

常熟李公耳編

西餐烹飪秘訣

華南學院圖書館

一 二 三 四 五 六 七 八 九 十

湯油炸烤燒醃冷糕糖會
煮煎汆烘煮拌凍餅菓食
法法法法法法法法法法

上海世界書局發行

641

A074

西餐烹飪秘訣目次

第一編 湯煮法

第一種

牛肉湯……………一

第二種

白湯……………二

第三種

羊肉湯……………四

第四種

雞肉湯……………五

第五種

魚湯……………六

第六種

贛肉湯……………七

第七種

牛尾湯……………八

第八種

牡蠣湯……………九

第九種

蝦仁湯……………九

第十種

拿特爾湯……………一〇

第十一種

火鷄湯……………一一

第十二種

馬加菜尼湯.....一二

第十三種

司巴尊湯.....一三

第十四種

泰茲平湯.....一三

第十五種

鱔龜湯.....一四

第十六種

格姆卜湯.....一五

第十七種

迪利安湯.....一六

第十八種

赤茄湯.....一七

第十九種

格林比湯.....一八

第二十種

維爾芹湯.....一八

第二十一種

司維茲湯.....一九

第二十二種

馬鈴薯湯.....二〇

第二十三種

麥酒湯.....二一

第二十四種

扁豆湯.....二一

第二十五種

蛤蜊湯.....二二

第二十六種

牛乳湯……………二三

第二十七種

龍鬚菜湯……………二四

第二十八種

牛肉汁……………二五

第二十九種

牛肉濃汁……………二六

第三十種

牡蠣汁……………二七

第三十一種

赤茄濃汁……………二七

第二編 油煎法

第一種

煎牛肉……………一

第一種

煎魚……………二

第二種

煎鱸魚……………三

第四種

煎龍蝦……………四

第五種

煎牡蠣……………四

第六種

煎馬鈴薯……………五

第七種

煎黃瓜……………五

第八種

油煎膾……………六

第九種

龍蝦膽.....七

第十種

蟹膽.....九

第三編 炸炙法

第一種

炸牛排.....一

第二種

炸豬排.....二

第三種

炸鷄片.....三

第四種

炸小牛肉.....四

第五種

第六種

炸赤茄.....四

各種宿司.....六

第四編 烤烘法

第一種

烤牛肉.....一

第二種

烤豬肉.....二

第三種

烤羊肉.....三

第四種

烤兔肉.....三

第五種

烤鵪鶉肉.....四

第六種

烤鷄肉.....五

第七種

烤火鷄.....五

第八種

烤雉鷄.....六

第九種

烤鱸魚.....六

第十種

烤鵪肉.....七

第十一種

烤鵝肉.....八

第十二種

烤鴨肉.....九

第十三種

烤煎牛肉.....一〇

第十四種

宿司烤牛肉.....一一

第十五種

葱烤牛肉.....一二

第十六種

雞蛋烤牛肉.....一二

第十七種

翰吧喀烤牛肉.....一二

第五編 燒煮法

第一種

煮牛肉.....一

第二種

煮豬肉.....二

第三種

煮雞肉.....三

第四種

煮捲肉.....三

第五種

煮牛舌.....四

第六種

煮甘藍.....五

第七種

煮赤茄.....六

第八種

換愛利希的煮品.....六

第九種

煮蕪菁.....七

第十種

煮黃瓜.....八

第十一種

煮犢肉.....八

第十二種

鹽牛肉.....九

第十三種

弗台脫牛肉.....一〇

第十四種

鹽水煮牛肉.....一一

第十五種

牛肉球.....一一

第十六種

牛肉汁.....一二

第十七種

牛肉茶.....二三

第十八種

達拉依哈希.....一四

