

李克明編

美味烹調食譜秘典

上海大方書局印行

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，龍團雀舌，殊難下箸。况近日米珠薪桂，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

食譜秘典 自序



美味烹調  
家常必備

食譜祕典目次

第一章 炒部

一	炒魚翅祕訣	一	炒油蝦祕訣
二	炒蹄筋祕訣	二	炒大蝦祕訣
三	炒腰片祕訣	三	炒鱈和祕訣
四	炒肉片祕訣	四	炒時件祕訣
五	炒青魚祕訣	五	炒肉絲祕訣
六	炒五香肉祕訣	六	炒肝絲祕訣
七	炒蟹粉祕訣	七	炒硫黃蛋祕訣
八	炒海參祕訣	八	炒鴨肉魚鬆祕訣
九	炒鷄油祕訣	九	炒素肉丸祕訣
一〇	炒鷄祕訣	一〇	炒素三鮮祕訣
一一	炒鷄片祕訣	一一	炒冬菰祕訣
一二	炒野鷄野鴨祕訣	一二	炒新蠶豆子祕訣
二六	炒芋芳祕訣	二六	炒芋芳祕訣

二七	炒辣茄祕訣	四三	炒腰子祕訣
二八	炒金花豆祕訣	四四	炒醋魚祕訣
二九	炒芹菜祕訣	四五	炒蟹粉祕訣
三〇	蛋炒飯祕訣	四六	油炒蝦祕訣
三一	炒麵祕訣	四七	炒蝦仁祕訣
三二	炒糕祕訣	四八	炒三鮮祕訣
三三	炒餛飩祕訣	四九	炒粉皮祕訣
三四	炒薰鹽杏仁祕訣	五〇	炒新蠶薹祕訣
三五	炒餃子祕訣	五一	炒青菜百葉祕訣
三六	炒葷三鮮祕訣	五二	梨炒鷄祕訣
三七	炒雞丁圓子祕訣	五三	黃芽菜炒鷄祕訣
三八	炒干貝爆蛋祕訣	五四	炒掛麵祕訣
三九	炒麵祕訣	五五	炒瓜子祕訣
四〇	* 紅炒鷄祕訣	五六	糖炒栗子祕訣
四一	炒鷄絲祕訣	五七	炒向日葵祕訣
四二	炒鷄鴨雜祕訣	五八	炒玉蜀黍祕訣

五九	炒薰鹽杏仁祕訣	一四	七五	炒雪筍塊祕訣	一七
六〇	炒蛋蟹祕訣	一四	七六	炒茭白絲祕訣	一八
六一	炒菱頭祕訣	一五	七八	炒長萱祕訣	一八
六二	炒筍鞭祕訣	一五	七九	炒素肉圓祕訣	一八
六三	炒絲瓜祕訣	一五	八〇	炒素十景祕訣	一八
六四	炒素肉絲祕訣	一五			
六五	炒莧菜祕訣	一五			
六六	炒紅花祕訣	一六			
六七	炒芹菜祕訣	一六			
六八	炒茄子祕訣	一六			
六九	炒冬菘祕訣	一六			
七〇	炒磨腐祕訣	一六			
七一	炒腐丸祕訣	一七			
七二	炒豆瓣祕訣	一七			
七三	炒素雞祕訣	一七			
七四	炒假筍片祕訣	一七			
八一	蒸魚翅祕訣	一九			
八二	蒸湯鴨祕訣	一九			
八三	蒸鵝祕訣	一九			
八四	粉蒸肉祕訣	一九			
八五	蒸鹹魚祕訣	二〇			
八六	蒸包風魚祕訣	二〇			
八七	蒸鮮魚祕訣	二〇			
八八	蒸蛋祕訣	二〇			

## 第二章 蒸部



九	蒸肉内心蛋祕訣	二〇
一〇	蒸火腿祕訣	二〇
一一	蒸蟹祕訣	二一
一二	蒸堵飯糕祕訣	二一
一三	蒸肉糕祕訣	二一
一四	蒸燒賣祕訣	二一
一五	蒸年糕祕訣	二一
一六	蒸八寶肉丸祕訣	二一
一七	蒸香腸祕訣	二一
一八	蒸豬腦湯祕訣	二二
一九	蒸蛋衣包肉祕訣	二二
二〇	蒸肉絲湯祕訣	二二
二一	清蒸荷葉包肉腐祕訣	二三
二二	清蒸獅子頭祕訣	二三
二三	蒸翡翠糰祕訣	二三
二四	蒸羊膏祕訣	二三
二五	豆腐露蒸豆腐祕訣	二五
二六	蒸豬油蛋糕祕訣	二四
二七	蒸八寶飯祕訣	二四
二八	蒸松子胡桃糕祕訣	二四
二九	蒸蛋心燉肉祕訣	二四
三〇	清燉肉腐祕訣	二五
三一	蒸肉糕祕訣	二五
三二	蒸西湖醋魚祕訣	二五
三三	清蒸甲魚祕訣	二六
三四	蒸魚祕訣	二六
三五	蒸山藥糕祕訣	二六
三六	蒸豬油鷄蛋糕祕訣	二七
三七	蒸蟹肉饅頭祕訣	二七
三八	蒸年糕祕訣	二七
三九	蒸蜜糕祕訣	二七
四〇	蒸青魚祕訣	二八

四一	蒸茄子祕訣	二八	五	燶門搶祕訣	三一
四二	蒸火腿千貝祕訣	二八	六	燶鷄祕訣	三一
四三	麻雀燶蛋祕訣	二八	七	燶油蝦祕訣	三一
四四	蟹燶蛋祕訣	二八	八	燶腸臍祕訣	三二
四五	蒸蛋祕訣	二九	九	燶蛋餃祕訣	三二
四六	蒸熊掌祕訣	二九	一〇	燶羊膏祕訣	三二
四七	蒸火肉千貝祕訣	二九	一一	燶鴿子祕訣	三二
四八	蒸鯧魚祕訣	二九	一二	燶素鵝祕訣	三三
四九	蒸空心肉丸祕訣	二九	一三	燶筍祕訣	三三
五〇	蒸豬腸祕訣	三〇	一四	燶豆腐干祕訣	三三
一	燻魚祕訣	三〇	一五	燶油麵筋祕訣	三三
二	燻腰片祕訣	三〇	一六	燶肉祕訣	三三
三	燻肉祕訣	三一	一七	燶鷄祕訣	三四
四	燻牛肉祕訣	三〇	一八	燶鷄祕訣	三四
			一九	燶風鷄祕訣	三四
			二〇	燶蛋祕訣	三五

## 第二章 燻煨部

二一	煨猪爪猪筋祕訣	三五	二	炸魚鬆祕訣	三八
二二	煨猪腰祕訣	三五	三	炸油肉祕訣	三九
二三	筍煨火肉祕訣	三五	四	炸雨前蝦仁祕訣	三九
二四	紅煨魚翅祕訣	三五	五	炸肫祕訣	三九
二五	煨毛鴨祕訣	三六	六	炸蝦球祕訣	三九
二六	煨蒲芽祕訣	三六	七	炸粉肉片祕訣	四〇
二七	煨南腿祕訣	三六	八	炸爆魚祕訣	四〇
二八	燻肚片祕訣	三七	九	炸刀魚祕訣	四一
二九	燻田雞祕訣	三七	一〇	炸春卷祕訣	四〇
三〇	燻鰻祕訣	三七	一一	炸油酥餃祕訣	四一
三一	燻蘿蔔祕訣	三七	一二	炸蝦包子祕訣	四一
三二	燻百葉祕訣	三八	一三	炸香蕉餅祕訣	四一
三三	燻香干祕訣	三八	一四	炸蝦餅祕訣	四一
一	炸豬排祕訣	三八	一五	炸素排骨祕訣	四二
一六	炸胡桃肉祕訣	四二	一七	炸米肉圓祕訣	四二

## 第四章 炸烤部

一 炸豬排祕訣

三八

一七

炸米肉圓祕訣

四二

## 第五章 烹部

一八 炸玉蘭片祕訣	四二	三四 烤牛肉羊肉祕訣	四六
一九 炸藕片祕訣	四三	三五 烤鰯魚祕訣	四六
二〇 炸五香魚祕訣	四三		
二一 炸烤果祕訣	四三		
二二 炸糕乾祕訣	四三	一 紅燒鷄祕訣	四六
二三 油炸山渣祕訣	四三	二 烩鷄湯祕訣	四七
二四 炸薑香卷祕訣	四三	三 紅燒肉祕訣	四七
二五 炸鷄鴨肫祕訣	四四	四 烩神仙肉祕訣	四七
二六 炸火腿圓祕訣	四四	五 烩糯米鳴祕訣	四八
二七 炸刀魚祕訣	四四	六 白燒鷄祕訣	四八
二八 炸冰葫蘆祕訣	四五	七 烩梅花肉祕訣	四八
二九 煎蝦餅祕訣	四五	八 烩牛肉祕訣	四九
三〇 炸白蓮瓣祕訣	四五		
三一 煎蛋餃祕訣	一〇		
三二 烤兔子祕訣	一一		
三三 烤鴨祕訣	一二		
		一 紅燒頭尾祕訣	四九
		二 烩爛黃魚祕訣	四九

一三	麥鰱魚頭祕訣	五〇	二九	麥鴨腦湯祕訣	五四
一四	麥魚圓祕訣	五〇	三〇	紅燒茄子祕訣	五四
一五	麥白湯魚祕訣	五〇	三一	麥橘絡湯祕訣	五四
一六	麥蝴蝶魚祕訣	五〇	三二	麥豬舌頭祕訣	五四
一七	麥川湯魚片祕訣	五一	三三	紅燒冬瓜祕訣	五四
一八	麥蝦仁凍祕訣	五一	三四	麥素肉丸祕訣	五四
一九	麥糯米香腸祕訣	五一	三五	麥羊肉祕訣	五四
二〇	麥魚餃祕訣	五一	三六	麥鍋巴湯祕訣	五四
二一	麥魚鬆祕訣	五二	三七	麥八珍麵祕訣	五四
二二	麥鱸魚祕訣	五二	三八	麥八寶豆腐祕訣	五六
二三	麥蝦腦羹祕訣	五二	三九	麥肉塞辣茄祕訣	五六
二十四	麥茶葉蛋祕訣	四五〇	四〇	麥肉心蛋祕訣	五六
二十五	麥大蛋祕訣	五三	四一	麥水雞鬆祕訣	五六
二六	麥羊血羹祕訣	五三	四二	麥鷄鬆祕訣	五七
二七	麥淡菜祕訣	五三	四三	麥糯米塞藕祕訣	五七
二八	麥蝦蟹羹祕訣	五三	四四	麥蛋湯祕訣	五七

四五	煮蟹粉獅子頭祕訣	五七
四六	煮五香肉祕訣	五八
四七	煮凍蹄祕訣	五八
四八	煮麵敷蟹祕訣	五八
四九	煮葛仙米湯祕訣	五九
五〇	煮干貝湯祕訣	五九
五一	煮羅漢菜祕訣	五九
五二	煮鮮菌燒豆腐祕訣	五九
五三	煮涼粉祕訣	五九
五四	紅燒白菜祕訣	六〇
五五	煮木耳毛豆祕訣	六〇
五六	煮杏仁豆腐祕訣	六〇
五七	煮豆瓣祕訣	六〇
五八	煮香干絲祕訣	六一
五九	煮刀魚去骨祕訣	六一
六〇	燒鯀魚祕訣	六一

## 第六章 醬部

一 造甜蜜醬祕訣	六四
二 造醬油祕訣	六五
三 醬瓜祕訣	六五
四 醬鮮蘿蔔祕訣	六五
<b>第六章 醬部</b>	
七〇 麥水餃子祕訣	六四
六九 麥湯糰祕訣	六四
六八 麥鹽板鴨祕訣	六四
六七 麥蘑菇蛋祕訣	六三
六六 麥酥魚祕訣	六三
六五 麥神仙鴨祕訣	六三
六四 麥乾菜鴨祕訣	六二
六三 麥牛肉汁祕訣	六二
六二 麥雞蛋肉圓祕訣	六二

五	醬蟹祕訣	六五	造蘋果和菜醬祕訣	六八
六	造辣虎醬祕訣	六六	造蟹醬祕訣	六九
七	醬凝脂祕訣	六六	造花紅醬祕訣	六九
八	醬乳腐祕訣	六六	醬橘子祕訣	六九
九	醬桃醬祕訣	六六	醬佛手祕訣	六九
一〇	醬辣茄祕訣	六六	醬萱筍祕訣	七〇
一一	製花紅醬祕訣	六六	醬甜嫩薑祕訣	七〇
一二	製枇杷醬祕訣	六七	醬白蘿蔔祕訣	七〇
一三	造桂花醬祕訣	六七	造蝦子醬油祕訣	七〇
一四	造玫瑰醬祕訣	六七	醬水晶瓜祕訣	七一
一五	製山楂祕訣	六七	醬乳腐祕訣	七一
一六	造楊梅醬祕訣	六七	醬甜瓜祕訣	七一
一七	造梅醬祕訣	六八	造荳豉醬祕訣	七一
一八	造李子醬祕訣	六八	醬肉祕訣	七一
一九	造杏醬祕訣	六八		
二〇	造蘋果醬祕訣	六八		
二一			造蘋果和菜醬祕訣	
二二			造蟹醬祕訣	
二三			造花紅醬祕訣	
二四			醬橘子祕訣	
二五			醬佛手祕訣	
二六			醬萱筍祕訣	
二七			醬甜嫩薑祕訣	
二八			醬白蘿蔔祕訣	
二九			造蝦子醬油祕訣	
三〇			醬水晶瓜祕訣	
三一			醬乳腐祕訣	
三二			醬甜瓜祕訣	
三三			造荳豉醬祕訣	
三四			醬肉祕訣	
三五				
三六				
山楂醬祕訣				

三七	醬牛肉祕訣	七二
三八	醬牛肚祕訣	七二
三九	造三果醬祕訣	七二
四〇	造糯米醬祕訣	七二

## 第七章 糟部

一	糟鹹鷄祕訣	七三
二	糟鮮鷄祕訣	七三
三	糟肉祕訣	七三
四	糟熟肉祕訣	七三
五	糟鹹魚祕訣	七三
六	糟鮮魚祕訣	七三
七	糟鮮魚祕訣	七三
八	糟蛋祕訣	七四
九	糟菜祕訣	七四
一〇	糟蛋祕訣	七四
一一	糟菜祕訣	七四
一二	糟乳腐祕訣	一五
一三	糟嫩薑祕訣	一六
一四	糟油麵筋祕訣	一四
一五	糟筍乾祕訣	一五
一六	糟乳腐祕訣	一六
一七	糟嫩薑祕訣	一七
一八	糟鮮筍祕訣	一八
一九	糟蝦祕訣	一九
二〇	糟野莧菜祕訣	二〇
二一	糟瓜祕訣	二一
二二	糟蘿蔔祕訣	二二
二三	糟萐茲祕訣	二三
二四	糟肉祕訣	二四
二五	糟肚片祕訣	二五
二六	糟青魚祕訣	二六

一一	糟茄祕訣	七五
一二	糟豬肚祕訣	七五
一三	糟蹄膀祕訣	七五
一四	糟油麵筋祕訣	七五
一五	糟筍乾祕訣	七五
一六	糟乳腐祕訣	七六
一七	糟嫩薑祕訣	七六
一八	糟鮮筍祕訣	七六
一九	糟蝦祕訣	七六
二〇	糟野莧菜祕訣	七六
二一	糟瓜祕訣	七六
二二	糟蘿蔔祕訣	七七
二三	糟萐茲祕訣	七七
二四	糟肉祕訣	七七
二五	糟肚片祕訣	七八
二六	糟青魚祕訣	七八

二七	糟白斬鴨祕訣	七八
二八	糟白燶鷄祕訣	七九
二九	糟筍乾祕訣	七九
三〇	糟魚祕訣	七九
三一	糟鷄祕訣	七九
三二	糟香菜祕訣	七九
三三	糟蝦祕訣	八〇
一	造黃糖祕訣	八〇
一二	造冰糖祕訣	八〇
二三	造蜜薑祕訣	一九
四五	造糖櫻桃祕訣	一八
五六	造糖佛手祕訣	二〇
六七	造糖橙餅祕訣	二一
一	造糖梨膏祕訣	二二
二	造梨膏糖祕訣	二三
三	造香焦糖祕訣	九
四	製蜂窠糖祕訣	一〇
五	造花生糖祕訣	一一
六	造牛皮糖祕訣	一二
七	造糖大蒜祕訣	一三
八	造芝蔴糖祕訣	一四
九	造蜜橘皮祕訣	一五
一〇	造蜜薑祕訣	一六
一一	造木樨醬祕訣	一七
一二	造蜜香橙祕訣	一八
一三	造密洋梅祕訣	一九
一四	造蜜枇杷祕訣	二〇
一五	造蜜青梅祕訣	二一
一六	造糖佛手祕訣	二二
一七	造梨膏糖祕訣	二三

二四	造芝麻糖祕訣	八六
二十五	造薄荷糖祕訣	八六
二六	造花生糖祕訣	八六

一二	造假甜酒祕訣	九〇
一三	造糯米醋祕訣	九〇
一四	造小麥醋祕訣	九〇
一五	造大麥醋祕訣	九〇
一六	造粟米醋祕訣	九〇
一七	烏梅醋祕訣	九一
一八	造敗酒醋祕訣	九一
一九	造西瓜醋祕訣	九一
二〇	造蘋果醋祕訣	九一

一	造黃酒祕訣	八七
二	造大糟燒酒祕訣	八七
三	造糶燒酒祕訣	八七
四	造麥燒酒祕訣	八八
五	造高粱燒酒祕訣	八八
六	造白酒祕訣	八八
七	造粳米醋祕訣	八九
八	造皮酒祕訣	八九
九	造菜酒祕訣	八九
一〇	造酒精祕訣	八九
一一	造玫瑰酒祕訣	八九

一二	造假甜酒祕訣	九〇
一三	造糯米醋祕訣	九〇
一四	造小麥醋祕訣	九〇
一五	造大麥醋祕訣	九〇
一六	造粟米醋祕訣	九〇
一七	烏梅醋祕訣	九一
一八	造敗酒醋祕訣	九一
一九	造西瓜醋祕訣	九一
二〇	造蘋果醋祕訣	九一

## 第九章 酒部

二八	造玉蘭花酒祕訣	九三
二九	造全銀花酒祕訣	九三
三〇	造酒釀祕訣	九三
三一	造薑酒祕訣	九四
三二	暴酒速成祕訣	九四
三三	釀佛手酒祕訣	九四
三四	桃釀酒祕訣	九四
三五	造香檳酒祕訣	九五
三六	造榴槆酒祕訣	九五
三七	造白玫瑰酒祕訣	九五
二〇	醃千貝拌鷄祕訣	九六
一九	醃鮮蝦祕訣	九六
一八	醃鹹魚祕訣	九七
一七	醃蘿蔔乾祕訣	九八
一六	醃盤香萵筍祕訣	九八
一五	醃冬菜祕訣	九八
一四	醃筍尖祕訣	九八
一三	醃春芥菜心祕訣	九九
一二	醃芥菜及梗祕訣	九九
一一	醃春芥菜心祕訣	九九
一〇〇	醃大頭菜祕訣	九九
一〇〇	醃醉蟹祕訣	九六
一〇〇	醃腰片祕訣	九六
一〇〇	醃醉鷄祕訣	九六
一	醃風鷄祕訣	九五
二	醃醉蟹祕訣	九五
三	醃腰片祕訣	九六
四	醃醉鷄祕訣	九六

## 第十章 醃部

二一	醃瓜乾祕訣	一〇〇
二二	醃酸菜心祕訣	一〇〇
二三	醃金花菜祕訣	一〇〇
二四	醃麵筋祕訣	一〇〇
二五	醃鹹薑祕訣	一〇〇
二六	醃淡筍乾祕訣	一〇〇
二七	醃醉蘿蔔祕訣	一〇〇
二八	醃醉玉螺祕訣	一〇〇
二九	醃瓜片祕訣	一〇二
三〇	醃海蟄祕訣	一〇二
三一	醃筍祕訣	一〇二
三二	醃蟹祕訣	一〇三
三三	醃番茄祕訣	一〇三
三四	醃蘿蔔祕訣	一〇三
三五	醃粉皮祕訣	一〇三
三六	醃蚶子祕訣	一〇四
三七	醃海蜇祕訣	一〇四
三八	醃豬腰祕訣	一〇四
三九	醃茄子祕訣	一〇四
四〇	醃瓶菜祕訣	一〇四
四一	醃泡魚祕訣	一〇五
四二	煮清肉米湯祕訣	一〇六
四三	煮蕃茄湯祕訣	一〇六
四四	煮爛肉湯祕訣	一〇六
四五	煮鮑魚湯祕訣	一〇七
四五	煮火鷄湯祕訣	一〇七
四五	煮諾特耳湯祕訣	一〇七
四五	煮波蛋湯祕訣	一〇八

第十一章 西菜部

食譜祕典 目次

一六

○	煮扁豆湯祕訣	一一一
○	煮龍蝦湯祕訣	一一一
○	煮牛乳湯祕訣	一二二
○	煮史肥子湯祕訣	一三一
○	煮肥兒芹湯祕訣	一四一
○	煮炸犧牛祕訣	一五一
○	煮炸鷄片祕訣	一六一
○	炸鴨片祕訣	一七一
○	炸黃魚祕訣	一八一
○	炸雉肉祕訣	一九一
○	炸鮮筍祕訣	二〇一
○	煎鱸魚祕訣	二一
○	煎牛肉祕訣	二二
○	煎龍蝦祕訣	二三
○	煎牛膾祕訣	二四
○	烤竹雞祕訣	二五
○	宿司烤牛肉祕訣	二九二
○	汗波喀烤牛肉祕訣	三〇三
○	燒加厘鷄祕訣	三一三
○	燒鷄肉祕訣	三二三
○	鷄蛋腦格祕訣	三三三
○	煮海螺祕訣	三四三
○	煮海螺餅祕訣	三五三
○	煮特臘以哈希祕訣	三六三
○	煮薩希司祕訣	三七三
○	煮赤茄祕訣	三八三
○	煮肉凍膏祕訣	三九三
○	煮噴氣狄耳宰祕訣	四〇四
○	製司帕迷蛋餅祕訣	四一四

四二	製昆非丑倫蛋餅祕訣	一一六
四三	製巴旦杏布丁祕訣	一一六
四四	製馬鈴薯麵皮祕訣	一一六
四五	製娥媚小包祕訣	一一六
四六	製玫瑰麵包祕訣	一一七
四七	製咖啡糖祕訣	一一七
四八	製奶油糖祕訣	一一七
四九		一一七



