

李克明編

美味烹調

食譜秘典

上海大方書局印行

片

427
845
37

舊



由國家圖書館數位化、典藏

自序

民以食爲天，此先聖之言也。然食亦非易事，能知其道者，雖菜蔬可成珍饈，不知其道者，雖團雀舌，殊難下箸。況近日米珠薪桂，治食亟艱，主婦操廚，每苦下手。茲以閒暇之餘，搜羅古今食譜，加以新法實驗，務使其適合潮流。至於烹調試味，尤重衛生，以經濟爲前題，以實惠爲主旨。凡舉法則，決無濫謬。家庭治食，能手一編，按目檢方，食事立可解決。且書中篇目繁多，非但可利於家廚，則酒樓菜業，亦足以之應付自如也。

編者識

全
書
統
編
自
序



美味主調 家常必備 食譜秘典 目次

第一章 炒部

一	炒魚翅秘訣	一
二	炒蹄筋秘訣	一
三	炒腰片秘訣	一
四	炒肉片秘訣	一
五	炒青魚秘訣	一
六	炒五香肉秘訣	一
七	炒蟹粉秘訣	一
八	炒海參秘訣	一
九	炒肝油秘訣	一
一〇	炒雞心秘訣	一
一一	炒雞片秘訣	一
一二	炒野雞野鴨秘訣	一

一三	炒油蝦秘訣	四
一四	炒火腿秘訣	四
一五	炒雞和秘訣	四
一六	炒時件秘訣	四
一七	炒肉絲秘訣	五
一八	炒肉片秘訣	五
一九	炒什錦秘訣	五
二〇	炒什錦秘訣	五
二一	炒什錦秘訣	五
二二	炒什錦秘訣	五
二三	炒什錦秘訣	五
二四	炒什錦秘訣	五
二五	炒什錦秘訣	五
二六	炒什錦秘訣	五

二七	炒雞絲秘訣	七	四三	炒腰子秘訣	一
二八	炒金花豆秘訣	七	四四	炒鱔魚秘訣	一
二九	炒芹菜秘訣	七	四五	炒蟹粉秘訣	一
三〇	炒蝦仁秘訣	八	四六	炒蝦仁秘訣	一
三一	炒雞絲秘訣	八	四七	炒蝦仁秘訣	一
三二	炒雞絲秘訣	八	四八	炒三鮮秘訣	一
三三	炒雞絲秘訣	八	四九	炒粉皮秘訣	一
三四	炒雞絲杏仁秘訣	八	五〇	炒新薑菜秘訣	一
三五	炒餃子秘訣	九	五一	炒青菜豆秘訣	一
三六	炒雞三鮮秘訣	九	五二	炒雞絲秘訣	一
三七	炒雞丁圓子秘訣	九	五三	炒芽菜炒雞絲秘訣	一
三八	炒干貝雞蛋秘訣	九	五四	炒雞絲秘訣	一
三九	炒雞絲秘訣	一〇	五五	炒瓜子秘訣	一
四〇	紅炒雞絲秘訣	一〇	五六	炒炒栗子秘訣	一
四一	炒雞絲秘訣	一〇	五七	炒向日葵秘訣	一
四二	炒雞鴨絲秘訣	一〇	五八	炒玉蜀黍秘訣	一

五九	炒鱖魚杏仁秘訣	一四	七五	炒雪蘭莪秘訣	一七
六〇	炒蟹蟹秘訣	一四	七六	炒雙白蹄秘訣	一八
六一	炒蟹頭秘訣	一五	七七	炒長莖秘訣	一八
六二	炒蟹腳秘訣	一五	七八	炒素肉圓秘訣	一八
六三	炒鮮瓜秘訣	一五	七九	炒大湯頭秘訣	一八
六四	炒香肉絲秘訣	一五	八〇	炒素十景秘訣	一八
六五	炒韭菜秘訣	一五			
六六	炒紅花秘訣	一六			
六七	炒芹菜秘訣	一六			
六八	炒茄子秘訣	一六			
六九	炒冬菇秘訣	一六			
七〇	炒腐腐秘訣	一六			
七一	炒腐丸秘訣	一七			
七二	炒鮮魷秘訣	一七			
七三	炒香雞秘訣	一七			
七四	炒銀筍片秘訣	一七			

第二章 蒸部

一	蒸魚翅秘訣	一九
二	蒸湯鴨秘訣	一九
三	蒸鴨秘訣	一九
四	粉蒸肉秘訣	一九
五	蒸鹹魚秘訣	二〇
六	蒸包鳳魚秘訣	二〇
七	蒸鮮魚秘訣	二〇
八	蒸蛋秘訣	二〇



九	蒸肉心蛋秘訣	二〇	二五	乳房蒸基豆糜秘訣	二四
一〇	蒸火腿秘訣	二〇	二六	蒸豬油蛋酥秘訣	二四
一一	蒸蟹秘訣	二一	二七	蒸八寶飯秘訣	二四
一二	蒸蝦餃秘訣	二一	二八	蒸松子胡桃糕秘訣	二四
一三	蒸肉糕秘訣	二一	二九	蒸蛋心燉肉秘訣	二四
一四	蒸燒賣秘訣	二一	三〇	清燉狗肉秘訣	二五
一五	蒸年糕秘訣	二一	三一	蒸肉糕秘訣	二五
一六	蒸八寶肉丸秘訣	二二	三二	蒸西河鰱魚秘訣	二五
一七	蒸香腸秘訣	二二	三三	清蒸甲魚秘訣	二六
一八	蒸豬腦湯秘訣	二二	三四	蒸魚秘訣	二六
一九	蒸蛋水包肉秘訣	二二	三五	蒸山藤糕秘訣	二六
二〇	蒸肉翅湯秘訣	二三	三六	蒸豬油雞卷糕秘訣	二七
二一	清蒸荷葉包肉糜秘訣	二三	三七	蒸蟹肉浸麵秘訣	二七
二二	清蒸獅子頭秘訣	二三	三八	蒸年糕秘訣	二七
二三	蒸翡翠糕秘訣	二三	三九	蒸蜜糕秘訣	二七
二四	蒸羊膏秘訣	二三	四〇	蒸青魚秘訣	二八

第三章 燻煨部

四一	蒸蒜子秘訣	二八	五	燻門雞秘訣	三一
四二	蒸火腿子目秘訣	二八	六	燻雞秘訣	三一
四三	燻雀巢秘訣	二八	七	燻油雞秘訣	三一
四四	燻板蛋秘訣	二八	八	燻臘腸秘訣	三一
四五	燻蛋秘訣	二九	九	燻蛋餃秘訣	三一
四六	燻魚掌秘訣	二九	一〇	燻牛骨秘訣	三一
四七	燻大肉干目秘訣	二九	一一	燻鴿子秘訣	三一
四八	燻鮮魚秘訣	二九	一二	燻素鴨秘訣	三一
四九	蒸空心肉丸秘訣	二九	一三	燻筍秘訣	三一
五〇	蒸豬腸秘訣	三〇	一四	燻豆腐干秘訣	三一
一	燻魚秘訣	三〇	一五	燻油麵筋秘訣	三一
二	燻腰片秘訣	三〇	一六	燻肉秘訣	三一
三	燻肉秘訣	三〇	一七	燻雞秘訣	三一
四	燻牛肉秘訣	三一	一八	燻鷄秘訣	三一
			一九	燻鳳鷄秘訣	三一
			二〇	燻蛋秘訣	三一

一八	炸玉蘭片秘訣	四二
一九	炸藕片秘訣	四三
二〇	炸五香魚秘訣	四三
二一	炸烤菜秘訣	四三
二二	炸糕乾秘訣	四三
二三	油炸山渣秘訣	四三
二四	炸醬香卷秘訣	四三
二五	炸雞鴨脆秘訣	四四
二六	炸火腿圓秘訣	四四
二七	炸刀魚秘訣	四四
二八	炸冰葫蘆秘訣	四四
二九	煎蝦餅秘訣	四五
三〇	炸白蓮餅秘訣	四五
三一	煎茶饅頭秘訣	四五
三二	炸兔干秘訣	四五
三三	炸鴨秘訣	四六

第五章 煮部

三四	燉牛肉羊肉秘訣	四六
三五	燉鯪魚秘訣	四六
一	紅燒鵝秘訣	四六
二	煮鵝湯秘訣	四七
三	紅燒肉秘訣	四七
四	煮神仙肉秘訣	四七
五	煮糯米鴨秘訣	四八
六	白燒雞秘訣	四八
七	煮蹄花肉秘訣	四八
八	煮牛肉秘訣	四九
九	煮臘肉秘訣	四九
一〇	煮肉鬆秘訣	四九
一一	紅燒頭尾秘訣	四九
一二	煮爛黃魚秘訣	四九

一三	煮鱖魚頭秘訣	五〇	二九	煮鴨腦湯秘訣	五四
一四	煮魚腦秘訣	五〇	二〇	紅燒茄子秘訣	五四
一五	煮白湯魚秘訣	五〇	三一	煮糯絲湯秘訣	五四
一六	煮燻鱸魚秘訣	五〇	三二	煮糖舌頭秘訣	五四
一七	煮川湯魚片秘訣	五一	三三	紅燒冬瓜秘訣	五四
一八	煮蝦仁湯秘訣	五一	三四	煮骨肉丸秘訣	五五
一九	煮糯米香腸秘訣	五一	三五	煮羊肉秘訣	五五
二〇	煮魚絞秘訣	五一	三六	煮鍋巴湯秘訣	五五
二一	煮魚肚秘訣	五一	三七	煮八珍麵秘訣	五五
二二	煮臘魚秘訣	五二	三八	煮八寶豆腐秘訣	五六
二三	煮臘腸羹秘訣	五二	三九	煮肉蜜球秘訣	五六
二四	煮芥菜羹秘訣	五二	四〇	煮肉心蛋秘訣	五六
二五	煮大蛋秘訣	五三	四一	煮水雞秘訣	五六
二六	煮羊五寶秘訣	五三	四二	煮藕絲秘訣	五七
二七	煮菠菜秘訣	五三	四三	煮糯米蒸雞秘訣	五七
二八	煮蝦蟹羹秘訣	五三	四四	煮金湯秘訣	五七

五	醫醫秘訣.....	六五	一	造補氣和氣醫秘訣.....	六八
六	造補虎醫秘訣.....	六六	二	造補醫秘訣.....	六九
七	醫醫秘訣.....	六六	三	造花紅醫秘訣.....	六九
八	醫乳腐秘訣.....	六六	四	醫子秘訣.....	六九
九	醫乳醫秘訣.....	六六	五	醫橫皮秘訣.....	六九
一〇	醫乳醫秘訣.....	六六	六	醫子秘訣.....	七〇
一一	製花紅醫秘訣.....	六六	七	醫醫秘訣.....	七〇
一二	製花紅醫秘訣.....	六七	八	醫白醫秘訣.....	七〇
一三	造花紅醫秘訣.....	六七	九	醫白醫秘訣.....	七〇
一四	造花紅醫秘訣.....	六七	一〇	造蝦子醫秘訣.....	七〇
一五	製山紅醫秘訣.....	六七	一一	醫水肅秘訣.....	七〇
一六	造補醫秘訣.....	六七	一二	醫乳腐秘訣.....	七一
一七	造補醫秘訣.....	六八	一三	醫甜瓜秘訣.....	七一
一八	造補醫秘訣.....	六八	一四	造豆豉醫秘訣.....	七一
一九	造補醫秘訣.....	六八	一五	醫肉秘訣.....	七一
二〇	造補醫秘訣.....	六八	一六	山紅醫秘訣.....	七二

三七	醬牛肉秘訣	七二
三八	醬牛肚秘訣	七二
三九	連三菜醬秘訣	七二
四〇	連糖米醬秘訣	七二

第七章 糟部

一	糟鹹鷄秘訣	七三
二	糟鮮鷄秘訣	七三
三	糟肉秘訣	七三
四	糟熟肉秘訣	七三
五	糟鹹魚秘訣	七三
六	糟鮮魚秘訣	七四
七	糟蟹秘訣	七四
八	糟蝦秘訣	七四
九	糟蟹秘訣	七四
一〇	糟菜秘訣	七四

一一	糟茄秘訣	七五
一二	糟豬肚秘訣	七五
一三	糟海蜇秘訣	七五
一四	糟汕魷魚秘訣	七五
一五	糟筍乾秘訣	七五
一六	糟乳腐秘訣	七六
一七	糟鹹菜秘訣	七六
一八	糟鮮筍秘訣	七六
一九	糟蝦秘訣	七六
二〇	糟野芡菜秘訣	七六
二一	糟瓜秘訣	七六
二二	糟蘿蔔秘訣	七七
二三	糟茼蒿秘訣	七七
二四	糟肉秘訣	七七
二五	糟肚片秘訣	七八
二六	糟香魚秘訣	七八

第八章 糖部

二七	糖白新鴨秘訣	七八	造香焦糖秘訣	八二
二八	糖白烟鴨秘訣	七九	製蜂窠糖秘訣	八二
二九	糖筍乾秘訣	七九	造花生糖秘訣	八二
三〇	糖魚乾秘訣	七九	造糖膏糖秘訣	八三
三一	糖鴉秘訣	七九	造牛皮糖秘訣	八三
三二	糖香菓秘訣	七九	造糖大蒜秘訣	八三
三三	糖蝦秘訣	八〇	造芝麻糖秘訣	八三
一	造黃糖秘訣	八〇	造蜜橘皮秘訣	八四
二	造冰糖秘訣	八〇	造蜜薑秘訣	八四
三	造蜜薑秘訣	八〇	造木薯糖秘訣	八四
四	造糖櫻桃秘訣	八一	造蜜香橙秘訣	八四
五	造糖佛手秘訣	八一	造蜜洋梅秘訣	八五
六	造糖燈斜秘訣	八一	造蜜枇杷秘訣	八五
七	造糖梨膏秘訣	八二	造蜜青梅秘訣	八五
			造糖佛手秘訣	八五
			造梨膏糖秘訣	八六

二四	造芝蔴糖秘訣	八六
二五	造薄荷糖秘訣	八六
二六	造花生糖秘訣	八六

第九章 酒部

一	造醬酒秘訣	八七
二	造大糟燒酒秘訣	八七
三	造細燒酒秘訣	八七
四	造麥燒酒秘訣	八八
五	造高粱燒酒秘訣	八八
六	造白酒秘訣	八八
七	造糯米醋秘訣	八九
八	造皮酒秘訣	八九
九	造薑酒秘訣	八九
一〇	造酒糟秘訣	八九
一一	造虎標酒秘訣	八九

一二	造氣甜酒秘訣	九〇
一三	造糯米醋秘訣	九〇
一四	造小麥醋秘訣	九〇
一五	造大麥醋秘訣	九〇
一六	造麥米醋秘訣	九〇
一七	造梅醋秘訣	九一
一八	造陳酒醋秘訣	九一
一九	造西瓜醋秘訣	九一
二〇	造葡萄醋秘訣	九一
二一	造檸檬醋秘訣	九一
二二	造白冬醋秘訣	九二
二三	造萬壽酒秘訣	九二
二四	造白米酒秘訣	九二
二五	造風黃酒秘訣	九二
二六	造香吉酒秘訣	九三
二七	造虎標酒秘訣	九三

二八	蓮玉蘭花酒秘訣	九三	五	陽子貝母湯秘訣	九六
二九	蓮金銀花酒秘訣	九三	六	陽鮮蝦秘訣	九六
三〇	蓮酒釀秘訣	九三	七	陽鹹蛋秘訣	九七
三一	蓮薑酒秘訣	九四	八	陽咸蛋秘訣	九七
三二	蓮酒連皮秘訣	九四	九	陽蝦尾秘訣	九七
三三	蓮佛手酒秘訣	九四	一〇	陽鹹雞秘訣	九七
三四	蓮酒釀秘訣	九四	一一	陽鹹雞秘訣	九七
三五	蓮香糯酒秘訣	九五	一二	陽蘿蔔乾秘訣	九八
三六	蓮榴櫚酒秘訣	九五	一三	陽蟹香萬靈筍秘訣	九八
三七	蓮白玫瑰酒秘訣	九五	一四	陽筍尖秘訣	九八
第十章 醃部					
一	醃鳳雞秘訣	九五	一五	醃冬菜秘訣	九九
二	醃醉蟹秘訣	九五	一六	醃芥菜及梗秘訣	九九
三	醃腰片秘訣	九六	一七	醃白菜秘訣	九九
四	醃鮮雞秘訣	九六	一八	醃雪梨紅秘訣	一〇〇
			一九	醃大頭菜秘訣	一〇〇

二一	醃冬瓜秘訣	一〇〇
二二	醃酸菜心秘訣	一〇〇
二三	醃金花菜秘訣	一〇一
二四	醃雞筋秘訣	一〇一
二五	醃鹹菜秘訣	一〇一
二六	醃法筍乾秘訣	一〇一
二七	醃鮮雞筋秘訣	一〇一
二八	醃鮮玉螺秘訣	一〇二
二九	醃瓜片秘訣	一〇二
三〇	醃海蜆秘訣	一〇二
三一	醃筍秘訣	一〇二
三二	醃蟹秘訣	一〇三
三三	醃番茄秘訣	一〇三
三四	醃鮮蘿蔔秘訣	一〇三
三五	醃粉皮秘訣	一〇三
三六	醃甜芋秘訣	一〇四

第十一章 西菜部

三七	醃海蜆秘訣	一〇四
三八	醃豬蹄秘訣	一〇四
三九	醃茄子秘訣	一〇四
四〇	醃鮮菜秘訣	一〇四
四一	醃鮑魚秘訣	一〇五
一	煮清肉湯秘訣	一〇六
二	煮雞肉湯秘訣	一〇六
三	煮番茄湯秘訣	一〇六
四	煮牛肉湯秘訣	一〇六
五	煮鮑魚湯秘訣	一〇七
六	煮火腿湯秘訣	一〇七
七	煮火腿湯秘訣	一〇七
八	煮鵝肝湯秘訣	一〇七
九	煮波菜湯秘訣	一〇八

一〇	煮魚及湯秘訣	一〇八	二六	烤鴨子秘訣	一一二
一一	煮龍蝦湯秘訣	一〇八	二七	烤鴨秘訣	一一二
一二	煮牛乳湯秘訣	一〇八	二八	烤魚子秘訣	一一二
一三	煮史配子湯秘訣	一〇九	二九	留司烤牛肉秘訣	一一三
一四	煮肥兒片湯秘訣	一〇九	三〇	汗波喀烤牛肉秘訣	一一三
一五	煮時精牛秘訣	一〇九	三一	烤鴨肉秘訣	一一三
一六	煮時雞片秘訣	一〇九	三二	燒加厘雞秘訣	一一三
一七	炸鴨片秘訣	一一〇	三三	鴉蛋麵條秘訣	一一四
一八	炸黃魚秘訣	一一〇	三四	煮海州秘訣	一一四
一九	炸牛肉秘訣	一一〇	三五	煮海州秘訣	一一四
二〇	炸鮮筍秘訣	一一一	三六	煮特臘以哈希秘訣	一一四
二一	煮蟹魚秘訣	一一一	三七	煮薩希司秘訣	一一五
二二	煮牛肉秘訣	一一一	三八	煮赤茹秘訣	一一五
二三	煮龍蝦秘訣	一一一	三九	煮肉凍膏秘訣	一一五
二四	煮牛膽秘訣	一一一	四〇	煮噴氣狀耳掌秘訣	一一五
二五	炸竹雞秘訣	一一二	四一	製司怕連蛋餅秘訣	一一六

四二	製法非母命牙餅秘訣.....	一一六
四三	製巴旦杏布丁秘訣.....	一一六
四四	製馬鈴薯脆皮秘訣.....	一一六
四五	製巴允優類秘訣.....	一一六
四六	製鹹補小包秘訣.....	一一七
四七	製玫瑰麵包秘訣.....	一一七
四八	製咖啡糖餅秘訣.....	一一七
四九	製奶油糖餅秘訣.....	一一七



其味主甜
家常必備 食譜秘典

第一章 炒部

一 炒魚翅秘訣

〔炒法〕

取雞汁入鍋燒至沸（紅炒用紅湯清炒用白湯）將配頭一併加入鍋內再燒至沸（用肉絲、蟹粉、魚唇、蝦仁）即將料酒倒入提即香味芳淡清炒如鹽、紅炒如醬油、茄鹹、加白糖、將魚翅和入待其入味、使下粉膩、引糖炒提見汁濃厚、即可起鍋、火盛、冬筍蓋面、再加麻油、以引香味。

二 炒蹄筋秘訣

〔炒法〕

取油入鍋、用烈火燒透、將蹄筋入鍋、用糖亂炒。

三 炒腰片秘訣

〔炒法〕

不到片刻、將雞汁、醬油、跟和頭等、同時入鍋、開蓋燒透、將白糖、加入、味和之後、即下鹹頭、引糖、徐炒、見汁濃厚、便可起鍋、食時、再加麻油。

取油入鍋、用烈火燒透、將腰片、鋪入鍋中、使將、糖刀亂炒、後將雞汁、醬油、傾入、若用配頭、此時、亦須加入、見已發沸、將白糖、加入、味和之後、倒、入鹹頭、用糖炒提、見汁濃厚、和入酸醋、使可成、起、再加麻油、大熱、則味更香佳。

四 炒肉片秘訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒紅。將肉片入鍋。引絲炒。攪見分脫。條勻。急將鷄汁。醬油。及配頭一井加入。不必開蓋。少時。即將白糖推入。味和之後。即下粉。或用麵炒。攪見汁濃厚。便可起鍋。再加麻油。大蒜。以引香味。

五 炒青魚秘訣

〔炒法〕

取油入鍋。用猛火燒熱。將清淨之原料。倒入鍋中。引絲亂炒。見已取生。即將細葱。向鍋內四邊倒下。急將鍋蓋關緊。不使出氣。少時。使將醬油。二兩。清水一碗。同時加入。燒沸。將白糖加入。味和之後。再將粉。攪倒。下。徐徐炒。攪。見汁濃厚。便可起鍋。外加蔥油。砂仁末。大蒜。三。種。香。料。以引香味。

六 炒五香肉秘訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將肉。倒。入。鍋。中。引。絲。炒。攪。見。七。分。成。熟。即。將。好。酒。醬。油。甜。醬。茴。香。花。椒。五。種。加。入。攪。用。文。火。徐。徐。烹。煮。見。味。已。入。見。汁。已。乾。便。可。起。鍋。放。在。出。風。處。使。即。凝。結。狀。若。糖。骨。其。味。甚。香。

七 炒蟹粉秘訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒透。將蟹粉。蟹黃。及配頭。蝦仁。或肉絲。一同。倒入。鍋。中。引。絲。亂。炒。寒。時。即。加。好。酒。將。鷄。汁。醬。油。一。井。加入。燒。至。一。透。將。白。糖。推。下。味。和。之。後。便。可。起。鍋。倘。真。食。酸。此。時。亦。須。加。入。外。加。蔥。油。大。蒜。以。引。香。味。

八 炒海參秘訣

〔妙法〕

取油入鍋用烈火燒熱將肉絲每參一升倒入引絲炒熟十分鐘可將好酒向鍋內四邊倒入開鑿開佳鍋蓋引入香味少鹽便將肉絲汁醬油鹽芎乾等一同加入改用文火燒沸數次將白糖加入味和之後便可起鍋另加香料其味極佳。

九 炒肝油秘訣

〔妙法〕

取油入鍋用烈火燒熱將肝倒入油鍋引絲炒熟見已脫生使下油或並加好酒再炒一回即將鹽醬油及清水一碗一升加入若用配藥此時亦須加入開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。

一〇 炒鷄秘訣

〔妙法〕

取油入鍋用烈火燒熱將鷄塊及蔥薑倒下引絲炒熟原有茴香此時亦須加入既已半熟即將好酒二兩向鍋內四邊倒入開鑿開佳鍋蓋片刻揭開加入醬油及清水後再燒沸兩次改用文火燒至八分已熟將菜子或菜心任用何種配藥隨即倒入不必炒和再用文火燒熟加入白糖片刻味和之後便可成起食時再加蔥油其味極佳。

一一 炒鷄片秘訣

〔妙法〕

取油入鍋用烈火燒熱將鷄片倒入急將鐵刀炒熟少時將好酒倒下連將雞汁配藥一千貝將菜或蔥薑香蘭一盤或醬油一升加入不必開蓋少時將雞塊入味和之後便可起鍋再如

羅油。文火蓋面。即可食矣。

一二 炒野鷄野鴨秘訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒透。將野雞或野鴨及蔥薑
蒜香倒入。開聲引雞炒。再三翻復。見其熟酥。
便將好酒倒入。急開鍋蓋。少時將雞汁。鹽及香
油與配。順倒。下改用文火。煨燒三透。將白糖加
入。味和之後。便可起鍋。再加蒜油。以引香味。