第十九種

焙猪肉.....一五

第二十種

鹽豬蹄.....一七

第二十一種

薩希斯.....一七

第二十二種

野獸類烹法.....一八

第二十三種

空生梅阿拉育培.....一九

第二十四種

出骨鴨.....二〇

第二十五種

蔬菜的煮法.....二一

第二十六種

乳皮.....二二

第二十七種

雞蛋.....二三

第六編 醃拌法

第一種

生拌馬鈴薯.....一

第二種

生拌甘藍.....二

第三種

生拌蒿苳.....三

第四種

生拌蠶豆.....四

第五種

生拌黃瓜.....四

第六種

生拌龍鬚菜.....五

第七種

生拌雞肉.....六

第八種

生拌鯪魚.....六

第九種

生拌龍蝦.....七

第十種

生拌鮭魚.....八

第十一種

生拌鷄絲.....九

第十二種

生拌赤茄.....九

第七編 冷凍法

第一種

凍膏.....一

第二種

白粉凍.....二

第三種

迪爾宰凍品.....三

第四種

噴企迪爾宰.....三

第八編 糕餅法

第一種

普通鷄蛋餅.....一

第二種

史潑來鷄蛋餅.....一

第三種

蛋糕.....二

第四種

捲蛋糕.....三

第五種

德國麵包.....三

第六種

布丁.....四

第七種

米布丁.....五

第八種

西米布丁.....五

第九種

泰埃希.....五

第十種

麵包.....六

第十一種

巴克饅頭.....七

第十二種

娥眉小包.....八

第十三種

粉餅.....九

第十四種

烘包粉.....九

第十五種

烘餅.....一〇

第九編 糖菓法

第一種

烘蘋菓.....一

第二種

煮蘋菓.....二

第三種

蘋菓醬汁.....二

第四種

拍拉姆潑林格.....三

第五種

麵包潑林格.....四

第六種

鐸那茲.....五

第七種

勃蘭地茶果.....六

第八種

皮斯開脫.....七

第九種

糖果.....八

第十種

乳油糖果.....九

第十一種

咖啡糖膏.....九

第十編 會食法

第一種

西餐的食法……………一

第二種

座位的排列法……………二

第三種

菜單的支配法……………四

第四種

器具的整理法……………四



西餐烹飪秘訣

第一編 湯煮法

◎第一種 牛肉湯

牛肉湯。就是用牛脰肉同蔬菜煮成的湯。他的滋養能力很大。那味也很可口。又可和在蔬菜裏頭。增添香味。是調味的要品哩。

整備

(甲)器具的整備

(一)鍋爐各一具。「鍋子要用湯鍋。或宿司鍋的。」

(二)湯勺一把。「就是拉德爾。備汲湯用的。」

(三)切肉刀一把。「就是查賓那哀夫。備切肉用的。要在斯企兒(即磨刀的銼桿

子)上磨快。」

(四)湯盆湯匙各數只。「盛湯用的。」

(乙)材料的整備

(一)牛脰肉兩磅。「骨和肉都要切成小片。」

(二)薏米二杯。「先要在冷水裏浸一夜。臨

用時。濾去水份。」

(三)黃蘿蔔(切細)四湯匙。

(四)白蘿蔔(切細)四湯匙。

(五)芹菜(切細)四湯匙。

(六)蔥頭(切細)二湯匙。

(七)乳油二湯匙。

(八)麵粉二湯匙。

(九) 白鹽二茶匙。

(十) 洋芫荽(切細)一湯匙。一切法先去葉。用布拭去水氣。用全指壓在板上。快刀細切。」

煮法

用冷水六升。同切細的骨屑和肉。放入鍋中。置在文火上。緩緩的煮着。待他沸了。用湯勺去淨浮渣。經煮二小時後。再投入薏米。再煮過二小時。投入白鹽及蔬菜。待蔬菜煮得軟了。將面上所浮的脂肪濾去。再放入乳油、麵粉。用勺調了一回。再放入胡椒末。那時。湯是煮的好了。盛在湯盆內供飲。