美味烹調  
家常必備 食譜秘典

## 第一章 炒部

### 一 炒魚翅祕訣

〔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)即將紹酒倒入旋即嘗味。若淡。清炒加鹽。紅炒加醬油。若鹹。加白糖。將魚翅和入待其入味。便下粉膩。引鏟抄攪。見汁濃厚。即可起鍋。大腿。冬筍蓋面。再加麻油。以引香味。

### 二 炒蹄筋祕訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒透。將蹄筋入鍋。用鏟亂炒。

### 三 炒腰片祕訣

〔炒法〕

不到片刻。將鷄汁。醬油。跟。頭等。同時入鍋。關蓋燒透。將白糖撒入。味和之後。即下鹹頭。引鏟徐炒。見汁濃厚。便可起鍋。食時再加麻油。

### 四 炒肉片祕訣

〔炒法〕

取油入鍋。用溫火燒透。將腰片傾入鍋中。便將鏟刀亂炒。後將鷄汁。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。倒入膩頭。用鏟炒攪。見汁濃厚。和入酸醋。便可盛起。再加麻油。大蒜。則味更香佳。

取油入鍋。用烈火燒紅。將肉片入鍋。引鑊抄提。

見分脫條勻。急將鷄汁。醬油。及配頭一井加入。  
不必關蓋。少時即將白糖撒入。味和之後。即下  
粉膩。用鑊炒攪。見汁濃厚。便可起鍋。再加麻油  
大蒜。以引香味。

## 五 炒青魚祕訣

〔炒法〕

取油入鍋。用猛火燒熱。將油浸好之原料。倒入  
鍋中。引鑊亂炒。見已脫生。即將紹酒向鍋內四  
邊倒下。急將鍋蓋關緊。不使出氣。少時便將醬  
油二兩。清水一碗。同時加入。燒沸。將白糖加入。  
味和之後。再將粉膩倒下。徐徐炒攪。見汁濃厚。  
便可起鍋。外加藤油。砂仁末。大蒜葉三種香料。  
以引香味。

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將肉倒入鍋中。引鑊炒  
攪。見七分成熟。即將好酒。醬油。甜醬。茴花。花椒。  
五樣加入。改用文火。徐徐烹煮。見味已入。見汁  
已乾。便可起鍋。放在出風處。便即凝結。狀若排  
骨。其味甚香。

## 七 炒蟹粉祕訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒透。將蟹粉。蟹黃及配頭。(一  
蝦仁或肉絲)一同倒入。聞聲引鑊亂炒。霎時  
即加好酒。將鷄汁。醬酒一井加入。燒至一透。將  
白糖撒下。味和之後。便可起鍋。倘喜食酸。此時  
亦須加入。外加藤油。大蒜。以引香味。

## 六 炒五香肉祕訣

## 八 炒海參祕訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將肉絲海參。一并倒入。引鏈亂炒。約十分鐘。可將好酒向鍋內四邊倒入。聞響關住鍋蓋。引入香味。少時便將肉絲汁。醬油。鹽。筍乾等。一同加入。改用文火燒沸數次。將白糖撒入。味和之後。便可起鍋。另加香料。其味極佳。

## 九 炒肝油祕訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將肝倒入油鍋。引鏈亂炒。見已脫生。便下油塊。並加好酒。再炒一回。即將鹽。醬油。及清水一碗。一并加入。若用配頭。此時亦須加入。聞蓋燒透。和入白糖。味和之後。即可起鍋。面上再撒大蒜。以引香味。

## 一〇 炒鷄祕訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將鷄塊及葱薑倒下。引鏈徐抄。原有茴香。此時亦須加入。觀已半熟。即將好酒二兩。向鍋內四邊倒入。聞響急關住鍋蓋。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。將栗子或菜心任用何種配頭。須即倒入。不必炒和。再用文火燒熟。加入白糖。片刻味和之後。便可盛起。食時再加麻油。其味極佳。

## 一一 炒鷄片祕訣

〔炒法〕

取油入鍋。用猛火燒熱。將鷄片倒入。急將鏟刀抄攪。少時將好酒倒下。連將雞汁配頭（干貝。薑。菜。或。蒜。香。菌。）鹽或醬油。一并加入。不必關蓋。少時將糖撒入。味和之後。便可起鍋。再加

麻油。大腿蓋面。即可食矣。

〔炒法〕

## 二 炒野鷄野鴨祕訣

取油入鍋。用烈火燒透。將野雞或野鴨及葱薑

茴香倒入。聞聲引鑊徐炒。再三翻覆。見其將酥。便將好酒倒入。急關鍋蓋。少時將雞汁。鹽及醬

油與配頭。倒下改用文火。燶燒三透。將白糖加。入味和之後。便可起鍋。再加麻油。以引香料。

## 三 炒油蝦祕訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將蝦倒入。聞聲引鑊亂炒。少時下鹽及好酒。見已脫生。便即起鍋。用熱油澆好之。醬油拌食。另加麻油。味頗香嫩。

## 一四 炒大蝦祕訣

## 一六 炒時件祕訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將配頭入鍋先炒。少時加入大蝦再炒。將酒倒下。聞聲急關鍋蓋。旋即加水及鹽。再燒一透。將白糖加入。味和之後。即可起鍋。

〔炒法〕

## 一五 炒鱠和祕訣

取油入鍋。用酒火烈熱。將葱薑蒜絲一并倒入。聞聲急引鑊亂抄。約五分鐘。見已七分成熟。取好酒倒下。急關鍋蓋。少時即將雞汁。醬油同時加入。復燒一透。此時用文火燒爛為止。將白糖撒入。味和之後。即下膩頭。用鑊徐炒。見汁濃厚。便可起鍋。另加麻油。砂仁末以引香味。

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒紅。將肝雜等倒入。一陣亂抄。將雞汁。醬油。同時倒下。若用配頭。此時亦須加入。關蓋再燒。一透爲度。將白糖粉。膩同時倒下一陣。亂炒。見汁濃厚。便可起鍋。滴些麻油。以引香味。

## 一七 炒肉絲祕訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將肉絲入鍋。引鏟亂抄。使其條條分開。將好酒向鍋內四邊倒下。便急關蓋。少時將鹽。醬油及清水。依次加入。攪和之後。便下配頭。關蓋再燒。二透爲度。將白糖加入。味和之後。即可起鍋。再加蘇油。大蒜。味更香佳。

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將打和之蛋汁倒下。聞聲。即引鏟亂篩。使蛋各自分勻。成爲細絲。不許并塊。見已脫生。急可起鍋。以便可食。

## 一九 炒硫黃蛋祕訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將打和之蛋汁倒下。聞聲。即引鏟亂篩。使蛋各自分勻。成爲細絲。不許并塊。見已脫生。急可起鍋。以便可食。

## 二〇 炒鷄肉魚鬆祕訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將雞肉或魚肉或豬肉入鍋。改用文火徐炒。直至水分全乾。纖維蓬鬆。

## 一八 炒肝絲祕訣

將濃汁半杯倒入。引鏈炒。撈乾。盛起。製品藏之。以便可。

## 二一 炒素肉丸祕訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將素肉丸加入鍋中。一面煎炒。見已四面炸黃。將醬油。青菜。扁尖。香菌。湯一同倒下。復燒一透。將白糖入鍋。味和之後。即可盛起。外加蘇油。味更可口。

## 二二 炒素三鮮祕訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將毛豆子。油麵筋。斤斤。菜。木耳。香菌等一并入鍋。引鏈炒。撈約五分鐘。將醬油及水一同加入。燒透。撒白糖入鍋。味和之後。即可起鍋。另加蘇油。大蒜。以引香味。

## 二三 炒素鷄祕訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將百葉塊入鍋煎透。一面放扁尖。香菌湯最好。跟扁尖。香菌。醬油等。一同入鍋。隨手關蓋。燒透。撒白糖。摻下。味和之後。便可起鍋。另加蘇油。以引香味。

## 二四 炒冬菰祕訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將冬菰倒下。聞聲。引鏈亂炒。少時便將配頭同下。將湯汁。醬油倒下。一透為止。將白糖撒入。味和之後。便可起鍋。若須下膩。此時亦可加入。引鏈徐攪。見已濃厚。即可盛起。供食外。加蘇油。味尤香美。

## 二五 炒新蠶豆子祕訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將新蠶豆子倒入鍋中。聞聲引鑊亂炒。見已脫生。將鹽和火腿加入。用鑊再炒勻。微下些水。聞蓋再燒。二透爲止。將白糖加入。味和之後。即可起鍋。外加麻油。以引香味。

## 二六 炒芋芳祕訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將芋芳倒入。聞聲引鑊亂炒。見已脫生。將鹽及葱屑一并加入。引鑊再炒。微下些水。聞蓋再燒。改用文火。以燜爲度。

## 二七 炒辣茄祕訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將辣茄入鍋。聞聲引鑊

## 二八 炒金花豆祕訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。將扁尖豆腐乾。毛豆子。三物先行入鍋。聞聲引鑊亂炒。將醬油倒入。微下些水。再加辣茄。將白糖撒入。味和之後。即可起鍋。外加麻油。便可應食。

## 二九 炒芹菜祕訣

〔炒法〕  
取油入鍋。用烈火燒熱。將金花菜和鹽。一同加入。引鑊亂炒。見已脫生。將好酒向鍋內撥入。聞響急開鍋蓋。燒至兩透。將金花菜用筷撈起。盛於醬油碗內。抄拌均勻。即可取食。

亂炒見已脫生。將食鹽跟醬油及少許清水一同加入二透爲止。取白糖加入味和之後便可起鍋。另加麻油以引香味。

### 三〇 蛋炒飯祕訣

〔炒法〕

取油入鍋用烈火燒熱。將蛋倒入聞聲引鑊亂篩勿使凝結成塊。然後將飯倒入鍋中。將鑊亂炒復將肉屑食鹽繼續加入再炒數下即可起鍋。用雞汁過食大腿。冬筍蓋面味頗鮮美。

### 三一 炒麵祕訣

〔炒法〕

取油入鍋用烈火燒熱。將掛麵倒入聞聲引鑊徐炒。煎到四面作黃。結聯成團。將蒸熟之配頭連水倒下。則團自能解放。起鍋盛盆。另加麻油。

### 三二 炒糕祕訣

〔炒法〕

取油入鍋用烈火燒熱。將肉絲倒入聞聲引鑊亂炒見已脫生。即將好酒潑入。將雞汁。醬油。年糕。食鹽。一并倒入再炒二透爲止。

### 三三 炒餽飪祕訣

〔炒法〕

取油入鍋用烈火燒熱。將餽飪葱屑入鍋聞聲引鑊攤平撒些食鹽一面煎黃再煎一面兩面皆黃即可供食。

### 三四 炒蕷鹽杏仁祕訣

〔炒法〕

取油入鍋用烈火燒熱。將掛麵倒入聞聲引鑊徐炒。煎到四面作黃。結聯成團。將蒸熟之配頭連水倒下。則團自能解放。起鍋盛盆。另加麻油。

取砂入鍋。用烈火燒紅。將杏仁倒入。一味亂炒。  
見色已黃即熟。便可鏟起。篩去砂屑。偏洒鹽湯。  
使杏仁皮發白。即可食。

蒜以引香味。味極鮮美。

### 三七 炒雞丁圓子祕訣

〔炒法〕

先將牛乳油二勺半溶化於鍋內。復加灰麵五  
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。一并投入。仍以湯勺攪之。使勻。旋即  
將羹傾於一盆內。以待其冷。再捏成蛋圓形。入  
鍋炒之。俟成黃色。即可食。(炒此圓之熱度須  
在華氏寒暑表三百九十五度以上。炒至四十分  
鐘。即成黃色。)

### 三五 炒餃子祕訣

〔炒法〕

將鍋爐燒熱。將餃子倒入。引鏟亂炒。一見爆發。  
即將油倒下。(鹽炒用鹽水倒下。)再炒數次。  
便可起鍋。即可供食。

### 三六 炒葷三鮮祕訣

〔炒法〕

取油入鍋。先行澆熱。後將肉圓。魚圓。海參。雞肉。  
冬筍。香菌。一并倒入油鍋。引鏟炒。二透。可將  
清水一碗。倒入急開鍋蓋。一透。將紹酒。醬油。一  
并倒下。不必關蓋。再炒一透。即可起鍋。加些葱。

### 三八 炒干貝爆蛋祕訣

〔炒法〕

取油入鍋。用烈火燒熱。然後將已打和之蛋。及

干貝。食鹽。葱屑。加紹酒兩許。一并倒入鍋內。引  
鑊徐炒少頃。（不宜多時）即可盛起供食。味  
美且嫩。

### 三九 炒麵祕訣

〔炒法〕

將麵入沸水內燒之。少頃隨即撈起。攤開吹乾。  
然後將葷油入鍋煎透。再將麵倒入炒之。不可  
停手。炒至良久。和以醬油等。再炒透。盛於大盆。  
上蓋以火腿數片。如有蝦仁。火肉屑。冬筍屑等。  
更佳。如喜食酸者。可加醋蘸之亦妙。

### 四〇 紅炒鷄祕訣

〔炒法〕

將雞殺就。切成小方塊。漂洗潔淨。再以油鍋燒  
熱。然後將雞塊倒下。以鑊刀翻覆炒之。待其脫

### 四一 炒鷄絲祕訣

〔炒法〕

將雞殺就。專取胸脯。清水漂淨。以刀細細橫切  
爲絲。然後再將油鍋燒熱。雞絲倒下。急以鑊刀  
連連攪炒。分撥其絲。使各離開。勿使黏成一塊。  
脫生即將醬油陳酒一齊倒下。微和以水。再炒  
數下即熟。

### 四二 炒鷄鴨雜祕訣

〔炒法〕

將雞雜洗淨。用鹽打去其污。再洗數次。用刀切  
成小塊。炒時先以葷油燒熱。倒入鍋中。用鑊炒

生。即下以酒。同時下以清水一碗。及醬油二兩。  
如下栗子亦可同下。關蓋煮之。俟其水乾雞熟。  
再下白糖。便可鑊起。

攪待其脫生。即下以酒。少時再下醬油及水。再燒一透。微下白糖。便可盛起矣。

### 四三 炒腰子祕訣

〔炒法〕

將腰子破開。用刀割去其筋肉。正面斜劃細紋。深約一分。劃就交叉切成薄片。長約八分。切就。用清水及酒漂之。炒時以葷油入鍋。燒至沸時。將漂清之腰片倒入。以鏟炒之。脫生即下以醬油同水及醋。再以白糖正粉。便可鏟起。（正粉須用水化之）

### 四四 炒醋魚祕訣

〔炒法〕

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

寸闊。切就。以醬油。酒。葱等。消之。然後倒油入鍋。先燒至沸。即以魚片倒下。用鏟炒之。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。再下以醋。霎時微下白糖。便可鏟起矣。

### 四五 炒蟹粉祕訣

〔炒法〕

將葷油倒入鍋中。燒熱。以及打和之蛋。倒下。用鏟攪拌。觀其將熟未熟之際。即將蟹肉及肉絲倒下。同炒之。使蛋包住蟹肉。（蟹黃須留起半熟。放下。盛於碗面。藉以美觀。）即下以酒。霎時再下醬油及水。燒一透。微下白糖。便可鏟起。再用大蒜葉灑之於面。食之更覺清香。

### 四六 油炒蝦祕訣

〔炒法〕

將蝦洗淨去鬚。用酒鹽漬之。然後取油入鍋燒之極熱。鏟起若干。放於醬油盆中。隨時即將漬好之蝦。倒入熱油鍋中。用鏟亂炒。觀其色紅。便即鏟起。盛於醬油盆內。食之非常鮮潔。

### 四七 炒蝦仁祕訣

〔炒法〕

將蝦仁和酒。倒入熱葷油鍋內。炒數下。便下冬筍塊及醬油。微和以水。再炒片刻。略下白糖。便可盛起矣。

### 四八 炒三鮮祕訣

〔炒法〕

將筍乾隔夜放好切細。金針菜木耳亦須先時放麵。(用溫水放之)油麵筋用剪剪碎。燒時將油鍋燒熱至沸。即以油麵筋筍乾木耳等加

下炒之。少刻下以醬油毛荳。並和以水。關蓋燒之。數透即起。鍋須下白糖少許。以引鮮味。

### 四九 炒粉皮祕訣

〔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。霎時下以鹽及雪裏紅。再炒數下。即可盛起。

### 五〇 炒新蠶荳祕訣

〔炒法〕

將荳剝去其殼。燒熱油鍋。先投以鹽。速手即將蠶荳倒下。炒之少時。微和以水。悶燒數透即好。味很鮮嫩。

### 五一 炒青菜百葉祕訣

〔炒法〕

將青菜洗淨。用刀切細。將百葉在熱水內浸之。少時取出。切成細絲。然後燃火燒熱油鍋。及沸以鹽投下。急將青菜連手倒下。用鏟炒之。霎時和以百葉醬油。及水少許。開蓋燒之。二透便就。

## 五二 梨炒鷄祕訣

〔炒法〕

取離鷄胸肉切片。先用猪油三兩熬熟。炒三四次。加麻油一瓢。蒸粉鹽花。姜汁花椒末各一茶匙。再加雪梨薄片。香蕈小塊。炒三四次。起鍋盛五寸盤。

## 五三 黃芽菜炒雞祕訣

〔炒法〕

將雞切塊。入油鍋生炒。滾二三十次。加秋油後

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。加糖葱大料。其菜要另滾熟。纔用每一隻用油四兩。

## 五四 炒掛麵祕訣

〔炒法〕

置掛麵於沸水中。隨投隨取。再浸入冷水內。然後用草油炒之。炒後結連成團。以醬油及蝦子湯少許投下。(蝦子可先煎湯)。則團自解。味甚鮮美。

## 五五 炒瓜子祕訣

〔炒法〕

新鮮西瓜子。洗淨曬乾後。用鹽炒之。裝以洋鐵罐。久置不壞。或用玫瑰水炒。尤香脆。

## 五六 糖炒栗子祕訣

〔炒法〕

將栗子揀別大小。放於一處。(每鑊栗子之大  
小必須相等)俟砂炒熟。同淨糖一齊倒入用  
鑊炒攪。不可停手。待其爆發。有二三顆以上者。  
便即鑊起。乘熱食之。甜香異常。

### 五七 炒向日葵祕訣

〔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。便可鑊起。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 炒玉蜀黍祕訣

〔炒法〕

將老玉蜀黍子。入鍋燒之。微用柴帚炒攪。待其

開花爆發。則將鍋蓋關好一半。盡力將柴帚炒  
攪。使其全行開花。炒就鑊起。裝於磁瓶。食之其  
味甚佳。以餉小兒尤宜。

### 五九 炒蘿蔔杏仁祕訣

〔炒法〕

倒砂入鍋。先行炒熟。然後再將杏仁入鍋炒之。  
不可停手。炒至色將微黃而熟。便可鑊起。篩去  
其砂。再用極濃鹽湯洒之。少頃杏仁身呈白霜。  
食之味濃而香。洵佳品也。(炒蘿蔔果肉其法  
均同)

### 六〇 炒蛋蟹祕訣

〔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。再加鎮江醋

與生薑米。霎時和入白糖。旋即取出。盛於碗中。其味與色不亞於真蟹。

〔炒法〕

將絲瓜用碗鋒刮去其皮。用刀切成纏刀塊。用菜油入鍋炒之。少時下以茅茖子百葉。再加食鹽燒二三透。即熟。

## 六一 炒菱頭祕訣

〔炒法〕

將菱頭摘取嫩頭。去其根葉。入鍋焯透。用油炒之。加以食鹽及甜醬。清水再燒一透。和以白糖。鎮起供食。

## 六二 炒筍鞭祕訣

〔炒法〕

將筍鞭用刀切去老頭。再斜切細絲。倒入鍋中。鏟之。然後將茅茖子。木耳。醬油。食鹽依次加入。少下清水。燒數分鐘。和以白糖。即行起鍋。食之頗為甘旨。

## 六三 炒絲瓜祕訣

〔炒法〕

將白菜。栗子。荔枝。松子肉。青菱。冬筍去殼。藕。紅棗。胡桃肉。山藥。百合。芋。芳茨菇。荸薺去皮。再將

## 六四 炒素肉絲祕訣

〔炒法〕

將豆腐乾油。豆腐用刀切成細絲。再將蘑菇。木耳。放好。即將油鍋燒熱。倒入炒之。爆透。下以醬油及清水。并加食鹽少許。然後再燒。和下白糖。滴入麻油。就可供應矣。

## 六五 炒蘿蔔祕訣

〔炒法〕

冬筍及藕用刀切片。山藥切斷。入鍋加白糖清水煮之。烹燴成菜。風味頗佳。

## 六六 炒紅花祕訣

〔炒法〕

將紅花純摘葉莖。洗淨後。倒入油鍋中炒之。下以食鹽陳黃酒。再將碗內先用醬油澆以燒酒。俟紅花燒熟。即行拌和之。其味亦鮮。

## 六九 炒冬菰祕訣

〔炒法〕

將冬菰放好。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。一透之後。和糖嘗味。食時加滴蘇油。味鮮無比。

## 七〇 炒磨腐祕訣

〔炒法〕

將磨腐切成小塊。後倒入油鍋中炒之。霎時下以油。醬。食鹽。再炒片刻。即可鏟起。盛於碗內。加以麻油數滴。即可供食。

## 六八 炒茄子祕訣

〔炒法〕

將芹菜剝去枯葉。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。一透味和。再透起鍋。便可供食。味很豐美。

## 七一 炒腐丸祕訣

〔炒法〕

先將豆腐切成方塊。然後以豆腐扁尖冬筍。香菌等和醬油拌在一起。用豆腐衣包成肉丸形。再將油鍋燒熱。倒入煎黃。加以醬油。香菌湯燒透。下白糖。起鍋加麻油。便覺清香適口。

## 七二 炒荳瓣祕訣

〔炒法〕

將荳浸爛。剝成荳瓣。在飯鍋上蒸酥後。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。和以白糖。便可食矣。

## 七三 炒素雞祕訣

〔炒法〕

將筍切小塊。雪裏蕻切成細屑。一同倒入熱油鍋中。攪炒片時。放下毛豆子。醬油。清水。再燒一

## 七四 炒假筍片祕訣

〔炒法〕

將羊麥梗去苞粒。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。和以白糖。起鍋另滴麻油。香味更佳。

## 七五 炒雪筍塊祕訣

〔炒法〕

將筍切小塊。雪裏蕻切成細屑。一同倒入熱油鍋中。攪炒片時。放下毛豆子。醬油。清水。再燒一

先將百葉五張。疊齊卷緊繫好。入鍋燒熟後。用板重力壓扁。切成鷄塊。然後倒入熱油鍋內。煎透。下以香菌。扁尖及放好之香菌湯。醬油等。蓋燒二透之後。和以白糖。起鍋時。再加麻油。食之味美嫩而可口。