一三 炒油蝦秘訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒透。將蝦倒入。開聲引雞炒。
少時下鹽及好酒。見已熟生。便即起鍋。用蒜
油流好之。醬油拌食。另加蒜油。味頗香嫩。

一四 炒大蝦秘訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒透。將蝦頭入鍋先炒。少時
加入大蝦。再炒。將酒倒入。開聲急開鍋蓋。或即
加水及鹽。再燒一透。將白糖加入。味和之後。即
可起鍋。

一五 炒鱸和秘訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒透。將蔥薑蒜雞一併倒入。
開聲急引雞炒。約五分鐘。見已七分成熟。取
好酒倒入。急開鍋蓋。少時將雞汁。醬油同時
加入。再燒一透。此時用文火燒。燜為止。將白糖
加入。味和之後。即下蒜油。用蒜油炒。見汁盡厚。
便可起鍋。另加蒜油。炒仁末。以引香味。

一六 炒時件秘訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將肝雞等倒入。一俟氣炒。將雞汁。醬油。同時倒下。若用肥。則此時亦須加入。開蓋再燒。一透為度。將白糖粉。臙同。時倒下一。俟氣炒。見汁濃厚。便可起鍋。滴些麻油。以引香味。

〔炒法〕

一七 炒肉絲秘訣

取油入鍋。用烈火燒熱。將肉絲。放入鍋。引氣炒。使其條條分開。將好酒。向鍋內。四邊倒下。使急開。蓋少時。將鹽。醬油。及清水。依次加入。攪和之後。使下配。開蓋再燒。二透為度。將白糖。加入。味和之後。即可起鍋。再加麻油。大蒜。味更香佳。

一八 炒肝絲秘訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將肝絲。倒入。一俟氣炒。見已脫生。將醬油。雞汁。一同倒下。見其發沸。再加白糖。若須鹽。此時亦須加入。即可起鍋。加些麻油。大蒜。以引香味。

〔炒法〕

一九 炒硫黃蛋秘訣

取油入鍋。用烈火燒熱。將打和之蛋汁。倒下。開聲。即引氣炒。使蛋各白。分勻。成為細絲。不許升。見已脫生。為可起鍋。以便可食。

〔炒法〕

二〇 炒鵝肉魚鬆秘訣

取油入鍋。用烈火燒熱。將鵝肉。或魚肉。或豬肉。入鍋。改用文火。徐炒。直至水分全乾。鵝雞蓬鬆。

將醬汁半杯倒入引絲炒熟乾，或起盤品或之，以便可。

二 炒素肉丸秘訣

〔炒法〕

取油入鍋，用烈火燒熱，將素肉丸加入鍋中，而面煎炒，見已四面炸黃，將醬油、青菜、扁豆、香蕈一同倒下，復燒一遍，將白糖入鍋，味和之後，即可成起，外加蒜油，味更可口。

二 炒素三鮮秘訣

〔炒法〕

取油入鍋，用烈火燒熱，將毛豆、豆腐、斤斤、菜、木耳、香蕈等一片入鍋，引絲炒熟，約五分，將醬油及水一同加入，燒透，撒白糖入鍋，味和之後，即可成起，另加蒜油大匙，以引香味。

三 炒素鷄秘訣

〔炒法〕

取油入鍋，用烈火燒熱，將百葉塊入鍋煎透，一面色黃，翻轉再煎，直至兩面皆黃，取水一碗，放扁豆、香蕈、湯、薑、蒜、一、兩、扁豆、香蕈、醬油等，一同入鍋，隨手翻至燒透，撒白糖，下味和之後，便可成起，另加蒜油，以引香味。

四 炒冬菇秘訣

〔炒法〕

取油入鍋，用烈火燒熱，將冬菇倒下，隨聲引絲，煎炒，少許，使將配頭倒下，將湯汁、醬油倒下一，燒為止，將白糖撒入，味和之後，便可成起，另加蒜油，下屬，此時亦可加入引絲，炒熟，見已燒透，即可成起，供食，外加蒜油，味尤香美。

二五 炒新豇豆子秘訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將新豇豆子倒入鍋中。開聲引氣炒。見已脫生。將鹽和大腿加入。用鐵再炒勻後。撒下些水。開蓋再燒。二通為止。將白糖加入。味和之後。即可起鍋。外加蘇油。以引香味。

二六 炒芋莖秘訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將芋莖倒入。開聲引氣炒。見已脫生。將鹽及葱屑一併加入。引氣再炒。撒下些水。開蓋再燒。改用文火。以燻為度。

二七 炒辣椒秘訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將蒜末、豆腐乾、毛豆子、三物先行入鍋。開聲引氣炒。將醬油倒入。撒下些水。再加辣椒。將白糖加入。味和之後。即可起鍋。外加蘇油。便可應食。

二八 炒金花生秘訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將金花生和鹽一同加入。引氣炒。見已脫生。將蒜末向鍋內撥入。開聲。見開鍋。蓋。連至兩通。將金花生用鐵撈起。或將醬油碗內。抄拌均勻。即可取食。

二九 炒芹菜秘訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將芹菜入鍋。開聲引氣炒。

亂炒見已脫生。將食鹽跟醬油及少許清水。一同加入。二道爲止。取白糖加入。味和之後。便可起鍋。另加蒜油。以引香味。

三〇 蛋炒飯秘訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將蛋倒入。開聲。引鹹。蒜。粉。勿使凝結成塊。然後將飯倒入。鍋中。將飯亂炒。復將肉屑食鹽。蠔油。加入。再炒數下。即可起鍋。用雞汁。過食。火腿。冬筍。莖面。味頗鮮美。

三一 炒麵秘訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將麵條倒入。開聲。引鹹。粉。炒。煮。到。四面。作。黃。絲。帶。成。團。將。蒸。熟。之。配。類。連。水。倒。下。則。固。自。能。解。散。起。鍋。盛。盆。另。加。蒜。油。

即可供食。

三二 炒糕秘訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將肉絲倒入。開聲。引鹹。粉。炒。見已脫生。即將好酒。滾入。將雞汁。醬油。等。料。食。鹽。一。并。倒。入。再。炒。二。道。爲。止。

三三 炒鯉鮓秘訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將鯉鮓。整。片。入。鍋。開。聲。引。鹹。粉。平。擦。些。食。鹽。一。面。煎。黃。再。煎。一。面。兩。面。皆。黃。即可供食。

三四 炒藤鹽杏仁秘訣

〔炒法〕

取砂入鍋。用烈火燒紅。將杏仁倒入。一味亂炒。見色已黃。即熟。便可盛起。篩去砂屑。偏油鹽湯。使杏仁皮發白。即可食。

三五 炒餃子秘訣

〔妙法〕

將鍋燒熱。將餃子倒入。引燒煎炒。一見漲發。即將油倒下。〔煎炒用鹽水倒下。〕再炒數次。便可起鍋。即可供食。

三六 炒葷三鮮秘訣

〔妙法〕

取油入鍋。先行燒熱。後將肉圓。魚圓。海參。雞肉。冬筍。香菌。一併倒入油鍋。引燒炒提。二道。可將清水一碗。倒入急開鍋蓋。一邊將紹酒醬油。一併倒下。不必開蓋。再炒一道。即可起鍋。加鹽。是。

蒜。以引香味。味極鮮美。

三七 炒雞丁圓子秘訣

〔妙法〕

先將牛乳油二勺半。溶化於鍋內。復加火腿五勺。牛乳一杯。以湯勺時時攪之。俟其成羹。遂以雞丁二杯。鹽半勺。胡椒一撮。及切碎之洋芫荽。芹菜少許。一併投入。仍以湯勺攪之。使勻。旋即將羹傾於一盤內。以待其冷。再捏成圓形。放入鍋炒之。俟成黃色。即可食。〔炒此圓之熱度。須在華氏寒暑表三百九十度以上。炒至四十分鐘。即成黃色。〕

三八 炒干貝爆蛋秘訣

〔妙法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。然後將已打和之蛋。及

千貝、食鹽、蔥屑、加紹酒兩盞、一并倒入鍋內、引
雞、餘炒少頃、(不宜多時)即可成、起供食、味
美且佳。

三九 炒麵秘訣

〔炒法〕

將麵入沸水內燒之、少頃、隨即撈起、撈起後、就
熱、將菜油入鍋煎透、再將麵倒入炒之、不可
停手、炒至良久、和以醬油等、再炒透、放於大盤
上、蓋以大紙數片、如有蝦仁、大肉屑、冬筍屑等
更佳、如喜食酸者、可加醋、煎之亦妙。

四〇 紅炒雞秘訣

〔炒法〕

將雞殺就、切成小方塊、漂洗淨、再以油鍋燒
熱、然後將雞塊倒下、以鐵刀翻度炒之、待其脫

生、即下以酒、同時下以清水一盞、及醬油二兩、
如下菜子、亦可同下、關蓋煮之、俟其水乾雞熟、
再下白糖、便可盛起。

四一 炒雞絲秘訣

〔炒法〕

將雞殺就、專取胸腔、清水漂淨、以刀加細橫切
為絲、然後再將油鍋燒熱、雞絲倒下、急以鐵刀
連連翻炒、分撥其時、使各雞開、勿使黏成一塊、
既生、即將醬油陳酒一盞倒下、微和以水、再炒
數下、即熟。

四二 炒雞鴨雜秘訣

〔炒法〕

將雞鴨洗淨、用鹽打去其污、再洗數次、用刀切
成小塊、炒時先以菜油燒熱、倒入鍋中、用鐵炒

將魚脫生即下以酒少許再下醬油及水再燒一透撒下白糖便可成起矣。

四三 炒腰子祕訣

〔妙法〕

將腰子破開用刀刮去其筋肉正面斜割細紋深約一寸劃數交叉切成薄片長約八分切就用清水及酒漂之炒時以掌油入鍋燒至沸時將漂清之腰片倒入以極炒之脫生即下以醬油同水及醋再以白糖五粉便可成起（正粉須用水化之）

四四 炒醋魚祕訣

〔妙法〕

將青魚刮去鱗皮用刀破成二塊剔去大骨洗淨血腸然後在砧板上切成薄片約七分長一

寸開切就以醬油酒等調之然後倒油入鍋先燒至沸即以魚片倒下用極炒之待其脫生下以醬油和水一碗如有冬筍亦於此時同下燒一透再下以開水時撒下白糖便可成起矣。

四五 炒蟹粉祕訣

〔妙法〕

將蟹油倒入鍋中燒熱以及打和之蛋倒下用極攪拌觀其將熟未熟之際即將蟹肉及肉絲倒下同炒之使蛋色佳蟹肉（蟹黃須留起手熱放下或於碗而蒸以美觀）即下以酒烹時再下醬油及水燒一透撒下白糖便可成起再用大匙量調之於面食之更覺清香。

四六 油炒蝦祕訣

〔妙法〕

將蝦洗淨去鬚。用酒鹽漬之。然後取油入鍋。燒之極熱。熱起若干。放於醬油盆中。隨時將清好之蝦。倒入熱油鍋中。用爐火炒。觀其色紅。使即盛起。盛於醬油盆內。食之非常鮮滑。

四七 炒蝦仁秘訣

〔炒法〕

將蝦仁和酒。倒入熱醬油鍋內。炒數下。使下冬筍。鹽及醬油。攪和以水。再炒片刻。略下白糖。便可盛起矣。

四八 炒三鮮秘訣

〔炒法〕

將筍乾。隔夜放好切細。金針菜。木耳。亦預先時放起。用溫水放之。油起。用筍乾。炒時。將油鍋燒熱至沸。即以油麵筋。筍乾。木耳等加

下炒之。少刻下以醬油。毛豆。並和以水。隨蓋燒之。數透即就起。鍋下白糖少許。以引鮮味。

四九 炒粉皮秘訣

〔炒法〕

將粉皮入碗。先用溫水及鹽捏之。以去酸氣。取出用刀切成細條。長二寸闊三分。即入熱油鍋中炒之。霎時下以鹽及青蔥紅。再炒數下。即可盛起。

五〇 炒新豉豇秘訣

〔炒法〕

將豇割去其殼。燒熱油鍋。先投以鹽。連手即將豇豇倒。下炒之。少時。微和以水。再燒數透即好。味很鮮嫩。

五一 炒青菜百華秘訣

〔炒法〕

將青菜洗淨。用刀切細。將百葉在沸水內燙之。少時取出切細。然後煸火燒熟。油鍋及沸。以鹽投下。急將青菜連子倒下。用鹽炒之。霎時和以百葉醬油。及水少許。翻蓋燒之。二邊使熟。

五二 梨炒雞秘訣

〔炒法〕

取雞胸肉切片。先用醬油三兩煮熟。炒三四次。加麻油一匙。蒸粉鹽花。薑汁花椒木各一茶匙。再加雪梨片。雪梨小塊。炒三四次起鍋。或五十粒。

五三 黃芽菜炒雞秘訣

〔炒法〕

將雞切塊。入油鍋生炒。滾二三十次。加軟油復

滾二三十次。下水滾。將菜切塊。俟雞有七分熟。將菜下鍋。再滾三分。小糖蔥大料。其菜要另滾熟。現用。每一隻用油四兩。

五四 炒掛麵秘訣

〔炒法〕

黃掛麵於沸水中。隨投隨取。再投入冷水內。然後用菜油炒之。炒後趁速成。用醬油及蝦子湯少許投下。〔蝦子可先煮湯。〕則面白而味甚鮮美。

五五 炒瓜子秘訣

〔炒法〕

新鮮西瓜子。洗淨曬乾。用鹽炒之。裝以洋鐵罐。久置不壞。或用玫瑰水炒。尤奇。

五六 糖炒栗子秘訣

〔炒法〕

將栗子揀別大小。放於一處。(每罐栗子之大。小必須相等。)俟炒炒熟。同淨糖一齊倒入。用鐵炒盤。不可停手。待其爆發。有二三顆以上者。使即離起。乘熱食之。甜香異常。

五七 炒向日葵秘訣

〔炒法〕

將向日葵。晒乾揀淨。然後入鍋炒之。燒以文火。炒至熟時。不可停手。待其爆發。便可離起。裝於錫罐之中。不時可食。(如南瓜。梧桐等。子炒法。均同。故略之。)

五八 炒玉蜀黍秘訣

〔炒法〕

將玉蜀黍子。入鍋燒之。微用串帚炒。隨將其

開花爆發。則將鍋蓋關好。一半。盡力將串帚炒。使其全行開花。炒就離起。裝於罐中。食之。其味最佳。以饒小兒尤宜。

五九 炒鹽杏仁秘訣

〔炒法〕

倒砂入鍋。先行炒熱。然後將杏仁入鍋炒之。不可停手。炒至已將微黃而熟。便可離起。篩去其砂。再用極濃鹽湯。洗之。少頃。杏仁身呈白霜。食之。味油而香。洵佳品也。(炒鹽蟹果。肉其法。均同。)

六〇 炒蛋蟹秘訣

〔炒法〕

將雞蛋黃白分開。各自打和。拌以木耳。木耳須切大小不等之塊。置油鍋中炒之。再加蝦江醋。

與生薑末、薑汁和入白糖，攪即取出，或於碗中，其味與色，不亞於其醬。

六一 炒菱頭秘訣

〔炒法〕

將菱頭摘取嫩頭，去其根，入鍋炸透，用油炒之，加以食鹽及甜醬清水，再燒一遍，和以白糖，鹹起供食。

六二 炒筍鞭秘訣

〔炒法〕

將筍鞭用刀切去老頭，再斜切細絲，倒入鍋中，燒之，然後將筍置于木斗，醬油食鹽依次加入，少下清水，燒數分鐘，和以白糖，即行起鍋，食之頗為甘香。

六三 炒絲瓜秘訣

〔炒法〕

將絲瓜用碗鏟刮去其皮，用刀切成條，刀碗用菜油入鍋炒之，少時，下以筍置于木斗，醬油食鹽依次加入，少下清水，燒數分鐘，和以白糖，即行起鍋，食之頗為甘香。

六四 炒素肉絲秘訣

〔炒法〕

將豆腐乾油豆腐用刀切成細絲，再將蘇菜木耳、熟好，即將油鍋燒熱，倒入炒之，燒透，下以醬油及清水，并加食鹽少許，然後再燒，和以白糖，滴入麻油，就可供食矣。

六五 炒葉菜秘訣

〔炒法〕

將白菜、紫子、蒿子、松子肉、青菜、冬筍、土筍、紅乳、胡蘿蔔、山藥、百合、芥、另裝菜葉，去皮，再將

冬筍及蒜用刀切片。山藥切斷。入鍋加白糖清
水煮之。烹成菜。風味頗佳。

六六 炒紅花祕訣

〔炒法〕

將紅花晚摘者。洗淨後。倒入油鍋中炒之。下
以食鹽陳黃酒。再將碗內先用醬油。施以燒酒。
俟紅花燒熟。即行拌和之。其味亦鮮。

六七 炒芹菜祕訣

〔炒法〕

將芹菜削去枯葉。洗淨後。用刀切斷。再將油鍋
燒熱。倒入炒之。然後下以醬油。食鹽。清水等。一
道味和。再燒起鍋。便可供食。味很豐美。

六八 炒茄子祕訣

〔炒法〕

將茄子洗淨。切成條。刀燒後。傾入油鍋中煎之。
下以料酒。引鹽炒之。再加清水二盞。之後。加入
白糖。煎油。便可供食。其味香嫩可口。

六九 炒冬菇祕訣

〔炒法〕

將冬菇收好。倒入熱油鍋炒之。少時下以放好
之木耳。金針菜。及鹽油。鹽清水等。一道之後。和
糖。食味。食時。加滴蔥油。味鮮無窮。

七〇 炒磨腐祕訣

〔炒法〕

將磨腐切成小塊。後倒入油鍋中炒之。少時下
以油。醬。食鹽。再炒片刻。即可燒起。成於碗內。加
以蔥油數滴。即可供食。

七一 炒腐丸秘訣

〔炒法〕

先將豆腐切成方塊。然後以豆腐、腐尖、冬筍、香菌等和醬油拌在一起。用豆腐衣包成肉丸形。再將油燒熱。倒入煎黃。加以醬油、香菌湯。燒透。下白糖。起鍋。加蒜油。使覺清香。即可。

七二 炒荳瓣秘訣

〔炒法〕

將荳瓣洗淨。剝成荳瓣。在飯鍋上蒸熟。後。倒入油鍋中炒之。下些鹽花。少時。再加醬油、鹽菜。及清水等。二透之後。加以白糖。即可食矣。

七三 炒素雞秘訣

〔炒法〕

先將百葉五張。浸淨。蒸熟。好。入鍋燒熟。後。用鐵重力壓扁。切成雞塊。然後。倒入熱油鍋內。煎透。下以香菌、腐尖。及軟好之香菌湯、醬油等。並燒二透之後。加以白糖。起鍋時。再加蒜油。食之。味美。雖可。

七四 炒假筍片秘訣

〔炒法〕

將平菜梗去芯。粒。用刀切成筍片。倒入熱油鍋中炒之。約炒三四分鐘。加以醬油、清水。一透之後。加以白糖。起鍋。另滴蒜油。香味更佳。

七五 炒雪筍塊秘訣

〔炒法〕

將筍切小塊。雪菜切細。一同。倒入熱油鍋中。炒片時。放下毛豆。子。醬油。清水。再燒一

二沸。和下巴糖。即可加入盆中。將麻油滴入其味則美。

七六 炒茭白絲秘訣

〔妙法〕

將茭白先切薄片。再切成細絲。然後將菜油燒沸。倒下炒之。少時加以醬油。清水。再炒片時。將白糖加下和味。食時另加麻油。以引香味。

七七 炒長莖秘訣

〔妙法〕

將長莖剪成寸段。用清水洗淨。倒入油鍋內炒之。將食鹽放入。再隔片時。下以清水。即行開蓋。煮熟少時可食。

七八 炒素肉圓秘訣

〔妙法〕

將豆腐去水。同筍屑。香菇。木耳屑。拌在一起。加以醬油。食鹽。再拌。然後用豆腐水包裏成圓。即行放入油內。燒透。將食鹽。少時。再下醬油。白芨菜。清水。開蓋煮一二過。加糖。官味。再食。

七九 炒大蒜頭秘訣

〔妙法〕

將大蒜頭去根鬚。洗淨後。倒入熱油鍋內。炒之。少時加以好酒。開蓋時。再加醬油。及清水一碗。燒爛。稍下白糖。即就。味頗香嫩。

八〇 炒素十景秘訣

〔妙法〕

將蘑菇。冬菇。高菜。香菇。白果。嫩豆。豆腐。素扁尖。切炸油。豆腐。切片。同毛茛子。油。糖。倒入熱油。

鍋內炒之。約八九分鐘。下以食鹽。醬油。及麻油。湯等。然後開蓋。燒熟。起鍋。前再和入白糖。麻油。一適。便可食矣。

第二章 蒸部

一 蒸魚翅秘訣

〔蒸法〕

取肥翅放在碗底。將魚翅蓋在上面。更將火腿。平鋪翅上。再取醬油。好酒。雞湯等。同時加入碗內。將翅碗移置鍋架上。燒大燒之。二適便熟。若其飯鍋飯熟亦熟。食時加些蔥油。以增其味。

二 蒸湯鴨秘訣

〔蒸法〕

取大鴨。于貝。蘇。蒜。芥。蔥。蔥。薑。酒。醬油等。一併

灌入鴨之肚內。然後裝入大盆。泡浸雞湯。上面再蓋一盞。移置鍋架。開上鍋蓋。用大炭燒。不可開蓋。二適之後。改用文火。燉兩小時。二時可熟。

三 蒸鵝秘訣

〔蒸法〕

取肥鵝。用食鹽。偏擦肚內。中實腸。並外敷蜜酒。移置鍋架。勿使近水。開蓋封固。用文火。徐徐燒。燒至二時。便可起鍋。撕肉成條。再蘸醬油。麻油。即可供食。

四 粉蒸肉秘訣

〔蒸法〕

取清好之各種肉塊。每塊用筍帶水。隔入炒米粉。粉。粉。粉。取出。用荷葉包裹。其餘麵粉。將荷葉包好之內。移置鍋架。蒸至肉將出油。便可取食。

五 蒸鹹魚祕訣

〔蒸法〕

將鹹魚、豬油、紹酒、白糖、薑、蔥、食鹽一井加入碗中，撒下些水，將鹹魚碗移至鍋架，開蓋使蒸二鐘即就。若蒸飯鍋，飯熟亦熟。

六 蒸包風魚祕訣

〔蒸法〕

取鯽魚、豬油、紹酒、白糖、蔥、薑，同入碗中，不必加水，將魚碗移至鍋架，開蓋使燒二鐘便熟，或蒸飯架上，飯熟亦熟。

七 蒸鮮魚祕訣

〔蒸法〕

取鮮魚、豬油、薑、蔥、紹酒、食鹽、薑、蔥、頂好醬。

八 蒸蛋祕訣

〔蒸法〕

取鴨蛋、干貝、蝦、麻、皮、海蜇、東星、臘花肉一井加入碗內，已打和之蛋碗，移至鍋架上，鍋蓋緊，開火便燒，燒透之後，撒大帶蝦，平時可熟。

九 蒸肉心蛋祕訣

〔蒸法〕

取肉、腐、鹹蛋、大小一圓，條條納入蛋殼，（蝦、肉、蟹肉、雞肉）蛋白一井灌入，再用洋皮紙封口，將蛋碗移至飯架上，一鐘便熟，飯後食之，頗饒風味。

一〇 蒸火腿祕訣

〔蒸法〕

取干貝、火腿、蝦子、醬油、白糖、蔥薑、一併加入碗內，使將油紙圍封其口，不許漏去原味，移至鍋內蒸二透，改用文火再燜半時，即可食矣。

一 蒸蟹祕訣

〔蒸法〕

將水鍋先行燒熱，取陳酒澆於蟹之口部，其內部所藏之水分，既因吹津而乾，其酒必定吸收，旋即平鋪於架間，蓋再燒一透之後，翻身再燒，少頃使熟，食須趁熱。

二 蒸芋飯糕祕訣

〔蒸法〕

將淘清之糯米，上飯蒸熟，便成芋飯，將芋飯用布包裹，捆和，使成長方形塊，用刀切成薄片，置

入油鍋，炸透後，和以食鹽、蔥薑，即可食供。

一三 蒸肉糕祕訣

〔蒸法〕

將豬油、蔥、薑、蒜、入車內，或在大碗，和以蜜糖，將肉塊移至鍋架間，蓋便蒸，以餅為度，若蒸飯糕，飯熟亦熟。

一四 蒸燒賣祕訣

〔蒸法〕

取豬蹄肉，已入打好之燒賣塔內，使成佛手狀，將燒賣移至鍋內，上鍋便蒸，以熟為度。

一五 蒸年糕祕訣

〔蒸法〕

取米粉和糖汁，入籠拌勻，和細粉拌勻，使上飯

蒸熟將蒸熟之蝦。移至台上。二人用扇攪動。使蝦高。將時上面須用清。水調濕之。白布以防黏貼。若蒸豬油。在此時須將豬油。胡桃肉等。同時攪動。蝦就熟。年糕可用雞。結成方塊。上載水印。並洒桂花。蜜糖。豬油。亦須用刀切成方塊。以便供食。