附註

這牛肉湯。並不是吃肉的。是飲湯的。所以必定

要用冷水下鍋。密蓋著。蓋。文火上緩緩煮的。第一要注意他的火候。不要太旺。若用沸水下鍋。煮的湯。那肉中的滋養分不甚分泌在湯中。那湯就不鮮了。

◎第二種 白湯

白湯就是肉湯。不論牛肉豬肉。都可煮得。普通亦用牛肉煮的。不過煮法與牛肉湯稍有不同。今將煮法寫在下面。

(甲) 器具的整備

(一) 湯鍋二只。

(二) 火爐一具。

(三) 查賓那哀夫一把。(即切肉刀)「宜磨快候用。」

(四) 拉德爾一把「即湯勺」。

(五) 湯盆湯匙各數只。「拭淨候用」。

(乙) 材料的整備

(一) 牛脛肉四磅。「去皮及脂肪。將肉切成小片。其餘的骨也要切碎。另置一器內候用」。

(二) 黃蘿蔔(切細) 四湯匙。

(三) 白蘿蔔(切細) 四湯匙。

(四) 芹菜(切細) 四湯匙。

(五) 洋芫荽兩莖(切細)。

(六) 胡椒十二粒。

(七) 丁香十二粒。

(八) 香草一束。「茴香薄荷均可」。

(九) 豆蔻一粒。

煮法

(十) 白鹽兩茶匙。

(十一) 洋蔥頭(切細) 四湯匙。

用冷水二升。同骨屑放入鍋中。置文火上緩緩煮之。再將牛肉和香料、菜蔬一併放入另一鍋內。用冷水四升浸之。靜置一小時。一面將在火煮之骨湯。用勺去其浮渣後。取下以肉菜的鍋。放在爐上。徐徐煮之。待其沸騰。將骨湯倒入。去其骨。一併煮之。至六小時之久。放下白鹽。用勺調了一回。那湯就可飲了。

附註

煮沸的骨湯。要待肉菜的鍋已經沸騰了。始可倒入。蓋要密。蓋火要文靜。在沸騰之時。宜取去鍋中浮渣及脂肪。使湯清白爲要。

◎第二種 羊肉湯

羊肉湯。煮法同牛肉湯差不多。羊肉的味。更比牛肉香鮮。滋養力亦是很大的。將他煮法寫在下面。整備

(甲)器具的整備

(一)湯鍋火爐各一具。

(二)查寶那哀夫一把。「要磨快待用」

(三)湯勺一把。

(四)湯盆湯匙各數只。「盛材料及湯用」

(乙)材料的整備

(一)羊股肉兩磅。「要前股的。去皮骨及脂肪。切成薄片。同皮骨一起放在鍋中。用

冷水三升。浸之。靜置候用」

(二)細肉葱一枚。「切細候用」

煮法

(三)大麥或米兩湯匙。

(四)白鹽一茶匙。

(五)胡椒末少許。

(六)馬鈴薯三枚。「切細候用」

(七)赤茄子二只。「切細候用」

(八)麵粉一湯匙。

將羊股肉去其皮骨脂肪。切成薄片後。同皮骨屑。一併置入鍋中。用冷水三升浸之。約一小時之久。放在火爐上。文火徐徐煮。並加入葱麥等蔬菜。若有老薑。亦可加入三四片。煮至三小時之久。將骨屑取去。並濾去浮渣脂肪。再煮半小時。加入白鹽。一面將麵粉用冷水調和。攪入胡椒末。一併倒入鍋中。用湯勺調和。使其湯汁濃。

厚。

附註

羊肉湯。過於腥膻者。宜多加薑片。腥可略解。白鹽宜在煮好之後投下。早投白鹽。味必減鮮。煮的時候。火不可烈。亦不可一時旺一時萎。須徐徐煮着。前後一律爲要。

◎第四種 雞肉湯

雞肉湯是用雞來煮成的。那湯的味。更爲香美。且清爽。他的滋養分。極其豐富。天天飲他。於衛生上很有益。煮的法子。請看下面
整備

(甲)器具的整備

- (一) 湯鍋。火爐。各一具。
- (二) 厨刀。一把。

(乙)材料的整備

- (三) 湯勺。一把。
- (四) 湯盆。湯匙。各數只。
- (一) 全雞。一只。「去淨毛及內臟的生雞。適宜切成四大塊。」
- (二) 球葱。二枚。「不要切碎。」
- (三) 加利粉。一茶匙。
- (四) 食鹽。一茶匙。
- (五) 胡椒末。少許。
- (六) 麵粉。一湯匙。
- (七) 乳油。一湯匙。

煮法

用冷水二升半。同雞肉及球葱。置湯鍋中。在文火上徐徐煮之。至沸騰。用湯勺去其浮渣。約煮