二沸和下白糖。即可鑪入盆中。將麻油滴入其味頗美。

## 七六 炒茭白絲祕訣

〔炒法〕

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 炒長莖祕訣

〔炒法〕

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。即行關蓋。煮熟少時可食。

## 七八 炒素肉圓祕訣

〔炒法〕

將豆腐去水。同筍屑。香菌。木耳屑。拌在一起。加以醬油。食鹽。再拌。然後用豆腐衣。包裹成圓。即行放入油內。爆透。摻些食鹽。少時。再下醬油。白花菜。清水。關蓋。煮一二透。加糖。嘗味。再食。

## 七九 炒大蒜頭祕訣

〔炒法〕

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

## 八〇 炒素十景祕訣

〔炒法〕

將麻菰。冬菇。扁尖。香菌。白果。放好。豆腐衣。扁尖。切絲。油。豆腐。筍切片。同毛豆子。油條。倒入熱油

鍋內炒之。約八九分鐘。下以食鹽。醬油。及麻菰湯等。然後關蓋燒熟。起鍋前再和入白糖。麻油。一透便可食矣。

## 第二章 蒸部

### 一 蒸魚翅祕訣

〔蒸法〕

取配頭放在碗底。將魚翅蓋在上面。更將大腿平鋪翅上。再取醬油。好酒。雞湯等。同時加入碗內。將翅碗移置鍋架上。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。

### 二 蒸湯鴨秘訣

〔蒸法〕

取火腿。干貝。蓴菰。榨菜。葱薑。黃酒。醬油等。一并

### 三 蒸鵝秘訣

〔蒸法〕

取肥鵝用食鹽偏擦肚內。中實葱薑。外敷蜜酒。移置鍋架。勿使近水。關蓋封固。用文火徐徐燃燒。燒至二時。便可起鍋。撕肉成條。再蘸醬油。麻油即可供食。

### 四 粉蒸肉祕訣

〔蒸法〕

取消好之各種肉塊。每塊用筷帶水簪入炒米粉內。粉滿取出。用荷葉包裹其餘類推。將荷葉包好之肉。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。猪油。紹酒。白糖。薑。葱。食鹽。一井加入碗中。微下些水。將鹹魚碗移置鍋架。開蓋便蒸。二透即就。若蒸飯鍋。飯熟亦熟。

## 八 蒸蛋祕訣

〔蒸法〕

取鴨蛋。干貝。蝦。麻雀。海螺。東尾。腿花肉。一井加入碗內。已經打和之蛋碗。移置鍋架上。鍋蓋緊閉。燃火便燒。燒透之後。微火帶燶。半時可熟。

## 六 蒸包風魚祕訣

〔蒸法〕

取鯽魚。猪魚。紹酒。白糖。葱。薑。同入碗中。不必加水。將魚碗移置鍋架。關蓋燃燒。二透便熟。或蒸飯架上。飯熟亦熟。

## 九 蒸肉心蛋祕訣

〔蒸法〕

取肉腐如蛋黃大小一團。徐徐納入蛋殼。(蝦肉。蟹肉。豬肉)。蛋白一井灌入。再用洋皮紙封口。將蛋碗移置飯架上。一透便熟。破殼食之。頗饒風味。

## 七 蒸鮮魚祕訣

〔蒸法〕

取鮮魚。猪油。扁尖。蔥油。紹酒。食鹽。葱。薑。頂好醬。

## 一〇 蒸火腿祕訣

蘇油同加入碗內。微下些水。將魚碗移置鍋架。關蓋便蒸。蒸透便熟。若熟在飯架上。飯熟亦熟。

〔蒸法〕

取干貝。大腿。蝦子。醬油。白糖。葱薑。一并加入碗內。便將油紙固封其口。不許漏去原味。移置鍋內。蒸燉二透。改用文火。再燶半時。即可食矣。

〔蒸法〕

入油鍋。炸透後。和以食鹽。葱屑。即可食俱。  
將豬油逐個。嵌入棗內。盛在大碗。和以蜜糖。將棗碗移置鍋架。關蓋。便蒸。以胖為度。若蒸飯鍋。飯熟亦熟。

## 三 蒸肉糕祕訣

〔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。既因吹沫噴乾。見酒必定吸收。旋即平鋪鍋架。關蓋。再燒一透之後。翻身再燒。少頃便熟。食須趁熱。

〔蒸法〕

## 四 蒸燒賣祕訣

取餳。指肉。餡。包入打好之燒賣坯內。使成佛手狀。將燒賣移置瓶內。上鍋便蒸。以熟為度。

## 二 蒸粄飯糕祕訣

〔蒸法〕

將淘清之糯米。上甑熟。便成粄飯。將粄飯用布包裹。搗和。使成長方形塊。用刀切成薄片。置

〔蒸法〕

## 五 蒸年糕祕訣

取米粉和糖汁。入籃拌勻。如糊粉。拌就便上甑

蒸熟。將蒸熟之糕坯。移置台上。二人用扁擔撮  
撮。使凝爲度。撮時上面須視用清水潤濕之白  
布。以防黏貼。若蒸猪油蜜糕。在此時須將猪油  
胡桃肉等。同時撮和。撮就後。年糕可用線結成  
方塊。上戳木印。並洒桂花蜜糖猪油糕。亦須用

刀切成方塊。以便供食。

### 一六 蒸八寶肉丸祕訣

〔蒸法〕

取肉腐。跟火腿。松子。香菌。筍尖。荸薺。醬瓜。葱薑  
等。一并同真粉捏在一起。做成團圓後。逐個放  
在酱油黃酒之盆內。將肉圓盆。移置鍋架。引火  
便燒。二透即就。食時下些麻油。以引香味。

### 一七 蒸香腸祕訣

〔蒸法〕

### 一〇 蒸肉絲湯祕訣

〔蒸法〕

取肉腐。用蛋衣包裹成卷。裝入大盆。將蛋衣包  
肉碗。移置鍋架上。關蓋便蒸。二透即熟。其味頗

取香腸用刀斜切。切成薄片。平攤盆內。將香腸  
盆。移置鍋架。關蓋便蒸。一透即熟。若蒸飯鍋。飯  
上。引火燃燒。一透便就。若蒸飯鍋。飯熟亦熟。

### 一八 蒸猪腦湯祕訣

〔蒸法〕

取腰子。猪腦。干貝。大蝦。火腿。冬筍。醬油。紹酒。蔥。  
一并放入碗內。加水一碗。將猪腦碗。移置鍋架  
上。引火燃燒。一透便就。若蒸飯鍋。飯熟亦熟。

〔蒸法〕

取腿花肉絲。鴨蛋。榨菜。冬筍。薑菜。火腿肉絲。鷄湯一碗。醬油。好酒。一同加入碗內。將碗移置鍋架。燒燉二透。稍燜便熟。

## 二 清蒸荷葉包肉腐祕訣

〔蒸法〕

取肉腐和豆粉。火腿屑等。拌在一起。倒入荷葉裏成一包。將荷葉包肉腐移放架上。關蓋便蒸。一透即熟。其味肥美。

## 二 清蒸獅子頭祕訣

〔蒸法〕

取豬肉。豆粉。鷄蛋。紹酒。食鹽。葱薑。醬麻油。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。取荷葉或菜葉先鋪鍋架。

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。起鍋用醬麻油蘸食。鮮嫩無比。其味極佳。

## 三 蒸翡翠糰祕訣

〔蒸法〕

取青糰粉。捏成鴨蛋般大小。中間要空。便將大麥草。糯米。豬肉。芝麻。玫瑰。醬。赤豆。包入糰肉。搓成圓形。將做就之青糰逐個平攤在竹墊上。鍋便蒸。以熟為度。移放籃內。上撒紅印。便可供食。

## 四 蒸羊膏祕訣

〔蒸法〕

取羊膏。羊肉汁。醬油。白糖一撮。醋。大蒜葉。一并加入碗內。將肉碗移置鍋架上。關蓋便蒸。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。菜鹽花。扁尖。香菌。一并加入碗內。用筷攪和。將豆腐碗移置鍋架上。關蓋便燒。一透即就。若蒸飯鍋。飯熟亦熟。其味頗佳。

二六 蒸豬油蛋糕祕訣

〔蒸法〕

取鷄蛋。白糖。猪油。桂花。麵粉。打和在一起。將銅鍋移置架上。關蓋便蒸。三透即就。食時切作條塊。味很肥美。

二七 蒸八寶飯祕訣

〔蒸法〕

取白糯米飯。和猪油。白糖。在鉢內拌和。將蓮心。

二九 蒸蛋心燉肉祕訣

〔蒸法〕

取糯米粉。和白糖湯。在籃內拌和。用手搓成細條。仍須在篩眼內篩過。爲佳。取瓶籠。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。約三四寸厚。將瓶籠移置鍋架上。關蓋便蒸。以熟爲度。上面黏些桂花。以引香味。

二八 蒸松子胡桃糕祕訣

〔蒸法〕

芙蓉。桂花。貢棗。櫻桃。桂圓等。先鋪在飯碗底內。然後將拌就之米飯。碗碗裝成八分一碗。用盆覆蓋。移置鍋架上。關蓋便蒸。三透可熟。食時將碗翻轉。飯落盆中。狀若豬蹄。味極肥美。

將豬肉切細。和入葱屑。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。至飯熟為度。取出。味香可食。鮮美無雙。

### 三〇 清燉肉腐祕訣

〔蒸法〕

將豬肉燂爛。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 蒸肉糕祕訣

〔蒸法〕

將精肉輾轉切細。(和鹽少許亦佳)捏成厚約三分之平面形。(長闊可隨意能容於鍋為度)

一、安置豆腐皮上。(腐皮須放蒸汽上略潮之。因腐皮乾燥。容易破裂。)復將鷄蛋(鴨蛋亦可)多枚。攪之使勻。煎成薄餅數片。切為細絲。撓亂。平鋪肉上。厚約八九分。此時彷彿洋蛋糕式。乃用簇粉調水澄之。使能凝結。不致鬆散。乃置鍋內蒸之。取出亦可如洋蛋糕式。切為平行四邊形。甚堪下箸。惟食時當用頂好醬油蘸之。如欲久藏。亦可用糟封之。

### 三二 蒸西湖醋魚祕訣

〔蒸法〕

去鱗雜洗淨。對割作二。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。即將油鍋離火。入魚後。將鍋一掀。令魚翻身。即得。亦有魚不落鍋。即將所製油醬

作料澆之魚面者。味較鮮淡。而肉白如雪。惟燂溜鱖魚。則將魚身剗成畦形。因其肉厚不易透耳。醋溜黃魚法與鱈魚同。

### 三三 清蒸甲魚祕訣

〔蒸法〕

鼈(俗名甲魚)西人視爲貴品。大餐頭菜多喜用之。然烹煮實不如清蒸爲佳。其法取肥大者宰之。去其頭尾四爪。切分四塊。而不碎其蓋。用酒洗淨。置在大瓷盆中。放好火腿數片。不入水。以籠乾蒸之。歷數小時。自然蒸氣成汁。湯之清腴。味之鮮美。甚於水鷄。

### 三四 蒸魚祕訣

〔蒸法〕

肥鯽魚。以上好醬油料酒配好。取精肉斬成肉

糜。和以少量藕粉。(取其鬆腴)鋪在魚上。俟飯將熟時。(飯將熟時鍋沿常有泡沫泛出)加葱香薑等蒸之。俟飯熟數分鐘後。取出食之。味鮮美異常。余家食之。每用此法。蓋通常蒸魚與飯同時下鍋。魚過熟肉老失其鮮矣。

### 三五 蒸山藥糕祕訣

〔蒸法〕

將山藥洗淨。連皮入鑊燒爛。撈起去皮。以刀搗之。至無細子爲佳。然後倒入鉢中。用狀元糕研末。同糖及葷油一并打和。碗底鋪以香料。徐徐扣好。先將豬油切成細塊。用糖拌就。捏成葡萄形。每碗中嵌一塊。或用豬油夾砂亦佳。嵌託覆以盆上。甑蒸至極透。取出翻轉。每盆如一蹄觸開食之。豬油閃爍。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。再擾之。傾入紫銅鍋中。再以豬油切成細塊。與白糖桂花。消之。消就亦入鍋中。上甑蒸透。至乾爲佳。食之令人香肥適口。勝於市肆所售之蛋糕萬倍。

### 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。便即盛起。即以白麵拌之。特其性來。（以刀切開麵內發孔便是性來）灑以鹹水灑就。即將麵搓成長條。如棍。用刀切斷。以掌扁之。然後將蟹肉作心包就。

### 三八 蒸年糕祕訣

〔蒸法〕

將糖先融化成水。同粉拌和。以捏得成團爲佳。拌就上甑蒸熟。取出用白夏布包成長方。二人再以扁擔壓之。在條臺上壓緊。用麻線結斷。適成方正。平鋪於洗淨之檯上。加以桂花。並將花印蘸胭脂蓋之。以圖美觀。

### 三九 蒸蜜糕祕訣

〔蒸法〕

將蜜糖溶化成水。以糯米粉拌濕。如年糕手續。拌就上甑蒸熟。取出用手捏之。和以切細之豬油。及各種香料。杏仁。松子。肉交子肉等。捏緊平置。於方盤之內。俟冷切片食之。味美不可言。

即刻上甑。蒸至極透。便可食矣。

## 四〇 蒸青魚祕訣

〔蒸法〕

將青魚開肚去鱗。漂洗潔淨。用鹽及酒同葱一  
井。消於大洋盆內。微下醬油。少時入鍋爆之。油  
鍋須熱。爆黃一面。翻轉再爆。二面皆黃。即連油  
鏟入大海碗內。香菌扇尖亦於此時放入。（但  
須要早時用沸水消好）同時下以醬油及清  
水。使之八分滿碗。乃再入沸水鍋內隔湯燉。或  
飯鍋中蒸之亦可。燉數透即可食矣。

## 四一 蒸茄子祕訣

〔蒸法〕

將茄子洗淨。在飯鍋上蒸之。另以一碗置以醬  
油及麻油。亦在飯鍋上蒸之。迨透取起。以茄撕  
成細條。放入盆中。食時用蒸熟之醬麻油澆之。

## 四二 蒸火腿干貝祕訣

〔蒸法〕

取頂大干貝。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 麻雀燉蛋祕訣

〔蒸法〕

去雀之毛及腹內物。連骨斬之極細。同鷄蛋二  
枚。打透。加醬油。猪油。置於飯鍋上燉之。其味駕  
於蝦仁燉蛋之上。

## 四四 蟹燉蛋祕訣

〔蒸法〕

將茄子洗淨。在飯鍋上蒸之。另以一碗置以醬  
油。亦在飯鍋上蒸之。迨透取起。以茄撕

其味頗美。

將蟹洗淨。用刀一分爲二。即將斬開之處。蘸以乾麵粉使黃不流出。然後放入熱油鍋中爆之。少時下以陳酒。再下醬油及餘賸之乾麵粉和水同下燒。二透恰如薄醬。敷之於蟹體。然後再燒透。便可盛起。食之其味甚佳。

## 四五 蒸蛋祕訣

〔蒸法〕

將鵝蛋用筷調之極和。不必加水。再加入火腿屑。干貝。乳磨汁。猪油。陳紹酒。食鹽。葱屑等。置飯鍋內蒸之。二透可熟。味極肥美。

## 四六 蒸熊掌祕訣

〔蒸法〕

將熊掌以溫水泡洗。俟軟撈起。復用開水泡洗。去毛洗淨。裝入洋盆中。加以陳紹酒。酸醋。上鍋

## 四七 蒸火肉千貝祕訣

〔蒸法〕

將火肉用刀切成厚片。再將千貝用紹酒浸透。約一小時。另置碗中。上蓋火肉。再下紹酒及蝦子醬油。白糖。用紙封好碗口。入鍋蒸之。四五透便熟。即可供食。

## 四八 蒸鮆魚祕訣

〔蒸法〕

將鮆魚去腸。不必去鱗。用布拭除血水。放入碗內。加以酒釀。密糖。紹酒。食鹽等作料。再用火腿湯。鷄湯。筍湯。煨之。或加醬油。酒釀亦佳。

## 四九 蒸空心肉丸祕訣

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

〔蒸法〕

將。豬。肉。內。油。網。洗。盡。用。刀。切。碎。成。糜。然。後。將。紹。酒。醬。油。食。鹽。葱。薑。等。作。料。消。浸。一。透。取。凍。草。油。一小。團。作。餡。子。置。入。肉。內。成。圓。形。入。盆。裝。好。移。食。置。飯。鍋。上。蒸。熟。則。油。滾。去。而。肉。圓。空。心。即。可。供。

五〇 蒸猪腦祕訣

〔蒸法〕

將。猪。腦。捲。盡。紅。筋。漂。洗。水。中。則。用。網。油。包。裹。以。線。繫。住。盛。入。碗。中。加。以。紹。酒。醬。油。薑。片。鹽。等。上。飯。鍋。蒸。燉。成。熟。便。可。食。矣。

〔燻法〕

取。沙。糖。甘。草。茴。香。末。等。先。攤。鍋。底。(鍋。須。乾。燥。潔。淨。者)再。將。鐵。絲。燻。架。罩。在。糖。上。將。炸。就。之。各。種。魚。塊。平。鋪。燻。架。偏。敷。蘇。油。關。上。鍋。蓋。取。草。團。引。火。在。鍋。底。燃。燒。鍋。熱。糖。熾。和。甘。草。茴。香。等。發。出。香。氣。沖。騰。魚。體。達。魚。偏。體。發。黃。便。可。起。鍋。味。很。香。美。

二 燻腰片祕訣

〔燻法〕

取。沙。糖。甘。草。末。茴。香。末。等。攤。入。鍋。底。上。罩。燻。架。將。泡。熟。之。腰。片。平。攤。燻。架。關。上。鍋。蓋。用。柴。把。引。火。燃。燒。鍋。底。使。沙。糖。發。出。濃。烟。上。騰。腰。片。待。其。四。面。作。黃。即。可。取。出。以。便。供。食。

一 燻魚祕訣

第三章 燻煨部

三 燻肉祕訣

〔燻法〕

取燻肉用之粗紙一張。平置乾鍋之底內。遍塗菜油。上面洒些沙糖香料。罩上鐵絲網架。將煮熟之肉片蹄膀等。平攤網架。蓋上鍋蓋。用草團燃火。在鍋底燒之。鍋熱紙熾。即出濃烟。燻騰肉上。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

〔燻法〕

取柴引火。在鍋底先行燃燒。鍋熱煙騰。上燻牛。肉見其四面燻透。即可取出。盛盆供食。將沙糖。甘草。茴香末等。先置鍋底上鋪燻架。將煮熟之牛肉薄片。平攤燻架。關上鍋蓋。待其四面作黃。即可取出。以便供食。

#### 五 燻門搶祕訣

〔燻法〕

取沙糖。甘草末。先置鍋底。上罩燻架。將門搶平。攤燻架上。關上鍋蓋。用柴引火。在鍋底燃燒。鍋熱。烟騰。上燻門搶。見已燻透。取出切片。便可供食。

#### 六 燻鷄祕訣

〔燻法〕

取茶葉。攤置鍋底。上罩燻架。將蒸熟之雞。平置燻架。鍋下燃火。俟茶葉起烟為止。煙騰雞身。隨時翻覆。醬麻油等。也須隨時塗抹。待其四面黃透。即可取出。以便供食。

#### 七 燻油蝦祕訣

〔燻法〕

取沙糖。甘草。先入鍋底。上罩燻架。將炒就之油

蝦。平摊燻架。關上鍋蓋。用柴把一個。在鍋底燃燒。以鍋內能自發煙為止。待其燻透。即可取出。以便供食。

## 八 燻腸臟祕訣

〔燻法〕

取茴香。甘草末。砂糖。先置鍋底。上罩燻架。將做就之腸臟。盤旋在燻架上。關緊鍋蓋。用柴引火。燃燒鍋底。待鍋內發出濃烟為止。觀其偏體皆黃。即可取出。用刀切片。盛盆供食。

## 九 燻蛋餃祕訣

〔燻法〕

取沙糖。甘草末。茴香末等。先置鍋底。上罩燻架。將做就之蛋餃。盤旋在燻架上。關緊鍋蓋。用柴引火。燃燒鍋底。待鍋內發出濃煙為止。觀其偏體皆黃。即可取出。用刀切片。盛盆供食。

## 一〇 燻羊膏祕訣

〔燻法〕

取沙糖。甘草末。茴香末等。先置鍋底。上罩燻架。將凍就之羊膏。用刀切成條塊。平攤在架上。關好鍋蓋。燃燒鍋底。鍋熱糖熾。即發濃烟。偏燒羊膏。待其燻透。即可取出。用刀切片。以便供食。

## 一一 燻鴿子祕訣

〔燻法〕

取赤沙糖。甘草末。茴香末等。先置鍋底。上罩燻架。將煮好之鴿子。黃雀。竹鷄。兔腿等。外面塗抹以蘇油。隻隻平攤燻架。關好鍋蓋。用柴引火。在鍋底燃燒。鍋熱糖熾。即發濃烟。燻騰鴿上。待其

遍體黃透。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。上罩燻架。將搗就之百葉卷。平攤燻架上。關上鍋蓋。用草圍引火。燃燒鍋底。鍋熱糖熾。便發濃烟。上騰素鵝。待其四面黃透。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。上罩燻架。將蒸熟之筍。平攤鍋架上。關上鍋蓋。用柴引火。在鍋底燃燒。至鍋中自能發煙為止。見其燻透。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。上罩燻架。將肉湯內煮就之豆腐干。平攤燻架上。關上鍋蓋。用柴一團。引火在鍋底燃燒。鍋熱烟發。上騰腐干。見其燻透。即可取起。和葱油拌食。味很可能。

## 一 五 燻油麵筋祕訣

〔燻法〕

取赤糖。甘草末等。先入乾鍋。上罩燻架。將煮熟之麵筋。平攤燻架上。關緊鍋蓋。用火燃燒鍋底。鍋熱烟發。偏燻麵筋。待其黃透。洒些麻油。即可供食。味很香美。

## 一 六 燫肉祕訣

〔燻法〕

先將鮮肉一塊。(去骨最妙)用食鹽擦過。一夜後將肉浸入冷水中洗淨。再用細繩扎緊。先

入鍋內煮之。然後取出。另用粗紙一張。塗以菜油。置乾鍋中。紙上置以沙糖一盞。另用鐵絲網一張。擱置鍋中。然後將肉置於網上。將鍋蓋蓋好。以小柴圍燃之。待肉皮發紅色即成。香味鮮美異常。