一六 蒸入寶肉丸秘訣

〔蒸法〕

取肉糜。跟火腿。松子。香菌。筍尖。等。碎。醬。葱。薑。等。一升。同真粉。攪在一起。做成團。蒸後。逐個放在醬油。黃酒。之盆內。將肉團。移至鍋。引大。使燒。二通。即食。食時下些蒜油。以引香味。

一七 蒸香腸秘訣

〔蒸法〕

取香腸。用刀斜切。切成薄片。干。鹽。盆內。將香腸。攪移至鍋。開蓋。使蒸。一連即熟。若蒸飯。飯。熟。亦熟。

一八 蒸豬腦湯秘訣

〔蒸法〕

取豬子。豬腦。干貝。火腿。大翅。冬筍。醬油。紹酒。等。一升。放入碗內。加水一碗。將豬腦。碗。移至鍋。等。上引。六。燃。燒。一連。便。就。若蒸飯。飯。熟。亦熟。

一九 蒸蛋衣包肉秘訣

〔蒸法〕

取肉糜。用蛋衣。裹成。蒸。入大盆。將蛋衣。包。肉。碗。移至鍋。等。上。開。蓋。便。蒸。二連。即熟。其味。頗。美。

二〇 蒸肉絲湯秘訣

〔蒸法〕

取臘花肉絲。鴨蛋。榨菜。冬筍。黃菜。火腿肉絲。煮湯一碗。醬油。料酒。一同加入碗內。將碗移至鍋架。燒沸二透。稍燜便熟。

二二 清蒸荷葉包肉腐秘訣

〔蒸法〕

取肉屑和豆粉。火腿屑等拌在一起。倒入荷葉裏。成一包。將荷葉包肉腐。移放鍋上。圍蓋便蒸。一透即熟。其味肥美。

二二 清蒸獅子頭秘訣

〔蒸法〕

取豬肉。豆粉。雞蛋。紹酒。食鹽。蔥。薑。醬油。用筷打和。然後將刀同肉腐在掌心中。做成扁圓形肉丸。大小各任其便。取荷葉成菜葉。先燜鍋架

〔蒸法〕

二三 蒸翡翠團秘訣

上再將肉丸。分別置在葉上。上面再覆以葉。將鍋蓋緊閉。用文火燒透。改用微火稍燜。即熟。起鍋。用醬油蘸食。鮮嫩無比。其味極佳。

取青細粉。捏成鴨蛋般大小。中間要空。便將大韭菜。糯米。豬肉。芝麻。改塊。香老豆。包入細肉。蒸成圓形。將飯就之青細粉。逐個平攤在竹墊上。鍋便蒸。以熱為度。移放篋內。上載紅印。便可供食。

二四 蒸羊膏秘訣

〔蒸法〕

取羊膏。羊肉汁。醬油。白糖一匙。醋。大蒜。一升。加入碗內。將肉碗移至鍋架上。圍蓋便蒸。二透。即就食時。再加大蒜。以引香味。

二五 乳腐露蒸豆腐祕訣

〔蒸法〕

取醬乳腐露、豆腐、油菜、豆花、扁尖、香菌、一并加入碗內，用筷攪和，將豆腐碗移置鍋架上，開蓋，使燒一透即就。若蒸飯鍋，飯熟亦熟，其味更佳。

二六 蒸猪油蛋糕祕訣

〔蒸法〕

取鍋蛋、白糖、猪油、桂花、麵粉，打和在一起，將麵粉移置鍋架上，開蓋，使蒸三透即就。食時，切作條，其味更肥美。

二七 蒸入寶飯祕訣

〔蒸法〕

取白糯米飯和猪油、白糖，在鉢內拌和，將蓮心

二八 蒸松子胡桃糕祕訣

〔蒸法〕

取糯米粉和白糖湯，在鉢內拌和，用手揉成細條，仍須在鉢內揉過，為佳。取飯碗，鋪好葛布，薄粉一層，撒松子肉一層，再薄一層，撒胡桃肉一層，及使打之，約三四寸厚，將飯碗移置鍋架上，開蓋，使蒸，以熟為度。上面點些桂花，以引香味。

二九 蒸蛋心嫩肉祕訣

〔蒸法〕

將豬肉切細。和入蔥屑。盛於盆中。剋生雞蛋一
枚於中心。然後加好醬油。陳酒各半杯。上鋪筍
丁。薑屑少許。置飯鍋上蒸之。至飯熟為止。取出
味香可食。耐其無雙。

三〇 清燉肉腐秘訣

〔蒸法〕

將豬肉燉爛。切之成屑。和以麵汁。用荷葉包裹。
移置於籠上一沸。即可取出。加以麻油醬油。其
味絕佳。如預放蝦米等。則尤妙。但切忌先和以
鹽類。

三一 蒸肉糕秘訣

〔蒸法〕

將豬肉細碎切細。和鹽少許亦佳。攪成厚約
三分之平面形。長間可隨意。能容於鍋為度。

〔蒸法〕

安置豆腐皮上。豆腐皮須放蒸汽上略煎之。
因腐皮乾脆。容易破裂。復將雞蛋（鴨蛋亦
可）多枚。攪之使勻。煎成薄餅數片。切為細條。
攪亂。平鋪肉上。厚約八九分。此時彷彿洋蛋糕
式。乃用嚴粉調水灌之。使能凝結。不致鬆散。乃
置鍋內蒸之。取出。亦可和洋蛋糕式。切為平行
四邊形。蒸場下著。惟食時當用頂好醬油蘸之。
如欲久藏。亦可用糟封之。

三二 蒸西湖醋魚秘訣

〔蒸法〕

去鱗淨洗淨。對剖作二。橫斷為三。置於盤中。入
鍋蒸之。勿著水煮。則鮮而且嫩。一面調油醬入
鍋。並加細筍丁。俟滾起。乃調藕粉。傾入攪勻。取
出所蒸之魚。即將油鍋舉大。入衆提。將鍋一掀。
令魚翻身。即得。亦有魚不落鍋。即將所製油醬

件料。燒之魚面者。味較鮮淡。而肉白如雪。惟體細無魚。則將魚身剖成畦形。因其肉厚不易透耳。脂附黃魚。法在鮮魚同。

三三 清蒸甲魚秘訣

〔蒸法〕

蟹（俗名甲魚）西人視為食品。大餐則菜多喜用之。然其皮實不如清蒸為佳。其法。取肥文者宰之。去其頭尾四爪。切分四塊。而不碎其足。用酒洗淨。置在大瓷盆中。放好火腿數片。不入水。以龍乾蒸之。歷數小時。自然蒸熟。成汁。湯之清。味之鮮美。甚於水雞。

三四 蒸魚秘訣

〔蒸法〕
肥鮮魚。以上好醬油料酒配好。取精肉斬成肉

糜。和以少量米粉（取其膠膜）鋪在魚上。俟飯將熟時（飯將熟時鍋沿常有泡沫泛出）加葱薑等。蒸之。俟飯熟數分鐘後。取出食之。味鮮美異常。余家食之。每用此法。蓋適常蒸魚。與飯同時下鍋。魚過熟。肉走失其鮮美。

三五 蒸山藥糕秘訣

〔蒸法〕

將山藥洗淨。逐皮入籠燒爛。撈起去皮。以刀順之。至細細于高佳。然後倒入鉢中。用鉄元糕研木同糖及菜油一併打和。碗底鋪以香料。徐徐和好。先將豬油切成細塊。用糖拌就。捏成葡萄形。每碗中裝一塊。或用豬油夾砂亦佳。俟就置以盆上。飯蒸至極透。取出翻轉。每盒和一罐。開食之。清油閃耀。香味襲人。其味之美。罕與倫比。

三六 蒸豬油雞蛋糕祕訣

〔蒸法〕

將雞蛋去殼入鉢內。同糖用竹帚一齊打和。然後再加入白麵。再攪之。傾入茶銅鍋中。再以豬油切成細塊。與白糖桂花酒之。滴就亦入鍋中。上飯蒸透。至乾為佳。食之令人香肥。適口。勝於市肆所售之蛋糕為倍。

三七 蒸蟹肉饅頭祕訣

〔蒸法〕

將白酒脚一小茶杯。清水三大茶杯。傾入鍋中。燒之。和以白糖及鹽。燒之微熱。便即成起。即以白麵拌之。特其性柔。以刀切開。饅頭內發孔。便是佳矣。還以餘水。還就。即將麵揉成長條。如棍。用刀切斷。以掌扁之。然後將蟹肉作心。已就。

即刺上飯。蒸王種。便可食矣。

三八 蒸年糕祕訣

〔蒸法〕

將糖先融化成水。同粉拌和。以捏得成團為佳。拌就上飯蒸熟。取出。用白夏布包成長方。二人再以扁担壓之。在條臺上壓緊。用麻線結斷。造成方。正。干鋪於乾淨之席上。加以桂花。並將花印。照圖點蓋之。以圖美觀。

三九 蒸蜜糕祕訣

〔蒸法〕

將蜜糖溶化成水。以糯米粉拌滿。如年糕手峰。拌就上飯蒸熟。取出。用手捏之。和以切細之豬油。及各般香料。杏仁。松子肉。交于肉等。攪緊。平置於方盤之內。俟冷切片食之。味美不可言。

四〇 蒸青魚秘訣

〔蒸法〕

將青魚開肚去鱗。洗淨。用鹽及酒同蒸一井。消於大洋盆內。微下醬油。少時入鍋。燻之。油鍋須熱。爆黃一面。翻轉再爆。二面皆黃。即速油。越入大海碗內。香菌扇尖。亦於此時放入。但須坐半時。用沸水清好。同時下以醬油及清水。使之八分滿碗。乃再入沸水鍋內。隔湯燻。或飯鍋中蒸之亦可。燻熟透。即可食矣。

四一 蒸茄子秘訣

〔蒸法〕

將茄子洗淨。在飯鍋上蒸之。另以一碗。置以醬油及蒜油。亦在飯鍋上蒸之。迨熟取起。以蒜搗成細條。放入盆中。食時用蒸熟之番薯油澆之。

其味頗美。

四二 蒸火腿干貝秘訣

〔蒸法〕

取頂大千貝。浸水中一日取出。〔水可留作別用〕。置入碗中。上覆以厚片雲腿。再加蝦子醬油。少許。用紙封固。蒸飯鍋數餐。取食。香味俱勝。

四三 麻雀燉蛋秘訣

〔蒸法〕

去雀之毛及腹內物。連骨斬之。極細。同鷄蛋二枚。打連。加醬油。醋油。置於飯鍋上燉之。其味厚於蝦仁燉蛋之上。

四四 蟹燉蛋秘訣

〔蒸法〕

將蟹洗淨，用刀一分爲二，即將新聞之處，舖以乾麵粉，使蟹不滾出，然後放入熱油鍋中，爆之少時，下以陳酒，再下醬油及餘膳之乾麵粉，和水同下，燒二燒，恰如薄醬，敷之於蟹體，然後再燒，使可成起食之美味甚佳。

四五 蒸蛋秘訣

〔蒸法〕

將雞蛋用筷調之極和，不必加水，再加入大瓶房干貝乳，磨汁，豬油，陳酒，食鹽，蔥，蒜，薑，飯，鍋內蒸之，二透可熟，味極肥美。

四六 蒸熊掌秘訣

〔蒸法〕

將熊掌以溫水洗淨，俟雞撈起，復用開水洗，洗去毛洗淨，裝入洋盆中，加以陳酒，醋，醋上鍋。

蒸爛，排骨用刀切片，再入盆內，同雞肉汁，醬油，醋，薑蒜等，再蒸，待至爛熟爲度，以便供食。

四七 蒸火肉干貝秘訣

〔蒸法〕

將火肉用刀切成厚片，再將干貝，用紹酒，浸透約一小時，另置碗中，上蓋火肉，再下紹酒，及蝦子，醬油，白粉，用紙封好，瓶口，入鍋蒸之，四五透，便熟，即可供食。

四八 蒸鱔魚秘訣

〔蒸法〕

將鱔魚去腸，不必去鱗，用布拭除血水，放入碗內，加以酒，醋，鹽，糖，紹酒，食鹽等，作料，再用大瓶湯，雞湯，筍湯，煨之，或加醬油，酒，醋，亦佳。

四九 蒸空心肉丸秘訣

(蒸法)

將豬肉內油燻洗盡。用刀切碎成糜。然後將細酒。醬油。食鹽。蔥。薑。等作料。清浸一洗。取淨油。一小圓作餅子。置入肉內成圓形。入盆裝好。將置飯鍋上蒸熟。則油滾去而肉圓空心即可供食。

五〇 蒸豬腦秘訣

(蒸法)

將豬腦連紅筋。漂洗水中。則用細油包裹。以麻絮注。或入碗中。加以細酒。醬油。薑片。鹽等。上飯鍋蒸熟。成熱便可食矣。

第三章 燻燥部

一 燻魚秘訣

(燻法)

取沙糖。甘草。茴香末等。先將鍋底（鍋須乾淨。潔淨者）再將燻燥部。年草在鍋上。將炸乾之各種魚。燒子鋪燥部。倘敷蒜油。鍋上鍋蓋。取草。圓引火。在鍋底燃燒。鍋熱。糖。和甘草。茴香等。發出香氣。沖騰魚體。連魚體發香。便可起鍋。味極香美。

二 燻腰片秘訣

(燻法)

取沙糖。甘草。木。茴香末等。擇入鍋底。上草。燻燥。將泡熟之腰片。平鋪燻部。鍋上鍋蓋。用柴引火。燃燒鍋底。使沙糖發出濃烟。上隔腰片。待其四面作黃。即可取出。以便供食。

三 燻肉秘訣

〔雜法〕

取煙肉用之粗紙一張。平置於鍋之底內。燒盡菜油。上面洒些沙糖香料。罩上鐵餅。煙氣將盡。熟之內片蹄膀等。平攤煙架。蓋上鍋蓋。用草團。燒火。在鍋底燒之。鍋熱紙燒。即出濃煙。燒煙肉。上待其四面發紅。便可取出供食。既香又美。真是佳饌。

四 燻牛肉祕訣

〔雜法〕

取柴引火。在鍋底先行燒煙。鍋熱後。將上燻牛肉。見其四面燒透。即可取出。盛盤供食。將沙糖甘草末等。先置鍋底。上鋪煙架。將煮熟之牛肉薄片。平攤煙架。鋪上鍋蓋。待其四面發黃。即可取出。以便供食。

五 煙門搶祕訣

〔雜法〕

取沙糖甘草末。先置鍋底。上罩煙架。將門搶干。攤煙架上。鋪上鍋蓋。用柴引火。在鍋底燒煙。鍋熱煙騰。上煙門搶。見已煙透。取出切片。便可供食。

六 燻鷄祕訣

〔雜法〕

取蒜苗鹽置鍋底。上罩煙架。將蒜苗熟之。平置煙架。鍋下燃火。俟蒜苗起煙為止。煙騰雞身。隨時翻滾。蒜苗油等。也須隨時翻滾。待其四面發黃。即可取出。以便供食。

七 燻油蝦祕訣

〔雜法〕

取沙糖甘草。先入鍋底。上罩煙架。將炒乾之油。

紙。平鋪煙部。關上鍋蓋。用柴把一個。在鍋底燃。燒。以鍋內能自發煙爲止。待其煙透。即可取出。以便供食。

八 燻腸臟秘訣

〔燻法〕

取茴香。甘草末。砂糖。先置鍋底。上單煙架。將上述之腸臟。盤放在煙架上。關緊鍋蓋。用柴引火。燃燒鍋底。待鍋內發出濃煙爲止。觀其偏體皆黃。即可取出。用刀切片。成盒供食。

九 燻蛋餃秘訣

〔燻法〕

取沙糖。甘草末。茴香末等。先置鍋底。上單煙架。將欲就之蛋餃。平攤煙架上。關緊鍋蓋。用大柴。燃燒鍋底。待其煙透。即可供食。味

極香異。

一〇 燻羊膏秘訣

〔燻法〕

取沙糖。甘草末。茴香末等。先置鍋底。上單煙架。將凍就之羊膏。用刀切成條條。平攤在煙架上。關好鍋蓋。燃燒鍋底。鍋熱糖燒。即發濃煙。燻羊膏。待其煙透。即可取出。用刀切片。以便供食。

一一 燻鴿子秘訣

〔燻法〕

取沙糖。甘草末。茴香末等。先置鍋底。上單煙架。將煮好之鴿子。整隻。竹箴。免脫等。外面塗抹以麻油。隻隻平攤煙架。關好鍋蓋。用柴引火。在鍋底燃燒。鍋熱糖燒。即發濃煙。燻鴿子上。待其

流體黃連。便可取出。用刀切碎。以便供食。

一二 燻素鵝祕訣

〔燻法〕

取赤沙糖。甘草末等。先置乾鍋中。上罩煖架。將
摺從之。百發基。干雞煖架。上罩上鍋蓋。用草圈
引火。燃燒鍋底。鍋熱。轉煖。使發煙。烟上騰。香
特其四面黃透。即可取出切片。以便供食。味很
甜美。

一三 燻筍祕訣

〔燻法〕

取沙糖。甘草末等。先置乾鍋中。上罩煖架。將
熟之筍。干雞煖架。上罩上鍋蓋。用草圈引火。在鍋底
燃燒。至筍中自能發煙。為止。見其煙透。即可起
鍋。以便供食。

一四 燻豆腐干祕訣

〔燻法〕

取沙糖。甘草末。茴香末等。先置乾鍋中。上罩煖
架。將肉湯內煮就之豆腐干。干雞煖架。上罩上鍋
蓋。用草圈引火。在鍋底燃燒。鍋熱。烟發。上騰
腐干。見其煙透。即可取起。和蔥油拌食。味很可
口。

一五 燻油麵筋祕訣

〔燻法〕

取赤糖。甘草末等。先入乾鍋。上罩煖架。將煮熟
之麵筋。干雞煖架。上罩上鍋蓋。用火燃燒。鍋底
熱。烟發。鍋熱。麵筋。待其黃透。酒些麻油。即可
供食。味很香美。

一六 燻肉祕訣

〔燻法〕

先將鮮肉一塊（去骨最好）用食鹽擦過。一夜後，將肉浸入冷水中洗淨，再用細繩扎緊，放入鍋內煮之。然後取出，另用細紙一張，塗以菜油，置乾鍋中，紙上置以沙糖一盞，另用燻鮮網一張，網置鍋中，然後將肉置於網上，將鍋蓋蓋好，以小柴圍熱之，待肉成紅紅色，即成香酥鮮美異常。

一七 燻雞秘訣

〔燻法〕

用鐵鍋一口，或茶壺小半鍋（無齒已食未食均可），雞茶葉高二寸，置一鐵網，將洗淨之雞，塗以菜油及醬油少許，置於鐵網上，鍋下燃火，俟茶葉起煙後，漸次進火，俟雞帶淡黃時，再塗以菜油及醬油，如是數次，然後食之，味美無倫。

一八 燻雞秘訣

〔燻法〕

將雞殺死，去血留毛，將雞尾處剪一小孔，去雞雜情血等類，內置醬油及酒，紙法得宜，再將菜油及酒放入內，將上下二孔縫紮得好，然後走酒油酒及原有之質，外用濕紙包裹，色之，置入猛火灰中，煨之，必須時常翻轉，使其週身之鹹味，乘時得有香氣出，則油酒將乾，燻雞硬時，取出，搗去外泥，其毛即脫落，脫落初而下酒，其味勝於他處等肉。

一九 燻風雞秘訣

〔燻法〕

風雞煨食，其味甚佳，惟湯苦鹹不適口，今有一法，能令雞湯甚佳，如燻風雞時，用小魚一盞，一

約四五寸長為魚或鮮魚為佳。以豆油煎至黃色。同煨。熟時將魚撈起。其湯味與鮮魚無異。

二〇 煨蛋祕訣

〔煨法〕

以棉線在雞蛋上橫纏數圈。置大灰中煨之。至熟不破。線亦不斷。香味頗佳。

二一 煨豬爪豬筋祕訣

〔煨法〕

取豬爪。剔去大骨。用鍋湯清煨之。筋味與爪相同。可以搭配。有好風滑。亦可和入。

二二 煨豬腰祕訣

〔煨法〕

腰片炒粘則木。炒嫩則令人生痰。不如煨爛服。

椒鹽食之為佳。或加作料亦可。只宜手摘。不宜刀切。但須一日。才得如泥耳。此物只宜獨用。決不可和入別菜中。最能奪味。而惹厭。煨三刻則老。煨一日則嫩。

二三 筍煨火肉祕訣

〔煨法〕

冬筍切方塊。火肉切方塊。同煨。火腿雖去鹽水。二次。再入冰糖煨酥。或者火肉煮好後。若留作次日食者。須留原湯。俟次日將火肉投入湯中。滾熟才好。若乾乾無湯。則風乾而肉枯。用白水則又味淡。

二四 紅煨魚翅祕訣

〔煨法〕

先將魚翅用冷水浸透。後換熱水。浸一小時。用

清水洗去沙質。用刀刮去筋皮。再用冷水煮之。俟軟已。發足。去其骨管。及將白菜。使用廚刀。切成細條。入鍋燻熟。在菜油鍋中。余黃。見黃連已。余黃枯。即行捲起。就可食用。再將腰子肉。用廚刀。切成細條。入鍋加菜油煎透。下以陳酒。醬油。並下白菜。燻之待熟。加下紅肉汁。燒一透。放入魚翅。燻蓋燒片時。加下白糖。其粉。然後裝於大盆中。上面蓋以燻仁。四周鋪以火腿片。筍片。便可供食。味甚濃厚。

二五 燻毛鴨秘訣

〔燻法〕

將鴨殺倒。不必去毛。在尾部開一小孔。去其腸。雜。在肚內。放入陳酒。醬油。食鹽。蔥。薑。茴香。花椒等。將孔縫好。不可漏氣。以免泄去油。醬。然後外裹泥。圍之。如皮蛋。放入大爐。大火中。燻

之路。使轉動。四週。失透。香氣。四溢。即可捲去。能。現。毛。亦。隨之。脫落。以之。切。成。或。切。細。條。味。香。衆。人。

二六 燻蒲芽秘訣

〔燻法〕

將蒲芽。刮去其根。用水洗淨。倒入鍋中。加以大。鹽。原。汁。燻之。燻熟。取出。嚼之。味。最。鮮。美。人。常。食。之。

二七 燻南腿秘訣

〔燻法〕

取南腿一方。用。刀。刮去。外皮。除。油。存。筋。肉。即。用。肉。汁。將。皮。燻。爛。復。以。雞。汁。將。肉。燻。爛。放入。白。菜。心。連。根。切。段。約。二。十。許。加。蜜。糖。酒。醋。清。水。等。用。文。火。燻。半。日。之。久。食。之。上。口。甘。鮮。肉。菜。入。口。

甲化其味頗肥且美。

二八 燻肚片秘訣

〔煨法〕

將肚子細轉。用刀刮去其穢膜。漂洗淨。和水放入鍋中燒之。待連下酒。再連下鹽。三燒爛之。俟熟。撈起切開。弄上燻架。燻木屑燒之。越時細身。偏黃為佳。食時切條。用蔥油蘸之。一蔥油製法詳前。味香而美。

二九 燻田雞秘訣

〔煨法〕

將田雞去頭及皮。洗淨。然後瀝乾。再以醬油。葱酒等酒之。少許。倒入油鍋中。燒之。待連撈起。偏體成淡黃色。手撈燻架。然後再以細木屑。燻火。燒之。俟入小箇者。以引香味。燻造時。香氣襲人。

病者開胃。取出置之。極佳。可作不備之需。食時以葱和油。煎成蔥油。隨燻隨食。其不可言。煨物中國一無二之良品也。

三〇 燻鰻秘訣

〔煨法〕

將鰻殺去腸洗淨。用鹽醃於盆中。少頃取出。盤大匙上。成袖狀。然後上炭燻。燒之以手時時旋轉。使不枯焦。燻熟。澆以醬油。黃酒。蔥薑等汁。俾有香而有味。待燻至偏黃。放入盆中。食時再用好醋蘸之。美難勝言。

