬

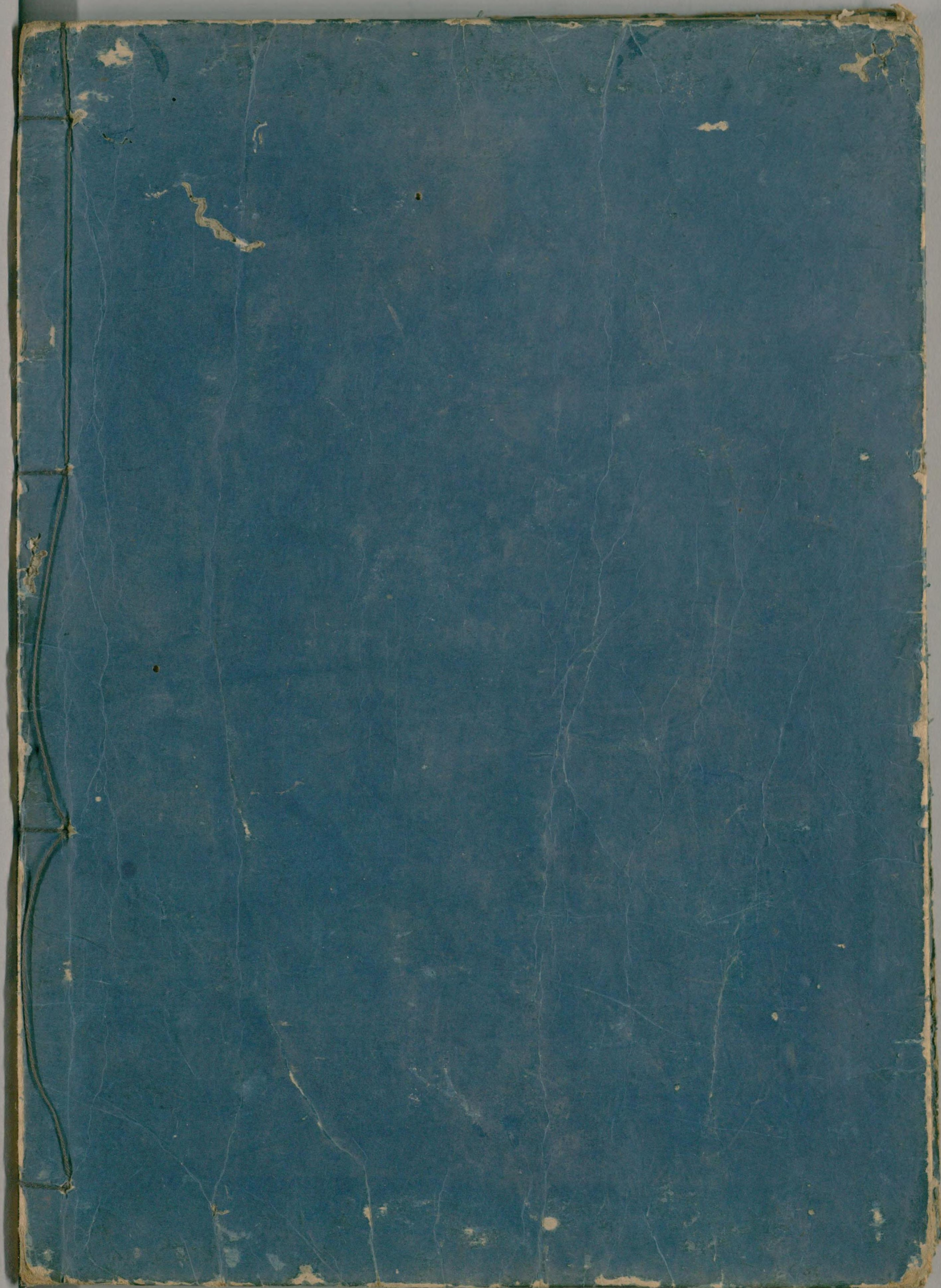


花樣入爐燂熟、筵席上大者、每分供二箇、小者供四箇、餡與饅頭生餡同、或者供素食、蜜穰餡、棗穰亦可。

酥蜜餅 麪十斤、蜜二兩半、羊脂油春、四夏六、秋冬三兩、猪脂油春、半斤、夏六兩、秋冬九兩、溶開、傾蜜攪勻、澆入麪、搜和勻、取意印花樣、入爐熬紙襯底、慢火燂熟、供。

居家必用事類全集庚集十三終

138



国立国会図書館 タイトル『居家必用事類全集10集20巻』 請求記号 032-Ky995

ガラス使用