一七 燻鷄祕訣

〔燻法〕

用鐵鍋一口。盛茶葉小半鍋。(無論已食未食均可)離茶葉高二寸。置一鐵網。將洗淨之鷄塗以芝蔴油及醬油少許。置於鐵網上。鍋下燃火。俟茶葉起烟後漸次退火。視鷄帶淡黃時。再塗以麻油醬油。如是數次。然後食之。味美無倫。

一八 煙鷄祕訣

〔煙法〕

將鷄殺就去血留毛。將近尾處剪一小孔。去腸雜積血等類。內灌醬油老酒。鹹淡得宜。再放茴香花椒入內。將上下二孔縫攏縛好。弗使走洩。油酒及原有之質外用濕糊泥厚包之。置入猛火灰中煙之。必須時常翻轉。使其週身之鹹味透出。待有香氣出。則油酒將乾。糊泥燥硬時。取出。搗去外泥。其毛即隨泥脫落。切而下酒。其味勝於燒臘等肉。

一九 煙風鷄祕訣

〔煙法〕

風雞煙食。其味甚佳。惟湯苦鹹不適口。今有一法。能令離湯並美。如煙風鷄時。用小魚一味。一

約四五寸長烏魚或鯽魚爲佳)以豆油煎至黃色同煨熟時將魚撈起其湯味與鮮雞無異。

## 二〇 煨蛋祕訣

〔煨法〕

以棉線在鷄蛋上橫纏數匝置大灰中煨之至熟不破線亦不斷香味頗佳。

## 二一 煨猪爪猪筋祕訣

〔煨法〕專取猪爪剔去大骨用鷄湯清煨之筋味與爪相同可以搭配有好腿灣亦可和入。

## 二二 煨猪腰祕訣

〔煨法〕

腰片炒枯則木炒嫩則令人生疑不如煨爛蘸

椒鹽食之爲佳。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腥煨三刻則老煨一日則嫩。

## 二三 箍煨火肉祕訣

〔煨法〕

冬筍切方塊。火肉切方塊同煨火腿撤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熱才好若乾放無湯則風燥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。再用冷水浸之。俟軟已發足。去其骨管。及將白菜梗用廚刀切成細條。入鍋焯熟。在葷油鍋中余黃。見葉邊已

人。泥毛亦隨之脫落。以之切塊。或切細條。味香襲

余黃枯即行撈起。就可候用。再將腰尖肉用廚

刀切成細絲。入鍋加葷油煎透。下以陳酒醬油。

並下白菜。煨之待熟。加下紅肉汁。燒一透。放入

魚翅。啓蓋燒片時。加下白糖真粉。然後裝於大盆中。上面蓋以蝦仁。四周鋪以火腿片筍片。便可供食。味甚濃厚。

## 二五 煨毛鴨祕訣

〔煨法〕

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。葱薑。茴香花椒等。將孔縫好。不可漏氣。以免泄去油醬。然後外裹溼泥。圍之如皮蛋。放入火爐熱火灰中燂

## 二六 煨蒲芽祕訣

〔煨法〕

將蒲芽剝去其根。用水洗淨。倒入鍋中。加以大腿原汁。煨之。煨熟取出。啗之味最嫩鮮。淮人常食之。

## 二七 煨南腿祕訣

〔煨法〕

取南腿一方塊。用刀削去外皮。除油存筋肉。即用肉汁。將皮煨爛。復以鷄汁。將肉煨爛。放入白菜心。連根切段。約二寸許。加蜜糖。酒。醃。清水等。用文火煨半日之久。食之上口甘鮮。肉菜入口

即化。其味頗肥且美。

〔燻法〕

將肚子翻轉。用刀刮去其穢膩。漂洗潔淨。和水

放入鍋中燒之。待透下酒。再透下鹽。三透燜之。  
便熟。撈起切開。再上燼架燃木屑燻之。越時翻  
身。偏黃為佳。食時切絲。用葱油蘸之。(葱油製  
法詳前)味香而美。

## 二八 燻肚片祕訣

病者開胃。取出置之磁鉢。可作不備之需。食時  
以葱和油煎成葱油。隨蘸隨食。美不可言。燻物  
中獨一無二之良品也。

〔燻法〕

將海鰻去腸洗淨。用鹽醃於盆中。少頃取出盤  
大夾上。成袖籠狀。然後上炭爐燻之。以手時時  
旋轉。使不枯焦。隨燻隨澆以醬油。黃酒。葱薑等  
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。

〔燻法〕

## 二九 燻田鷄祕訣

〔燻法〕

將田鷄去頭及皮。洗淨。然後瀝乾。再以醬油。葱  
酒等漬之。少時。倒入油鍋中爆之。待透撈起。偏  
體成淡黃色。平攤燻架。然後再以細木屑燃火。燻  
之。微入小茴香以引香味。燻透時。香氣襲人。

## 三十 燻鰻祕訣

〔燻法〕

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。微乾。平攤燻

架燃火燶之。燶就上塢。重重醃以香料。陳酒赤砂糖封面。再用箋捲緊扎其口。約一月有餘。可食。香不可當。

### 三一 燻百葉祕訣

〔燻法〕

將百葉洗淨捲緊。用物壓扁。然後入鍋燒之。和以醬油及水。燒透取起。平鋪燶架上。燃火燶之。偏黃取下。切成片片。放入盆中。和以葱油食之。非常清香。

### 三二 燻香干祕訣

〔燻法〕

將香干用刀劃入深三分之小方塊細痕。(否則不入味)放肉湯內燒之。燒就撈起。平攤燶架。燃火燶之。刀痕內微注以煎就之葱油。燶至

## 第四章 炸烤部

### 一 炸豬排祕訣

〔炸法〕

取豬肉或鷄牛鴨肉等。用醬油紹酒葱薑等。先行消浸在盆內。隔三十分鐘。取油入鍋。先行燒沸。使將豬排或鷄牛鴨排等。傾入油鍋。聞聲急將鍋蓋關住。聽其響聲低微。方可開蓋。用鏟刀打撈翻身。見其四面發黃。便可撈起。瀝乾油滴。將炸好之豬鷄牛鴨等排。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 炸魚鬆祕訣

偏黃便可以食。食時仍以葱油蘸之。其味更佳。

〔炸法〕

取鷄蛋。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。帶麵連魚。約二三尾一次。(多則不易炸透)見其

### 三 炸油肉祕訣

〔炸法〕

取肉和水。入鍋先行燒熟。一透下紹酒。二透下鹽。燜其一個八分糜爛。取油入鍋。先行燒沸。便將已經燜爛之肉塊。投入油鍋。聞聲急關鍋蓋。聽其響聲低微。方能開蓋。可取鐵鉤。將肉攪勻。炸至四面深黃。便將肉塊盛入鉢中。澆些紹酒。更傾入冷水半鉢。葱薑一把。隔了三十分鐘。將鉢內之連肉和水。一并傾入鍋中。加些醬油。再

行烟燒。見他肉塊已爛。撒入白糖一撮。味和之後。即可起鍋。盛碗供食。味很肥美。

### 四 炸雨前蝦仁祕訣

〔炸法〕

取蛋白。茶葉。紹酒。食鹽。蝦仁等。拌在一起。取草油入鍋。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。

### 五 炸肫祕訣

〔炸法〕

取肫用刀切花。先用醬油。紹酒。清浸片時。再用芡粉。數拌。取油入鍋。先行燒沸。將肫投入。聞聲便將筷打撈均勻。見其四面黃透。即可撈起。盛盆供食。脆嫩無比。味極肥美。

### 六 炸蝦球祕訣

〔炸法〕

取蝦仁。蛋白。荸薺。葱。鹽。紹酒。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。盛盆供食。味很香嫩。

✓ 七 炸粉肉片祕訣

〔炸法〕

取米粉。和鷄蛋清。拌在一起。微和些水。使成稀薄漿糊。便將消好之肉片。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 炸爆魚祕訣

〔炸法〕

取油入鍋。先行燒沸。便將消好之魚片。投入油鍋。實行爆炸。時時炒攪。見已炸透發黃。便可起

九 炸刀魚祕訣

〔炸法〕

鍋。瀝去油滴。將消魚之原漬。另置一鍋。微下些水。加火燃燒。見其已沸。便將炸好之魚片。投入回鍋。燒至三透。味和之後。即可供食。味很鮮美。

一〇 炸春卷祕訣

〔炸法〕

取春卷皮支。在飯鍋上蒸熟。然後張張撕開。將肉絲用筷鉗上。包裹成斷。務使肉汁不能漏出。取油入鍋。先行燒沸。便將包就之春卷逐個浸

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。

## 二 炸油酥餃祕訣

〔炸法〕

取麵粉四六分開兩處。四分之中用七油三水拌揭。六分之中以三油七水拌揭。拌就摘成小塊。兩須相等。然後以大包小搓圓。若糰用鉗趕長。隨手捲轉。好似竹管。將管豎直。用掌掀扁。好似銀餅。便將餃餡用手包入。將胚對折。捏緊餃邊。捏就乘軟再將餃邊捲轉。好似捲瓦。(餃心須空。不可捏緊)。葷油入鍋。先行燒沸。便將油鍋。投入炸爆。時時翻動。見其炸爆黃透。便可起鍋。貯藏密器。隨時供食。味很酥美。

## 二 炸蝦包子祕訣

〔炸法〕

取油入鍋。先行燒沸。後將網油包裹蝦仁。成圓球形。和龍眼大小。包就。投浸蛋內。使其滿黏蛋汁。旋入油鍋。炸爆黃透。便就起鍋盛盆。乘熱供食。味很鬆美。

## 三 炸香蕉餅祕訣

〔炸法〕

取雞蛋白。白糖。麵粉。香蕉等。拌在一起。搗至成糕。然後置入模型內。製成各式餅形。取葷油入鍋。先行燒沸。便將製成之各式餅塊。投入油鍋。炸爆使鬆。見其四面黃透。便行起鍋。盛盆供食。味很酥美。

## 四 炸蝦餅祕訣

〔炸法〕

取葷油入鍋。先行燒熱。(每做一餅加入葷油

一鍾)取匙撈蛋糊一勺。傾入油鍋。攤薄之。使成稍大圓形。便將鮮蝦肉絲。豬油等。置在其上面之中央。更匙蛋糊一勺。澆在鮮蝦肉絲。豬油之上面。下面炸透。翻身再炸。兩面俱黃方可起鍋。如此輪遞。直至炸完。便可供食。味很鬆美。

### 一五、炸素排骨祕訣

(炸法)

取油入鍋。先行燒沸。將油麵筋包裹之。藕絲條。投入油鍋。實行炸爆。見其黃透。便即撈起。瀝盡油滴。將炸就之麵筋絲和甜醬。白糖。酸醋等。用烈火入鍋。攪炒。汁濃起鍋。便可供食。味和真排骨無異。

### 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。後將炒米肉腐。做成之肉圓。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。

### 一八、炸玉蘭片祕訣

(炸法)

取油入鍋。先行燒沸。後將玉蘭瓣或茹姑片。投入蛋白汁內。使他滿黏蛋麵。便入油鍋。爆炸。待至鬆透。即行起鍋。盛盆供食。味極鬆美。

## 一九 炸藕片祕訣

〔炸法〕

取油入鍋。先行燒沸。將肉腐塞入藕孔中。用刀切咸斜片。外數麵糊。投入油鍋。炸爆黃透。便即起鍋。盛盆供食。味很清酥可口。

## 二〇 炸五香魚祕訣

〔炸法〕

取油入鍋。先行燒沸。後將鯪魚。投入油鍋。炸爆鬆透。便即起鍋。急將炸就之五香鯪魚。和入醬油。白糖。及清水一碗。另鍋燒羹。以汁濃厚爲度。燒就起鍋。盛盆以便供食。

## 二一 炸烤果祕訣

〔炸法〕

取素油二斤。倒入鍋內。先行燒沸。後將糯米粉做成之烤果。投入油鍋。炸爆黃透。便可起鍋。盛盆供食。味很鬆美。

## 二二 炸糕乾祕訣

〔炸法〕

取素油入鍋。先行燒沸。後將糕乾投入鍋內。翻覆。炸爆。見已黃透。便可起鍋。隨時供食。味很鬆美。

## 二三 油炸山楂祕訣

〔炸法〕

取油入鍋。先行燒沸。後將已拌勻之蛋。及真粉乾麵。倒入煎透。急將山楂一方塊。切成小塊。以匙如前輪遮煎透。即可食之。味很鬆美。

## 二十四 炸薯香卷祕訣

〔炸法〕

取油入鍋。先行燒沸。將嫩薑。香葉。每捲成一卷。投入甜麵糊內。待其敷滿。更投入油鍋。翻覆爆炸。見已黃透。即可起鍋。盛盆供食。味很香脆。

二五 炸鷄鴨肫祕訣

〔炸法〕

蘇館之清炸肫。皆以鷄鴨肫。切花。拌以芡粉。醬油。老酒。再用油炸。雖然脆嫩。究竟不如京中之炸肫味美也。其法以肫切塊。不另切花。拌以酒。醬。(去腥)過油。俟色稍變。取出。拌以老醋。(爲肫)再用油炸成熟。加花椒屑。(烤黑)及食鹽少許。食之。香脆味純。

二六 炸火腿圓祕訣

〔炸法〕

將豬油切成細塊。如羔然。以玉盆拌之。然後捏成圓形。形若桂圓。移之盤內。底微鋪乾麵。以盤

取麵包軟心一兩。和以雲腿(取精去肥)。五兩。打鷄子二枚。加入調勻。用少許麵粉。團之。如球形。置油內煎之。熟後。陰涼食之。頗美。

二七 炸刀魚祕訣

〔炸法〕

刀魚刺細而多。不宜烹食。法將魚之鱗膩去淨。洗潔。切成寸段塊。加鹽醃兩小時。(宜淡些)。取出。晒半乾。用麵粉。醬油水等料。調成薄糊。滿塗魚上。先置猪油鍋中炸兩次。然後以麻油炸酥。香脆適口。佐酒尤宜。

二八 炸冰葫蘆祕訣

〔炸法〕

篩之。則猪油益圓而遍敷以麵。再將雞蛋滌白。同乾麵真粉一同打和。葷油先入鍋中煎透。乃以匙取圓猪油入蛋浸之。便即匙起。放入鍋中。煎甫黃。即取出另置一盆。如斯輪遞。冰葫蘆成矣。

## ✓二九 煎蝦餅祕訣

〔炸法〕

購大蝦。剪去鬚足。浸好醬油中。又以乾麵粉。加冷水及醬油。(醬油之多寡以鹹為度)攪成糊。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。俟兩面微黃。可食。味頗香美。但此餅宜乘熱食之。冷食味遜。

## 三〇 炸白蓮瓣祕訣

〔炸法〕

將野兔子皮剝下。並破肚洗淨。耳朵尾巴須剝

## 三一 煎蛋餃祕訣

〔炸法〕

將肉洗淨。用刀先斬碎。和以酒。葱。醬油等。再將蛋破壳打和。然後燒熱其鍋。以猪油在鍋底擦之。出油。即匙蛋一匙。倒入鍋底。再用筷。箇肉置於中央。待蛋皮漸老。用筷包轉。確如一餃。翻身數次。便可鏟起。食時須再入鍋重燒之。

## 三二 烤兔子祕訣

〔烤法〕

五六月間。白蓮花盛開。取其初放而無疵之瓣。蘸以雞蛋清和稀麵漿。入油鍋炸之。現微黃後。加白糖於其上。食之香脆可口。且可藉以解暑氣。若以肥大菊花如法製之。芳香尤烈。

周全。四蹄斬去。將四條腿彎曲貼身。用鐵條前後串過去。將頭用小鐵條從口裏串進。如活兔擡頭之狀。先將兔子肝切碎。加肉腐。香菜。胡椒。陳酒。食鹽。用雞蛋調和。塞入肚內。烤時先用叉子。又將幾箇小孔。用葡萄酒擦一擦。掛在大前用乾麵粉漿塗抹在外面。烤熟揭去麵漿。再用生雞蛋擦在週身。隨烤黃色。香脆留齒頰。韻味超羣。

### 〔烤法〕

火稍遠。先烤有骨頭的一面。烤熟再反過來離火近一點。不多一刻時候。即可烤熟。烤時用器放在肉下。所出之湯汁。可澆在肉上。未熟之前半小時。用些乾麵粉撒在肉上。以防枯焦。

## 三五 烤鱖魚祕訣

### 〔烤法〕

將鱖魚用刀切塊。去刺。然後加陳酒。醬油。松仁雪裏蕻等作料。取筷拌勻。消浸片時。即用網油包裹。以線紮緊。置碗上鍋。蒸七八分熟。即可取起。入熱油鍋內燂之。俟極黃脆。撈起即熟。外焦裏嫩。異常香美。

## 三三 烤鴨祕訣

### 〔烤法〕

將鴨殺就去毛雜。洗淨後。入鍋加陳酒。食鹽。燒至半熟。撩起。用鐵叉叉住。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 烤牛肉羊肉祕訣

## 第五章 食部

### 一 紅燒鷄祕訣

〔煮法〕

取雞入鍋。和葱薑一紮。清水三碗。（最好用雞湯）開蓋燃燒。沸騰之後。將紹酒傾入。再燒一沸。改用文火。加入醬油。見其六分成熟。將配頭加入。（惟用葷芽作和。須待十分成熟後方可加入。）再燜再燒。見已十分成熟。便將白糖下鍋。味和之後。即可起鍋。加些麻油。以便供食。

## ✓ 二 煮鷄湯祕訣

〔煮法〕

取雞鴨肉等和水入鍋。燃火同煮。見沸將好酒倒下。減殺腥氣。開蓋再燒。見已五分成熟。撒鹽摻入。味和之後。再燜再燒。此時須用文火。見已十分成熟。便將雞鴨肉等提出他用。然後吊清雞湯。將雞湯加熱使沸。則湯內之油汁漸浮水面。此時便將銅勺。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。則湯面滿浮血沫。打盡血沫。鷄湯便清冽如泉。然後將他烹飪各品味。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。若在下次蒸食。上面須覆大盆。以防汽水浸入。致減原味。慎之慎之。

## 四 煮神仙肉祕訣

〔煮法〕

取肉塊納入砂鉢。並將食鹽。醬油。葱薑。淡水。冰糖等物。一并和入。固封鉢口。將固封之肉鉢移置乾鍋。關上鍋蓋。用柴團七個。先在鍋底燃燒。隔至一刻鐘後。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。爲時不滿半句鐘。其肉已熟爛可食。其味肥美。

## 五 營糯米鴨祕訣

〔煮法〕

取葱薑。食鹽。納入鴨肚內。用手遍擦內部。然後裝入一品鍋內。澆入紹酒壹斤半。急將鴨鍋安置炭爐上。文火燃燒。不可啓蓋。六時後鴨便成熟。起鍋供食。味很鮮美。

## 六 白炖鷄祕訣

〔煮法〕

將油鍋燒熱。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。即可起鍋。將鷄湯另入他鍋。同下冬筍。冬菘。火腿及梅花肉等。關緊鍋蓋。不使洩氣。然後用文火燒煮。以酥爲度。即可起鍋。盛碗供食。味很香美。

## 七 營梅花肉祕訣

〔煮法〕

取食鹽。葱薑。納入鷄肚。用手遍擦。放入瓦鉢。背須向上。頭挾膀下。傾入鷄汁湯一碗。（至鷄背得水爲度）。並火腿。蔥。冬筍片等。然後將蓋關好。用紙封糊。不使出氣。移置鍋中。鍋中須盛清水半鍋。能浸瓦鉢之大半。關上鍋蓋。用柴引火。在鍋底燃燒。隔至刻許。鍋內加入沸水一次。勿使湯乾。隨燒隨加。時時能浸鉢過半爲度。兩點鐘後。便能成熟。啓鉢供食。味很鮮美。

## 八 烹牛肉祕訣

〔煮法〕

取清水半鍋。燃燒使沸。便將牛肉蘿蔔。葱薑茴香。先行投入。見其沸騰數次。將蘿蔔取出。傾入醬油。再燒數透。即可起鍋。切片盛盆。以便供食。

## 九 烹藕肉祕訣

〔煮法〕

取鷄湯入鍋。先行燃燒。待其沸透。將肉片。藕塊。同時投入。關蓋再燒。二透之後。改用文火。使其熟爛。便可起鍋。連湯供食。味很清美。

## 一〇 烹肉鬆祕訣

〔煮法〕

取鷄肉汁。湯入鍋。和以肉塊。薑汁。紹酒。醬油等。

同煮。待其肉質酥爛。湯汁枯乾。便即取起。將已熟之肉塊。用手撕成絲縷。取油抹鍋。見鍋已熱。

將絲攤在鍋上。用文火微考。用鏟刀反覆待其乾燥。便成製品。收藏鐵罐。隨時可食。

## 一一 紅燒頭尾祕訣

〔煮法〕

取油入鍋。先行燒沸。便將頭尾（或肚檔）倒入。霎時反身。見已爆透。將好酒傾下。旋關鍋蓋。霎時揭開。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。用鏟徐攪。見其湯汁稠膩。便行起鍋。洒些胡椒。滴些麻油。乘熱供食。味很肥美。

## 一二 烹燜黃魚祕訣

〔煮法〕

取魚塊和醬油。食鹽。葱薑。清水等。先行入鍋。引火燃燒。一透之後。將好酒傾入。霎時即下。和頭再燒。二透。摻入白糖。和味之後。再燶片刻。便可起鍋。洒些蘇油。以便供食。味極肥美。

### 三 蒸鰐魚頭祕訣

[煮法]

取油入鍋。先行燒沸。然後將魚頭豎置油中。任其煎爆。一面黃透。再爆一面。待至四面黃透。將紹酒傾入魚中。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。帶煙帶煮。待其魚頭行將酥解。將白糖加入。此時大可加烈。和味之後。便可盛盆。起鍋。加些香料。以便供食。

### 四 蒸魚圓祕訣

[煮法]

取清水入鍋。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。將食母二指。合作圓形。使握中魚料。強從圈中擠出。成一彈丸。落入溫水。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。蒸熟撈起。將雞汁湯。火腿。冬筍片及蘑菇等。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。盛碗供食。味很鮮嫩。

### 五 蒸白湯魚祕訣

[煮法]

取清水。食鹽。葱薑。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。關蓋再燒。二透為止。即可起鍋。以便供食。其味頗佳。