三一 燻蘿蔔秘訣

〔煨法〕

將蘿蔔洗淨切條。用鹽醃於缸中。以石壓緊。越四五日撈起。瀝乾。向日光中晒之。俟乾。手撈燻架。

架。然火燻之。煙就上壇。重重燻以香料。陳酒。赤砂糖。封面再用蜀黍繫扎其口。約一月有餘。可食。香不可言。

三二 燻百葉秘訣

〔燻法〕

將百葉洗淨。擦緊。用物壓扁。然插入鍋燒之。和以醬油及水。燒透取出。平鋪煙架上。然火燻之。揭黃取下。切成片片。放入盆中。和以蔥油。食之。非常清香。

三三 燻香干秘訣

〔燻法〕

將香干用刀劃入深三分之一。小方塊。和菜。香。則不入味。故內滿內燒之。燒就將起。平鋪煙架。然火燻之。刀架內微旺。以煎乾之。蔥油。燻至。

揭黃便可以食。食時仍以蔥油蘸之。其味更佳。

第四章 炸烤部

一 炸豬排秘訣

〔作法〕

取豬肉。或雞。牛。鴨。肉等。用醬油。料酒。薑。蔥。等。先行漬浸。在鉢內。隔三十分鐘。取出。入鍋。先行燒。使將豬排。或雞。牛。鴨。等。放入油鍋。開聲。急。將鍋蓋關住。聽其響聲。微。方可開蓋。用鐵刀。打撈翻身。見其四面發黃。便可撈起。置氣油滴。將炸好之豬排。牛。鴨。等。排。另入一鍋。和茴香。素。油。炒。幾。霎。時。使下。醬油。酸。醋。再。燒。再。炒。更。下。白。糖。見其汁已稠。濃。色。已。深。紅。即可起鍋。乘熱。供。食。味。很。酸。美。

二 炸魚鬆秘訣

〔炸法〕

取雞蛋麵粉、紹酒、食鹽，拌在一起，務使均勻。然後將小魚或蝦，亦行拌入，成稀薄漿糊，拌就。取油入鍋，先行燒沸，便將魚用筷鉗入油鍋，帶起連魚約二三尾一次（多則不易炸透），見其四面發黃，即可起鍋，盛盤供食，味很甜美。

三 炸油肉祕訣

〔炸法〕

取肉和水，入鍋先行燒熟，一道下細酒二道下鹽，燜其一個八分度，取出入鍋，先行燒沸，使將已熟爛之肉塊，投入油鍋，調聲，是箇鍋蓋，聽其響聲低微，方能開蓋，可取幾塊，將肉攪勻，炸至四面浮黃，便將肉塊放入鉢中，這些細酒，更傾入冷水半鉢，並蔥一把，隔了三十分鐘，將鉢內之連肉和水，一升傾入鍋中，加些香油，再

行燜透，見他肉塊已爛，加入白糖一匙，味和之，攪即可起鍋，盛碗供食，味很肥美。

四 炸兩前蝦仁祕訣

〔炸法〕

取蛋白、茶葉、紹酒、食鹽、蝦仁等，拌在一起，取油入鍋，先行燒沸，將蝦仁等用湯勺盛之，入鍋，擺動霎時，取出，盛盤供食，味很清香。

五 炸脆祕訣

〔炸法〕

取脆用刀切花，先用醬油、紹酒、清浸片時，再用芡粉敷拌，取油入鍋，先行燒沸，將脆投入，開聲，便將筷打動均勻，見其四面發黃，即可撈起，盛盤供食，脆嫩無比，味極肥美。

六 炸蝦球祕訣

〔炸法〕

取蝦仁、蛋白、荸薺、蔥、鹽、料酒、豆粉等，拌在一起，捏成圓形，將做就之蝦球，投入油鍋，炸至四面黃透，便可起鍋，盛盤供食，味很香嫩。

✓ 七 炸粉肉片秘訣

〔炸法〕

取米粉和雞蛋清，拌在一起，攪和些水，使成稀薄漿糊，使將清好之肉片，亦入漿糊，拌勻之後，取油入鍋，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。

八 炸鱖魚秘訣

〔炸法〕

取油入鍋，先行燒沸，使將清好之魚片，投入油鍋，實行爆炸，時時炒攪，見已炸透發黃，便可起

〔炸法〕

取調就之麵粉，塗在刀魚身上，取菜油入鍋，先行燒沸，使將刀魚，投入鍋中，炸透黃透，取菜油，加入鍋中，先行燒熱，將炸就之刀魚，投入再爆，炸透起鍋，盛盤供食，味極香脆。

九 炸刀魚秘訣

〔炸法〕

取春卷皮支，在飯鍋上蒸熟，然後張張攤開，將肉絲用蒜細上，包裏成圓，將使肉汁不能漏出，取油入鍋，先行燒沸，使將包就之春卷，逐個浸

一〇 炸春卷秘訣

入真粉汁內。滾甲放入油鍋。炸爆黃透。方可起鍋。乘熱供食。味很香脆。且極鮮美。

一 炸油酥餃秘訣

〔炸法〕

取麵粉四六分開兩處。四分之中。用七油三水拌勻。六分之中。以三油七水拌勻。拌就。搗成小塊。兩頭相等。然後以大包小。揉圓。若用麵棍。長隨手搓轉。好似竹管。將管豎立。用手壓扁。好似銀餅。使將餃餡。用手包入。將兩對折。捏緊。餃邊。捏就。乘熱再將餃邊。將轉。好似將瓦（餃心須空。不可捏緊）。滾油入鍋。先行燒沸。使將油滾。投入炸爆。時時翻動。見其炸爆黃透。便可起鍋。貯藏密蓋。隨時供食。味很鮮美。

二 炸蝦包子秘訣

〔炸法〕

取油入鍋。先行燒沸。使將細油包。裹蝦仁。成圓球形。和龍眼大小。包就。投滾油內。使其滿粘蛋汁。放入油鍋。炸爆黃透。使就起鍋。成盤。乘熱供食。味很鮮美。

一 三 炸香蕉餅秘訣

〔炸法〕

取雞蛋白糖。麵粉。香蕉等。拌在一起。搗至成糊。然後置入模型內。製成各式餅形。取滾油入鍋。先行燒沸。使將製成之各式餅。投入油鍋。炸爆黃透。見其四面黃透。便行起鍋。成盤供食。味很鮮美。

二 炸蝦餅秘訣

〔炸法〕

取油入鍋。先行燒熱。每飯一餅加入菜油一錢。取匙撈蛋糊一勺。傾入油鍋。攤薄之。使成藕大圓形。便將鮮蝦肉。炸。諸油等置在其上面之中央。更將蛋糊一勺。澆在鮮蝦肉上。將油之上面。下面炸透。翻身再炸。兩面俱黃。方可起鍋。如此輪流。直至炸完。便可供食。味極鮮美。

一五 炸素排骨祕訣

(炸法)

取油入鍋。先行燒沸。將油麵筋包裏之藕絲條。投入油鍋。實行炸爆。見其黃透。使即撈起。瀝盡油滴。將炸就之麵筋絲。和雞蛋白糖。醃粉等。用烈火入鍋攪炒。汁溫起鍋。便可供食。味和其排骨無異。

一六 炸胡桃肉祕訣

(炸法)

取油入鍋。先行燒沸。將去皮吹乾之胡桃肉。投入油鍋。即行炸爆。時時翻動。見已黃透。便可起鍋。乘熱將白糖拌入。以便供食。

一七 炸米肉圓祕訣

(炸法)

取油入鍋。先行燒沸。後將炒米肉糜。攪成之內。開投入蛋白汁內。並即投入油鍋。炸爆黃透。即可起鍋。或當供食。味極鮮美。

一八 炸玉蘭片祕訣

(炸法)

取油入鍋。先行燒沸。後將玉蘭餅或荔枝片投入蛋白汁內。使他滿盤蛋糊。便入油鍋。炸。待玉蘭燒。即行起鍋。或當供食。味極鮮美。

一 炸藕片秘訣

〔炸法〕

取油入鍋。先行燒沸。將肉腐塞入藕孔中。用刀切成長片。外敷麵粉。投入油鍋。炸爛黃透。使即起鍋。或並供食。味根清鮮可口。

二〇 炸五香魚秘訣

〔炸法〕

取油入鍋。先行燒沸。俟將鯉魚投入油鍋。炸爛黃透。使即起鍋。或並供食。味根清鮮可口。

二一 炸烤果秘訣

〔炸法〕

取香油二斤。倒入鍋內。先行燒沸。俟將糯米粉攪成之烤果。投入油鍋。炸爛黃透。使可起鍋。或並供食。味根甜美。

二二 炸糕乾秘訣

〔炸法〕

取香油入鍋。先行燒沸。俟將糕乾投入鍋內。翻動幾遍。見已黃透。使可起鍋。隨時供食。味根甜美。

二三 油炸山渣秘訣

〔炸法〕

取油入鍋。先行燒沸。俟將已拌勻之蛋。及蔥粉。攪入煎透。並將山渣一方塊。切成小塊。以匙如前煎透。即可食之。味根甜美。

二四 炸薑香卷秘訣

〔炸法〕

取油入鍋。先行燒沸。將雞蛋。香粉。每樣成一卷。投入。翻起糊內。待其散滿。更投入油鍋。翻復炸。見已黃透。即可起鍋。或宜供食。味極香脆。

二五 炸鷄鴨脆秘訣

〔炸法〕

雞鴨之清炸脆。皆以鷄鴨脆。切花。拌以芡粉。醬油。煮滿。再用油炸。雞鴨脆。究竟不如京中之炸脆。味美也。其法以脆切塊。不易切花。拌以酒醬。〔去腥〕。過油。俟色稍變。取出。拌以老醋。〔去腥〕。再用油炸。成熱。加花。〔炸黑〕。及食鹽。少許。食之。香脆味純。

二六 炸火腿圖秘訣

〔炸法〕

取麩色數心一兩。和以雲腐。〔取精去肥〕。五兩。打鷄子二枚。加入調勻。用少許麩粉。圓之。如球形。置油內煮之。熟後。陰涼。食之。頗美。

二七 炸刀魚秘訣

〔炸法〕

刀魚。剝細而多。不宜烹食。法將魚之鱗。刮去。淨洗。薄切。成寸段。略加鹽。醃兩小時。〔宜淡些〕。取出。晒半乾。用麩粉。醬油。水等料。調成薄糊。滿塗魚上。先置發油鍋中炸兩次。然後以蘇油炸酥。香脆適口。佐酒尤宜。

二八 炸冰葫蘆秘訣

〔炸法〕

將精油切。成細塊。如羔然。以玉鹽拌之。然後捏成圓形。形若桂圓。移之盤內。底撒鋪乾。麵以壓。

節之。則豬油。益而過數以匙。再將雞蛋。同乾麵。粉一同打和。常油先入鍋中煎。乃以匙取圓。豬油入蛋浸之。使即起。收入鍋中。煎黃。即取出。另置一盤。和斯粉。速冰。煎黃。成矣。

✓二九 煎蝦餅秘訣

〔炸法〕

雞大蝦。剪去鬚尾。浸好醬油中。久以乾麵粉。加冷水及醬油（醬油之多寡。以鹹為度）攪成厚糊。乃將此糊一匙。入油鍋中（油以多為妙）速以蝦三四只。置糊上。炸之。使兩面微黃。可食。味頗香美。但此餅宜乘熱食之。冷食味遜。

三〇 炸白蓮瓣秘訣

〔炸法〕

五六月間。白蓮花盛開。取其初放而無疵之瓣。照以雞蛋清和稀麵粉。入油鍋炸之。現微黃後。剝白棉於其上。食之香脆可口。亦可將以前香氣。若以肥夫菊花和法製之。芳香尤烈。

三一 煎蛋餃秘訣

〔炸法〕

將肉洗淨。用刀先斬碎。和以酒。蔥。醬油等。再將蛋殼去打和。然後燒熱其鍋。以豬油在鍋底擦之。出油。即起蛋一匙。倒入鍋底。再用筷將肉置於中央。待蛋皮漸老。用筷包轉。確如一餃。翻身數次。便可燒起。食時須再入鍋重燒之。

三二 烤兔子秘訣

〔炸法〕

將野兔子皮剝下。其破肚洗淨。耳鼻尾已須剝

周全。四蹄割去。將四條腿彎曲貼身。用鐵絲將
後半邊去。將頭用小鐵條從口裏串過。和活兔
腿頭之狀。先將兔手肘切碎。加肉。房。香。菜。胡。椒。
陳。酒。食。鹽。用。雞。蛋。調。和。塞。入。肚。內。烤。時。先。用。火。
子。又。將。菜。園。小。孔。用。雞。蛋。酒。擦。一。擦。掛。在。火。上。
用。乾。麵。粉。塗。抹。在。外。面。烤。熟。揭。去。麵。粉。再。用。
生。雞。蛋。擦。在。週。身。隨。時。黃。色。香。脆。留。諸。煩。惱。味。
超。羣。

三三 烤鴨秘訣

〔烤法〕

將鴨殺就。去毛雜。洗淨後。入鍋加陳酒。食鹽。燒
至半熟。撈起。用紙又又烘。入灶內烘之。烘至黃
脆。即可供食。食時。蘸以甜蜜醬。味甚香脆。

三四 烤牛肉羊肉秘訣

〔烤法〕

大精選。先烤有骨頭之一面。烤熟再反過來。每
次進一點。不多一刻時候。即可烤熟。烤時用酒
放在肉下。所出之滲汁。可流在肉上。未熟之前
半小時。用乾麵粉。撒在肉上。以防粘焦。

三五 烤鰻魚秘訣

〔烤法〕

將鰻魚用刀切破。去刺。然後加陳酒。醬油。松仁
雪菜。熟。等。作。料。取。模。井。勻。清。浸。片。時。即。用。煎。油。
包。裹。以。棉。絮。繫。上。鍋。上。蒸。七。八。分。熟。即。可。取。
起。入。熱。油。鍋。內。炸。之。俟。極。黃。脆。撈。起。即。熟。外。焦
里。嫩。真。常。香。美。

第五章 炙部

一 紅燒鵝秘訣

〔煮法〕

取雞入鍋和葱薑一些清水三碗。(最好用雞湯)開蓋燒滾沸騰之後將麵頭傾入再燒一沸改用文火加入醬油見其六分成熟將麵頭加入(惟用雞骨作和須待十分成熟後方可加入)再燒再燒見已十分成熟使將白麵下鍋味和之後即可起鍋加些蔥油以便供食

✓ 二 煮雞湯祕訣

〔煮法〕

取雞鴨肉等和水入鍋燃火開煮見湯將好酒倒下去殺腥氣開蓋再燒見已五分成熟將麵頭加入味和之後再燒再燒此時須用文火見已十分成熟使將雞鴨肉等提出他用然後另清雞湯將雞湯加熱使沸則湯內之油汁漸浮水面此時使將麵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綠血傾入攪和則湯面滿淨血沫打盡在火上微沸使清冽和氣然後將他菜輕品而味必鮮美

三 紅燒肉祕訣

〔煮法〕

取肉入鍋和葱薑好酒醬油等同煮一沸取清水二碗加入肉內改用文火燒至二時見已九分成熟將冰糖投入肉中此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進食上面須度大盆以防汽水沒入致減原味慎之慎之

四 煮神仙肉祕訣

〔煮法〕

取肉塊入砂鉢。並將食鹽、醬油、蔥薑、清水、冰
糖等物一併和入。密封鉢口。將圓封之肉鉢移
置花鍋。鍋上鍋蓋。用柴圍七個。先在鍋底燃燒
隔至一刻鐘後。再燒柴圍五個。再隔十分。又燒
柴圍三個。如是共燒柴圍十五個。當時不滿半
句鐘。其肉已熟爛可食。其味肥美。

五 黃糯米鴨祕訣

(煮法)

取慈薑食鹽。納入鴨肚內。用手通擦內部。然後
置入一品鍋內。施入紹酒壹斤半。急將鴨鍋安
置炭爐上。文火燃燒。不可落蓋。六時後鴨便成
熟。起鍋供食。味很鮮美。

六 白炖鷄祕訣

(煮法)

取食鹽慈薑。納入鷄肚內。用手通擦。放入瓦鉢。骨
頭向上。須快燻下。傾入鷄汁湯一碗。(主雞骨
得水為度)。並大蔥蒜葉冬筍片等。然後將蓋
關好。用紙封糊。不使出氣。移置鍋中。鍋中須成
清水半鍋。能沒瓦鉢之大半。鍋上鍋蓋。用柴引
火。在鍋底燃燒。隔至刻許。鍋內加入清水一次。
勿使湯乾。然後隨加。時時能沒鉢過半為度。兩
點鐘後。使能成熟。將鉢供食。味很鮮美。

七 黃梅花肉祕訣

(煮法)

將油鷄燒熟。將梅花肉片。浸入蛋碗。放投油中。
因係打撈。勿使併塊。見色爆透。即可起鍋。將鷄
湯另入他鍋。同下冬筍冬菇大蔥及梅花肉等。
關緊鍋蓋。不使洩氣。然後用文火燻煮。以酥為
度。即可起鍋。成碗供食。味很香美。

八 黃牛肉祕訣

〔煮法〕

取清水半鍋。燃燒使沸。便將牛肉蘿蔔。葱薑蒜。香。先行投入。見其沸騰數丈。將蘿蔔取出。傾入醬油。再燒數透。即可起鍋。切片或盆。以便供食。

九 黃豬肉祕訣

〔煮法〕

取鍋湯入鍋。先行燃燒。待其沸透。將肉片。蒜。薑。同時投入。開蓋再燒。二透之後。改用文火。使其熟爛。便可起鍋。連湯供食。味極清美。

一〇 黃肉鬆祕訣

〔煮法〕

取熟肉汁湯入鍋。和以肉塊。薑汁。紹酒。醬油等。

一一 紅燒頭尾祕訣

〔煮法〕

同煮待其肉質酥爛。湯汁乾。便即取起。將已熟之肉塊。用手搗成碎塊。取油炒鍋。見鍋已熱。將碎肉在鍋上。用文火慢煮。用鐵刀反覆轉其乾燥。使成製品。收藏鐵罐。隨時可食。

一二 黃燜黃魚祕訣

〔煮法〕

取油入鍋。先行燒沸。便將頭尾（或肚膾）側入。霎時反身。見已焦透。將好酒傾下。攪開鍋蓋。霎時再閉。便將醬油湯汁。加入同煮。二透之後。再加白糖。味和之後。便將豆粉傾入。用鐵絲攪。見其湯汁稠膩。便行起鍋。湯中胡椒。諸些蒜油。煎熟供食。味極肥美。

取魚塊和醬油、食鹽、蔥、薑、清水等，先行入鍋，引大熱，燒一透之後，將好酒傾入，至時即下和順，再燒二透，拌入白胡椒和味之後，再將片刻，便可起鍋，酒香蒜油，以便供食，味極肥美。

一三 黃鰱魚頭秘訣

〔煮法〕

取油入鍋，先行燒沸，然後將魚頭，整置油中，任其煎爆一面黃透，再舉一面，待至四面黃透，將紹酒傾入，魚中即行開蓋，至時揭開，使將醬油、食鹽、清水等，同時加入，開蓋再燒，改用文火，帶糊等，食料其魚頭行將酥解，將白胡椒加入，此時火可加烈，和味之後，便可成盆起鍋，加些香料，以便供食。

一四 黃魚圓秘訣

〔煮法〕

取清水入鍋，先行燒沸，不可過熱，若熱可加冷水，一面用三手，在酥中，搗極魚料，將食料二指，合作圓形，使搗中魚料，在圓中擠出，成一彈丸，落入滾水，浮於水面，（快手每刻鐘，可擠出數百粒），俟丸形結實，則湯可加熱，煮熱後，起將雞汁湯、火腿、冬菇片及蘿蔔等，倒入鍋中，（另置一鍋），先行燒沸，然後將魚丸投入，再燒二透，便可起鍋，成碗供食，味極鮮嫩。

一五 黃白湯魚秘訣

〔煮法〕

取清水、食鹽、蔥、薑、豬油等，作料入鍋，先行燒沸，再將鮮魚投入，燒至一透，將好酒倒入，開蓋再燒二透，為止，即可起鍋，以便供食，其味頗佳。

一六 黃翅蝶魚秘訣

〔煮法〕

取雞汁湯、香菌、蹄膀、火腿片等，入鍋先煮，待其百沸，即將燻鱸魚投入鍋中，開蓋再燒，兩邊以後，即可起鍋，和入薑汁、蒜油，以便供食。

一七 黃川湯魚片祕訣

〔煮法〕

取魚片入碗，用醬油、黃酒、薑、蔥、白醋等，清浸刻許，然後將豆粉和水，敷於魚片，將清水倒入鍋內（最好雞湯），和入醬油、薑、蔥（如用雞湯，醬油可以不用），大腕筍片等，先行煮沸，然後將拌豆粉之魚片，投入鍋中，並下綠酒，再煮二透，即可起鍋，加些蒜油、胡椒，以引香味。

一八 黃蝦仁凍祕訣

〔煮法〕

〔煮法〕

取蝦仁、雞湯、肉皮、豆相、等，入鍋先煮一湯之後，將好酒倒入，再沸之後，更將蛋黃加入鍋中，不可再破，再沸之後，盛入淺鉢，安置水箱，明晨或凍，切片或盛，便可供食，其味鮮美。

一九 黃糯米香腸祕訣

取豬腸切斷，長約尺許，一端先用藤線結紮，然後將醬油、糯米，納入腸中，待其納滿，一端又用藤線結紮，將清水、醬油、茴香等，先入鍋中，更將糯米、豬腸同時加入，煮至熟，燒後，待至熟，將酒倒入，開蓋再燒，改用文火，帶煮帶湯，待其水汁漸乾，香腸成熟，即可起鍋，起鍋之後，取刀將香腸切成薄片，然後用蒜油，另入一鍋，煎麥香腸，其味供食，其味肥美。

二〇 黃魚鮫祕訣

〔煮法〕

取如蝴蝶魚樣子之切開魚片中夾豬肉蝦米
蔥花蒜油做成之鍋用魚皮裹封使不懸落個
個做就將雞湯入鍋先行煮沸然後將魚餃投
入倒些好酒燒煮二透使即成熟或碗或鍋如
些蒜油胡椒便可供食。

二二 煮魚鬆秘訣

〔煮法〕

取油入鍋偏登鍋底先行煎透（須用文火）
將粹乾之魚肉入鍋將開用細時時炒攪水分
斷此纖維自然蓬鬆更以蔥薑蒜油白胡椒油
等或成之香汁滴入魚鬆鍋內使其入味再行
焙乾即成魚鬆裝罐貯藏以便可食。

二三 煮鱸魚秘訣

〔煮法〕

取雞湯先入鍋中燒煮沸騰方將鱸魚冬筍大
腿掌油等一同加入關蓋再燒二透之後使即
成熟起鍋或碗以便供食其味頗美。

二二 煮蝦腦羹秘訣

〔煮法〕

取蝦腦汁雞湯火腿片冬筍片薑油食鹽等先
行入鍋燒煮沸騰將好酒倒入待其再沸使將
鮮薑加入再煮一沸味和之後加入臘蝦用細
性攪見已稠服適度即可起鍋滴些蒜油以引
香味。

二四 煮茶葉蛋秘訣

〔煮法〕

取雞蛋先入鍋中燒火燒煮見已沸騰急連取

出。加入冷水。再煮再煎。二次之後。將鍋蓋敲。作碎。使多裂。然後用清水。茶葉。食鹽。醬油等。再行燒煮。其入味為度。其味當具異常。

二五 煮大蛋秘訣

〔煮法〕

取打和之蛋汁。灌入結尿泡內。見已成熟。用蒜。煉。繫其口。更用油紙包。至便不進水。將豬尿。泡。沉入井底。隔夜。取出。和水。燒煮。二。三。便熟。從。泡。視之。則黃中白。固。潔。若。天。蛋。味。甚。肥。美。

二六 煮羊血羹秘訣

〔煮法〕

取高湯入鍋。和入筍絲。先行燒沸。將羊血絲。攪。輕。倒。入。用。筷。攪。勻。勿。使。碎。斷。更。將。雞。蛋。汁。四。環。沃。入。此。時。倘。欲。置。醋。亦。可。加。入。如。欲。仍。將。竹。筍。