### 六 蒸蝴蝶魚祕訣

〔煮法〕

取雞汁湯。香菌絲。火腿片等。入鍋先煮。待其百沸。即將蝴蝶魚投入鍋中。關蓋再燒。兩透以後。即可起鍋。和入薑汁。麻油。以便供食。

## 一七 煮川湯魚片祕訣

〔煮法〕

取魚片入碗。用醬油。黃酒。葱薑白糖等。清浸刻許。然後將豆粉和水。數拌魚片。將清水倒入鍋內。(最好雞湯)。和入醬油。葱薑。(如用雞湯。醬油可以不用)。火腿筍片等。先行煮沸。然後將拌豆粉之魚片。投入鍋中。並下好酒。再煮二透。即可起鍋。洒些麻油。胡椒。以引香味。

## 一八 煮蝦仁凍祕訣

〔煮法〕

取蝦仁。雞湯。肉皮。豆粉等。入鍋先煮一沸之後。

將好酒倒入。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。切片盛盆。便可供食。其味豐美。

## 一九 煮糯米香腸祕訣

〔煮法〕

取豬腸切斷。長約尺許。一端先用蘇線結緊。然後將醬油。糯米。納入腸中。待其納滿。一端又用蘇線結住。將清水。醬油。茴香等。先入鍋中。更將紹酒倒入。關蓋再燒。改用文火。帶煮帶沸。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。然後用藤油。另入一鍋。煎煮香腸。黃透供食。味很肥美。

## 二〇 煮魚餃祕訣

〔麥法〕

取如蝴蝶魚樣子之切開魚片。中夾豬肉。蝦米。葱花。藤油做成之餡。用魚皮束摶。使不鬆落。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。便即成熟。盛碗起鍋。加些麻油。胡椒。便可供食。

## 二 蒸魚鬆祕訣

〔麥法〕

取油入鍋。偏塗鍋底。先行燃燒。(須用文火)。將榨乾之魚肉入鍋。攤開用鏟時時炒攪。水分漸乾。纖維自然蓬鬆。更以葱薑。醬油。白糖。麻油等。煎成之香汁。洒入魚鬆鍋內。使其入味。再行焙乾。即成魚鬆。裝罐貯藏。以便可食。

〔麥法〕

取雞湯先入鍋中。燒煮沸騰。方將鱸魚。冬筍。火腿。葷油等。一同加入。關蓋再燒二透之後。便即成熟。起鍋盛碗。以便供食。其味頗美。

## 三 蒸蝦腦羹祕訣

〔麥法〕

取蝦腦汁。雞湯。火腿片。冬筍片。葷油。食鹽等。先行入鍋。燒煮沸騰。將好酒倒入。待其再沸。便將薑菜加入。再煮一沸。味和之後。加入臘頭。用鏟攪擾。見已稠膩適度。即可起鍋。洒些麻油。以引香味。

## 四 蒸茶葉蛋祕訣

〔麥法〕

取鷄蛋。先入鍋中。燃火燒煮。見已沸騰。急速取

出激入冷水。再煮再激。二次之後。將鷄蛋敲殼作碎。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。其味豐美異常。

## 二五 烹大蛋祕訣

(煮法)

取打和之蛋汁。灌入猪尿泡內。見已盛滿。用麻線緊繫其口。更用油紙包裹。便不進水。將猪尿泡沉入井底。隔夜取去。和水燒煮。二透便熟。破泡視之。則黃中白圓儼若大蛋。味甚肥美。

## 二六 烹羊血羹祕訣

(煮法)

取高湯入鍋。和入筍絲。先行燒沸。將羊血絲輕倒入。用筷攪勻。勿使碎斷。更將雞蛋汁回環沃入。此時倘欲置醋。亦可加入。加就仍將竹筷

輕輕攪勻。味和起鍋。滲些胡椒。即可供食。味甚鮮美。

## 二七 烹淡菜祕訣

(煮法)

取葷油入鍋。先行燒沸。然後將淡菜。豬肉。一同倒入。用鏟炒。攪待其爆透。將好酒倒入。聞聲關住鍋蓋。霎時揭開。加入濃汁。肉露。開蓋再燒。改用文火。帶燜。帶煮。愈燜愈妙。見已十分成熟。將白糖加入。再煮再燜。味和之後。方可起鍋。以便供食。味美且鮮。

## 二八 烹蝦蟹羹祕訣

(煮法)

取高湯入鍋。先行燒沸。使將冬筍。火腿。和入同煮。更將打和之蛋汁。傾入湯中。用筷攪擾。待其

沸起。將鴨魚肉。鹽。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。即下芙蓉粉。用鏟攪擾。稠膩適度。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。先行燒透。後將鴨腦。大腿。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。便將茄塊投入。炸爆。炸透。取起。(將餘油勾去。鍋中可稍勝些。)將肉絲。蝦米入鍋。炒爆。霎時便下好酒。再隔片刻。更將

茄塊。醬油。高湯。白糖等加入。不停炒攪。待其肉汁漸乾。便可起鍋。加些麻油。以引香味。

## 三一 煮橘絡湯祕訣

〔煮法〕

取橘肉。白糖。盛入碗中。將開水冲下。用匙攪勻。便可供食。味很甜美。

## 三二 煮猪舌頭祕訣

〔煮法〕

取洗滌潔淨之豬舌頭。和入醬油。清水。入鍋。先行煮沸。將紹酒倒入。關蓋。再燶。見其行將熟爛。便拿白糖洒入。再燶片刻。味和之後。即可起鍋。用刀切片。盛盆供食。味很鮮美。

## 三三 紅燒冬瓜祕訣

〔煮法〕

取油入鍋。先行燒沸。將冬瓜傾入。四面煎爆。待其爆透。便將醬油。清水。同時加入。再煮一透。更將白糖洒入鍋中。味和之後。方可起鍋。加些麻油。以引香味。

### 三四 烹素肉丸祕訣

〔煮法〕

取豆腐丁。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。將豆油入鍋。先行燒沸。然後取素肉圓放入。煎爆。待其四面黃透。將清水。醬油。及金針菜油。麵筋。腐干絲等和頭。同時加入。燜煮二透。方將白糖洒入。再燜片刻。味和之後。即可起鍋。盛碗供食。外加麻油。以引香味。

### 三五 烹羊肉祕訣

〔煮法〕

取羊肉入鍋。和入清水半鍋。蘿蔔一個。燃大便煮。待至沸騰。劈去浮膜。劈清之後。將蘿蔔取出。棄去。急將紹酒傾入。待其再沸。更將醬油。食鹽。同時加入。改用文火。兼燶兼燒。見其十分酥爛。將冰糖投入。文火燃燒。待其溶解。味和。便可起鍋。洒些蒜葉。以便供食。

### 三六 烹鍋巴湯祕訣

〔煮法〕

取雞汁湯入鍋。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。將蘇油入鍋。與雞湯同時燒沸。油鍋燒沸。急將鍋巴投入。炸透。取起。盛入磁盆。即可供食。其味極佳。

### 三七 烹八珍麵祕訣

〔麥法〕

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

### 四〇 烹肉心蛋祕訣

〔煮法〕

湯冬筍火腿片。先行入鍋。燃燒沸騰。急將塞好之辣茄投入鍋中。用烈火燃燒。二沸之後。即可起鍋。洒些麻油。以便供食。味甚肥鮮可口。

### 三八 烹八寶豆腐祕訣

〔煮法〕

取鷄湯入鍋。和味燒沸。(須略鹹)。將八寶一嫩豆腐。杏菌。蘑菇。火腿。鷄肉。松子。交子。濃鷄汁。(一井倒入燒至二透。便可起鍋。盛碗供食。味很鮮美。

### 三九 烹肉塞辣茄祕訣

〔煮法〕

取肉糜。用筷塞入辣茄肚內。隻隻塞就。便將高

用文火燒熱鍋子。將油一塊在鍋底揩抹。見其出油。即將油置在旁邊。匙入蛋汁一匙。蛋遇葷油。四邊滾起。成薄餅狀。當取肉糜一塊。(若龍眼大小)。置於其中。用鎗刀將蛋一面輕輕翻起。作成餃形。兩面煎黃。便即鎗起。如此輪流。待至做完。將燒就之蛋餃。隻隻重行入鍋。加入高湯。開蓋燒煮。數透之後。方能成熟。起鍋供食。味很可口。

### 四一 烹水雞鬆祕訣

〔煮法〕

取田雞和入紹酒。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。將葷油入鍋中。用文火烘培。一面將鑊刀時時搗鬆。田雞之肉紋。焙乾之後。絲紋蓬鬆。更將醬油煎就。之香汁傾入。再行焙乾。便可起鍋。貯藏罐中。隨時可食。

## 四二 烹鷄鬆祕訣

〔煮法〕

取葷油入鍋。用文火燒熟。燒熟之後。將鷄肉攤置鍋底。微微培養。並將鑊背隨手磨搗。務使鐵維鬆散。培養之後。將醬麻油等煎就之濃汁。洒入鍋內。使其入味。再行培乾。便可盛起。貯藏鐵罐。隨時可食。

## 四三 烹糯米塞藕祕訣

〔煮法〕

取糯米。拌些桂花。納入藕眼之後。兩斷拚湊竹簽簽住。將藕橫置鍋中。和入清水。燃火便燒。沸騰之後。改用文火。帶燒帶燶。以燶爲度。熟後取出。拔出竹簽。用刀切片。裝入盆中。洒些白糖。即可供食。味美耐餓。

## 四四 烹蛋湯祕訣

〔煮法〕

取湯先入鍋中。和准味道。加入葷油。百沸爲度。將配置完備之蛋汁。一碗。倒入鍋中。一透便就。起鍋盛碗。上面洒些火腿。蒜屑。以引香味。

## 四五 烹蟹粉獅子頭祕訣

〔煮法〕

取蟹肉。豬肉。豆粉三物拌在一起。用手做成圓球。個個攤置盆中。將油入鍋。先行燒沸。便將做就之獅子頭逐個投入油鍋中。四面煎爆。爆透之後。以好酒倒入。急關鍋蓋。少時揭開。乃將醬油。食鹽。清水。菜心。同時加入。再燒二透。加入白糖。味和之後。即可起鍋。洒些麻油。便可供食。

## 四六 烹五香肉祕訣

〔煮法〕

取油入鍋。先行燒沸。便將精肉落鍋。引鑊亂炒。爆透之後。將好酒。醬油。甜醬。冰糖。加入。改用文火。徐徐烹煮。少頃。再加茴香。花椒。再煮十分鐘。其汁已成黏液體。盛入大盆。涼冷凝結。便可供食。味很香美。

## 四七 烹凍蹄祕訣

〔煮法〕

取鮮蹄入鍋。和水燒煮。一透之後。用刀在肉皮上偏刮。再燒再刮。務使十分潔淨。然後在清水漂清。瀝乾。取鮮蹄和水。入鍋燒煮。先用烈火。後改文火。漸漸爛煮。待其極爛。將骨提出。將鍋中鮮蹄。零物。捺碎。此時。便將醬油。食鹽。好酒。冰糖。五香包等。一同加入。再煮數沸。可將五香包提出。加入洋菜一紮。溶解之後。連湯盛入淺鉢。俟冷凝凍。切條供食。其味無窮。

## 四八 烹麵敷蟹祕訣

〔煮法〕

取草油入鍋。先行燒熱。將鮮蟹用刀豎斬兩片。急將斬開之處。揪入麵粉碗中。使其黏塗。則蟹黃不致流去。乃入油鍋煎爆。敷粉之處。隻隻斬就。待其爆透。將好酒傾入。聞聲急關鍋蓋。不使

走氣。霎時揭開。乃將醬油。清水。白糖等作料。徐徐加入。再燒一透。一碗內之麵須和些水。攪勻候用。便將麵粉倒入。用筷攪擾。使其和勻。見已湯汁成糊。稠膩適度。便即起鍋。便可供食。

## 四九 煮葛仙米湯祕訣

〔煮法〕

取鷄汁。先行入鍋。燒煮沸騰。將仙米。冬筍片。火腿片。香菌絲等。一同加入。燒沸一透。便可起鍋。盛碗供食。味很鮮美。

## 五〇 煮干貝湯祕訣

〔煮法〕

取鷄湯入鍋。先行燒煮待沸後。將干貝。鷄肉。火腿。冬筍。蘑菇等。一并加入。燒煮二透。便即成熟。起鍋盛碗。以便供食。

## 五一 煮羅漢菜祕訣

〔煮法〕

取鷄湯和生肉絲。先行入鍋。湯至燒騰。可將鷄肉。肉餅子。魚圓。白果。扁尖。冬筍。火腿。肉絲。交菜。走油。肉。冬筍。鷄汁湯。一并加入。關蓋再燒。二沸之後。即可起鍋。以便供食。

## 五二 煮鮮菌燒豆腐祕訣

〔煮法〕

取油入鍋。先行燒熱。將豆腐入鍋。四面略煎。以茅柴菌投入。並將醬油。清水。同時加入。關蓋燒煮。三透之後。更將白糖洒入。再燒片刻。味和之後。即可起鍋。滴些麻油。以引香味。乘熱供食。味很鮮美。

## 五三 煮涼粉祕訣

〔煮法〕

取清水入鍋（約三碗）先行燒沸。便將洋菜投入。加火燃燒。務使渣滓溶盡方可起鍋。盛入鉢中。用井水激冷。便能凝凍。將白糖薄荷煎湯盛器。激冷候食。

## 五四 紅燒白菜祕訣

〔煮法〕

取油入鍋。先行燒沸。將白菜倒入炒軟。更將醬油調糖。入鍋同炒。使白菜作深紅顏色。即行鏟起。將鍋洗淨。再用素油。倒入燒沸。乃將肉絲。冬菘。蝦米等。入鍋同炒。爆透之後。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。便將白糖洒入。再燜片刻。即可起鍋。加些蘇油。以引香味。

〔煮法〕

取油入鍋。先行燒沸。便將木耳毛豆。入鍋同炒。爆透之後。將醬油。清水。入鍋燒熟。二透之後。加入白糖。味和之後。即下芡粉。用鏟攪擾。見其湯汁漸凝。稠膩適度。便可起鍋。洒些蘇油。以引香味。

## 五六 蒸杏仁豆腐祕訣

〔煮法〕

取杏仁汁。入鍋。燃火燒煮。一面即將豆粉加入。用鏟攪擾。不俟煮沸。即行起鍋。涼冷凝結。用刀切塊。將蘇菰。醬油。清水。入鍋燒煮。見已沸騰。便將杏仁豆腐加入同煮。再燒一沸。即可起鍋。灑些蘇油。以引香味。

## 五五 蒸木耳毛豆祕訣

## 五七 蒸豆瓣祕訣

〔煮法〕

取豆辦入鍋。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。便將煮酥之豆辦倒入鍋中。從事拌爆。並將鏟背捺豆。使成糊糜。更加醬油。沸水及雪裏蕻屑。使成粥糊。開蓋少燜。待其稠膩。便可起鍋。混些蘇油。以便供食。

## 五八 蒸香干絲祕訣

〔煮法〕

取豆腐干絲。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 烹刀魚去骨祕訣

〔煮法〕

該鯫魚性硬。如燒不透。不易咬碎。惟先用砂罐。加水煮熟。約五分鐘。再以米泔水浸一晝夜。刷帶洗淨。清水漂至三日後。取出用刀切成骨牌塊。盛於器內。醬油老酒浸漬之。少加姜米。以免魚腥。經一小時之久。再以燒鍋注水。調劑五味。加豬油。香葱。煮至大沸。以成湯。食時用筷夾魚。

淵材五根。鱗魚其一刀。魚之美。有過鱗魚。而骨之細而且多。則倍蓰焉。法將魚洗淨。以橄欖汁塗刀魚脊骨上。將脊鰭刺入鍋蓋上。鍋中盛好酒。少許醬油。熟豬油等作料。文火燒之。則魚肉益落鍋中。略加艾粉和之。使魚肉成厚糊漿狀。加以香草鮮筍片。將魚盛入盤中。蒸熟。略加紅湯。味極鮮美。更無骨鰓之患。

## 六〇 燒鯫魚祕訣

〔煮法〕

該鯫魚性硬。如燒不透。不易咬碎。惟先用砂罐。加水煮熟。約五分鐘。再以米泔水浸一晝夜。刷帶洗淨。清水漂至三日後。取出用刀切成骨牌塊。盛於器內。醬油老酒浸漬之。少加姜米。以免魚腥。經一小時之久。再以燒鍋注水。調節五味。加豬油。香葱。煮至大沸。以成湯。食時用筷夾魚。

一塊浸於熱湯中啖之。清脆可口。

〔煮法〕

### 六一 煮鷄蛋肉圓祕訣

此品之製法頗難。故每每不易得其法。先將新鮮豬肉斬極碎。調以酒糖醬油等。取新鮮雞蛋。開一孔於端。將蛋白徐徐傾出。俟其白盡。用箸入殼中輕輕攪之。(殼不可破)別以一器盛其黃。將碎肉納殼中。不可太多。然後將蛋白灌入。以皮紙封其已破之口。手握而搖之。務使其蛋白勻布殼內之四周。後即擲入水中。煮二十分鐘。取出碎殼食之。味美絕倫。

### 六二 煮牛肉汁祕訣

〔煮法〕

先將牛肉一磅切成小塊。置於悶氣小瓦鍋中。

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。放炭團七八個。上冒以布巾。使火氣不散。如是約經三時。牛肉已變成汁矣。汁味不讓藥房內所售者。價廉物美。諸君可一試之。再此肉若置於鷄汁罐內煮之更佳。

〔煮法〕

### 六三 煮神仙肉祕訣

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。(鐵鍋內宜乾)先燃七個稻柴團。十五分鐘。再燃五個柴團。再隔十分鐘。再燃三個柴團。如是共燃十五個柴團。不滿半句鐘。其肉即可食。且肉味濃厚。肉湯清淨。非急火燒煮者可比。(按)整鷄鴨亦可此法製之。

### 六四 煮乾菜鴨祕訣

〔煮法〕

用最肥之鴨。勿下水。乾退毛後。挖一孔。取出腹內各物。滿入好霉乾菜。先用豬油下鍋滾煉。乃置鴨其中。烹之至紅熟。取起。剝去外皮。切肉食之。味甚香美。

## 六五 煮神仙鴨祕訣

〔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。置炭爐中煨之。約自早晨至下午。即可食。其味甚美。

## 六六 煮酥魚祕訣

〔煮法〕

岱魚十斤。(即鯽魚)剖洗魚腹。着鹽少許。葱

二十斤。去淨老皮濫葉。以一半鋪鍋底。將魚頭向鍋脯。一順安放。用餘葱蓋上。入麻油二斤。醬油三斤。元醋四兩。薑二兩。切碎。川椒末五錢。甜酒二兩。清水二碗。蓋鍋燒沸後。用細水燒二十四小時。鍋底燒木屑最佳。再用自家炒之糖色提之。肉翅即盡酥。味美而鮮。

## 六七 煮蘑菇蛋祕訣

〔煮法〕

以豬小腸一條。末端用線繫緊。將雞蛋和水打勻。(鷄蛋一枚。和水二匙)灌入腸中。至滿。首端亦用線繩緊。置於釜中。煮熟撈起。俟冷時。用極薄小刀。切成連環狀。(使三四刀連續。然後一刀切斷)復置釜中。加湯及火腿香草等片。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 烹鹽板鴨祕訣

〔煮法〕

人家自煮鹽板鴨。往往愈煮愈縮。皮裂油走。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。(名曰洗澡)再煮再浸。如是三次。則鴨皮不裂。油不走。然後以文火煮之。不久即透熟矣。余家煮鴨常用此法。切成待客。無異購自鴨店者。

## 六九 烹湯糰祕訣

〔煮法〕

將乾糯米粉拌水蒸熟。後將糯米先浸一宵。撈起。渥乾。洗淨吹乾後。上磨牽之。用細極之粉。同蒸熟之粉。同拌均和。再將肉斬爛。盛於碗內。微

## 七〇 烹水餃子祕訣

〔煮法〕

將肉斬爛。盛碗候用。再將麵拌水用杖打成薄皮。然後以四兩鉢底刻成圓塊。中包以肉。摺轉便就。勝如蛋餃入鍋燒透。便可食矣。但中須搭空。邊須捏薄。否則食之乏味。

## 第六章 醬部

### 一 造甜蜜醬祕訣

〔造法〕

取鹽湯入醬缸。先行曝晒。將晒乾之醬黃糕塊。

和以水。然後以粉一塊。捏成空圈形。將肉用匙匙入。再捏圓之。使不漏為佳。入鍋中燒之。浮起便熟。即能食之。

傾入鹽湯缸內。亦行曝曬。見糕塊完全溼透。便用竹耙打攪。使之和勻。此後隨曬隨打。然醬中仍不免有小粒強塊。可上小磨。牽細再晒。磨上黏着之醬汁。可用鹽湯洗滌。見質醬濃厚。醬色作紅。便為成熟。此時即可供食。或使醬瓜菜。不然也須收藏入罐。

## 二 造醬油祕訣

〔造法〕

取食鹽和清水。傾入醬缸。先行晒熱。取偏體發黃之黃豆。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。可瀝取其汁。晒過上罐。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。小白皮瓜。嫩生薑。小嫩茄。白蘿蔔。刀豆。食鹹。次醬。甜蜜。醬用鹽。醃透撈起。大約二三日後。視原料如何而定。將次醬先行套浸。浸透取出。用手勒淨。取套就之材料。投入甜醬缸內。一月可食。爽脆無比。

## 四 醬鮮蘿蔔祕訣

〔造法〕

取蘿蔔。筍。鹽醃透。(佛手枳皮不必醃透)將已醃透之蘿蔔。納入絹袋。緊繫袋口。投入醬油。三日後便將絹袋。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。將醃蟹入臼搗

爛和入陳酒。香糟。白糖。上磨牽。四鑄封口。永不壞。

## 六 造辣虎醬祕訣

〔造法〕

取醃就之辣茄。和入鹽湯。入小磨管內。徐徐牽下。使成薄醬。下用鉢子盛受。牽後取鉢移置日下。曝透收藏。便可供食。

## 七 醬凝脂祕訣

〔造法〕

取石花菜。入鍋。和水及食鹽。燒煮數透。見已溶化。盛入鉢中。涼冷凝凍。切作小塊。將切就之小塊。先投入醬油鉢內。六七日後。更投入甜蜜醬內。再隔數日。便可供食。

## 八 醬乳腐祕訣

〔造法〕

取醃就之腐塊。用酒釀。露黃子。紅橘。陳酒等。移入鑄。務使均勻。用鹽封口。翌晨再加原露。緊封鑄口。月餘可食。將乳腐塊。用食醃鹽。入缸內。上面壓緊。隔半月。即可供食。

## 九 醬桃醬祕訣

〔造法〕

取桃肉。入碗。和入白糖。桂花。將桃碗。入鍋。蒸透。便行取出。瀝去水分。用筷攪和成醬。即可供食。

## 一〇 醬辣茄祕訣

〔造法〕

取辣茄。拌入醬瓣。上面壓緊。數日取出。將辣茄取出。再浸醬油鉢內。半月可食。

## 一一 製花紅醬祕訣

〔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。隨攪隨薦。見已成醬。便可起鍋。加些桂花。乘熱供食。味很香甜。

可食。

〔造法〕

〔造法〕

取枇杷剥去皮核。將肉盛入大碗。和入白糖。而用紙封固。將枇杷碗上飯鍋蒸煮數透。便行取出。逼去水分。用筷攪擾成醬。即可收歲入瓶。隨時供食。

## 二 製枇杷醬祕訣

## 一四 造玫瑰醬祕訣

〔造法〕

取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。拿搗爛之醬收藏。玻璃瓶內嚴封瓶口。半月成熟。

## 一五 造山楂祕訣

〔造法〕

〔造法〕

取紅棗在篩上摩擦。上盛小鉢。取其漿汁。和入白糖。將棗汁傾入鍋中。用文火徐徐抄攪。見他成醬。便可起鍋。候冷收藏。隨時可食。

## 三 造桂花醬祕訣

〔造法〕

取桂花入鑿湯內。撈過。擗開。瀝乾。將白糖桂花。鹹梅逐層湧入瓶中。以滿為度。固封瓶口。一月

## 一六 造楊梅醬祕訣

取楊梅和糖逐層消入瓶中。將瓶口固封。不可  
淺氣數日即成。味蜜且美。

### 一七 造梅醬祕訣

〔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。將梅醬和白糖紫蘇入鍋用文  
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 造李子醬祕訣

〔造法〕

取李子和水入鍋。用文火先行煮爛。將李子起  
鍋在篩上摩擦細碎之後。和白糖入鍋再煮。用  
筷調攪。見已成醬便可收藏。一星期後即可供  
食。

### 一九 造杏醬祕訣

〔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。用筷調攪。隨煮隨攪。見已成醬。便  
可起鍋。貯藏罐內封口備用。

### 二〇 造蘋果醬祕訣

〔造法〕

取蘋果和水入鍋合煮。見蘋果已爛。即行取出。  
在篩上擦碎其肉。和入白糖。將已和白糖之蘋  
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。以便可食。

### 二一 造蘋果和菜醬祕訣

〔造法〕

取甜菜根片。入鍋和水。先煮十五分鐘。將蘋菜片。入鍋合煮三十分鐘。將白糖和入。再煮二十分鐘。均須調攪不息。成醬起鍋。候冷收藏。以便供食。

## 二二 造蟹醬祕訣

〔造法〕

取蟹十斤。用鹽十兩。醃之缸中數日。置臼中搗碎。和酒五六斤。酒糟（未經蒸燒酒過者）三斤。糖八九兩。攪拌乃以磨磨之。則成醬矣。藏之於甕。上包荷葉與箬。復封以泥。雖至年餘不壞。

## 二三 造花紅醬祕訣

〔造法〕

凡果類皆可製羹。各有佳味。花紅醬者。即以紅果去皮。切爲四塊或八塊。去其子實。於預製之糖液中煮之。需時稍久。迨成薄稠液時。加一

小杯花紅果露。或蘋果露（即市售果露）。最後於盛碗中置半匙藕粉。滴水調碎。乃以製成之物。倒於碗中。復加調拌。即成。以之餉客。備受歡迎。且嘆新奇。

## 二四 醬茄子祕訣

〔造法〕

將茄子用爐灰炙熟。洗淨。以鹽醃之。壓以輕石。近二日擗起。瀝乾。和以原醬。對月可食。

## 二五 醬橘皮祕訣

〔造法〕

將橘皮去筋。入於涼水。煎去苦味。便擗起。再投清水。漂淨筋屑。不須醃鹽。裝入夏布袋中。瀝去其水。浸入甜醬。閏二三月即可以食矣。色紅味美。

## 二六 醬佛手祕訣

〔造法〕

將刀豆去筋。浸入鹽水缸內。閏二三日撈起。投入大醬缸中。約一月。取出洗淨。再入新甜醬內。半月可食。其味甚美。刀豆堅硬。不以大醬浸之。則不入味。不以甜醬套之。則不鮮潔。

## 二七 醬苣筍祕訣

〔造法〕

將苣筍皮剉去。用清水漂淨。然後醃鹽壓足。隔一夜撈起。瀝乾。盛於篩以醬酒於其上。切斷食之。爽脆非常。

## 二八 醬甜嫩薑祕訣

〔造法〕

## 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。瀝乾。再醃以鹽。越二三日。用大醬醬之上。以甜醬封面。至二十餘日。即可以食。

## 三〇 造蝦子醬油祕訣

〔造法〕

將醬油倒入鍋中。和以香料。同煎至沸。以蝦子加入。再加陳黃酒。甫透爲度。即香起鍋。盛好味之鮮美。莫之與京。

## 三一 醬水晶瓜祕訣

〔造法〕

將杜園小生瓜。簽洞醃鹽。壓之半日。微有水出。  
撈起瀝乾。先入次醬缸內。閑日晒熟。去其次醬。  
收入甜醬壇中。緊封其口。甜脆異常。

### 三一 醬乳腐祕訣

〔造法〕

將腐坯用鹽重重醃勻。壓緊。越月上壘。以糯米  
做成酒釀。榨出之露。和以黃子及細紅糬。再入  
陳酒。乃將腐坯換壘。同露醃勻。迨滿用鹽封口。  
翌晨加露。緊禁其口。然後即熟。月餘可食。其味  
甚美。

### 三二 醬甜瓜祕訣

〔造法〕

將生瓜劈破對開。刮去其子。用鹽醃均。壓以重

石。明日撩起。晒之微乾。先入大醬。然後套以甜  
醬。瓜變深黃色。即可以食。

### 三四 造荳豉醬祕訣

〔造法〕

將黑大荳用清水浸爛。入鍋蒸熟。置於籃中。上  
覆以稻草。俟其發酵。加入食鹽及薑椒。茴香。薄  
荷。荳葉。蘇葉。清水等。各等分。然後入甕。泥封曝  
之。久而始成。用以和味。鮮美異常。

### 三五 醬肉祕訣

〔造法〕

將肉洗淨。消在醬油內。夏日約隔一夜。就可撈  
起。再以紅米。茴香。花椒。料皮等。包入麻布袋內。  
同葱薑。黃酒。清水等。入鍋。須用文火。徐徐燒  
之。見其將爛。已呈桃紅色。即以文冰。倒下收露。俟

其濃厚就可罐起供食。味之鮮潔較市售者有過之無不及。(醬雞醬鴨法亦同)

### 三六 山楂醬祕訣

(造法)

將紅菜榨取其汁水。和以白糖倒入鍋中。煎透以後見其已成醬狀。盛起冷却裝入罐內。味同山楂糕無異。

### 三七 醬牛肉祕訣

(造法)

將牛肉用清水洗淨。消在醬油內。過夜撈起。然後將紅米香料花椒等。包入夏布袋內。和葱薑清水等。入鍋燒之。見其將爛。即以文火撤下。收露再燶少時。俟其湯水濃厚。便可罐起。以備供食。其味之美。罕有倫比。

### 三八 醬牛肚祕訣

(造法)

將牛肚子翻身。用廚刀刮去其污穢。洗清漂淨。倒入鍋內。用水煮之。待沸下以食鹽。然後帶煙帶燒。見其已爛。隨即撈起。投入甜醬缸內。醃數日。即成。食時用刀切絲。以葱屑和入母油。再用熱油澆之。以作蘸肚之用。

### 三九 造三果醬祕訣

(造法)

將桃仁杏仁放入碗中。用沸水泡之。少時。脫去其衣。吹乾。倒入熱油鍋內炸鬆。撈起。同松仁再入油鍋內炒之。(菜油少些)約一二分鐘。然後用桂花甜蜜醬和之。以鏟炒勻。便可就食。

### 四〇 造糯米醬祕訣

〔造法〕

將糯米用白春粉澆水作糰。放於籠內蒸熟。俟冷。攤置籃中。上蓋稻草。七日發酵。晒乾拭毛。用鹽湯煎滾。候冷。置入缸內。約五六日。用耙攪細。曝之一月。即可取食。

## 第七章 糟部

### 糟部

#### 一 糟鹹鷄祕訣

〔糟法〕

取鹽。偏擦雞體。醃入缸中。加些茴香。陳酒。用石壓。好趣一星期。取出。懸空風乾。將白糟。用鹽拌和。偏塗雞體。藏罐封口。一月即就。

#### 二 糟鮮鷄祕訣

〔糟法〕

取香糟。跟酒及食鹽。拌和入鉢。將絹袋內之雞。浸入香糟。緊封其口。隔二小時。取出。緊湯白麥。味頗香美。

#### 三 糟肉祕訣

〔糟法〕

取鮮腿。偏擦食鹽。醃入缸中。加入茴香。黃酒。荷葉。蓋好。用石壓。約十日。撈起。晒乾。將糟和些食鹽。偏塗肉上。入罐封口。永久可食。

#### 四 糟熟肉祕訣

〔糟法〕

取糟。跟香料。入石臼中杵透。將熟肉一層糟。一層肉之。醃入罐中。將竹箬封口。勿使洩氣。日久不壞。隨時可食。

#### 五 糟鹹魚祕訣

〔糟法〕

取食鹽偏擦魚體。跟好酒茴香醃入缸中。用石  
壓緊隔八九日。置入罐中。用竹箬封口。日久可  
食。

六 糟鮮魚祕訣

〔糟法〕

取青魚塊用黃酒食鹽。葱薑等置盆中。越夜裝  
入絹袋。繫緊其口。將絹袋浸入香糟鉢中。半日  
取出。緊湯白煮。味頗香鮮。

七 糟蟹祕訣

〔糟法〕

取酒釀糟跟食鹽。拌在一起。將拌好之酒釀糟  
一斤。攤滿罐底。將雌蟹三隻平鋪砌入罐內。用  
糟再鋪。取蟹再砌。照此循環砌至滿罐。將花椒

袋也入糟罐。筍簷封口。用泥塗擋。不可出氣。七  
日可食。

八 糟蝦祕訣

〔糟法〕

取糟先倒入罐。將鹽入糟攪和。將坑蝦葱屑同  
時入罐。用筷攪勻。並下黃酒。將油紙筍簷緊封  
其罐口。勿使走氣。日久可食。

九 糟蛋祕訣

〔糟法〕

取糟及鹽。拌和後。將蛋和入。跟糟和勻。固封罐  
口。日久可食。

一〇 糟菜祕訣

〔糟法〕

取香糟跟茴香末拌和。將糟菜圍重糟滿一罐。

將筍簷緊封其口。再搪些泥。務須使其不能走氣。七天之後。開罐取食。葉不染糟。而香味馥郁。

## 二 糟茄祕訣

〔糟法〕

取糟鹽。跟明礬等。拌和。將茄皮及糟重疊糟滿一罐。將筍簷緊。用泥封口。日久可食。

## 二 糟猪肚祕訣

〔糟法〕

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

## 三 糟蹄膀祕訣

〔糟法〕

取香糟盛鉢。跟食鹽陳酒拌和。將蹄膀裝入絹袋。紮緊其口。浸入香糟鉢中。約三小時。便可取出。將糟蹄膀跟火腿。食鹽陳酒等。緊湯清天味。頗香美。

## 四 糟油麵筋祕訣

〔糟法〕

取油麵筋入鍋。微和些水。及醬油。食鹽。緊湯燒熟。取鉢盛入油麵筋中。挖一潭。將香醬袋浸入。緊關鉢蓋。半日可食。清香無比。

## 五 糟筍乾祕訣

〔糟法〕

取筍乾水。醬油。食鹽等入鍋。燒至二透。爛起鍋。盛於鉢內。將鉢中之筍乾中挖一潭。將香糟

袋浸入。緊閉其蓋。不使漏氣。半日可食。

## 一六 糟乳腐祕訣

〔糟法〕

取腐坏將食鹽。重重醃入缸內。用石壓緊。一月爲度。將腐坏帶鹽取出。將白糖花椒。重重轉醃。入鉢。用鹽封口。隔日縮下。再加少許。封口糖泥。不使洩氣。日久便就。

## 一七 糟嫩薑祕訣

〔糟法〕

取桃仁鋪蓋罐底。將香糟五斤。食鹽半斤。陳酒四兩。同嫩薑拌和入鉢。醃至七天。取出拭淨。另用鹽酒香糟拌勻。藏罐上面。滲些粟末。封口。糖泥。日久可食。

〔糟法〕  
取香糟用筷納入撈通之嫩筍洞內。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 糟蝦祕訣

〔糟法〕

取香糟。食鹽。黃酒。花椒。在鉢內。拌和。將蝦袋浸入香糟鉢。半時取出。將乳腐露。麻油。白糖。胡椒拌食。其味香美。

## 二〇 糟野莧菜祕訣

〔糟法〕

取香糟跟食鹽。好酒。花椒。拌和。將野莧菜梗。醃入越四五日。便可供食。味很酥糯。

## 一八 糟鮮筍祕訣

## 二 糟瓜祕訣

〔糟法〕

取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。將香糟五斤。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。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。收藏罐中。箬泥嚴封。日久可食。

## 二二 糟蘿蔔祕訣

〔糟法〕

取食鹽斤半。將蘿蔔重重先醃入缸。用石壓緊。五日之後。取出擗開。向日晒乾。將香糟入罐。再同食鹽陳酒。香料拌攪均勻。然後乃將乾醃蘿蔔入糟拌和。竹箬封口。外塘爛泥。勿使洩氣。日久可食。非常香脆。

## 二三 糟萐薜祕訣

〔糟法〕

取香糟食鹽黃酒入盆內拌和。將萐薜醃入糟中。十日取出。推開晒乾。將玫瑰花一朵。用萐薜一枝。盤旋花外。將細竹簽簽住。不許散開。如小餅一樣。個個盤好。收藏罐內。固封罐口。隨時可食。

## 二四 糟肉祕訣

〔糟法〕

無論何項之肉。均可糟之。將大肉刲爛。撈起去湯。待乾。切作適中之塊。須先買頂好白糟數斤。加鹽適宜。和以五香末。及花椒粉鹽類。放石臼中杵透候用。如之肉三斤。白糟五斤。和鹽八兩。加香料粉一兩。先擇潔淨無損之瓶一個。將白糟攤放瓶底。一層約厚一寸餘。大將熟肉放入糟之中間。再蓋以糟一層。漸漸將肉糟如式乘

疊而滿。上面之糟宜略比前加厚。外用竹箬包好縛緊勿令洩氣。雖至半年不壞。春秋二季五

日。夏三日。冬七日。隨意取出切片食之。其味甚佳。

馨香鮮美。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。宜去腸雜鱗甲。洗淨。內擦以鹽少許。掛於通風處。吹之稍乾。切塊糟之。比肉多封六七日。欲食時。取出切片。置飯罐蒸之。味頗佳美。

## 二六 糟青魚祕訣

〔糟法〕

將青魚去鱗腸不必洗淨。用鹽醃於缸中。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。先燒一透。下陳酒再燒之。微和以鹽。不可過鹹。然後將細粉和下。迨熟撈起。連以蒜葉食之。非常香美。

## 二七 糟白斬鴨祕訣

〔糟法〕

將鴨殺就。漂洗潔淨。切成小塊。入鍋和水燒爛。須用文火。先燒透。使下鹽。不可過鹹。爛爛撈起。盛於鉢中。以糟入袋。亦浸鉢內。再用蓋蓋好。要時可食。但水不可過多。恐乏鮮味。

將肚翻轉。用刀刮去其穢。漂洗潔淨。入鍋燒之。并和以水。一透下酒。再透下鹽。三透爛之。便成。熱。然後撈起。放入袋內。緊繫其口。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。醬蘇油加入。食之爽美。

## 二八 糟白燜鷄祕訣

〔糟法〕

將雞殺就洗淨。切成四塊。放入絹袋內。緊扎其口。浸於香糟榤中。約二小時。即可取出。入鍋燒之。少加以水。須用文火燒之數透。下以冬筍及筍尖。再燒之。微爛下鹹。不可過鹽。燒乾鏟起。切成長細之條。平鋪大盆之底。食時再用麻油蘸之。美不可當。盛夏爽胃。惟一良饌也。

## 二九 糟筍乾祕訣

〔糟法〕

將筍乾入鍋燒透。先燶一夜。翌日撈起。切成片。微和以水。入鍋再燒一透。加以醬油及鹽。再透少燶。便可撈起。盛於榤內。中挖一潭。用香糟入袋浸之。緊閉以蓋。霎時可食。亦爲夏令妙品。

## 三〇 糟魚祕訣

〔糟法〕

將活鯉魚先去其鱗。并去其腸。劈開。帶血醃入缸中。用石壓結。隔八九日。撈起。穿於竹籤上。高懸晒之。晒乾上塗。偏塗以糟。然後緊封其口。且擋以泥。他日取食。其肉血紅。其味馨香。

## 三一 糟鷄祕訣

〔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。瀝乾。掛於檐下。使之吹乾。待吹乾後。收入塼內。偏塗以糟。緊封其口。且塗以泥。約一月餘。即可以食。

## 三二 糟香菜祕訣

〔糟法〕

將香菜醃以鹽。然後將白酒糟及香料拌在一  
起。再一層間一層裝入罐內。緊封其口。且糖以  
泥。越旬即可食矣。

三三 糟蝦祕訣

〔糟法〕

將蝦洗淨。剪去芒足。再將酒糟拌和。裝入布袋。  
移入缸內。越日取出。醃而食之。味過酒搶蝦。

第八章 糖部

一 造黃糖祕訣

〔製法〕

取榨出之糖汁。用細麻袋瀝去渣滓。傾入鍋內。  
加些石灰。燃火便燒。用勺攪擾。見他騰沸。便將

上面浮起之雜貨。打去一清。再加石灰。攪勻之。  
後勺入桶內。使污物沉澱桶底。割去沙脚。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。使之凝結。最後移入木箱。拌攪  
三十分鐘。便成極佳之黃糖。

二 造冰糖祕訣

〔製法〕

取白糖蜜糖入鍋。和水煎沸。便將金柑或橘  
香橙等。投入糖內。用槧攪擾。煎煮二三點鐘。見  
糖汁漸漸濃厚。將一大磁洋盆。盆底滿鋪潔淨  
白糖。便將煎就之金柑福橘香橙等。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。味很香甜。

三 造蜜薑祕訣

〔製法〕

取白糖蜜糖入鍋和水用文火煎煮使沸。將薑片橘皮傾入鍋內和糖同煮。用漿攪擾。煎麥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〕

取櫻桃楊梅等材料用白糖桂花。洧浸瓶內隔至一天。另將白糖和入清水及薄荷汁等入鍋先行煮沸。然後將洧浸之材料一并傾入。同時煎煮。用漿攪擾約三四小時後見其糖汁漸漸濃厚。將煎成之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。見已乾燥便可收藏密器。隨時可食。味很甘美。

#### 五 造糖佛手祕訣

〔製法〕

取白糖蜜糖和些清水入鍋煎沸。將佛手刀豆投入同煎。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。隨時可食。時久不壞。

#### 六 造糖橙餅祕訣

〔製法〕

取原汁（如橙汁山楂汁南瓜糜等）微和些水入鍋燒沸。將紅花湯傾入。（山楂餅和橙餅可以不用）用筷力攪。更用烏梅湯傾入。（橙餅可以不用）仍舊攪擾不可停手。使用白麵粉傾入。此時攪擾尤須費力。又用白糖玫瑰醬傾入力攪不已。見糖已牽絲不斷便可鍊和盛。

盆涼冷凝凍切片即可供食。味色俱佳。

## 七 造糖梨膏祕訣

〔製法〕

取黃香梨水密桃冰糖桂花油一同入鍋和清水同煎使沸用筷拌攪煎至原料內之甜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燒帶攪不可停手見其液汁漸漸濃膩成膏便將桂花油倒入攪勻盛起涼冷裝瓶貯藏隨時供食味很甘美。

## 八 造香焦糖祕訣

〔製法〕

取白糖淨糖和水入鍋用文火煎之使沸用竹槧時時攪擾不可燒焦隨燒隨攪見其糖汁牽絲不

斷便將糖汁滴入冷水若已發硬作晚將香焦油傾入（欲製何種糖可入何種油）用槧攪擾均勻即將糖汁傾攤油布之上待其在將硬未硬之時用手搓成長條用剪剪斷霎時作脆便成極佳之香蕉類。

## 九 製蜂窠糖祕訣

〔製法〕

取白糖和清水入鍋煎沸用槧時時攪擾煎至糖汁牽絲不斷將糖鍋移置桌上將楠榔油倒入用槧攪擾則糖都作小泡此時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之上俟冷凝結剝去包皮便成蜂窠糖。

## 一〇 造花生糖祕訣

〔製法〕

取白糖和水入鍋煎沸用漿攪擾。見其糖汁牽絲。將花生肉和玫瑰醬傾入。此時須竭力用漿攪擾。使糖汁偏黏果肉。十分均勻。拌就成塊。安置油布待冷發脆。便可供食。

## 二 造梨膏糖祕訣

〔製法〕

取白糖和梨汁入鍋煎沸。隨燒隨攪。不可使焦。煎至糖汁牽絲。將玫瑰油傾入糖內。(欲製何種梨膏糖。可將何種香油傾入糖內。)用漿攪勻。便傾入方木匣內。上面鋪蓋玫瑰醬等。(若做豬油梨膏糖。上面亦宜多鋪豬油。以壯觀瞻。)待其涼冷凝結。用刀割成方塊。刀路不必過深。拆去方架。便成梨膏糖。

## 二 造牛皮糖祕訣

〔製法〕

取白糖入鍋。用文火燒沸。隨燒隨攪。見其糖汁將濃。將真粉預先用水化好。割去粉脚。傾入糖內。此時糖汁益濃。攪擾更須猛力。不可停手。約燒兩點半後。見糖老嫩適度。便可起鍋。傾於青石之上。擗開涼冷。用手稱薄。將稱薄之牛皮糖。用剪剪成半寸闊。五寸長之條塊。投入潔白糖內。滿黏白糖。乘手捲轉。以便可食。