輕。攪。攪。勻。味。和。起。鍋。湯。些。胡。椒。即。可。供。食。味。甚。鮮。美。

二七 煮淡菜秘訣

〔煮法〕

取紫油入鍋。先行燒沸。然後將淡菜。豬肉。一同。倒。入。用。匙。炒。攪。待。其。爆。透。將。好。酒。倒。入。開。鍋。關。住。鍋。蓋。霎。時。揭。開。加入。薑。汁。肉。露。開。蓋。再。燒。改。用。文。火。帶。烟。帶。煮。愈。烟。愈。妙。見。已。十。分。成。熟。將。白。糖。加。入。再。煮。再。燉。味。和。之。從。方。可。起。鍋。以。便。供。食。味。甚。鮮。

二八 煮蝦蟹羹秘訣

〔煮法〕

取高湯入鍋。先行燒沸。便將冬筍。火腿。和入。同。煮。更。將。打。和。之。蛋。汁。傾。入。湯。中。用。筷。攪。攪。待。其。

沸起將鯉魚肉、雞蛋黃、同時加入。見已沸起。倒
入紹酒。再行沸起。加入白糖。味和之後。即下笑
粉。用鐵攪。使稠膩。這度。便可起鍋。加些香料。即
可供食。

二九 鴨煮腦湯祕訣

〔煮法〕

取雞湯入鍋。先行燒沸。後將鴨腦、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。其味鮮美可口。

三〇 紅燒茄子祕訣

〔煮法〕

取油入鍋。先行燒沸。使將茄子。投入炸爆。炸透
取起。將餘油。勾去。鍋中可稍騰些。將肉絲
蝦米。入鍋炒爆。霎時。便下好酒。再將片。煎更將

蒜泥、醬油、高湯、白糖等。加入。不停炒。待其肉
汁漸乾。便可起鍋。加些麻油。以引香味。

三一 黃橘絡湯祕訣

〔煮法〕

取橘肉、白糖。或入碗中。將開水。沖下。用匙攪勻。
便可供食。味很甜美。

三二 黃豬舌頭祕訣

〔煮法〕

取洗淨之豬舌頭。和入醬油、清水。入鍋。先
將煮沸。再紹酒。倒入。開蓋。再燜。見其行將熟爛。
使掌白。極酒。入。再燜。片刻。味和之後。即可起鍋。
用刀切片。或食供食。味很鮮美。

三三 紅燒冬瓜祕訣

〔煮法〕

取油入鍋。先打幾沸。將冬瓜細入。四面煎。待其酥透。便將醬油。清水。同時加入。再煮一透。更將白糖。加入鍋中。味和之。候方可起鍋。如些麻油。以引香味。

三四 黃素肉丸祕訣

〔煮法〕

取豆腐丁。鹹筍丁。榨菜丁。金針。木耳。腐乳。腐豆。粉等。同拌和勻。用手製成圓球。個個安放瓷中。將油入鍋。先行燒沸。然後取素肉圓放入。煎爆。待其四面皆透。將清水。醬油。及金針。菜。油。麵筋。腐丁。等和鹽。同時加入。燜煮二透。方將白糖。酒。入。再燜片刻。味和之後。即可起鍋。或酌供食。外加蒜油。以引香味。

三五 黃羊肉祕訣

〔煮法〕

取羊肉入鍋。和入清水半鍋。單煮一個。煮大。便。瘦。待至沸騰。將去浮膜。腎清之後。將蘿蔔。取出。棄去。應將細酒。傾入。待其再沸。更將醬油。食鹽。同時加入。改用文火。煮爛。蓋後。見其十分酥爛。將冰糖。投入。文火燜透。待其溶解。味和。便可起鍋。滴些蒜油。以便供食。

三六 黃鍋巴湯祕訣

〔煮法〕

取雞汁。湯入鍋。和蒜苗。同煮。味甚佳。淡。如些醬油。煮到百沸。方可起鍋。或入大碗。以便供食。將麻油。入鍋。與雞湯。同時燒沸。油鍋燒沸。急將鍋已投入。待透。取起。放入鹽。即可供食。其味極佳。

三七 黃入珍麵祕訣

〔煮法〕

取各種粉麵。用雞湯拌在一起。用杖打淨。用刀切細。使成八珍麵。裝盒貯藏。隨時可食。食時祇將麵麵預置碗中。用沸水泡下。便可食矣。其味肥嫩。

三八 黃入寶豆腐秘訣

〔煮法〕

取雞湯入鍋。和味燒沸。〔須略鹹〕將入寶〔嫩豆腐〕、蘆筍、火腿、雞肉、紅子、文子、薑、蒜汁。〔一升〕列入。燒至二道。便可起鍋。或晚供食。味很鮮美。

三九 黃肉塞辣椒秘訣

〔煮法〕

取肉糜。用蒜塞入辣椒肚內。隻隻裝就。便將高

湯、冬筍、火腿片。先行入鍋。與燒沸。將塞好之辣椒。投入鍋中。用烈火燒。二沸之後。即可起鍋。酒些蒜油。以便供食。味甚肥鮮可口。

四〇 黃肉心蛋秘訣

〔煮法〕

用文火燒熱鍋子。將油一匙。在鍋底鋪抹。見其出油。即將油置在旁邊。匙入蛋汁一匙。蛋過竿油。四邊滾起。成薄餅狀。當取肉糜一匙。〔於盤中〕大小一置於其中。用銀刀將蛋一面輕壓。翻起。作成餃形。兩面煎黃。便即翻起。如此輪流。待至飯完。將燒就之蛋。隻隻重行入鍋。加入高湯。開釜燒煮。數道之後。方能成熟。起鍋供食。味很可口。

四一 黃水雞鬆秘訣

〔煮法〕

取田雞和入紹酒。食鹽。薑。蔥等。先行煮熟。盛入鍋中。或湯煮熟。取出去骨。榨去水分。將掌油入鍋。先行燒熱。即將榨乾之田雞肉。排攤鐵盤。攤入鍋中。用文火烘焙。一面將鐵刀時時翻轉。田雞之內軟。焙乾之後。將軟薑。蔥。更將薑油。煮乾之薑汁。傾入。再行焙乾。便可起鍋。酌鹹。蘸中。隨時可食。

四二 煮鷄鬆秘訣

〔煮法〕

取掌油入鍋。用文火燒熱。燒熟之後。將鷄肉排置鍋底。微烘略乾。並將鷄骨。連手磨爛。將軟薑。蔥。雞糞。焙乾之後。將薑。蔥。油等。煮乾之薑汁。酒入鍋內。使其入味。再行焙乾。便可成起。酌鹹。蘸中。隨時可食。

〔煮法〕

取糯米。拌些桂花。放入蒸籠之後。兩餅折。浸竹筴。筴。將藕。裡置鍋中。和入清水。燃火使燒。沸騰之後。改用文火。慢燒帶粥。以爛為度。熟後取出。取出竹筴。用刀切片。裝入盤中。酒也酌。隨時可供食。味美耐飯。

四三 煮糯米塞藕秘訣

四四 煮蛋湯秘訣

〔煮法〕

取湯先入鍋中。和準味道。加入紫酒。百沸為度。將配足完備之蛋汁一碗。倒入鍋中。一連便說。起鍋。盛碗。上面鋪些大蔥。蒜屑。以引香味。

四五 煮蟹粉獅子頭秘訣

〔煮法〕

取蟹肉、猪肉、豆粉三物并在一起。用手攪成圓球。每個重五錢中。將油入鍋。先行燒沸。便將攪就之獅子頭。逐個投入油鍋中。四面煎透。離透之後。以好酒倒入。為開鍋。少時轉開。乃將醬油、食鹽、清水、菜心同時加入。再燒二透。加入白醋。味和之後。即可起鍋。酒些蒜油。便可供食。

四六 煮五香肉秘訣

〔煮法〕

取油入鍋。先行燒沸。便將猪肉落鍋。引燒臘炒。離透之後。將好酒、醬油、甜醬、冰糖加入。改用文火。燉煮至皮少須再加茴香、花椒。再煮十分鐘。其汁已成黏液體。或入大盆。涼冷凝結。便可供食。味很香。

四七 煮凍蹄秘訣

〔煮法〕

取蹄膀入鍋。和水燒煮。一透之後。用刀在肉皮上划割。再燒再刮。務使十分潔淨。然後在清水漂清。瀝乾。取好酒和水入鍋。燒煮。先用烈火。燒改文火。漸漸燜煮。待其極爛。將骨提出。將鍋中鮮蹄、零物搗碎。此時便將醬油、食鹽、好酒、冰糖、五香已等一鍋加入。再煮數沸。可將五香已提出。加入浮菜一盤。溶解之後。連湯或入淺鉢。俟冷凝凍。切條供食。其味無窮。

四八 煮麵數蟹秘訣

〔煮法〕

取菜油入鍋。先行燒沸。將鮮蟹用刀劈斷兩片。急將斷開之處。投入麵粉碗中。使其黏塗。則蟹實不致流去。乃入油鍋煎離數粉之處。隻隻新就。待其離透。將好酒傾入。開聲。急關鍋蓋。不使

走氣。霎時揭開。乃將醬油。清水。白糖。等作料。徐徐加入。再燒一滾。（碗內之麵。類和些水。攪勻。候用。）使將麵粉倒入。用筷攪拌。使其和勻。見已湯汁成糊。稠度適度。使即起鍋。便可供食。

四九 黃葛仙米湯祕訣

〔煮法〕

取鷄汁。先行入鍋。燒沸。將仙米。冬筍片。火腿片。香茹等。一同加入。燒沸一滾。便可起鍋。或碗供食。味很鮮美。

五〇 黃千貝湯祕訣

〔煮法〕

取鷄湯入鍋。先行燒沸。將千貝。鷄肉。火腿。冬筍。香茹等。一并加入。燒沸二滾。便即成熟。起鍋。或碗。以便供食。

五一 黃羅漢菜祕訣

〔煮法〕

取鷄湯和生肉絲。先行入鍋。湯至燒沸。可將雞肉。肉絲。魚圓。白菜。扁尖。冬筍。火腿。肉絲。交菜。走油肉。冬筍。雞汁。湯。一并加入。開蓋再燒二滾。之後。即可起鍋。以便供食。

五二 黃鮮菌燒豆腐祕訣

〔煮法〕

取油入鍋。先行燒熱。將豆腐入鍋。四面略煎。以鮮菌投入。並將醬油。清水。同時加入。開蓋燒。煮三滾之後。更將白糖。酒。入。再燒片刻。味和之後。即可起鍋。滴些蒜油。以引香味。煮熟供食。味很鮮美。

五三 黃涼粉祕訣

(煮法)

取清水入鍋(約三碗)先行燒沸。使將洋菜投入。加大熱燒。將使渣滓溶盡。方可起鍋。盛入鉢中。用升水激冷。使能凝凍。將白糖。薄荷。煎湯。或器。激冷。候食。

五四 紅燒白菜秘訣

(煮法)

取油入鍋。先行燒沸。將白菜倒入炒熟。更將醬油調糖。入鍋同炒。使白菜作深紅顏色。即行鋪起。將鍋洗淨。再用素油。倒入燒沸。乃將肉絲。冬菇。蝦米等。入鍋同炒。燒透之後。傾入黃酒。將炒紅之白菜。高湯。醬油等。一并加入。開蓋同燒。二透之後。使將白糖酒入。再燒片刻。即可起鍋。加些麻油。以引香味。

五五 黃水耳毛豆秘訣

(煮法)

取油入鍋。先行燒沸。使將水耳毛豆。入鍋同炒。燒透之後。將醬油。清水。入鍋燒煮。二透之後。加入白糖。味和之。即下芡粉。用絲綫攪。見其湯汁漸凝。側臥速度。使可起鍋。油些麻油。以引香味。

五六 黃杏仁豆腐秘訣

(煮法)

取杏仁汁入鍋。燒火燒煮。一面即將豆粉加入。用絲綫攪。不使煮沸。即行起鍋。涼冷凝結。用刀切塊。將麻油。醬油。清水。入鍋燒煮。見已沸騰。使將杏仁豆腐。加入同煮。再燒一沸。即可起鍋。溫些麻油。以引香味。

五七 黃豆瓣秘訣

〔煮法〕

取豆腐入鍋。和些鹽花。加些清水。煮到八分酥爛。撈起。瀝乾。倒油入鍋。先行燒沸。便將煮酥之豆腐。倒入鍋中。從中拌炒。並將鹹醬。蒜。豆。從成糊。度。更加醬油。沸水。及雪裏蕪。片。使成稠糊。關蓋。少烟。待其稠膩。便可起鍋。撒些蒜油。以便供食。

五八 黃香干絲祕訣

〔煮法〕

取豆腐干。解先行入鍋。和入醬油。清水。水不可多用。先煮一沸。將白糖加入。再燒一沸。味和之後。便可起鍋。加些麻油。薑絲。即可供食。

五九 黃刀魚去骨祕訣

〔煮法〕

剖好五根。鱖魚其一。刀魚之類。有滿鱗。魚而骨之細。而且多。則係難易。法將魚洗淨。以橄欖汁。

塗刀魚。脊骨上。將醬油。刺入。鍋裏上。鍋中。放好酒。少許。醬油。熟油。等。作料。文火燒之。則魚肉。滋落。鍋中。略加菜粉。和之。使魚肉。成厚糊。漿狀。加以香茅。鮮筍片。將魚。放入。盤中。蒸熟。噲。加紅湯。味極鮮美。更無骨刺之患。

六〇 燒魷魚祕訣

〔煮法〕

該魷魚。性硬。如燒不透。不易咬碎。惟先用砂。鹽。加水煮。熟。約五分鐘。再以半湯水。浸一晝夜。刮骨洗淨。清水。滷至三日。提取出。用刀。切。成。骨。時。塊。或。於。器。內。醬。油。老。酒。浸。漬。之。少。加。薑。末。以。免。魚。腥。起。一。小。時。之。久。再。以。鹽。焗。注。水。調。劑。五。味。加。鹽。油。香。蔥。煮。至。大。沸。以。成。湯。食。時。用。蒜。夾。魚。

一。此。湯。於。熱。湯。中。啖。之。清。脆。可。口。

六一 黃雞蛋肉圓秘訣

〔煮法〕

此。品。之。製。法。頗。難。故。每。尋。不。易。得。其。法。先。將。鮮。雞。肉。斬。碎。調。以。酒。糖。醬。油。等。取。鮮。雞。蛋。一。乳。於。湯。中。將。蛋。白。除。淨。傾。出。俟。其。白。盡。用。著。入。鼓。中。輕。輕。攪。之。一。鼓。不。可。破。一。別。以。一。圓。或。其。黃。將。碎。肉。納。鼓。中。不。可。太。多。然。後。將。蛋。白。滾。入。以。皮。紙。封。其。已。破。之。口。手。握。而。壓。之。務。使。其。蛋。白。勻。布。鼓。肉。之。四。周。俟。即。將。入。水。中。煮。二。十。分。鐘。取。出。碎。殼。食。之。味。美。絕。倫。

六二 黃牛肉汁秘訣

〔煮法〕

先。將。牛。肉。一。磅。切。成。小。塊。置。於。開。水。小。瓦。鍋。中。

〔煮法〕

六三 黃神仙肉秘訣

用。紙。封。固。酒。醬。等。均。可。不。用。然。後。再。置。於。大。瓦。鍋。中。隔。湯。煮。之。下。煮。皮。圓。七。八。個。上。買。以。布。巾。使。大。氣。不。散。如。是。約。經。三。時。牛。肉。已。變。成。汁。矣。汁。味。不。淡。藥。房。內。所。售。者。價。廉。物。美。諸。君。可。一。試。之。再。此。肉。若。置。於。雞。汁。罐。內。煮。之。更。佳。

將。肉。切。成。方。塊。置。於。瓦。鍋。中。配。以。酒。醬。等。然。後。封。固。放。於。鐵。鍋。中。一。鐵。鍋。內。宜。乾。一。先。燃。七。個。蒜。苗。圓。十。五。分。鐘。再。燃。五。個。蒜。苗。再。隔。十。分。鐘。再。燃。三。個。蒜。苗。如。是。共。燃。十。五。個。蒜。苗。不。滿。半。句。鐘。其。肉。即。可。食。且。肉。味。濃。厚。肉。湯。清。淨。存。意。大。變。者。可。比。〔按〕。整。雞。鴨。亦。可。此。法。製。之。

六四 黃菜鴨秘訣

〔煮法〕

用最肥之鴨。勿下水。乾退毛後。挖一孔。取出腹內各物。放入好蜜乾菜。先用豬油下鍋深炸。乃置鴨其中。烹之至熟。取出。刮去外皮。切肉食之。味甚美。

六五 養神仙鴨祕訣

〔煮法〕

宰鴨一隻。洗淨。去腸雜。以食鹽一小杯。置鴨肚內。將鴨安入一品鍋。以頂好黃酒三斤。加入其內。蓋好。置炭爐中燉之。約自午及至下午。即可食。其味甚美。

六六 養酥魚祕訣

〔煮法〕

取魚十斤（即鮑魚）剖洗。魚腹着鹽少許。見

〔煮法〕

二十斤。去淨皮。或鹽。以一半鋪鍋底。將魚頭向鍋底一端安放。用鹽蓋上。入麻油二斤。醬油三斤。元醋四兩。薑二兩。切碎。用椒末五錢。酒二兩。清水二碗。蓋鍋。燒沸。使用細水燒二十四小時。鍋底燒水。用最後。再用白家炒之糖。已提之。肉起。即食。酥味甚美。而鮮。

六七 養蔬菇蛋祕訣

以豬小腸一條。末端用線繫緊。將雞蛋和水打勻（雞蛋一枚和水二匙）灌入腸中。至滿。看破亦用線繫緊。置於釜中。煮熟。撈起。俟冷時。用細小刀。切成連環狀。一俟三四刀。連續。然後一刀切斷。復置釜中。加湯及大匙香薑等片。煮之。以湯沸為度。起鍋。則附著於小腸之蛋。均突出為圓形。其形似蛋。味頗鮮美。

六八 黃鹽板鴨秘訣

〔煮法〕

人等自煮鹽板鴨。往往愈煮愈縮。皮裂油乾。既不中看。又不中吃。於是托鴨店代煮者有之。要知鴨店煮鴨。亦無甚奇妙。不過當鴨煮一滾時。提起。向冷水中一浸（名曰洗湯）。再煮再浸。如是三次。則鴨皮不裂。肉不走。然後以文火煮之。不久即達熟矣。余家煮鴨常用此法。初成時。客無異議。自鴨店者。

六九 煮湯糰秘訣

〔煮法〕

將乾糯米粉拌水蒸熟。後將糯米先浸一宵。撈起。瀝乾。洗淨。吹乾。後上磨。磨之用細極之粉。同蒸熟之粉。同拌勻。和。再將肉新爛。盛於碗內。微

和以水。然後以粉一攪。捏成空圓形。將肉用匙匙入。再捏圓之。使不滿為佳。入鍋中燒之。淨起。便熟。即能食之。

七〇 黃水餃子秘訣

〔煮法〕

將肉新爛。或碗盛用。再將麵拌水用杖打成薄皮。然後以四兩餅底。刮成圓塊。中也以肉。稍將便熟。勝和蛋殼。入鍋燒透。便可食矣。但中須搭空。連須極薄。否則食之乏味。

第六章 醬部

一 造甜蜜醬秘訣

〔造法〕

取鹽漬入醬缸。先行曝晒。將晒乾之醬黃糕塊。

領入鹽湯缸內。亦行曝曬。見核塊完全潤透。便用竹條打撈。使之和勻。此後隨時打撈。然其中仍不免有小粒雜混。可上小磨。細細再碾。磨上黏着之醬汁。可用鹽湯洗滌。見質質濃厚。醬色作紅。便為成熟。此時即可供食。或使醬瓜裝不熟也。須收藏入罐。

二 造醬油祕訣

(造法)

取食鹽和清水。領入醬缸。先行晒熱。取倘體量之黃豆。浸入缸內。日夜晒露。俟兩面蓋。每日打撈一次。一月後即是黑色。四五日後。可連取其汁。晒透上鍋。便可供食。此名曰頭水。若再將鹽湯加入缸內。再晒成油。即是二水。味已減色。

三 醬瓜祕訣

(造法)

取小嫩黃瓜。嫩生瓜。小嫩生瓜。小白皮瓜。嫩生。薑。小嫩蒜。白蒜。刀豆。食。鹹。皮。醬。甜。蜜。醬。用。鹽。醋。連。擦。走。大約二三日後。視原料如何而定。將次醬先行煮透。浸透取出。用干粉淨。取煮就之材料。投入甜醬缸內。一月可食。與他無比。

四 醬鮮蘿蔔祕訣

(造法)

取蘿蔔。洗淨。鹽。醃。透。(佛手和皮不必醃透)將已醃透之蘿蔔。納入甜醬。緊實袋口。投入醬油。三日後。使將甜醬。更入甜醬內。數日可食。

五 醬蟹祕訣

(造法)

取肥蟹。用鹽。醃入罐中。四日後。將醃蟹入白湯。

爛和入陳酒、香糟、白糖、上磨芥爛、四塔封口、永久不壞。

六 造辣虎醬秘訣

〔造法〕

取豬靛之雜筋和入鹽湯、入小虛管內、俾從管下、使成條、醬下用絲子感受、牽後取絲、移置日下、曬透收乾、便可供食。

七 醬凝脂秘訣

〔造法〕

取石花菜入鍋、和水及食鹽、燒盡乾透、見已溶化、盛入鉢中、涼冷收凍、切作小塊、將切就之小塊、先投入醬油鉢內、六七日後、更投入甜醬醬內、再隔數日、便可供食。

八 醬乳腐秘訣

〔造法〕

取豬靛之腐塊、用酒醃、烹黃子、紅糖、陳酒等、移入罐、將使均勻、用鹽封口、芷朮再加原露、封罐口、月餘可食、將乳腐塊、而食醃鹽、入缸內、上面磨緊、隔半月、即可供食。

九 醬桃醬秘訣

〔造法〕

取桃肉入碗、和入白鹽、桂花、將桃碗入鍋、蒸透、俾行取出、瀝去水分、用蒜搗和成醬、即可供食。

一〇 醬辣茄秘訣

〔造法〕

取辣茄、擇入醬餅、上面磨緊、數日取出、將辣茄取出、再浸醬油鉢內、半月可食。

一一 製花紅醬秘訣

〔造法〕

取白糖和菜露入鍋煎透。將花紅肉和入。再煎數透。見肉已化。便將藕粉傾入。隨攪隨煮。見已成醬。便可起鍋。加些桂花。東熟供食。味雅香甜。

一二 製枇杷醬祕訣

〔造法〕

取枇杷刺去皮核。將肉盛入大碗。和入白糖。碗面用紙封固。將枇杷碗上飯鍋蒸熟。取出。便行取出。盡去水分。用搥搥搥成膏。即可收藏入瓶。隨時供食。

一三 造桂花醬祕訣

〔造法〕

取桂花入膠湯內。撈過。俾開湯乾。將白糖桂花鹹梅。逐層消入瓶中。以滿為度。密封瓶口。一月。

可食。

〔造法〕

取玫瑰花。逐朵入鹹梅湯內。撈過一次。便入白楊。更入梅肉白糖。再搗如泥。拿搗爛之醬。收藏玻璃瓶內。密封瓶口。半月成熟。

一四 造玫瑰醬祕訣

一五 製山渣祕訣

〔造法〕

取紅菜在蒜上厚擦。上盛小半。取其菜汁。和入白糖。將菜汁傾入鍋中。用文火徐徐炒乾。見他成醬。便可起鍋。候冷收藏。隨時可食。

一六 造楊梅醬祕訣

〔造法〕

取梅和糖，逐層放入缸中，將缸口密封，不可洩氣，數日即成，味蜜且美。

一七 造梅醬秘訣

〔造法〕

取黃梅子剝去皮核，入鉢打爛，和些食鹽，向日光下曝曬二日，將梅醬和白糖常蘇入鍋，用文火攪炒，不可停手，見其呈紫紅色時，即可起鍋，待冷收藏，經久不壞。

一八 造李子醬秘訣

〔造法〕

取李子和水入鍋，用文火先行煮爛，將李子起鍋，在篩上厚擦，細碎之液，和白糖入鍋，再連用旺火調攪，見已成醬，便可收藏，一星期後，即可供食。

一九 造杏醬秘訣

〔造法〕

取杏肉水，和入鍋，煮沸，見其已爛，將白糖和杏仁同時加入，用旺火調攪，隨煮隨攪，見已成醬，便可起鍋，貯藏，罐內封口備用。

二〇 造蘋果醬秘訣

〔造法〕

取蘋果和水，入鍋，煮至見其已爛，即行取出，在篩上厚擦，其肉和入白糖，將已和白糖之蘋果屑，入鍋，用文火再煮，隨手攪炒，以四十五分鐘為度，使行起鍋，待冷收藏，以便可食。