## 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。待罐滿口。將陳酒赤糖封灌罐口。然後再用油紙箇殼緊幫罐口。上蓋大盆。隔了一日。便可取食。

## 四 造芝麻糖祕訣

〔製法〕

取白糖淨糖和水入鍋。用文火隨煎隨攪。見已牽絲。將芝蔴傾入鍋內。竭力攪擾。見已和勻。傾入木匣。用手掀扁。中包玫瑰白糖心。裏轉掀結。便成長條。縱面適成橢圓形。待其涼冷。用刀切片。便成芝蔴糖。

〔製法〕

將嫩薑去管洗淨。用刀切成薄片。入沸水內用。手捏之。去其辣味。捏就撈起。然後將白糖桂花水等（約一茶杯）入鍋燒透。以薑倒下。用漿拌和。再燒數透。糖至牽絲。乃連糖及薑一同裝入餅內。款客時可將薑用筷箋盛於西式小盆內。靈巧無比。

一五 造密橘皮祕訣

〔製法〕

將福橘之皮。在四面用刀豎劃六痕。然後將肉挖出。不可撕破其皮。挖就去其筋。入沸水用。攀打之。以去苦水。撈起瀝乾。另生炭爐。用糖和水（約一茶碗）及桂花等入鍋燒之。迨透。以橘皮倒入。用漿拌和。燒至糖能牽絲。便可裝入瓶中。緊封其口。以備不時之需。

一七 造木樨醬祕訣

〔製法〕

將木樨花揀淨去脚。先入鑿湯內打之。隨即取起。然後裝入洋瓶。醃以白糖及雙梅。重重砌滿。用糖封面。緊塞其口。約一月餘。即可以取而食之。

一六 造密薑祕訣

一八 造密香橙祕訣

〔製法〕

將香橙以翦刀豎剪六痕。在洋盆內用手指按扁。以去其酸水及子。然後再入沸水內先煎數透。悉去其酸。再倒入糖鍋內燒之。照前法燒就盛於磁鉢。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。然後再入糖鍋內煎之。與前同。一手續。惟水須較稍多。煎須較嫩。蓋洋梅不能多煎。恐其過爛故也。煎就亦入瓶內。緊封其口。四時不壞。爲用甚便。

## 二〇 造密枇杷祕訣

〔製法〕

將白糖和水一杯。同桂花入鍋煎透。然後將

枇杷去皮柄。投於糖鍋內。煎數透。待糖牽絲。併裝入玻璃瓶中。緊扎其口。四時可食。

## 二一 造密青梅祕訣

〔製法〕

將青梅先入沸水內煎數透。以去酸水。然後再入糖鍋中煎之。用水較製蜜枇杷稍多。至少須要三茶杯。待煎至牽絲時。亦可裝入大洋瓶內。緊封其口。食之若不甜。儘可加糖再煎之。

## 二二 造糖佛手祕訣

〔製法〕

將黃蘿蔔洗淨。切成佛手形。入煎過糖內煎之。  
(須要多備白糖一斤半) 煎數次撈起。吹乾。再後煎。(第二製過白糖不能用) 待糖將及牽絲。取起裝瓶。緊扎其口。食時如不甜。可再煎。

之。

### 二三 造梨膏祕訣

〔製法〕

將白糖和水一碗。入鍋煎之。煎至牽絲。倒入匣內。糖面和以玫瑰。(桂花薄荷。猪油等。均可和入。惟視喜食者之如何可耳。)待其涼冷凝結。用刀劃痕。或正方。或狹長。均無不可。劃就便可食。

### 二四 造芝麻糖祕訣

〔製法〕

將白芝麻先行炒熟。置於木匣。再將玫瑰醃拌以白糖一兩。亦另置一器。然後再以白糖和水入鍋煎之。待至牽絲時。倒入芝麻匣中。用手杆之。拌均稱平。便即捲轉。中包以白糖玫瑰之心。

### 二五 造薄荷糖祕訣

〔製法〕

將白糖同牛皮糖一樣燒法。須多燒半時。燒就擾起。入於芝蔴邊內。待其涼冷。用手拉薄。遍洒芝蔴。隨拉隨捲。勝如布疋。用剪剪成狹條。然後再以手捲好。成芝蔴捲。即可以食矣。

### 二六 造花生糖祕訣

〔製法〕

將白糖和水入鍋燒至牽絲。以熟花生肉倒入。然後用槳拌之。數透隨即取起。攤於油布之上。待其吹乾。裝入磁瓶之內。食之甜脆無比。

## 第九章 酒部

### 一 造黃酒祕訣

〔製法〕

取浸就之糯米。淘淨後入米桶內上鍋蒸熟。熟後取下用清水淋瀝減低其溫度。取米飯入缸。和入麵末酒藥末等用手拌勻稱平控潭蓋好。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將米漿納入榨袋榨取酒汁仍入缸中割去渣滓。將酒汁灌入錫鍋加熱煎煮見已沸騰即須取下。乘熱裝罐封口。塘泥貯藏候用。愈陳愈佳。陳至十餘年者其色發赤名曰花雕。

### 二 造大糟燒酒祕訣

〔製法〕

取大酒糟入缸踏結上面滿蓋薺糠灰見其性來摘鬆酒糟。再加薺糠灰拌之極和將灰糟上甑外套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頭次不可吊枯可將散穀若干拌入熟糟攤開涼冷仍入缸中踏結關蓋用泥封塘越一星期後方可再吊。

### 三 造糟燒酒祕訣

〔製法〕

取白糟淘浸缸內五日撈起瀝乾上甑蒸透之後清水淋冷倒飯入缸拌入酒藥全缸稱平。中控一潭蓋好缸蓋明晨發酵冲入清水用扒打攪一星期後將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。

## 四 造麥燒酒祕訣

〔製法〕

取小麥入缸。和水先浸一宵。明日上甑蒸透。仍入缸中。用沸水冲下。剝時開化。便即撈起。倒入麥棧。攤開涼冷。然後堆集一起。扒成長蛇形。拌和酒藥。仍舊攤開。上蓋稻草。增加其溫度。候其性來。便可入缸。冲下清水。關蓋。搪泥。一星期後。亦可出燒酒七十餘斤。

## 五 造高粱燒祕訣

〔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

十度時。即將酒藥竭力拌攪。使之極勻。上蓋草蓆。增加溫度。見其發酵。先用沸水洗泡酒缸。然後急將麥膠倒入缸中。稱平控潭。關好缸蓋。每隔四小時。用爬打攪一次。二十四時後。可將清水冲下。打攪均勻。便可封缸。不可漏氣。十日之後。方能開缸。將高粱裝盛入鍋中。外套錫鍋。燃火吊之。吊出燒酒。裝罐封口。待伏可飲。

## 六 造白酒祕訣

〔製法〕

取糯米先浸一宵。撈起淘淨。上甑蒸透。用水淋漚。以改溫度。見將涼冷。將飯入缸。加入酒藥。拌至極勻。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。倘欲做成白酒。不食酒釀。急將酒釀缸取出外面。待至

涼冷。再隔一日。使其發凶。然後將清水倒入。拌

攪勻淨。三日上榨。便成白酒。裝壇可飲。

## 七 造粳米醋祕訣

〔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。將清水傾入罐內用柳條時時攪擾。七天以後。不必再擾。隔至一月。

## 八 造皮酒祕訣

〔製法〕

取淨酵薑汁。冰糖汁等。先入大玻璃瓶內。再將蒸溜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 造菓酒祕訣

〔製法〕

取各種花葉。納入袋內。預置瓶底。將剛纔吊出

〔製法〕

取各種菜子。擗取其汁。將酒精白糖薑汁。同入罐內。密封其口。安置地窖中。隔五六星期。便行取出。將壠面又清又冽之菜酒。裝入玻璃瓶內。用橡皮壓緊。大漆封口。貯藏愈久。香味愈醇。

## 一〇 造酒精祕訣

〔製法〕

取木槽置鍋上。通以蒸氣。燃火蒸煮。至十二小時為度。取木屑撈去盡淨。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〕

之燒酒。倒入瓶中。以滿爲度。固封瓶口。半月可飲。飲乾後。仍可將未浸燒酒。倒入再浸。不過香味略遞。

## 二 造假甜酒祕訣

〔製法〕

取蛋破殼。瀝取其蛋白。用筷打和。入些清水。和赤糖拌在一起。將赤糖等傾入鍋內。用火燃燒。再將冷水輕輕冲下。不可冲浮。煮透去渣。再煎數透。撈起涼冷。和入高元酒內。即成假甜酒。

## 三 造糯米醋祕訣

〔製法〕

取糯米先浸一宵。淘淨蒸飯。用麵麥打細。拌在一起。取清水二斗。一同釀入罐內。封口二十日。擰去米糟。便成佳醋。但在收藏時。又須割去

沉澱爲要。

## 四 造小麥醋祕訣

〔製法〕

取小麥先浸三日。淘淨蒸飯。攤入匾內。上覆柴草。使其發黃。將小麥飯納入罐內。和入清水。固封其口。七天之後。榨去渣滓。便成酸醋。

## 五 造大麥醋祕訣

〔製法〕

取大麥先浸一宵。淘淨蒸飯。入匾罨黃。再行晒乾。用水淋瀝。將麥和水一同入罐。攪勻封口。隔至二十一天。便可開罐。榨去渣滓。即成佳醋。

## 六 造粟米醋祕訣

〔製法〕

取陳粟一斗。先浸七日。然後蒸飯。將陳粟和水。入罐上蓋密蓋。日夕攪擾。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。以醋浸乾爲度。將晒乾之烏梅。先上小磨牽細。再入鉢內研末。裝入小瓶。和市上之味之素一樣。臨食時洒些在內。便成醋味。此醋可推爲首等。若將其做醋丸。攜帶也很便利。

## 一八 造敗酒醋祕訣

〔製法〕

取壞酒入罐。置在灶後。密蓋罐口。每天燒飯之後。拿鉗柴之火叉。燒至極紅。刺入酒內。攪擾一

次。每天兩回。隔過一月。便成佳醋。但所用之火。又切忌有鐵鎊者。

## 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。上面用糖封口。關蓋三天。滴入醋數滴。使其發酵。密閉罐蓋。一月撈後。榨去渣滓。即成佳醋。

## 二〇 造蘋菓醋祕訣

〔製法〕

取蘋菓連皮帶子。切成小塊。納入罐中。加入蒸溜水二升。並入醋精數滴。使其發酵。密封罐口。數月之後。榨去渣滓。即成佳醋。

## 二 造埤飯祕訣

〔製法〕

〔製法〕

將糯米先浸一日夜。撈起。瀝乾。上甑蒸之極透。抬上缸架。用清水徐徐淋之。其回淋以水。以景况天時寒煖為率。越日。培飯下缸後。再隔三日。加糙副水下。約一月餘。其坯即透。上搾搾之。再和入椒藥。即可成就。

二二 造白冬陽祕訣

〔製法〕

將糯米先浸一日。撈起。瀝乾。再用清水冲去泥脚。極能潔淨。然後上甑蒸之。透。以水淋數次。其飯倒入缸中。再將酒藥研細。拌均於飯內。稱平中控。一深潭至三朝漿滿。乃佳。微冲以水。即退其熱。再暖二日。取出冷之。三日出酒。搾出之十五斤。糟再加副水。配合勑。每擔出酒八桶。每桶四

〔製法〕

取鮮荔枝去壳。同冷冰置入玻璃瓶中。然後將高粱酒澆下。盛滿塞口。閉封。日久可飲。其味極勝。

二三 造荔枝酒祕訣

〔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。五六夜。其汁已成血。取以浸麵作酒。即可服飲。能治百病。

二十四 造白朮酒祕訣

〔製法〕

二十五 造地黃酒祕訣

取地黃用刀切塊。搗碎。再將糯米蒸飯。麪粉研

細。然後三物一併倒入大盆中。揉熟相勻。倒入鑊內。用泥緊封其口。過二十餘日。屆時開看。上有一層綠液。是其精華。先可取飲之。味頗甘美。餘則用布絞汁收藏之。

## 二六 造香雪酒祕訣

〔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。復將糯米一斗。淘淨。煮熟埋於米上。用草蓋覆缸口。二十餘日。候浮先瀝飯殼。次瀝起米。俟乾。蒸飯。然後用原米漫米水放。下白麵。攪匀米殼。蒸熟。放入缸底。如天氣熱。略出火氣。拌勻後。蓋缸口。一日打頭扒去蓋半日。再打二扒。如天氣酷熱。須再出火氣。三扒打絕。仍蓋缸口。候熟即成。

## 二七 造皮酒祕訣

〔製法〕

取汽水。酒漿。薑汁。淨酵。等物。注入瓶內。將口緊塞。徐徐搖動。使其和勻。越三四時。啤酒已成。便可飲之。

## 二八 造玉蘭花酒祕訣

〔製法〕

取新鮮玉蘭花。摘去其瓣。以布拭淨。然後和冰糖倒入燒酒內。浸之數日後。即成。酒味極佳。

## 二九 造金銀花酒祕訣

〔製法〕

將新鮮金銀花。(如無。藥店內有售。)揀淨。晒乾。以冰糖一同倒人瓶中。然後將燒酒倒入用火漆封口。浸至日久。即可飲服。飲之清脾。

## 三〇 造酒釀祕訣

〔製法〕

先將糯米倒入水中。浸過一晝夜。撈起。在河裏淘清。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。上面再以藥末摻上。然後關蓋。如在冬天。缸之四周須加置稻草及鶴糠。蓋上或置棉衣。以保其溫度。隔至三朝。異香撲鼻。即成甜酒釀矣。

### 三 造薑酒祕訣

〔製法〕

取薑汁。薑酸赤砂糖。先行調和。置於木桶中。加以八十度以上之蒸溜水。稍冷。加入淨酵母。糖汁。旋即桶口封固。迨至二三日。裝於瓶中。封口越十日即就。

### 三 造酒速成祕訣

〔製法〕

葡萄酒以陳者爲可。可以新製之酒。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。惟猛濃甚烈。瓶勿宜滿。又以堅繩繫瓶塞。否則塞出而酒亦溢出矣。

### 三 釀佛手酒祕訣

〔製法〕

佛手之乾縮者。可勿棄去。以之片片(約半寸大)切開。浸於上等燒酒中。酒瓶須蓋密。(走氣則味失)日後取出飲之。味極清香且可治氣痛氣脹等病。飲少許可愈。

### 三 桃釀酒祕訣

〔製法〕

將半熟甜桃去核及皮。切小滾以白糖裝瓶內。封口藏之。三月後桃盡變成液汁。清香而有酒味。若用葡萄亦可。

### 三五 造香檳酒祕訣

(製法)

將雪梨榨出其汁。盛入罐中。加下白糖。酒精。蜜。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。然後倒入紹興酒內。浸至半日。即可飲服。味過佳釀。

### 三七 造白玫瑰酒祕訣

(製法)

將白玫瑰花及冰糖。注入玻璃瓶中。然後將燒酒倒入瓶中。用蓋緊閉。塗以火漆。一月可飲。味極清香。

## 第十章 醃部

(醃法)

### 一 醃風鷄祕訣

將雞殺就。不可去毛。即在腹部。用剪破開。挖去肚腸。不可染水。(挖出之腸雜。可先行烹食之。)取食鹽入鍋炒至極熱。便即納入雞肚。務使附着腸腔各部之四周。再將燒紅之木炭數段。乘熱納入雞腹。繫緊裂縫。懸掛在通風之梁上。數月以後。取下煮食。味很肥嫩。

### 二 醃醉蟹祕訣

〔醃法〕

取蟹洗淨養在潔淨之缸中。隔三十分鐘則其肚內含有之水汁。全行作膜噴去。此時便將其每隻板開臍板納入老薑一片。食鹽少許。即用蘇線或稻草四花頭連足縛住。隻隻縛就。將蟹隻裝入缸內。用醬油。黃酒。花椒。炒鹽等。澆浸隨內。消浸數日。轉裝入罐。略加白糖。食鹽等。灌入缸時可食。

### 三 醃腰片祕訣

〔醃法〕

取花椒一撮。用沸水泡過。待其涼冷。便將漂清之腰片投入撈浸。(椒子須預先撈去)。將腰片撈起。更用沸水泡熟。待其涼冷。再用醬蘇油。醃拌。或加好醋。便可供食。鮮嫩無比。

### 四 醃醉鷄祕訣

〔醃法〕

取蒸熟之雞塊。待其涼冷後。納入磁罐。再將陳酒。醬油。花椒。炒鹽等。澆浸雞塊。使酒醬液汁務使浸過雞肉之半。將罐口用竹箬固封。不可洩氣。隔越三天。便可取食。味很鮮美。

### 五 醃干貝拌鷄祕訣

〔醃法〕

取雞絲和干貝。拌在一起。裝入西式盆內。將醬油。麻油。澆入盆內。用筷攪勻。加些白糖。即可供食。味很鮮美。

### 六 醃鮮蝦祕訣

〔醃法〕

取活蝦先行洗淨。然後用剪剪去蝦芒。投入酒內。上蓋盆子。恐其躍跳。隔十分鐘。將蝦取出裝

於西式盆內。和入醬油。麻油。白糖。胡椒。及乳腐  
汁等用筷醃拌。便可供食。味很鮮美。

## 七 醃鹹蛋祕訣

〔醃法〕

取食鹽。黃酒。柴灰。茶汁。四物混在一起。使成漿糊狀之濃汁。將鴨蛋個個均黏濃汁。移置罐內。待滿封口。一月之後。便可煮食。

## 八 醃皮蛋祕訣

〔醃法〕

取濃茶汁。將木柴灰石灰鹹鹽等。拌在一起。使成團塊。更分作一百小團。每蛋一團。包黏均勻。外面滿數隻糖。將蛋安裝罐內。固封罐口。不可驚動。隔了四旬。便可供食。

## 九 醃蝦尾祕訣

## 一一 醃鹹魚祕訣

〔醃法〕

取清水和鹽。入鍋燒沸。即將原料陳酒同時加入。二透撈起。將原料平擲蘆席。置日光下晒乾。約四五日後。見其完全乾燥。即將原料納入布袋。用棒打擊。殼自脫落。更入篩中篩去碎屑。便成製品內收。歲磁貯。隨時可食。

## 一〇 醃鹹鷄祕訣

〔醃法〕

取食鹽。將雞之內外四邊。偏擦勻淨。雞之腸實也。用鹽捏透。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。荷葉蓋好。用石壓緊。隔了一月。取出瀝乾。用弓張肚。用繩繫足。懸掛在向陽通風之檐下。使其吹乾。隨時可以煮食。

(醃法)

取魚剖開(大魚去頭開片。小魚去鰓背開)。

刮去魚鱗。挖去腸肺。不必洗滌。用手勒去血汁。

雜物將食醃偏擦魚體內外周到。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。

## 二 醃蘿蔔乾祕訣

(醃法)

取切就之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。見已半乾。仍入缸內。用原露再醃。再壓一夜。便又撈起。攤開再晒。見其半乾。將半乾之蘿蔔細條裝入罐內。層層用甘草茴香末醃拌勻。淨待至滿罐。上面澆入用赤砂糖溶過之陳酒。固封罐口。隔月取食。味很香脆。

(醃法)

取削就的萐苣笋。用鹽醃入缸中。用石壓緊。隔過三天。將醃就之萐苣筍撈起吹乾。見已八分乾燥。便根根盤捲中含玫瑰花一朵。捲就後。另用竹絲簽牢。裝入小罐。固封罐口。越旬取食。香脆無比。

## 三 醃盤香萐苣筍祕訣

(醃法)

## 四 醃筍尖祕訣

(醃法)

取嫩筍用鹽重醃入缸內。將石壓緊隔過兩周。將盤筍撈起。攤入篩內。向日光下晒至半乾。將晒過之醃筍裝入罐內。茴香玫瑰花也順均勻拌入。待他滿罐。上面澆入白糖黃酒。固封罐口。不可洩氣。半月可食。

## 一五 醃冬菜祕訣

〔醃法〕

取菜和鹽。在大脚盆內用鹽醃勻。竭力搊搊。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。重重醃勻。待滿罐口。用木槌搊至堅實。然後將柴辮塞封罐口。倒坐擂盆。盆內須盛清水。以阻空氣之出入。隔了數月。即可供食。味很香脆。

## 一六 醃春芥菜心祕訣

〔醃法〕

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。醃入罐內。醃就固封罐口。不可洩氣。隔月可

食。

## 一七 醃芥菜及梗祕訣

〔醃法〕

取芥菜入大脚盆內。用鹽半斤。竭力搊搊。以根部為最要。搊就移置缸中。晚間再搊。每日二次。直至鹽盡。取花椒茴香。納入每顆菜之中心。絞成一團。移裝入罐。罐滿固封罐口。不可洩氣。隔月可食。

## 一八 醃白菜祕訣

〔醃法〕

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。取菜倒執。絞去滷水。另置乾淨罐中。(忌見生水)。仍將原露澆入菜中。用石壓緊。七日以後。將菜仍舊絞去滷汁。裝

入罐內用新汲水醃浸。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。濕水泡浸絞乾以後。用蘇油醃拌。飯上蒸食。味尤出色。

## 一九 醃雪裏紅祕訣

〔醃法〕

取雪裏紅菜。用鹽醃入缸中。上壓重石。隔過七八天。取起晒乾。(半乾為度)。將晒乾之雪裏紅菜。再用香料末。每菜絞作一團。重重醃入罐內。用木鏈梆實罐菜。便將柴圍密塞罐口。倒覆擂盆之上。盆內盛水。防其淺氣。數月以後。即可供食。味很鮮美。

## 二〇 醃大頭菜祕訣

〔醃法〕

取大頭菜用鹽醃入缸中。用石壓緊。隔五六天。將其取出。攤開吹乾。(不可過乾)。另用香料。轉醃入罐。固封罐口。翻坐擂盆。半月可食。

## 二一 醃瓜乾祕訣

〔醃法〕

取瓜皮用鹽醃入鉢內。上壓小鼓墩石。隔過三天。將瓜皮取出。平攤篩內。向日光中晒乾。取藏磁器鉢內。隨時可食。

## 二二 醃酸菜心祕訣

〔醃法〕

取芥菜心。用鹽醃入缸中。將手揉捏。隔日將醃就之芥菜心。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。

## 二三 醃金花菜祕訣

〔醃法〕

將金花菜醃鹽入缸。隔過四五天。將其攤開晒乾。(微乾爲度)用各種香料。重重轉醃入罐。(金花菜也須分絞數十團。則食時取出方不連帶)也用草圍塞口。覆坐擂盆上。二十日可食。味帶鮮酸。

## 二四 醃麵筋祕訣

〔醃法〕

取麵筋投入鍋中加熱燒熟。便即撈起。用刀切成小塊。將籠底預鋪稻草。將麵筋塊塊攤入上面再覆稻草。並關籠蓋。安置溫暖之地方。隔過數天。即發熱。便生霉菌。菌絲很長。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)個個擦些食鹽。轉裝大口罐內。用醬油漬浸。固封罐口。兩週可食。

## 二五 醃鹹薑祕訣

〔醃法〕

取薑片。先入鹽礬湯內浸晒兩天。撈起晾乾。再用白鹽拌薑。向烈日中曝晒。見薑上白鹽凝燥。將晒就之薑片。投入鹽梅湯內。一星期後。便可成熟。

## 二六 醃淡筍乾祕訣

〔醃法〕

取筍片入鍋。沸水焯透。便行撈起。將筍片攤於篩中。向日光中晒乾。即可收藏。

## 二七 醃醉蘿蔔祕訣

醉蘿蔔

〔醃法〕

取蘿蔔條先行曬至七分乾燥。便用鹽醃入鉢內。隔過兩天再向日光下曬至九分乾燥。將曬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。臭過反作杏黃色。此時便可供食。

## 二八 醃醉玉螺祕訣

〔醃法〕

取玉螺納入瓶內。便將食鹽黃酒花椒麻油等。澆入瓶中。緊紮瓶口。再糖汙泥以防漏氣。將玉螺瓶移置太陽光中曝晒四五日後便可收藏。春季醃浸。秋季成熟。

## 二九 醃瓜片祕訣

〔醃法〕

將蒸熟之筍或是茭白用刀切作鱗刀塊裝入盆中。取醬油麻油澆拌供食。

取食醃酒入瓜片碗內。〔醃萬苣笋鹽蘿蔔絲等手續均同〕用手捏和隔約半時傾去滷水。將素油入鍋煎熱。乘手澆入瓜片碗內。用筷攪和此稱做熱油澆拌。再入白糖便可供食。味很爽脆。

## 三〇 醃海蟄祕訣

〔醃法〕

取紹酒傾入海蟄鉢內。用手捏和。將海蟄裝盆。每盆另加醬油麻油白糖等醃拌供食。味很爽脆。

## 三一 醃筍祕訣

〔醃法〕

將蒸熟之筍或是茭白用刀切作鱗刀塊裝入盆中。取醬油麻油澆拌供食。

### 三二 醉蟹祕訣

〔醃法〕

取蟹五斤。用酒二斤。糖四五兩。鹽六七兩。酌加生薑花椒。將蟹洗淨。與各料同置缸中。漫數日。移於罐中。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。(相按蟹之大者。宜揭開其殼。以竹筋戳一孔。更以椒鹽塞滿殼中。並忌燈火照著。致蟹起沙。)

### 三三 醃番茄祕訣

〔醃法〕

番茄一物。能開胃消滯。而醃番茄之製法。諒為治家者所樂聞也。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。旋將番茄改置洋磁鍋內。加醋。

二升。糖半磅。椒粒。芥末。丁香。薑末。各二錢半。麥至番茄軟時。為度。俟熱氣退盡。即用瓶貯之。

### 三四 醃醉蘿蔔祕訣

〔醃法〕

先將蘿蔔洗淨。用刀切成細條。吹乾。然後醃入缸中。越夜撈起晒乾。再入缸內。過夜仍起晒乾。後收入罐中。用鹽。酒。糖。甘草末。茴香末。重疊醃勻。用石緊壓其口。以防洩氣。

### 三五 醃粉皮祕訣

〔醃法〕

取粉皮切成絲條。放在熱水中漂淨。再將黃瓜去子切絲。用鹽擦去其汁。一同置入盆中。然後以醬油。麻油及芥辣油等。加入拌之。食之清爽異常。

### 三六 醉蚶子祕訣

〔醃法〕

將蚶子殼洗淨。再養清泥污。然後倒入鍋中。加紹酒。醬油等。燒至半熟。殼自張開。盛入洋盆內。味甚清鮮。

### 三七 醃海蜇祕訣

〔醃法〕

將海蜇用溫水洗淨。置於碗內。上面加白糖。青葱等。然後將油鍋燒熱。用熱油澆之。隨澆隨拌。再加醬油。麻油。即可供食。爽脆異常。

### 三九 醃茄子祕訣

〔醃法〕

擇茄子之嫩者。（色澤鮮明者）去其包蓋。兩手握稻草灰。將茄子迴旋摩擦。（所以去其皮上之黝紫色而使皮柔軟也。其未經此手續者。食時其皮有硬澀之患。）至其皮柔潤無光爲止。用水洗淨。以鹽搽之。（宜稍鹹。否則易酸。）一日即可取食。如喜食糟味者。可將其滷傾去。加入老糟拌之。蓋密勿令洩氣。臨時取食。味香兼佳。尤爲爽口。

### 四〇 醃瓶菜祕訣

〔醃法〕

將腰子剝去外皮。用廚刀切成二片。去盡白筋。

再切成花。以清水洗一二次。浸漬於紹酒中。然後將花椒末泡以開水。待其冷卻。入腰花。洗浸。撈起用開水泡之。再用紹酒。醬油。藤油拌之。味之鮮嫩無比。

(醃法)

二三月之交。摘菜芽。揀去其花蕊。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。緊實小塢中。以簾封塢口。倒置稻草灰中。經三月至夏令。盛暑時。出作菜羹。殊清爽。或和粥而食之。亦佳。醃金花菜之法亦然。

## 四一 醃泡魚祕訣

(醃法)

將鯉魚破肚去鱗。用竹梗撐開。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。越一年後。懸起晒乾。切成長三十闊二寸之魚塊。用紹酒浸五分鐘。撈起吹乾。然後將罐內洗淨。用火烘乾。加熬熟菜油於罐內。冷一宵。將魚浸堆其中。以浸沒為度。越時一月。清蒸。

爲佳。

## 第十一章 西菜部

### 一 烹清肉湯祕訣

〔煮法〕

將肉切成碎屑。去脂肪。置入鍋中。加清水沈澱半小時。用烈火煮透。撇去脂肪。改用文火煮三小時。將蓋緊。取紅白蘿蔔各一片。豆蔻一枚。芹菜一枝。葱椒鹽少許。小挂菜。青菜各一棵。洗淨。一并納入夏布袋中。繫住。放入肉湯鍋中。用文火煮二小時。濾清。再煮兩沸即成。

### 二 烹濃肉米湯祕訣

〔煮法〕

將米同冷水入鍋兩沸。以米軟為止。瀝過。再用清水漂過。加入肉湯及鹽。胡椒。煮沸即成。

### 三 烹番茄湯祕訣

〔煮法〕

將牛油入鍋熔化。取鹽。肉。蘿蔔。芹菜。葱切成細片。加入用火煮五分鐘。然後將切碎之番茄。青菜。鹽及肉汁。用文火煮熟。去青菜渣滓。在髮內擦過。將湯再下鍋。加入熱牛奶半品脫。用少許冷牛奶。同六穀粉調和。加入湯內。攪拌至沸。煮三分鐘。加糖起鍋。

### 四 烹犧肉湯祕訣

〔煮法〕

湯鍋加水六升。將敲碎之小牛關節骨。放入。放爐火上煮三小時。用司克摩濾淨骨屑。將馬介六尼。即外國麵。加入。煮到十分柔軟時。再加葱薑。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 煮鮑魚湯祕訣

〔煮法〕

先將罐頭鮑魚置沸水鍋中。煮二十分鐘。取起。用開罐刀撬開罐蓋。取出鮑魚汁及脂肪。隔日既久。毫無鮮味。有用。有不用。將鮑魚片同調味湯。(魚肉湯。鷄肉湯皆可用)。放入湯鍋中。煮沸。用湯勺撩淨浮屑。加食鹽少許。取起可食。

## 六 煮火腿鷄絲湯祕訣

〔煮法〕

用刀將火腿之皮及變灰褐色之爛肉削去。切成細條。再取鷄肉去骨切成細條。同調味鷄湯。一起放入湯鍋中。置爐上用文火煮沸。用勺打浮屑。若嫌味淡。加鹽少許可食。

## 七 煮火鷄湯祕訣

〔煮法〕

先將火鷄之肉完全剖下。切成小塊。將骨脚等。先置入湯鍋中。加水三升。將馬鈴薯球。葱。放入。置文火爐上。煮四小時。若湯重減去。當加以溫牛乳。及沸水略煮片刻。用司克摩濾。淨骨脚。葱。薯。浮屑。再置火上。取火鷄小塊加入。並加以食鹽。檳榔皮。茴香。克辣加。麵包屑。略煮五分鐘。加入鷄蛋煮沸。即可食矣。

## 八 煮諾特耳湯祕訣

〔煮法〕

將鷄蛋敲開。傾入盒中。加食鹽調和。將麵粉徐徐注入。調拌用手重捻成團。置木板上。捻和成饅首形。用手壓成薄片。如荷葉狀。捲成條子。用

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

## 九 煮波蛋湯祕訣

〔煮法〕

取水入鍋。先行燒沸。將鷄蛋剝入鍋中。和以食鹽。閉緊鍋蓋。煮沸後。用湯勺撩淨上面之浮沫。俟蛋黃凝結。即可起鍋供食矣。

## 一〇 煮扁豆湯祕訣

〔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。置入壓榨器內。榨出豆汁。再倒入布囊中。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。

## 一一 煮牛乳湯祕訣

〔煮法〕

先將鷄蛋剝入湯碟中。加以麵粉。食鹽。胡椒末。用鐵筷攪和。一面將牛乳倒入鍋中。加水用文火煮沸。將攪和之鷄蛋粉徐徐注入。用湯勺拘和。湯即濃厚。就可取起供食矣。若喜食甜者。可

即可供食矣。

## 一二 煮龍蝦湯祕訣

〔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。撩起。蝦肉分作兩份。一份每隻切成二三段。置湯盆中。候用。一份入查兵薄耳中。搗爛。投入鍋中。煮半小時。再好切斷之蝦肉。同食鹽加入煮沸。即可出鍋供食矣。

減少食鹽。除去椒末。加以白糖適量可食。

### 一三 烹史肥子湯祕訣

〔煮法〕

先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許。將乳油食鹽。胡椒末一併加入再煮一沸即可供食。不過鮮味略遜。須加以火肉湯或鷄湯方妙。

### 一四 烹肥兒芹湯祕訣

〔煮法〕

將芹菜放入湯鍋中。加水燃燒。煮軟。將芹菜取起。倒去鍋中之水。揩乾。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。

〔炸法〕

先將肋骨上之肉削下。切成片狀。將骨切斷。每片肉黏附骨一片。用刀背碰擊使軟。搽以少許食鹽。同胡椒末。再塗雞蛋黃。捲上麵包屑。放入沸之牛油鍋中。煎熟剷起。一面將腿肉切片。塗上蛋黃。同麵包屑。捲成球。葱。芫荽。一并放入鍋中。煎熟剷起。同肋骨肉合併一起。再塗蛋黃。捲上麵包屑。將乳油入熱鍋中溶化。將肉一起放入。用烈火炸到熟透。剷起放在鋪洋紙之湯盆中。吸去油分。即可裝碟供食。

### 一五 烹炸犧牛祕訣

〔炸法〕

### 一六 烹炸鷄片祕訣

〔炸法〕

將鷄殺就去毛血腸雜。洗淨切去頭脚。扇膀除上面。即可供食。

去粗骨。平均切成四塊。用刀背敲扁。捲上鹽。同

胡椒末放在湯盆中。注入烏司太宿司少許。靜

置三十分鐘。捲上麵粉。將蛋黃塗上。外加麵包

屑。一面將豬油倒入鍋中。用烈火煮沸。將鷄塊放入。炸成深黃色。剝起。置洋紙上。吸去油分。移放碟中。供食。

## 一七 炸鴨片祕訣

〔炸法〕

先將鴨段就浸在沸水中。去淨毛及腸雜。除去頭脚鴨膀。並粗骨及無肉處。平均切成四塊。用刀背敲扁。將食鹽。胡椒末。球葱。少許捲在肉上。放在湯盆中。加以烏司太宿司。靜置三十分鐘。

## 一八 炸黃魚祕訣

〔炸法〕

先將鹽黃魚剖成兩片。切成六塊。去背骨。放湯盆中。注入葡萄酒及烏司太宿司。捲上少許麵粉。塗上蛋黃。捲上葱及洋芫荽屑。一面倒乳油入鍋。將魚肉煎成淡黃色。剝起。再拌上少許蛋黃及麵包屑。然後倒豬油入鍋燒透。將魚肉投入。炸成深黃色。剝起。放洋紙上。吸去油分。移置碟中。即可供食。

## 一九 炸雉肉祕訣

〔炸法〕

先將野鷄肉切成長方塊。(約一寸長。厚闊相等。在四分左右。)捲以食鹽少許。放入湯盆中。注入烏司太宿司。靜置半小時。捲上麵粉。外塗

蛋黃同胡椒末少許。再移上麵包屑。一面將猪油倒入鍋中。煮沸。將鷄肉放入。炸成深黃色。剝起放在洋紙上。吸去油分。即可供食。

## 二〇 炸鮮筍祕訣

〔炸法〕

取油入鍋。先行燒透。然後將筍條擦以鹽及胡椒末。投入鍋中。炸成黃色。取起。置洋紙上。吸去油分。移上香料。並加以頂好醬油。即可供食矣。

## 二一 煎鱸魚祕訣

〔煎法〕

將鱸魚剖成兩片。切成三段。拭乾水漬。先將麵粉移上。再塗金黃。一面將豬油倒入鍋中。燒透。將魚放入。煎至兩面成黃。將酒同食鹽灌在上面。略煮取起。移上胡椒末。加熟菜少許。供食。

## 二二 煎牛膾祕訣

〔煎法〕

先將球葱食鹽。椒末。倒在蛋汁中調和。拌在牛肉排上。移上麵包屑。後將豬油入鍋燒透。將牛肉置入。煎成黃色。便可起鍋供食。

## 二三 煎龍蝦祕訣

〔煎法〕

先將龍蝦切去頭皮。從背脊骨剖分兩片。拌上面粉。鷄汁。入鍋煎成茶色。加上食鹽。椒末。即可取起。供食。

## 二四 煎牛膾祕訣

〔煎法〕

先將乳油入鍋燒透。將牛肉切成薄片。投入乳

油中兩面煎黃。剝起放砧上。切成細末。加以葱。鹽。椒末。入鉢搗爛。用手做小餅子。將麵粉及蛋汁塗上。移以麵包屑。將豬油入鍋燒透。將肉餅子倒入。煎黃取起。移以胡椒末及鹽。即可供食。

## 二五 烤竹雞祕訣

〔烤法〕

先將鷄殺就。將喉管及尾剪開。洞口宜小。以容二指為度。挖去腸雜。用水洗淨。揩乾。加入食鹽。椒末於腹中。外面塗上乳油。置大灶上烘烤。隨時將乳油塗上。不令外面乾燥。約烤四十分鐘。塗上蠻納油。再烤少時。取起供食。

## 二六 烤鴿子祕訣

〔烤法〕

先將牛乳。麵包屑。鹽。椒末。洋芫荽屑。一并納入鴿腹中。將口縫閉。穿在烤叉上。塗上乳油。入火灶中烤之。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 烤鴨祕訣

〔烤法〕

將鷄殺就在尾部剪一小孔。挖去兩臟。瀝去血水。用醬油注入腹中。外擦食鹽。置一夜後。將醬油汁倒在湯盆中。以麵包屑。芫荽屑。食鹽。胡椒末加入。拌和。納入鴨腹中。用線縫口。塗上乳油及麵粉。放入烤鍋中。加水少許。在灶上烤兩小時。塗以乳油及牛乳。勿使乾燥。最後塗上宿司。穿叉上。在文火上略烘片時。割肉放在碟中。注少許烏司。太宿司。即可供食。

## 二八 烤兔子祕訣

〔烤法〕

先將葱屑。麵粉。麵包屑。宿司。乳油。半杯。入蛋汁中調和。放入兔腹中。將口縫合。再將乳油塗上。放鍋中烤二小時。隨時注入牛乳。勿使乾燥。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。葱。櫻桃皮。食鹽。椒末。一并拌和。放在鍋中烤半時。取出一面。將乳油倒入鍋中。熔後。調入麵粘兩匙。加文鯽魚球。葱。食鹽等。煮半時。加以牛肉同煮。片時。再將蛋黃調和加入。切開巴實。即可供食。

## 三〇 汗波喀烤牛肉祕訣

〔烤法〕

先將牛肉削去脂肪。切成肉腐。做成橢圓形。肉醬。將乳油入鍋熔解。將葱屑。食鹽少許。移在肉醬上。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。攪拌成膩。塗在肉醬上。即可供食。

## 三一 烤鵝肉祕訣

〔烤法〕

先將溶乳油一匙。放入盆中。加以芫荽屑。麵包屑。鹽。椒末。酒。用筷調和。倒入鵝腹中。密縫孔口。放烤網上烘烤。不時塗以乳油。俟半熟時。移上鹽及椒末。俟完全熟透。將乳油少許。入鍋熔解。投入麵包煎黃。取起。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〕

先將鷄切塊放在鍋內。加開與鷄相等。加入葱  
薑。置爐子上煮三小時。取出放入小鍋中。加  
油少許。原湯一杯。煮沸再將加厘粉同奶油  
粉食鹽原湯調和倒在鷄上。再煮。俟熟即可供  
食。

### 三五 烹海螺餅祕訣

〔煮法〕

將麵粉。牛奶。加入已調和之鷄蛋中。充分攪和。  
成粘糊狀。用大匙撈起一匙。加以海螺一個。即  
倒入豬油鍋中。至兩面黃色。取出可食。

### 三六 烹特臘以哈希祕訣

〔煮法〕

將豬油入鍋燒透。投入牛肉片。煎至淡黃。剝置  
盆中。將球葱入鍋炒。剝置小碟中。然後將牛  
肉片切成肉絲。同葱屑。鹽。椒末。肉湯半杯。麵粉  
一起。放入鍋中煮熟。一面將馬鈴薯蒸熟去水。  
分。抓爛與調和之蛋白及鹽。椒末。奶油一匙。加  
入拌和。撈以一撮。放在掌心。做成罐蓋型放在

餅屑。鹽。椒末加入。煮到將近發沸。即可供食。

### 三四 烹海螺祕訣

〔煮法〕

將海螺放入鍋中。放爐子上煮熟。將乳油。乳皮。

燒架上。將馬鈴薯混合物堆在周圍。然後將肉  
燻置在其中。用馬鈴薯混合物蓋面上。洒以蛋  
黃質。再篩以麵包屑。放入火灶中烤半小時取  
出。切成平均圓片。分置湯盆中。加少許玉葱宿  
司。在上面即可供食。

燒架上。將馬鈴薯混合物堆在周圍。然後將肉

〔煮法〕

將赤茄塊同冷水放入鍋中。煮爛取出。用篩濾  
去渣屑。將油入鍋。投入肉類煎熟。加入麵粉鹽。  
在肉湯中。並把茄塊。香料。蔬菜及酒加入。再煮  
一時即可供食。

### 三九 烹肉凍膏祕訣

〔煮法〕

將楠檬。丁香。球葱。胡椒末。洛勒叶。醋。肉湯等。放  
入湯鍋中。煮沸。加入牛肉。用文火煮四小時。將  
肉取出切片。置湯盆。將小牛脰同鹽。酒。椒末。  
一併投入湯鍋中。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。

〔煮法〕

### 三七 烹薩希司祕訣

先將豬大腸洗淨。瀝去水分。一面將猪肉火肉。  
用刀削去皮及脂肪。切成細屑。拌和塞入豬大  
腸中。加鹽及椒末。摺疊置湯鍋中。每摺約長二  
寸。加水將馬鈴薯胡蘿蔔片加入。用文火煮爛  
為度。先將烤肉屑置盆底。再將豬腸切斷放在  
上面。即可供食。

### 三八 烹赤茄祕訣

〔煮法〕

### 四〇 烹噴氣狄耳宰祕訣

取濃茶一升。同骨膠洛姆。投入湯鍋中。溶解。

放在灶上烤熟。即可供食。

沸水一升。將白糖。檳榔。（去皮搗爛）枳皮兩

只切細。葡萄一碗。一併投入。麥到溶解成汁。瀝去渣滓。注入賽離模中。使其冷凝。暑天置於冰箱中。凝凍。即可供食。

### 四三 製巴旦杏布丁祕訣

〔製法〕

先將巴旦杏入研鉢中搗碎。加入蛋黃。白糖。檳榔皮。攪和。加入麵粉。蛋白。桂皮。拌搗半時。有泡爲度。一面將乳油塗在模型中。移上麵包粉。然後將巴旦杏倒入。放在灶中。烤熟供食。

### 四四 製馬鈴薯麵皮祕訣

〔製法〕

將馬鈴薯煮熟。用爪搗爛。放入鉢中。加以麵粉。牛乳。蘇打及一半乳油。用手拌和。放在檯上。用趕杖向外趕薄。隨趕隨擦以乳油。即成。

### 四二 製昆非丑侖蛋餅祕訣

〔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。

### 四五 製巴克饅頭祕訣

〔製法〕

將麵粉與酵餅混合。加入牛乳。奶油。白糖。捏勻。愈凝愈妙。捏好置盆中。俟其發大至一倍。即捏成球形。置奶油鍋中。待其再發大一倍。用木桿向球形中刺一深痕。將奶油入鍋使溶。塗於球形之半。末塗一半。對合折疊。用手壓使連。再發大。放入火灶上烘之。待熟透取出。塗以菜子漿即可供食。

## 四六 製娥媚小包祕訣

〔製法〕

將牛乳。奶油。白糖。食鹽。同酵餅混和。加入麵粉。搓捏鬆軟。靜置暖處。使其發大一培。即將其做成半月形。待其再發大一培。可將奶油入鍋。放入包子。烘烤俟熟即可供食。

## 四七 製玫瑰麵包祕訣

〔製法〕

將奶油入鍋燒透。將麵包注入。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。可加入香料拌和。倒入大盆中。俟半冷時。用手搓捏成方塊。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。同清水一并入鍋煎煮。俟煮成厚汁。用銅勺撩起少許。滴入清水盆中。成硬球形狀為度。將奶油加入拌勻。

再煮至滴入水中成碎狀。例商扁鍋內等到凍  
結。切成方粒。便可供食。





國家圖書館



003907117



究必印翻·有所權版

民國三十七年二月再版

食譜秘典

全書一冊貰價

編輯者 李克明

出版者 大方書局

印 刷 者 上海陽局

總發行

1  
5:2

籍