二一 造蘋果和菜醬秘訣

〔造法〕

取甜菜根片入鍋和水先煮十五分鐘。將菜片入鍋合煮三十分鐘。將白糖和入再煮二十分鐘。均須攪拌不息。成膏起鍋。候冷收瓶。以便供食。

二二 造蟹醬秘訣

〔造法〕

取蟹十斤。用鹽十兩。醃之。缸中數日。置白中。搗碎。和酒五六斤。酒糟（未經蒸燒酒造者）三斤。桶八九兩。攪拌。乃以磨磨之。則成醬矣。成之於甕上。包荷葉與罌。便封以泥。雖至冬。儼不壞。

二三 造花紅醬秘訣

〔造法〕

凡菜類皆可製醬。各有佳味。花紅醬者。即以花紅果去皮。切為四塊。或八塊。去其子實。於預製之糖液中煮之。當時稍久。造成薄稠液時。加一

小杯花紅果露。或蘋果露（即市售果露）最後於成碗中置手匙。攪粉。清水調碎。乃以製成之物。倒於碗中。復加調拌。即成。以之餽客。備受歡迎。且雲新奇。

二四 醬茄子秘訣

〔造法〕

將茄子用鹽灰焯熟洗淨。以鹽醃之。壓以輕石。連二日。擄起。壓乾。和以原醬。對月可食。

二五 醬橘皮秘訣

〔造法〕

將橘皮去筋。入於滾水。煮去苦味。使撈起。再投清水。煮淨筋屑。不須撈。裝入夏布袋中。鹽去其水。浸入甜醬。閱二三月。即可以食矣。色紅味美。

二六 醬佛手祕訣

〔造法〕

將刀豆去筋，浸入鹽水缸內，悶二三日，撈起，投入次醬缸中，約一月，取出洗淨，再入新醬內，半月可食，其味香美，刀豆堅硬，不以次醬浸之，則不入味，不以甜醬浸之，則不耐食。

二七 醬苣筍祕訣

〔造法〕

將苣筍皮削去，用清水漂淨，然後將鹽壓足，隔一夜，撈起，滷乾，或於蒜以醬酒於其上，切斷食之，其味非常。

二八 醬甜嫩薑祕訣

〔造法〕

將嫩薑洗淨，不必鹹醃，放入綢袋之中，繫扎其口，浸入甜醬缸內，三月而熟，其味無窮。

二九 醬白蘿蔔祕訣

〔造法〕

將白蘿蔔去根蒂，醃以鹽，少頃，取石壓之，翌晨撈起，洗乾，再醃以鹽，越二三日，用次醬醬之，上以甜醬拌面，至二十餘日，即可食。

三〇 造蝦子醬油祕訣

〔造法〕

將醬油倒入鍋中，和以香料，同煮至沸，以蝦子加入，再加陳黃酒，煮至高度，即香起，鍋底料味之鮮美，莫之與京。

三一 醬水晶瓜祕訣

〔造法〕

將壯固小生瓜。剝開兩頭。壓之半日。微有水出。撈起瀝乾。先入次晉缸內。隔日焙熟。去其水。晉。收入甜晉壺中。密封其口。封脫其常。

三二 醬乳腐祕訣

〔造法〕

將腐塊。用鹽重重壓。勻壓。越月上。鹽。以糯米。做成酒。壓出之。食。和以黃子。及細紅。桶。再入。陳。乃將腐塊。換。同。意。將。勻。造。滿。用。鹽。封。口。翌晨。加。意。緊。其。口。然後。即。熱。月。餘。可。食。其。味。甚。美。

三三 醬甜瓜祕訣

〔造法〕

將生瓜。劈破。剖開。刮去其子。用鹽。將。內。壓。以。重。

石。明日。撈起。晒之。微乾。先入次晉。然後。余。以。甜。醬。瓜。雙。深。黃。色。即。可。以。食。

三四 造豇鼓醬祕訣

〔造法〕

將黑大豆。用清水。浸。爛。入。鍋。蒸。熟。置。於。篾。中。上。覆。以。紗。早。俟。其。發。酵。加入。食。鹽。及。薑。椒。茴。香。等。料。各。量。其。量。清。水。等。各。等。分。然後。入。雙。泥。封。罐。之。大。而。結。成。周。以。和。味。鮮。美。異常。

三五 醬肉祕訣

〔造法〕

將肉。洗淨。消。在。香。油。內。夏。日。均。隔。一。夜。就可。撈。起。再。以。紅。水。茴。香。花。椒。料。皮。等。包。入。麻。布。袋。內。同。薑。薑。酒。清。水。等。入。鍋。須。用。文。火。慢。燉。之。見。其。將。爛。已。呈。桃。紅。色。即。以。文。火。倒。下。收。寒。俟。

其濃厚就可隨處供食。味之鮮濃較中售者有過之無不及。(醬雞醬鴨法亦同)

三六 山楂醬秘訣

〔建法〕

將紅薑榨取其汁水和以白糖。倒入鍋中煮透。以後見其已成醬狀。或起冷卻裝入罐內。味同山楂粗無異。

三七 醬牛肉秘訣

〔建法〕

將牛肉用清水洗淨。清在醬油內。過夜撈起。然後將紅米香料花椒等。包入夏布袋內。和蔥薑清水等。入鍋燒之。見其將爛。即以文火燉下。收盡再燉少時。俟其湯水濃厚。便可撈起。以備供食。其味之美。罕有倫比。

三八 醬牛肚秘訣

〔建法〕

將牛肚子翻身。用剪刀刮去其痔穢。洗清瀝淨。倒入鍋內。用水煮之。待沸。下以食鹽。然後帶烟帶使。見其已爛。隨即撈起。投入細醬缸內。醃數日。即成。食用時用刀切絲。以芡屑和入母油。再用熟油燒之。以作煎肚之用。

三九 造三果醬秘訣

〔建法〕

將桃仁杏仁。放入碗中。用沸水泡之。少時。脫去其衣。吹乾。倒入熱油鍋內炸熟。撈起。同杏仁再入油鍋內炒之。(菜油少些)約一二分鐘。然後用桂花甜醬和之。以糖炒勻。便可就食。

四〇 造糯米醬秘訣

〔造法〕

將糯米用白春粉洗水作糰。放於籠內蒸熟。俟冷。將置籠中。上蓋稻草。七日發時。取出。用鹽湯煮滾。候冷。置入缸內。酌五六日。用耙攪和。曬之一月。即可取食。

第七章 糟部

一 糟鹹鷄秘訣

〔精法〕

取發福膠雞體。放入缸中。加些茴香。陳酒。用石壓好。起一星期。取出。懸空乾乾。將包糟用雞拌和。倘發膠體。或經封口一月。即乾。

二 糟鮮鷄秘訣

〔精法〕

取香糟。取酒。及食鹽。并和入缸。將細袋內之雞。浸入香糟。緊封其口。隔二小時。取出。緊湯白煮。味頗香美。

三 糟肉秘訣

〔精法〕

取鮮肥嫩豬食鹽。放入缸中。加入茴香。黃酒。并紫菜。好。用石壓緊。約十日。掛起。晒乾。將糟和食鹽。備鹽肉。上入罐。封口。永久可食。

四 糟熟肉秘訣

〔精法〕

取糟。取香料。入石臼中。拌透。將熟肉一層。糟一層。向之。放入罐中。將竹葉封口。勿使洩氣。日久。不壞。隨時可食。

五 糟鹹魚秘訣

〔糟法〕

取食鹽、梅、糖、魚、體、煎好、酒、醋、香、醋、入、缸、中、用、石、壓、緊、隔、八、九、日、置、入、罐、中、用、竹、筴、封、口、日、久、可、食。

六 糟鮮魚秘訣

〔糟法〕

取青魚、鹽、用、酒、食、鹽、蔥、薑、等、置、盆、中、越、夜、裝、入、罐、袋、紮、緊、其、口、將、罐、袋、浸、入、香、糟、桶、中、半、日、取出、緊、潔、白、支、味、頗、香、鮮。

七 糟蟹秘訣

〔糟法〕

取酒、鹽、糟、菜、食、鹽、詳、在、一、起、將、拌、好、之、酒、醃、糟、一、斤、得、滿、桶、底、將、昨、蟹、三、隻、半、鋪、切、入、罐、內、用、糟、再、鋪、取、蟹、再、四、照、此、循、環、砌、至、滿、桶、將、花、椒、

裝、也、入、糟、桶、筒、封、口、用、泥、塗、桶、不、可、出、氣、七、日、可、食。

八 糟蝦秘訣

〔糟法〕

取糟、先、倒、入、桶、將、鹽、入、糟、攪、和、將、洗、蝦、易、清、同、時、入、桶、用、手、攪、勻、並、下、黃、酒、將、油、紙、筒、紮、封、其、口、勿、使、走、氣、日、久、可、食。

九 糟蛋秘訣

〔糟法〕

取糟、及、鹽、詳、和、後、將、蛋、和、入、取、糟、和、勻、因、計、罐、口、日、久、可、食。

一〇 糟菜秘訣

〔糟法〕

取香糟跟茴香末拌和。將精菜園重糟滿一罐。將筍葉緊封其口。再搗些泥。務須使其不能走氣。七天之後。同罐取食。香不帶糟。而香味極醇。

一 糟茄秘訣

〔糟法〕

取糟。攪明蝦等。拌和。將茄皮及糟重疊糟滿一罐。將筍葉緊用泥封口。日久可食。

二 糟豬肚秘訣

〔糟法〕

取豬肚入鍋。和水燒透。將酒鹽加入。再燒二透。至爛起鍋。將肚入筵。浸漬糟中。二時取出。切片。蘸食。

三 糟蹄膀秘訣

〔糟法〕

取香糟。咸鮮。跟食鹽。陳酒。拌和。將蹄膀入筵。裝緊其口。浸入香糟中。約三小時。便可取出。將糟蹄膀跟火腿。食鹽。陳酒等。緊湯清大味。頗香美。

四 糟油麵筋秘訣

〔糟法〕

取油麵筋入鍋。攪和些水。及醬油。食鹽。緊湯燒熟。取絲。或入油麵筋中。攪一攪。將香醬。裝入筵。固封。蓋。半日可食。清香無比。

五 糟筍乾秘訣

〔糟法〕

取筍乾。水。醬油。食鹽等。入鍋。燒至二透。爛起。或盛於筵內。將筵中之筍乾。中攪一攪。將香糟。

能浸入漿閉其蓋。不使漏氣。半日可食。

一六 糟乳腐秘訣

〔糟法〕

取腐坯將食鹽。重重磨入缸內。用石壓緊。一月為度。將腐坯帶鹽取出。將白糖花椒。重重將腐坯入鉢。用鹽封口。隔日壓下。再加少許。封口。糖泥。不使洩氣。日久便就。

一七 糟嫩薑秘訣

〔糟法〕

取桃仁鋪釜底。將香糟五斤。食鹽半斤。陳酒四兩。同嫩薑拌和入鉢。鹽至七天。取出洗淨。另用薑酒香糟拌勻。撒鹽上面。添些菜末。封口。糖泥。日久可食。

一八 糟鮮筍秘訣

〔糟法〕

取香糟用快刀入嫩筍之嫩節洞內。將香糟再塗筍殼之外面。將筍之尖端向下。隻隻裝入小罐。封口。糖泥。日久取食。

一九 糟蝦秘訣

〔糟法〕

取香糟食鹽。黃酒。花椒。在鉢內。拌和。將蝦浸入香糟中。半時取出。將乳腐露。麻油。白細胡椒。拌食。其味香美。

二〇 糟野苧菜秘訣

〔糟法〕

取香糟。食鹽。好酒。花椒。拌和。將野苧菜。洗淨。入。越四五日。便可供食。味很醇糯。

二一 糟瓜秘訣

〔糟法〕

取生瓜入石灰明鹽湯內浸漬半時。(石灰明鹽湯須待冷可用。)撈起瀝乾。將香糟五斤。食鹽二斤。黃酒半斤。同生瓜拌和。先裝缸內。十日之後。取出吹乾。又將香油五斤。食鹽二斤。黃酒半斤。茴香末一兩。跟吹乾之生瓜拌在一起。收在罐中。密封。日久可食。

二二 糟蘿蔔秘訣

〔糟法〕

取食鹽斤半。鹽蘿蔔重五兩。放入缸。用石壓緊。五日之後。取出瀝乾。向日晒乾。將香糟入罐。再同食鹽陳酒香料拌攪均勻。然後乃將此蘿蔔苗入糟拌和。竹筴封口。外搽爛泥。勿使洩氣。日久可食。非常香脆。

二三 糟蒿苣秘訣

〔糟法〕

取香糟。食鹽黃酒入鉢內。拌和。將蒿苣時入糟中。十日取出。攤開晒乾。將玫瑰花一朵。用萬藍一枝。羅紋花片。將細竹筴多往。不許散開。如小餅一樣。個個做好。裝在罐內。固封罐口。隨時可食。

二四 糟肉秘訣

〔糟法〕

無論何項之肉。均可糟之。將大肉煮爛。搗去湯汁。乾切作通中之塊。須先買頂好白糟數斤。加鹽適宜。和以五香末。及花椒粉鹽類。放石臼中。將這塊肉。和之肉三斤。白糟五斤。和鹽八兩。加香料粉一兩。先將這淨絲頭之頭一個。將白糟揀放瓶底一層。約厚一寸。每次將熟肉放入糟之中間。弄蓋以糟一層。新熟肉肉糟如式。裝

要而諸上面之糟宜略比前加厚。外附竹筴已好時。緊勿令散氣。取至半午不睡。春秋二季五日。夏三日。冬七日。隨意取出。切片食之。其味甚佳。登香鮮美。若糟豬肉。不得和以別項等肉。恐失正味。惟魚宜生糟。無論何魚。宜去腸雜。肝。先淨。內擦以鹽少許。掛於通風處。吹之稍乾。切。成糟之。比肉多封六七日。欲食時。取出切片。置飯便蒸之。味頗佳美。

二五 糟肚片秘訣

〔精法〕

將肚翻轉。用刀刮去其穢。漂洗潔淨。入鍋燒之。并和以水。一連下酒。再連下鹽。三連烟之。便成熟。然後撈起。放入袋內。繫緊其口。投浸香糟鉢內。以蓋蓋之一小時。取出。用刀切成細條。裝入海碗。醬麻油加入。食之。美甚。

二六 糟青魚秘訣

〔精法〕

將青魚去鱗。不必洗淨。用鹽腌於缸中。歷二小時。便取出。用水洗淨。切成方塊。倒入袋內。以線扎其口。投浸於香糟鉢中。又歷二小時。入鍋燒之。和水一碗。先燒一連下陳酒。再燒之。微和以鹽。不可過鹹。然後將細粉和。下。趁熱撈起。進以蒜葉食之。非常香美。

二七 糟白斬鴨秘訣

〔精法〕

將鴨殺就。漂洗潔淨。切成小塊。入鍋和水燒爛。須用大火。先燒透。俟下鹽。不可過鹹。爛爛撈起。成於鉢中。以糟入袋。亦浸鉢內。再用蓋蓋好。食時可食。但水不可過多。恐之鮮味。

二八 糟白爛雞秘訣

〔糟法〕

將雞殺就洗淨。切成四處。放入細菜內。繫扎其口。浸於香糟中。約二小時。即可取出。入鍋燒之。少加以水。須用文火燒之。數透。下以冬筍及笋尖。再燒之。微爛下飯。不可過熟。使乾爛起。切成長細之絲。平鋪大盆之底。食時。再用麻油。蒜之。其不可當。咸宜。與胃。惟一良藥也。

二九 糟筍乾秘訣

〔糟法〕

將筍乾入鍋燒透。元明一夜。翌日撈起。切成片。微和以水。入鍋再燒一遍。加以醬油及鹽。再燒少許。便可撈起。或於筍內。中挖一洞。用香糟入。從浸之。堅固以蓋。當時可食。亦為夏令妙品。

三〇 糟魚秘訣

〔糟法〕

將活鯉魚。先去其鱗。并去其腸。劈開。帶血時。入缸中。用石壓住。隔八九月。撈起。穿於竹籤上。高懸晒之。晒乾。上燒。微燙。以糟。然後繫封其口。且糟以泥。他日取食。其肉血紅。其味馨香。

三一 糟雞秘訣

〔糟法〕

將雞殺就。去腸洗淨。以鹽醃好。和以香料。用石壓緊。越六七日。撈起。應乾。掛於杆下。使之吹乾。待吹乾後。收入罐內。隔袋。以糟。繫封其口。且據以泥。約一月餘。即可食。

三二 糟香菜秘訣

(糖法)

將香茅燒以鹽。然後將白酒糖及香料拌在一起。再一層隔一層裝入罐內。密封其口。且搖以泥。瓶口即可食矣。

三三 槽蝦秘訣

(糖法)

將蝦洗淨。剪去足。再將酒糖拌和。裝入布袋。移入缸內。越日取出。時而食之。味過酒糖蝦。

第八章 糖部

一 造黃糖秘訣

(製法)

取榨出之糖汁。用細麻袋瀝去渣滓。傾入鍋內。加石灰。燃火使沸。用勺攪。見他糖沸。使將

(製法)

二 造冰糖秘訣

上面淨起之綠質。打去一清。再加石灰。攪勻之。復勺入鍋內。使污物沉澱。底則去沙。仍如石灰入鍋煮。如是數次。糖漸純潔。汁漸濃厚。乃移置冷鍋內。使之凝結。最後移入木箱。待至三十分鐘。便成極佳之黃糖。

取白糖。煮入鍋內。和水煮。使將金柑或滿福香糖等。投入鍋內。用單浸。煮至二三點鐘。見糖汁漸濃。將一大磁洋盆。盛滿糖汁。白糖。使將煮就之金柑。滿福香糖等。并置盆內。用手壓扁。這個四面滿。將白糖柱花。裝入瓶。密封瓶口。隨時可食。味極香甜。

三 造蜜糖秘訣

〔製法〕

取白糖蜜糖入鍋和水用文火煮盡使沸將薑片橘皮俱入鍋內和糖同煮用柴炭浸煎盡三時見其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

四 造糖櫻桃祕訣

(製法)

取櫻桃、梅等材料，用白細拉花，泡浸瓶內，隔至一天，另將白糖和入清水及薄荷汁等入鍋，先行煮沸，然後將泡浸之材料一一加入，同時煮化，用梨攪攪，約三四小時後，見其糖汁漸漸濃厚，將煮成之原料，逐個用篩，鋪入紙篩，篩內須用油紙鋪滿，個個和開均勻，然後移至炭火，烘乾烘結，見已乾結，便可收藏密封，隨時可食，味極甘美。

五造糖佛手秘訣

【附註】

取白糖、吉糖和些清水入鍋煮沸。將佛手、刀豆投入同煮。煮至二三點鐘後。撈起。吹乾。另和糖水煮沸。投入。再煮再撈。如是須煎三次。直至水枯一次。便可帶糖收乾。隨時可食。貯久不壞。

六造糖橙餅祕訣

製法

取蔗汁（如橙汁、山楂汁、南瓜汁等）攪和些水入鍋燒沸，將缸花湯傾入（山楂餅和橙餅可以不用），用接刀攪，更用烏梅湯傾入（橙餅可以不用），切著攪，攪不可停手，使用白麵粉傾入，此時攪尤須費力，又用白麵攪，攪畢傾入力攪不已，見餅已柔，餅不斷，便可攪成，成

盆涼冷。凝凍切片。即可供食。味色俱佳。

七 造糖製膏秘訣

〔製法〕

取黃香梨。水蜜桃。冰糖。桂花油。一同入鍋。和清水同煮。使沸。用長拌攪。直至原料內之糖汁。盡行流出。急取起鍋。濾取原汁。瀝去渣滓。洗淨原鍋。再行倒入。加熱使沸。加入冰糖。帶提摩攪。不可停手。見其濃汁漸凝。濃成膏。便將桂花油。倒入攪勻。或趁涼冷。裝瓶貯藏。隨時供食。味復甘美。

八 造香焦糖秘訣

〔製法〕

取白糖淨糖。和水入鍋。用文火煮之。使沸。用竹葉時時攪。不可燒焦。燒焦隨攪。見其糖汁牽

絲不斷。便將糖汁滴入冷水。若已發硬。作塊。將香焦油傾入。一鼓攪。便攪可入何種油。用葉攪。攪均勻。即將糖汁。傾雜油布之上。待其在將硬未硬之時。用手搓成長條。用剪刀斷。室時作塊。使成極佳之香焦糖。

九 製蜂巢糖秘訣

〔製法〕

取白糖和清水入鍋煮。用葉時時攪。煮至糖汁牽絲不斷。將糖鍋移至火上。將糖漿油傾入。用葉攪。攪則糖絲作小泡。此時用葉一攪。置桌上。上面鋪置檳榔紅花。甘草等。各糖漿。品。使將糖汁悉數。和在糖品之上。俟冷凝結。剝去包皮。便成蜂巢糖。

一〇 造花生糖秘訣

〔製法〕

取白糖和水入鍋煮沸。用柴攪攪。見其糖汁垂。將花生油。和玫瑰露酒。傾入。此時須用力用柴攪攪。俟糖汁。偏紅。果肉。十分均勻。拌就成塊。安置油布。待冷發乾。便可供食。

一 造梨膏糖祕訣

〔製法〕

取白糖和梨汁。入鍋煮沸。隨攪隨攪。不可使焦。煮至糖汁垂絲。將玫瑰油。傾入糖內。一欲製何種梨膏糖。可將何種香油。傾入糖內。用柴攪勻。便傾入方木匣內。上面鋪蓋玫瑰露等。一若欲鋪油梨膏糖。上面亦宜多鋪精油。以壯觀瞻。一待其凍冷凝結。用刀刻成方塊。刀碼不必過深。除去方架。便成梨膏糖。

一二 造牛皮糖祕訣

〔製法〕

取白糖和水。入鍋用文火燒沸。隨攪隨攪。見其糖汁將濃。將真粉。預先用。水化好。則去粉。加入糖內。此時糖汁。越濃。攪攪。更須用力。不可停手。約燒兩點半鐘。見糖老。嫩適度。便可起鍋。傾於青石之上。攤開。隨冷。用手搗碎。將碎糖之半。皮糖。用剪刀。剪成半寸闊。五寸長之條。投入薄白糖內。滿粘白糖。束手。掛銷。以便可食。

一三 造糖大蒜祕訣

〔製法〕

取蒜頭。用鹽醃於缸中。五日。取出。裝入罐內。仔細滿口。將陳酒。赤糖。封灌罐口。然後再用油紙。筒。嚴緊。罐口。上蓋大盆。隔了一日。便可取食。

一四 造芝蔴糖祕訣

〔製法〕

取白糖淨糖和水入鍋。用文火熬。熬至糖見已
牽絲。將芝麻傾入鍋內。竭力攪攪。見已和勻。傾
入木匣。用手敲扁。中包玻璃白蠟心。裏將紙糊
便成長條。橫面造成橢圓形。將其涼冷。用刀切
片。便成芝麻糖。

一五 造密橘皮秘訣

〔製法〕

將橘橘之皮。在四面用刀整劃六疋。然後將肉
挖出。不可損破其皮。挖出升去其筋。入沸水內
燙打之。以去苦水。撈起瀝乾。另生文火。用糖和
水（約一茶碗）及桂花等入鍋燒之。燒透。以
橘皮倒入。用漿拌和。燒至糖乾。漿結。便可裝入
瓶。中密封其口。以備不時之需。

一六 造密薑秘訣

〔製法〕

將嫩薑去管洗淨。用刀切成薄片。入沸水內用
手攪之。去其辣味。撈起。然後將白糖桂花
水等（約一茶碗）入鍋燒透。以薑倒下。用漿
拌和。再燒數遍。糖至牽絲。乃連糖及薑一同裝
入鍋內。款客時。可將薑用漿蘸或於西天小食
內。宜巧無比。

一七 造水秤醬秘訣

〔製法〕

將木樨花揀淨去脚。先入鹽湯內打之。隨即取
起。然後裝入洋瓶。瓶以白糖及雙梅。重重砌滿。
用麵封面。緊塞其口。約一月餘。即可取而食
之。

一八 造密香橙秘訣

〔製法〕

將香橙以剪刀剪六裂。在淨盆內用手按扁。以去其酸水及子。然後再入沸水內煮數次。悉去其酸。再倒入糖鍋內燒之。照前法。燒乾或於磁鉢。他日取食。甜香異常。

一九 造蜜洋梅祕訣

〔製法〕

將洋梅入於沸水內洗之。以殺其蟲。然後再入糖鍋內煮之。與前同一手續。惟水須較稍多。煮頭較嫩。蜜洋梅不能多煮。多煮恐其過爛。殺之。煮就亦入瓶內。密封其口。四時不壞。為用甚便。

二〇 造密枇杷祕訣

〔製法〕

將白糖和水一茶杯。同桂花入鍋煮透。然後將

枇杷去皮柄。投於糖鍋內煮數透。待糖牽絲。一併裝入玻璃瓶內。密封其口。四時可食。

二一 造密青梅祕訣

〔製法〕

將青梅先入沸水內煮數透。以去酸水。然後再入糖鍋中煮之。用水較製蜜枇杷稍多。至少須要三茶杯。待煮至牽絲時。亦可裝入大洋瓶內。密封其口。食之若不甘。儘可加糖再煮之。

二二 造糖佛手祕訣

〔製法〕

將佛手洗淨。切成佛手形。入煮糖鍋內煮之。須要多備白糖一斤半。煮數次。攪起。吹乾。再煮。第二製過白糖不能用。待糖再及牽絲。取起裝瓶。密封其口。食時如不甘。可再煮。

之。

二二 造梨膏秘訣

〔製法〕

將白糖和水一碗入鍋煎之。煎至半結。倒入臣肉糖面。和以玫瑰（桂花、薄荷、精油等）均可。和入糖。視喜食者之如何可耳。待其涼。放結。用刀劃成。或正方。或長。均無不可。劃就便可食。

二四 造芝蔴糖秘訣

〔製法〕

將白芝蔴先行炒熟。置於木匣。再將玫瑰糖拌以白糖一兩。亦另置一器。然後再以白糖和水入鍋煎之。待至半結時。倒入芝蔴匣中。用手拌之。并均稱乎。使即糖轉。中色以白糖玫瑰之心。

二五 造薄荷糖秘訣

〔製法〕

將白糖用牛皮糖一棧燒法。須多燒半時。燒就。盛起。入於芝蔴匣內。待其涼。用手扯開。通而芝蔴。隨拉隨撒。應如布疋。用剪剪成。隨條。然後再以手揉好。成芝蔴糖。即可食矣。

二六 造花生糖秘訣

〔製法〕

將白糖和水入鍋。燒至半結。以熟花生肉倒入。然後用匙拌之。煎透。隨即取起。攤於油布之上。待其吹乾。聚入磁瓶之內。食之。甜脆無比。

第九章 酒部

一 造黃酒秘訣

(製法)

取浸洗之糯米淘淨後入米桶內上隔蒸熟然後取下用清水淋瀝減低其溫度飯米飯入缸和入麴末酒藥水等用手拌勻將平放淨蓋好缸蓋三朝之後加入清水用杓打攪每日數次一星期後熱度即退無用再攪三日之後將米漿納入榨袋攪取酒汁仍入缸中到去渣滓將酒汁灌入錫鍋加熟煎煮見已沸騰即須取下乘熱裝罈封口儲藏貯藏後用愈陳愈佳陳至十餘年者其色發赤名曰花雕。

二 造大糟燒酒秘訣

(製法)

取大酒糟入缸湯結上面滿蓋疊糠灰見其佳果滿則酒糟再加疊糠灰并之極和將灰糟上觀外添錫鍋燃火吊之大約灰糟百斤可出燒酒十七斤數如欲將灰糟再吊二次類次不可吊枯可將藏穀若干拌入熟糟攤開涼冷仍入缸中略結開蓋用泥封儲越一星期後方可再吊。

三 造糯燒酒秘訣

(製法)

取白糯米浸缸內五日撈起瀝乾上觀蒸透之後清水淋冷倒飯入缸拌入酒藥全缸稱手中控一滾蓋好缸蓋明晨發酵沖入清水用杓打攪一星期後將酒漿均作三鍋外蓋錫鍋燃火吊之大約每鍋可出燒酒七十餘斤。

四 造麥燒酒秘訣

〔製法〕

取小麥入缸，和水先浸一宵。明日上甑蒸透，仍入缸中，用沸水沖下，剎時開化，使即撈起，倒入麥棧，攤開涼冷，然後收集一起，扒成長蛇形，拌和酒糟，仍舊攤開，上蓋稻草，增加其溫度，候其性象，便可入缸，沖下清水，隔蓋桶泥，一星期後，將麥漿入鍋，外套錫鍋，燃大柴之，大約每石，亦可出燒酒七十餘斤。

五 造高粱燒酒秘訣

〔製法〕

取已經春細之高粱子，入水先浸半日，撈起後，倒入鍋中，和適量之水分，燃大柴，熬帶黏膠，凝結若膠，使即取出，平攤竹席，涼冷至華氏七

十度時，即將酒蒸竭力拌攪，使之黏勻，上蓋草蓆，增加溫度，見其發時，先用沸水洗過酒缸，然後急將麥膠倒入缸中，將平控淨，開行紅蒸，每隔四小時，用棍打攪一次，二十四時後，可將清水沖下，打攪均勻，使可封缸，不可漏氣，十日之後，方能開缸，將高粱裝成入鍋中，外套錫鍋，燃大柴之，引出燒酒，裝桶封口，待伏可飲。

六 造白酒秘訣

〔製法〕

取糯米先浸一宵，撈起淘淨，上甑蒸透，用水淋濕，以減溫度，見將涼冷，將飯入缸，加入酒藥，拌至極勻，全缸稱半中，統一潭，潭中酒藥藥粉，開杆紅蒸，四面用稻草圍緊，保存溫度，天暖一週，夜中能成酒，天冷三週，夜也可成熱，倘成微成白酒，不食酒，應急將酒，罐缸取出，外面待至

涼冷。再隔一日。使其發山。然後將清水倒入。拌
攪勻淨。三日上榨。便成白酒。裝罐可飲。

七 造梗米醋祕訣

〔製法〕

取米先浸一夜。撈起淘淨。上甑蒸熟成飯。倒出
冷透。裝入罐內。隔了三天。將清水傾入。罐內用
樹條時時攪。七天以後。不必再攪。隔至一月。
用花紙黃柏入鍋煎透。待其涼冷。便可貯藏。

八 造皮酒祕訣

〔製法〕

取淨碎薑汁冰糖汁等。先入大玻璃瓶內。再將
蒸甜水灌滿。能容適量之大玻璃瓶內。塞緊瓶
口。不可稍有洩氣。一日即成。便可供食。

九 造藥酒祕訣

〔製法〕

取各種菓子。擇取其汁。將酒精白糖菓汁。同入
罐內。密封其口。安置地窖中。隔五六月。期使行
取出。將罐面又清又潤之藥酒。裝入玻璃瓶內。
用橡皮膠繫大漆封口。貯藏愈久。香味愈醇。

一〇 造酒糟祕訣

〔製法〕

取木槽五個。上通以蒸氣。烘大蒸棗。至十二小
時。高度。取木屑磨去盡淨。待至涼冷。再加白石
粉三磅。仍舊加熱。至攝氏二十四度。至二十五
度。待其發酵。酒精即成。

一一 造玫瑰酒祕訣

〔製法〕

取各種花葉。納入袋內。預置瓶底。將剛燒出

之燒酒。倒入瓶中。以篋爲度。固封瓶口。半月可飲。飲乾後。仍可將未浸燒酒。倒入再浸。不減香味。略進。

一 二 造假甜酒秘訣

〔製法〕

取蛋燒飯。濕取其蛋白。用筷打和。入些清水。和赤糖拌在一起。將赤糖等糖。入罐內。用大熱燒。再將冷水輕輕沖下。不可沖得。太濃。去渣。再煎數次。撈起涼冷。和入高麗酒內。即成假甜酒。

一 三 造糯米醋秘訣

〔製法〕

取糯米先浸一宵。淘淨蒸飯。用匙多打細。拌在一起。取清水二千。一同燉入罐內。封口二十一日。撈去米糟。便成佳醋。但在收藏時。又須割去。

沉底爲要。

一 四 造小麥醋秘訣

〔製法〕

取小麥先浸三日。淘淨蒸飯。燉入罐內。上蒸藥。俟其發黃。將小麥飯。燉入罐內。和入清水。固封其口。七天之後。撈去渣滓。便成醋。

一 五 造大麥醋秘訣

〔製法〕

取大麥先浸一宵。淘淨蒸飯。入罐蒸黃。再行曬乾。用水淋濕。將麥和水一同入罐。攪勻。封口。隔至二十一天。便可開罐。撈去渣滓。即成佳醋。

一 六 造粟米醋秘訣

〔製法〕

取陳菜一斗。先浸七日。然後蒸飯。將陳菜和水入罐。上蓋密蓋。日夕澆授。一週之後。榨去渣滓。便成好醋。

一七 烏梅醋祕訣

〔製法〕

取烏梅肉。浸入好醋。取出晒乾。再浸再晒。以醋浸乾為度。將晒乾之烏梅。先上小磨磨細。再入鉢內研末。裝入小瓶。和市上之米之量一樣。能食時。酒些在內。使成醋味。此醋可雜為膏等。將其微醋丸。攜帶也很便利。

一八 造敗酒醋祕訣

〔製法〕

取陳酒入罐。置在灶後。密蓋罐口。每天燒飯之後。拿剩餘之灰。燒至極紅。刺入酒內。燒飯一

次。每天兩回。隔過一月。便成佳醋。但所用之灰。又切忌有鐵質者。

一九 造西瓜醋祕訣

〔製法〕

取西瓜內之第二層肉。切成小塊。裝入罐內。上面用棉封口。隔蓋三天。滴入醋數滴。使其發酵。密封罐蓋。一月後。榨去渣滓。即成佳醋。

二〇 造蘋果醋祕訣

〔製法〕

取蘋果連皮帶子。切成小塊。納入罐中。加入蒸糖水二升。並入醋精數滴。使其發酵。密封罐口。數日之後。榨去渣滓。即成佳醋。

二一 造啤飯祕訣

〔製法〕

將糯米先浸一日夜。撈起。瀝乾。上甑蒸之。極透。物上缸罌。用清水徐徐淋之。其四淋以水。以景況天時寒煖為準。越日撈飯下缸後。再隔三日。加桶別水下。約一月餘。其缸即造上撈撈之。再和入椒蒜即可成飯。

二二 造白冬陽秘訣

〔製法〕

將糯米先浸一日。撈起。瀝乾。再用清水沖去泥脚。極能淨淨。然後上甑蒸之。流透。以水淋飯。去其飯。倒入缸中。再將酒藥研細。拌均於飯內。稱手中按一深潭。至三朝。藥滿乃佳。微沖以水。即還其熱。再浸二日。取出。冷之。三日。出酒。撈出之。糟再加別水。配合麴兩。每擔出酒八桶。每桶四十斤。

〔製法〕

二三 造荔子酒秘訣

取鮮荔枝去壳。同冰凍置入玻璃瓶中。然後將高粱酒燒下。或滿塞口。閉封。日久可飲。其味極醇。

二四 造白朮酒秘訣

〔製法〕

取白朮切成薄片。以清水浸至二十日。去其渣滓。將汁倒入盆中。置於露天。下五六夜。其汁已成血。取以浸麴作酒。即可服飲。能治百病。

二五 造地黃酒秘訣

〔製法〕

取地黃用刀切塊。搗碎。再將糯米蒸飯。麴粉拌

如然後三粉一併倒入大盆中。拌熟相勻。倒入
罐內。用泥漿封其口。過二十餘日。屆時開看。上
有一層綠液。是其精華。先可飲之。味頗甘美。
餘則用布絞汁收盛之。

二六 造香露酒秘訣

〔製法〕

先將糯米九斗。淘之極清。倒入缸內。後將水倒
下。清水須多一斗。後將糯米一斗淘淨。煮熟。埋
於米上。用單蓋蓋缸口。二十餘日。候淨氣。漚飯
較。文溫起米。俟乾。煮飯。然後用單米浸水。水飲
下。白麴攪勻米飯。蒸熟。放入缸底。如天氣熱。略
出大氣。拌勻。從缸口一日打頭扒去。蓋半日。
再打二扒。如天氣熱。須再出大氣。三扒打乾。
仍蓋缸口。候熟。即成。

二七 造皮酒秘訣

〔製法〕

取汽水。酒漿。薑汁。淨醋。等物。注入瓶內。將口緊
密。除搖動。使其和勻。過三四時。啤酒已成。便
可飲之。

二八 造玉蘭花酒秘訣

〔製法〕

取新鮮玉蘭花。摘去其瓣。以布拭淨。然後和米
糖。倒入燒酒內。浸之數日。後即成。酒味極佳。

二九 造金銀花酒秘訣

〔製法〕

將新鮮金銀花。一和熟。藥店內有售。一揀淨。晒
乾。以冰糖一同。倒入瓶中。蒸熟。將燒酒倒入。用
大漆封口。浸至日久。即可飲服。飲之清醇。

三〇 造酒釀秘訣

〔製法〕

先將糯米倒入水中，浸過一晝夜，撈起，在河裏淘淨，上甑蒸之，蒸透後，以水淋之，再以原水復淋，將飯倒入缸中，再將酒藥研細，拌入飯內，其中挖一深潭，上面再以薄木板上，然後用蓋，如在冬天，缸之四周，須加置稻草及舊毯，蓋上或置棉衣，以保其溫度，隔至三朝，再香撲鼻，即成甜酒釀矣。

三一 造薑酒秘訣

〔製法〕

取薑汁半碗，赤砂糖，先行調和，置於水桶中，加以八十度以上之蒸餾水，稍冷，加入汗時檸檬汁，或檸檬口封固，迨至二三日，裝於瓶中，封口，瓶十日即就。

三二 暴酒速成秘訣

〔製法〕

葡萄酒以陳者為可，可以將製之酒，藏之暖室中，熱四十度者，一月而陳，熱三十度者，三四月而陳，熱五十度者，數時即陳，惟酸味甚烈，瓶勿宜滿，又以整塊麥根塞，否則塞出而酒亦溢出矣。

三三 釀佛手酒秘訣

〔製法〕

佛手之乾瓣者，可勿去，以之片片（約半方寸大）切開，浸於上等燒酒中，酒瓶須蓋密（走氣則味失），日使取出飲之，味極清香，且可治氣痛氣脹等病，甚少許可愈。

三四 桃釀酒秘訣

〔製法〕

將半熟甜桂。去核及皮。切小滾。以白糖裝瓶內。
封口。藏之。三月後。挑盡變成液汁。清香而有酒
味。若用葡萄亦可。

三五 造香櫟酒祕訣

〔製法〕

將雪梨榨出其汁。或入罐中。加下白葡萄酒。密
封其口。藏於地下。越四十餘日。取出裝瓶。飲之
香美。

三六 造檸檬酒祕訣

〔製法〕

將檸檬切成斜片。然後倒入細興酒內。浸五。半
日。即可飲。滋味佳。

三七 造白玫瑰酒祕訣

〔製法〕

將白玫瑰。及赤糖。注入玻璃瓶中。然後將燒
酒。倒入瓶中。用蓋緊閉。置以大漆。一月。可飲。味
極清香。

第十章 醃部

一 醃風雞祕訣

〔醃法〕

將雞殺就。不可去毛。即在腹中。用竹破開。挖去
肚腸。不可帶水。挖出之腸。可先行烹食之。
一取食鹽入鍋。炒至極熱。便即納入雞肚。將使
附著腸腔各部之四周。再將燒紅之木炭數段。
束熱。納入雞腹。緊緊壓縫。懸掛在通風之架上。
數月以後。取下。煮食。味很肥嫩。

二 醃醉蟹祕訣

〔驗法〕

取蟹洗淨。蒸在沸水之缸中。隔三十分鐘則其
缸內含有之水分。全行作鹽漬去。此時便將其
每隻剖開。取出。加入老薑一片。食鹽少許。叩用
麻線或鉛線。四花頭連足縛住。一隻一隻。將蟹
隻裝入缸內。用醬油。黃酒。花椒。食鹽。等。灌入缸
內。消浸數日。將蟹入罐。略加白糖。封口貯藏。隨
時可食。

三 醃腰片秘訣

〔驗法〕

取花椒一撮。用沸水泡過。待其涼冷。便將漂清
之腰片投入湯浸。一飯子須預先撈去。將腰
片撈起。更用沸水泡熱。待其涼冷。再用醬油
醃拌。或加行醋。便可供食。鮮嫩無比。

四 醃鮮鷄秘訣

〔驗法〕

取蒸熟之雞塊。待其涼冷後。納入磁罐。再將陳
酒。醬油。花椒。炒薑。等。浸沒雞塊。使酒香浸汁。滲
透雞塊肉之中。將罐口。用竹葉固封。不可洩
氣。隔越三天。便可取食。味很鮮美。

五 醃干貝拌鷄秘訣

〔驗法〕

取雞絲和干貝。拌在一起。裝入西式盆內。將醬
油。蒜油。灌入盆內。用筷攪勻。加些白糖。即可供
食。味很鮮美。

六 醃鮮蝦秘訣

〔驗法〕

取活蝦。先行洗淨。然後用剪刀。剪去蝦鬚。投入酒
內。上蓋蓋子。將其罐頭。隔十分鐘。將蝦取出。裝

於西式盆內，和入醬油、蒜油、白糖、胡椒及乳腐汁等，用蒜頭拌，便可供食，味極鮮美。

七 醃鹹蛋祕訣

〔醃法〕

取食鹽、黃酒、茶末、茶汁四物混在一起，使成漿糊狀之濃汁，將鴨蛋個個均粘濃汁，移至燻肉特漏掛口，一月之後，便可煮食。

八 醃皮蛋祕訣

〔醃法〕

取陳茶汁，將木炭灰、石灰、鹼鹽等，拌在一起，使成團塊，更分作一百小團，每團一圓，包紮均勻，外面滿敷鹽，將蛋裝罐內，因封罐口，不可驚動，隔了四旬，便可供食。

九 醃蝦尾祕訣

〔醃法〕

取清水和鹽，入鍋燒沸，即將原料陳酒同時加入，二透將起，將原料干鹽，蓋厚，置日光下曬乾，約四五日後，見其完全乾燥，即將原料納入布袋，用棒打擊，鼓自脫落，更入篩中篩去碎屑，使成型，二內，投成罐裝，隨時可食。

一〇 醃鹹雞祕訣

〔醃法〕

取食鹽，將雞之內、外四邊，搗擦均勻，雞之腸胃，已用鹽搗透，納入雞之肚內，將雞裝入缸中，外面再加些食鹽，並加入好酒、香料等，封蓋好，用石壓緊，隔了一月，取出，脫乾，用弓蒸熟，用繩繫足，懸掛在向陽通風之處，待下，使其吹乾，隨時可以煮食。

一一 醃鹹魚祕訣

〔醃法〕

取魚刺開（大魚去頭開片，小魚去腮骨開）
刮去魚鱗，挖去腸胃，不必洗淨，用手勒去血汁
雜物，將食鹹備捲魚腹內外，周列捲入缸，魚
魚相間，連入黃酒，各香料等，上蓋新葉，緊壓石
塊，半月以後，穿掛晒乾，即可煮食。

一二 醃蘿蔔乾秘訣

〔醃法〕

取切就之蘿蔔，細件用鹽醃入缸中，用手捏透，
上壓重石，翌日撈起，掛開吹晒，見已半乾，仍入
缸內，用厚席再醃，再壓一夜，使又撈起，掛開再
晒，見其半乾，將手乾之蘿蔔，細件裝入罐內，層
層用甘草，茴香末，醃拌勻淨，待主滿罐，上面流
入用赤砂糖溶過之陳酒，固封罐口，隔月取食，
味極香脆。

〔醃法〕

一三 醃盤香茼蒿菜秘訣

取切就的茼蒿菜，用鹽醃入缸中，用石壓緊，隔
過三天，將醃就之茼蒿菜，撈起晒乾，見已八分
乾，將根根撈起，中合致脆花一朵，撈就後，另
用竹絲簽穿，裝入小罐，固封罐口，越旬取食，香
脆無比。

一四 醃筍尖秘訣

〔醃法〕

取嫩筍，用鹽重醃入缸內，將石壓緊，隔兩周，
無筍筍撈起，轉入蒜內，向日底下晒至半乾，將
晒過之筍，裝入罐內，茴香玫瑰花，也順均勻
拌入，待化滿罐，上面流入白葡萄酒，固封罐口，
不可淺，半月可食。

一五 醃冬菜秘訣

〔辦法〕

取菜和鹽在大脚盆內用鹽醃勻。竭力揉擠。然後入缸用石壓緊。數日取出。將醃就之大菜。每顆作一絞。移裝罐內。罐中用香料。重鹽醃勻。待滿罐口。用木括搗至堅實。然後將香料塞封罐口。側坐搖盆。盆內須或清水。以阻空氣之出入。隔了數月。即可供食。味俱香脆。

一六 醃春芥菜心秘訣

〔辦法〕

取菜心切成細屑。先用鹽一斤。醃入缸內。用足踏結。二日以後。將醃過之菜心。取出榨乾。〔不可過乾〕。每斤另用食鹽兩半。和各香料等。重置入罐內。醃就固封罐口。不可洩氣。隔月可食。

食。

一七 醃芥菜及梗秘訣

〔辦法〕

取芥菜入大脚盆內。用鹽半斤。竭力揉擠。以根部為最要。搗就移置缸中。晚間再搗。每日二次。直至鹽盡。取花淑苗者。納入每顆菜之中心。旋成一團。移裝入罐。罐滿固封罐口。不可洩氣。隔月可食。

一八 醃白菜秘訣

〔辦法〕

取白菜和食鹽。甘草。香料等。逐層醃入缸內。醃就。用石壓結。三天以後。取菜倒缸。絞去滲水。另置乾淨罐中。〔忌見生水〕。仍將原露。通入菜中。用石壓緊。七日以後。將菜仍舊絞去滲汁。菜

入罐內用新滾水醃浸。上壓重石。數日可食。若
至春間用沸水焯過。晒乾貯藏。夏日取出。沸水
泡浸。攪乾。以後用蒜油醃拌。飯上蒸食。味尤出
色。

一九 醃雪裏紅秘訣

〔醃法〕

取雪裏紅菜。用鹽醃入缸中。上壓重石。隔過七
八天。取出晒乾。〔半乾為度〕將晒乾之雪裏
紅菜。再用香料末。每菜絞拌一團。重疊放入罐
內。用木錫箔管縫菜。使將各團密塞罐口。倒覆
搖盆之上。盆內盛水。防其洩氣。數月以後。即
可供食。味極鮮美。

二〇 醃大頭菜秘訣

〔醃法〕

取大頭菜。用鹽醃入缸中。用石壓緊。隔五六天。
將其取出。擠開吹乾。〔不可過乾〕。另用香料
將醃入罐。固封罐口。翻坐搖盆。半月可食。

二一 醃瓜乾秘訣

〔醃法〕

取瓜皮。用鹽醃入鉢內。上壓小瓶。重石。隔過三
天。將瓜皮取出。平攤鉢內。向日光中晒乾。取或
醃或拌。均隨時可食。

二二 醃酸菜心秘訣

〔醃法〕

取芥菜心。用鹽醃入缸中。將手揉碎。隔日將醃
就之芥菜心。撈起。控乾。將菜心中。用酸醋。赤粉
醬油等。浸入。和勻。固封罐口。數日可食。酸美非
常。

二三 醃金花菜秘訣

〔醃法〕

將金花菜鹽入缸，隔過四五天，將其鮮開湯乾（微乾為度），用各種香料，重重特醃入，越入金花菜也，須分枝數十捆，則食時取出，方不連帶。也用草圍塞口，度全鹽發上，二十日可食，味帶鮮鹹。

二四 醃麵筋秘訣

〔醃法〕

取麵筋投入鍋中，加熱燒熟，使即撈起，用刀切成小塊，將鹽或預備的草，將麵筋塊攪入，上面再覆的草，並開蓋，蓋安置溫暖之地方，隔過數天，即發熟，使生霉菌，菌絲俱長，再隔數天，見其菌已倒，將菌絲已倒之麵筋，全體已腐透。

而柔軟。一個個將些食鹽，轉聚大口罐內，用醬油清浸，固封罐口，兩瓶可食。

二五 醃鹹薑秘訣

〔醃法〕

取薑片，先入鹽鹽湯內，浸晒兩天，撈起，曬乾，再用白鹽拌薑，向烈日中曝曬，見薑上白鹽凝結，將曬乾之薑片，投入鹽梅湯內，一星期後，便可成熟。

二六 醃淡筍乾秘訣

〔醃法〕

取筍片，入鍋，沸水卓透，使行撈起，將筍片攤於篩中，向日光中曬乾，即可收藏。

二七 醃鮮蘿蔔秘訣

〔醃法〕

取蘿蔔條先行曬至七分乾。使用鹽醃入鉢內。隔過兩天。再向日走下。曬至九分乾。將鹽就之。醃蘿蔔條。納入罐內。洗下黃酒。不必封口。隔過數日。便發奇臭。臭過成作香黃色。此時便可供食。

二八 醃醉玉螺祕訣

〔醃法〕

取玉螺納入鉢內。便將食鹽、黃酒、花椒、薑油等。流入鉢中。緊繫瓶口。再灌行泥。以防漏氣。將玉螺瓶移至太陽光中。曝曬四五日後。便可收藏。春季時浸。秋季成熟。

二九 醃瓜片祕訣

〔醃法〕

〔醃法〕

取食鹽酒入瓜片碗內。醃為數日。鹽蘿蔔等。手續均同。一用子捏和。隔約半時。傾去清水。將索酒入鍋煎乾。乘子澆入瓜片碗內。用筷攪和。此藥做熟油。攪拌。再入白糖。便可供食。味根臭絕。

三〇 醃海蜇祕訣

取細酒傾入海蜇鉢內。用手捏和。將海蜇置盆。每盆另加醬油、薑油、白醋等。醃拌供食。味根臭絕。

三一 醃筍祕訣

〔醃法〕

將蒸熟之筍。或是茭白。用刀切作細刀塊。裝入盆中。取醬油、蒜油。攪拌供食。

三二 醉蟹秘訣

〔醃法〕

取蟹五斤。用酒二斤。糖四五兩。鹽六七兩。將如生薑花椒。將蟹洗淨。與各料同置缸中。浸數日。移於桶中密封之。越數日即成美味。醉蟹可隨時取食。或販賣。色美味香。價格不賤。一經按蟹之大者。宜揭開其膜。以竹筍戳一孔。更以椒鹽塞滿。桶中並點燈火。照著。致蟹起沙。

三三 醃番茄秘訣

〔醃法〕

番茄一物。能開胃消滯。而酸番茄之製法。據為治家者所樂聞也。法用番茄五磅。切成薄片。分層排外盆內。每層各以鹽漬之。過十二小時後。始將鹽水傾去。就將番茄改置洋磁罐內。加醋。

二升。糖半磅。椒粒。芥末。丁香。薑末。各二錢半。並至番茄軟時為度。供熱氣退盡。即用紙貯之。

三四 醃醉蘿蔔秘訣

〔醃法〕

先將蘿蔔洗淨。用刀切成細條。吹乾。然後放入缸中。越夜越乾。越乾再入缸內。過夜仍起。越乾後收入罐中。用鹽酒糖甘草米苗香末。並疊碼。用石緊壓其口。以防洩氣。

三五 醃粉皮秘訣

〔醃法〕

取粉皮切成條。放在熱水中漂淨。再將黃瓜去子切條。用鹽搗去其汁。一同置入盆中。然後以醬油麻油及芥鹽油等。加入拌之。食之清爽異常。

三六 醉雞子秘訣

〔醃法〕

將雞子殼洗淨。再養清泥污。然後倒入鍋中。加雞酒醬油等。燒至半熟。殼自張開。盛入洋盤內。味甚清鮮。

三七 醃海蜇秘訣

〔醃法〕

將海蜇用溫水洗淨。置於碗內。上面加白糖青。鹽等。然後將油燒熱。用熱油澆之。隨燒隨拌。再加醬油蒜油。即可供食。爽脆異常。

三八 醃龍腰秘訣

〔醃法〕

將龍腰剖去外皮。用廚刀切成長二寸。去盡白筋。

再切成長。以清水洗一二次。浸清於紹酒中。然後將花椒米泡。以開水。待其冷卻。入腰花洗淨。撈起用開水泡之。再用紹酒醬油蒜油拌之。味之鮮嫩無比。

三九 醃茄子秘訣

〔醃法〕

將茄子之嫩者（色澤鮮明者）去其色。並兩手握柄。早晚將茄子連皮磨擦。所以去其皮。上之鹽紫色。而使皮柔軟也。其未擦此手續者。食時。其皮有硬澀之患。至其皮柔潤。無尤為。止用水洗淨。以鹽拌之（宜稍鹹。否則易酸）。一日即可取食。如喜食糟味者。可將其滿鍋去。加入老糟拌之。蓋密。勿令洩氣。臨時取食。味香甚佳。尤為爽口。

四〇 醃瓶菜秘訣

〔醃法〕

二三月之交摘菜芽。擇去其花莖。切二三寸長。洗淨後。於日中曬至半乾。以鹽醃之。隔一夜。榨去其汁。再覆以鹽。緊實小罐中。以蔴封罐口。倒置柏竿灰中。經三月。至夏令咸暑時。出作菜羹。陳清羹。或和粥而食之。亦佳。醃金花菜之法亦然。

四 醃泡魚秘訣

〔醃法〕

將鯉魚破肚去腸。用竹篾撐開。作魚板狀。用食鹽。皮硝。花椒。等入鍋炒好。將魚板兩面擦透。醃在缸內。越一年。越起。晒乾。切成長三寸闊二寸之魚塊。用紹酒浸五分鐘。撈起吹乾。然後將罐內洗淨。用火烘乾。加熟菜油於罐內。冷一宵。將魚段堆其中。以浸沒為度。越時一月。清蒸為佳。

為佳。

第十一章 西菜部

一 黃清肉湯祕訣

〔煮法〕

將肉切成碎屑，去脂肪，置入鍋中，加清水，淹過半小時，用烈火煮透，撇去脂肪，改用文火煮三小時，將蓋蓋緊，取紅白蘿蔔各一片，豆蔻一粒，芥菜一枝，蔥薑少許，小枝菜，青菜各一樣，洗淨，一升，納入夏布袋中，紮口，放入肉湯鍋中，用文火煮二小時，過濾，再煮兩湯即成。

二 黃濃肉米湯祕訣

〔煮法〕

將米同冷水入鍋，兩沸，以米飯為止，過濾，再用清水漂過，加入肉湯，及鹽，胡椒，煮沸即成。

三 黃番茄湯祕訣

〔煮法〕

將牛油入鍋，溶化，取鹽肉，蘿蔔，芥菜，蔥，切成細片，加入用大煮五分鐘，然後將切好之番茄，青菜，及肉汁，用文火煮熱，去青菜渣滓，在雙內攪過，將湯再下鍋，加入熟牛奶半品脫，用少許冷牛奶同六蘇粉調和，加入湯內，攪拌至沸，煮三分鐘，加糖，起鍋。

四 黃濃肉湯祕訣

〔煮法〕

湯鍋加水六升，將敲碎之小牛關節骨放入，放鹽文上煮三小時，用利克摩爾淨骨屑，將馬介六尼，即外國鮑加入，煮到十分熟軟時，再加蔥，薑，食鹽，乳油，用湯勺徐徐攪和，略煮即成，此湯

係調味所用。有滋補人身骨節之益。其味鮮美。

五 黃鮑魚湯祕訣

〔煮法〕

先將罐頭鮑魚置沸水鍋中煮二十分鐘。取出。用開罐刀撬開鮑蓋。取出鮑魚汁及鮑膽。隔日。既久。毫無鮮味。有用者。不用。將鮑魚片同調味湯（魚肉湯、雞肉湯皆可）放入湯鍋中煮。沸用湯勺撈淨浮屑。加食鹽少許。取起可食。

六 煮火腿鷄絲湯祕訣

〔煮法〕

用刀將火腿之皮及鹽灰褐色之頭肉削去。切成細條。再取鷄肉。去骨切成細條。同調味湯。一起放入湯鍋中。置火上。用文火煮。沸。用勺撈淨浮屑。若嫌味淡。加鹽少許可食。

七 煮火鷄湯祕訣

〔煮法〕

先將火鷄之肉完全剔下。切成小塊。將骨髓等。先置入湯鍋中。加水三升。將馬鈴薯、球莖放入。置文火上。煮四小時。若湯量減少。當加以溫牛乳及沸水。吃煮片則用。司克摩、通子、青脚蔥、薯仔、茄。并置火上。取火鷄小塊加入。並加以食鹽、檸檬皮、茴香、芫荽。如麵色。略煮五分鐘。加入熟蛋黃。即可食矣。

八 煮諾特耳湯祕訣

〔煮法〕

將鷄蛋敲開。傾入盆中。加食鹽調和。將麵粉徐徐注入。攪拌。用手重捻成團。置木板上。捻和。成銀首形。用手壓成薄片。如荷葉狀。搗成條子。用

刀切成長形片。置湯鍋中。加調味之牛肉湯。成其他鮮味湯亦可。置爐上煮十分鐘。可食矣。

九 黃波蛋湯秘訣

〔煮法〕

取水入鍋。先行燒沸。將雞蛋殼入鍋中。和以食鹽。開緊鍋蓋。煮沸後。用湯勺撈淨上面之浮沫。俟蛋黃凝結。即可起鍋供食矣。

一〇 黃扁豆湯秘訣

〔煮法〕

將扁豆青菜。放入鍋中。加水燒至水分減少。宜徐徐加以沸水。俟豆軟為度。即可盛起。置入磨搾器內。榨出豆汁。再倒入布袋中。濾去渣屑。放入湯鍋中。加以食鹽。胡椒末。再煮二十分鐘。一面將麵色小塊。放在湯盆中。將豆湯倒在上面。

即可供食矣。

一一 黃龍蝦湯秘訣

〔煮法〕

先將龍蝦剝去頭壳。入湯鍋中。加牛乳和冷水。兩倍。用文火煮一小時。將起蝦肉分作兩份。一份每隻切成二三段。置湯盆中。候用。一份入煮與將耳中搗爛。投入鍋中。煮半小時。再將切斷之蝦肉。同食鹽加入煮沸。即可出鍋供食矣。

一二 黃牛乳湯秘訣

〔煮法〕

先將雞蛋殼入湯鍋中。加以麵粉。食鹽。胡椒末。用鐵器攪和。一面將牛乳倒入鍋中。加水用文火煮沸。將攪和之雞蛋粉徐徐注入。用湯勺攪和。湯即濃厚。就可盛起供食矣。若喜食甜者可

減少食鹽除去椒末。加以白鹽適量可食。

一三 黃史肥子湯祕訣

〔煮法〕

生將馬鈴薯用水洗淨。去皮切成薄片。放入湯鍋中。加水用文火煮二小時。將乳油食鹽。胡椒末一併加入。再煮一沸即可供食。不過解味。略進。須加以大肉湯或雞湯方好。

一四 黃肥兒芹湯祕訣

〔煮法〕

將芹菜放入湯鍋中。加水煮爛。煮軟。將芹菜取出。倒去鍋中之水。搗乾。放入調味肉湯兩勺。加水一勺。將芹菜放入。並加以乳油。食鹽。再煮三分鐘。一面將麵包塊放入湯盆中。將此湯澆在上面即可供食。

一五 黃炸雞牛祕訣

〔炸法〕

先將肋骨上之內側下。切成片狀。將骨切斷。每片肉粘附骨一片。用刀背敲擊。使軟。蘸以少許食鹽。同胡椒末。再塗雞蛋白。將上麵包片。放入沸之牛油鍋中。煎熟。則起。一面將雞肉切片。塗上蛋黃。同麵包片。雞蛋白。笑。一併放入鍋中。煎熟。則起。同肋骨肉合併一起。再塗蛋黃。將上麵包片。將乳油。入熱鍋中。將肉一起放入。用烈火炸。則熟。則起。放在鋪洋紙之湯盆中。吸去油分。即可裝碟供食。

一六 黃炸雞片祕訣

〔炸法〕

將雞殺訖。去毛血。洗淨。洗淨。切去頸。肩。膀。除

去粗骨平均切成四塊。用刀背敲扁。抹上鹽同胡椒末。放在湯盆中。注入烏司太爾司少許。靜置三十分鐘。抹上麵粉。將蛋黃塗上。外加麵包屑。一面將豬油倒入鍋中。用烈火煮沸。將雞塊放入。炸成深黃色。翻起。置洋紙上。吸去油分。移放碟中供食。

一七 炸鴨片秘訣

〔作法〕
先將鴨腿洗淨。浸在沸水中。去淨毛及腸雜。除去頭。胸。鴨。肝。並粗骨及無肉處。平均切成四塊。用刀背敲扁。將食鹽胡椒末。抹上。少許。將在肉上。放在湯盆中。加以烏司太爾司。靜置三十分鐘。將此麵粉。同蛋黃塗上。外面抹上麵包屑。一面倒豬油入鍋煮沸。將鴨塊放入。炸至深黃色。翻起。置洋紙上。吸去油分。移放碟中。即可供食。

一八 炸黃魚秘訣

〔作法〕
先將鹽黃魚剖成兩片。切成六塊。去骨。將湯盆中。注入葡萄酒。及烏司太爾司。抹上少許麵粉。塗上蛋黃。抹上蔥及洋蔥。抹上少許麵粉。入鍋。將魚肉煎成深黃色。翻起。再抹上少許蛋黃及麵包屑。然後倒豬油入鍋。燒透。將魚肉放入。炸成深黃色。翻起。放洋紙上。吸去油分。移置碟中。即可供食。

一九 炸雞肉秘訣

〔作法〕
先將野雞肉切成長方形塊。約一寸長。厚兩指。等。在四分左右。抹以食鹽少許。放入湯盆中。注入烏司太爾司。靜置半小時。抹上麵粉。外塗

蛋黃同切細末少許。再將上麵包屑一面將豬油倒入鍋中。煮沸將雞肉放入。炸成深黃色。則起放在洋紙上。吸去油分。即可供食。

二〇 炸鮮筍秘訣

〔炸法〕

取油入鍋。先行燒透。然後將鮮筍條。以鹽及胡椒粉。投入鍋中。炸成黃色。取出。置洋紙上。吸去油分。移上香粉。並加以頂好醬油。即可供食矣。

二一 煎鱸魚秘訣

〔煎法〕

將鱸魚刺成兩片。切成三段。拭乾水漬。先將麵粉。粉條上。再塗蛋黃。一面將豬油倒入鍋中。燒透。將魚放入。煎至兩面成黃。將酒同食鹽。煮在上。而略去。取出。移上胡椒粉。加熟菜少許。供食。

二二 煎牛肉秘訣

〔煎法〕

先將牛肉。食鹽。嫩末。倒在蛋汁中。調和。拌在牛肉上。移上麵包屑。後將豬油入鍋。燒透。將牛肉置入。煎成黃色。便可起盤。供食。

二三 煎龍蝦秘訣

〔煎法〕

先將龍蝦。切去頭皮。從背脊骨。剖分兩片。拌上麵粉。過汁。入鍋煎成黃色。加上食鹽。嫩末。即可起盤。供食。

二四 煎牛膽秘訣

〔煎法〕

先將乳油入鍋。燒透。將牛肉切成長片。投入乳

油中兩面煎黃。翻起放砧上。切成細末。加蒜末。鹽。椒末。入味搗爛。用手攪成小餅子。將麵粉及蛋汁塗上。摺以麵包屑。將豬油入鍋燒透。將肉餅子倒入。煎黃取出。摺以麵包末及鹽。即可供食。

二五 烤竹雞秘訣

〔烤法〕

先將雞殺死。將喉管及尾剪開。洞口塞小。以容二指為度。挖去脂肪。用水洗淨。拍乾。加入食鹽。椒末。於腹中。外面塗上乳油。置大灶上燒烤。這時將乳油塗上。不令外面乾燥。約烤四十分鐘。塗上鹽。油。再烤少時。取出供食。

二六 烤鴨子秘訣

〔烤法〕

先將牛乳。麵包屑。鹽。椒末。洋蔥。薑屑。一片。納入鴨腹中。將口縫閉。穿在烤叉上。塗上乳油。入大灶中烤之。時塗乳油。約烤二十分鐘。取下。放在盆中。加上牛肉厚汁。即可供食。

二七 烤鴨秘訣

將鴨殺死。在尾部剪一小孔。挖去兩臟。瀝去血水。用醬油。鹽。入腹中。外抹食鹽。置一夜。將醬油汁倒在湯盆中。以麵包屑。薑末。食鹽。胡椒末。加入。拌和。細入鴨腹中。用線縫口。塗上乳油。及麵粉。放入烤鴨中。加水少許。在灶上烤兩小時。塗以乳油及牛乳。勿使乾燥。最後塗上霜。可穿叉上。在文火上略烘。片時。割肉。放在碟中。注少許烏司太爾司。即可供食。

二八 烤兔子秘訣

〔烤法〕

(烤法)

先將蔥屑、麵粉、麵包屑、宿司、乳油、半杯、入蛋汁中調和，放入免腹中，將口縫合，再將乳油塗上，放鍋中烤二小時，隨時往內牛乳，勿使乾竭，俟熟，加以烏司、太宿司及椒末，即可供食。

二九 宿司烤牛肉祕訣

(烤法)

先將牛肉片及鯽魚、牛油、乳油、麵包屑、球蔥、檸檬皮、食鹽、椒末，一併拌和，放在鍋中烤半時，取出，二面將乳油倒入鍋中，焙後，鍋內懸挂兩匙，加文斯魚、球蔥、食鹽、子、煮半時，加以牛肉同煮，片時，再將蛋黃調和，加入勃蘭巴膏，即可供食。

三〇 汗波喀烤牛肉祕訣

(烤法)

先將牛肉剖去脂肪，切成肉片，做成橢圓形肉，將乳油入鍋焙解，將蔥屑、食鹽、少許，拌在肉片上，投入鍋中，煎至兩面成黃，取出，塗上乳油，放烤網上烘烤，一面將少許食鹽、麵粉、同葡萄、酒，加入鍋內之肉汁中，攪拌成臙，塗在肉片上，即可供食。

三一 烤鵝肉祕訣

先將溶乳油一起，放入盆中，加以芫荽屑、麵包屑、椒末、酒，用蒜調和，倒入鵝腹中，密縫乳口，放烤網上烘烤，不時塗以乳油，俟半熟時，將上鹽及椒末，俟完全熟透，將乳油少許，入鍋焙解，投入麵包屑、黃，取出，置盆中，將鵝肉放在上面，加上牛肉汁，即可供食。

三二 燒加厘鵝祕訣

〔燒法〕

先將雞切塊。放在鍋內。加鹽與雞相等。加入葱薑。置爐上。煮三小時。取出。放入小鍋中。加奶油少許。原湯一杯。煮開。再將加鹽。攪同。奶油。麵粉。食鹽。原湯調和。倒在雞上。再煮。俟熟。即可供食。

三三 鷄蛋腦格秘訣

〔煮法〕

將雞蛋煮熟。黃白分注兩碗。用竹筷充分攪和。將白糖加入黃蛋中。調和。將蛋白加入。至加滿。及牛奶調和。即可供食。

三四 黃海蜷秘訣

〔煮法〕

將海蜷放入鍋中。放鹽于上。煮熟。將乳油。乳皮。

餅屑。鹽。蝦米。加入。煮到將透。登沸。即可供食。

三五 黃海蜷餅秘訣

〔煮法〕

將麵粉。牛奶。加入。已調和之雞蛋中。充分攪和。成粘糊狀。用大匙。攪起一匙。加以海蜷一個。即倒入豬油鍋中。至兩面黃色。取出。可食。

三六 黃特臘以哈希秘訣

〔煮法〕

將豬油。入鍋燒透。投入牛肉片。煮至淡黃。則置盆中。將雞蛋。放入鍋炒。攪。則置小碗中。然後將牛肉片。切成肉餅。同是月。鹽。蝦米。肉湯。半杯。麵粉。一匙。放入鍋中。煮熟。一面將馬鈴薯。煮熟。去水。分。將調和之蛋白。及鹽。蝦米。乳油。一匙。加入。拌和。醬以一根。放在掌中。做成罐蓋型。放在

烤架上將馬鈴薯混合物堆在周圍然後將肉
臂置在其中用馬鈴薯混合物蓋面上兩以蛋
黃黃其飾以麵包屑放入大灶中烤半小時取
出切成半片圓片分置溫盆中加少許玉蔥宿
可在上面即可供食。

三七 黃薩希司祕訣

〔煮法〕

先將豬大腸洗淨。除去水分。一面將豬肉。大肉
用刀割去皮及脂肪。切成細片。拌和塞入豬大
腸中。加鹽及椒末。捆紮置湯鍋中。每捆約長二
寸。加水將馬鈴薯切薄片加入。用文火煮爛
為度。先將烤肉片置盤底。再將湯腸切段。放在
上面即可供食。

三八 黃赤茄祕訣

〔煮法〕

將赤茄洗淨。冷水放入鍋中。煮爛取出。用蒜泥
去渣屑。將油入鍋。放入肉類煮熟。加入麵粉鹽
在肉湯中。並把茄泥。香料。蔬菜及酒。加入。再煮
一時即可供食。

三九 黃肉凍齊祕訣

〔煮法〕

將葡萄。丁香。球兒。胡椒末。路粉。叶脂。肉湯等。放
入湯鍋中。煮爛。加入牛肉。用文火煮四小時。將
肉取出。切片。置湯盆。將小牛肝。雞。酒。椒末。
一併投入湯盆中。再煮兩時。用濾布取汁。注在
牛肉上。放入冰箱中。使凍。即可供食。

四〇 黃噴氣狄耳寧祕訣

〔煮法〕

取蓮蓉一升。同骨膠。溶於。投入湯鍋中。溶解。如沸水一升。將白糖。檸檬（去皮搗碎）和成兩只。切細。葡萄一磅。一併投入。煮到溶解成汁。濾去渣滓。注入蜜糖。鍋中。使其冷。就。置於冰箱中。凝凍。即可供食。

四一 製司帕迷蛋餅秘訣

〔製法〕

將白糖投入蛋黃中調和。越時。再將蛋白加入調和。一面將乳油倒入鍋中。將蛋調下。置火灶中烤之。俟熟取出。加以糖漿即可供食。

四二 製昆非丑命蛋餅秘訣

〔製法〕

先將蛋黃同白糖調和。將蛋白加入牛乳中調勻。加入麵粉充分攪和。一面將乳油倒入鍋中。

放在灶上烤熟。即可供食。

四三 製巴旦杏布丁秘訣

〔製法〕

先將巴旦杏入研鉢中搗碎。加入蛋黃。白糖。檸檬皮攪和。加入麵粉。蛋白。桂皮。拌勻。半時。有池為度。一面將乳油塗在模型中。抹上麵包粉。然後將巴旦杏倒入。放在灶中烤熟供食。

四四 製馬鈴薯薺皮秘訣

〔製法〕

將馬鈴薯煮熟。用木瓢瀝。放入鉢中。加以麵粉。牛乳。攪打。及一半乳油。用手拌和。放在樓上用棍杖向外趕薄。隨起隨捲。以乳油即成。

四五 製巴克饅頭秘訣

〔製法〕

將麵粉與酵母混合。加入牛乳。乳油。鹽。白糖。攪勻。愈攪愈粉。捏好置盆中。使其發大至一倍。即捏成球形。置乳油鍋中。待其再發大一倍。用木桿向球形中刺一深痕。將乳油入鍋使溶。置於球形之半。末塗一半。對合折疊。用手壓使連。俟再發大。放入火灶上烘之。待熟透取出。塗以菓子漿。即可供食。

四六 製娥媚小包祕訣

〔製法〕

將牛乳。乳油。白糖。食鹽。同時調混。和加入麵粉。攪勻。靜置暖處。使其發大一倍。即將其做成半月形。待其再發大一倍。可將乳油入鍋。放入包子。烘熟取出。即可供食。

四七 製玫瑰麵包祕訣

〔製法〕

將乳油入鍋燒透。將麵包放入。放在灶中烘烤。俟熟取出。塗以玫瑰漿。即可供食。

四八 製咖啡糖祕訣

〔製法〕

將咖啡茶汁倒入鍋中。加入黃糖。酒石精。用急火煮沸。俟糖漿粘滿。可加入香料并和。倒入大盆中。俟半冷時。用手揉捏成方塊。裝入瓶中。靜置。使糖汁成膏。以便可食。

四九 製奶油糖祕訣

〔製法〕

將糖與咖啡。檸檬汁。鹽。香料。混和。同清水一并入鍋煮。俟煮成厚汁。用銅杆攪起。少許。滴入清水盆中。成硬球形。狀為度。將乳油加入并勻。

再煮至沸入水中成餅狀則兩端鍋內等列凍
時切成方粒便可供食





國家圖書館



003907117



說理所用，翻印必究

民國三十七年二月再版

定價 貳角

全書一冊實價

編輯者 湯克明

出版者 大方書局

印刷者 大方書局

發行所 大方書局

總發行

1
5:2

籍