

秘傳食譜

下卷



上海馬啓新書局出版

中華民國二十五年六月三版



祕傳食譜二千種全二冊

定價大洋三元

主編者 邗江韻芳女士

校訂者 江馬劍蓀

出版者 廬主人

發行者 馬啓新書局
上海閘北新疆路德興里

印刷者 民光印刷局
上海新聞路慶里

經售處 外埠各大大書局

秘傳食譜

第六編 鵝鴨及各項禽獸鳥門

第一節 清燉鴨

預備：「材料」老肥鴨一隻。豬脚一隻。青笋一兩。生薑一大片。淨水四大碗。紹酒一飯碗。白醬油合味。鹽少許。或刮洗極淨的火腿脚一只。或發脹好的大烏源海參一二隻。或發透的荷包魚翅若干。

手術：「第一步」將老肥鴨宰好。去淨毛。及肚中各物。不要破開。「去法見前第五篇第一節」

「第二步」將洗乾淨的鴨。同豬脚、青笋、生薑。加上淨水。先燉到七八分好。然

後再加紹酒。白醬油。同鹽。再燉到恰好。起鍋。

附註：「一」還有不用生豬脚。就取洗刮極淨的火腿脚代用的。也好。但是火腿必須先行用水煮好。方能同燉。

「二」還有加進發脹好的大烏源海參同燉的。但是加海參同燉時。只要燉到六七分好。即須上碗去蒸。再等蒸足十成工夫。所得的湯。就必清潔可觀。不然會成漿糊一樣。味既混濁。色也可厭了。

「三」還有加上些發透的荷包魚翅。同去燉的。但是也要照加海參一樣的法子做去。不然翅會散開。不能成塊。

第二節 神仙鴨 △

預備：「材料」肥鴨一隻。「約兩斤多重的」鹽二錢六分。好紹酒四兩。生

薑一片。葱一結。

『特別器具』大砂鉢一個。濕布若干塊。厚棉紙若干張。

手術：『第一步』將肥鴨去淨毛及肚內各物。同前一樣。不要破開。候用。

『第二步』取備好的鹽。先在鴨腹內揉擦一過。然後再取備好紹酒、生薑、葱。一並放進砂鉢內。鉢口用棉紙緊緊封紮。隔水蒸三枝香久。『能再用布將鍋邊塞緊。不令洩氣。更好。』

注意：『一』材料 宰淨鴨肉以後。要先用稱稱過。看如果是只有一斤十幾兩重的。就照所述分量。加進配料。不然或重或輕。要將一切配料酌量加減。『二』手術 如果是老鴨。就要多燉一刻鐘久。

蒸時切忌輕啓鍋蓋。還須密封緊。免致走氣。

附註：老鴨如取灶邊瓦一塊。洗淨。一同去煮。必容易爛。

第三節 宰烹填鴨法

預備：『材料』大填鴨一只。酒二成。水八成。『兩樣要裝滿盛填鴨的海碗爲度』好火腿幾片。生薑兩小片。生葱一條。鹽三錢。

『特別器具』潔淨白洋布一大塊。『要先漂洗一過』大海碗一個。

手術：『第一步』將填鴨宰殺後。去淨毛。『拔毛時。須要仔細。不可傷到鴨皮。如果一不經意。將鴨皮傷破。蒸燉時油會全走掉的。』

『第二步』用先洗潔淨的白洋布。將宰好填鴨緊緊包裹。放入大海碗內。加上酒。同水。同火腿片。生薑。葱。鹽等物。隔水燉好。等燉好後。將布除去。所得的湯。澄清得同水一樣。肉也分外甘美肥嫩。

附註：也有照第二節蒸神仙鴨法子去蒸的。也好。

附錄 宰鴨法

預備：「材料」剛換毛的鴨一只。醋一小杯。

手術：鴨還未宰的先一二刻鐘。灌進醋一小杯。等一二刻鐘後。他身上的毛已經分外長出一二分。將他宰殺。拔起毛來。自然容易。而且乾淨。纔換毛的鴨子。更不可先用此法。至於老鴨。毛已長齊。不用也可。

第四節 燒片鴨

預備：「材料」二、三斤重的肥鴨一只。淨水一海碗。白醬油二兩。白糖一兩。「醬油和糖要先調好候用。」油四兩。花椒鹽「各少許。預先都研成末。混和候用。」

手術：「第一步」將鴨宰洗乾淨。去淨肚內各物。分割成五大塊。「頭部兩

腿兩翼各成爲一塊。」候用。

「第二步」將淨水一海碗加進鍋內。先煮到極滾。然後再將鴨放進。煮到恰熟。「試用指甲在肉上略掐一下。以能一掐就斷爲度。」

「第三步」將預先調好的醬油和糖盛放在大海碗內。煮好的鴨肉置入。浸泡一小時。「泡時須頻頻翻轉。使兩面都受足汁水爲度。」取出候用。「剩下的原汁不要傾去。另作別用。」

「第四步」將油入鍋。煉到極滾。乘正滾時。放進泡浸過的鴨肉。兩面輪流炸透。直到極熟爲止。撈起。瀝乾油氣。連皮切成片子。取預研好的花椒和鹽。蘸着去吃。極好。

附註：「一」也有先不煮好。用醬油和糖浸透以後。就放進滾油鍋中炸熟的也好。

『二』還有先切成七八分大的小方塊。在醬油和糖內浸泡過後。放進滾油鍋中炸熟。不必再切。卽如法去吃的。

第五節 清燉紅白鴨

預備：『材料』生肥鴨一只。大臘鴨一只。紹酒六兩。生薑一片。淨水五六碗。或豬脚尖一只。冬笋塊二三十塊。或黃芽菜心二三十段。

『特別器具』大瓦鉢一個。炭火一爐。

手術：將肥鴨宰好。去淨毛。洗至極淨。同時再將臘鴨燙浸一過。同放入大瓦鉢內。加上紹酒。生薑。淨水。入炭火上燉到極爛。吃味鮮美。

附註：『一』也有加進豬脚尖一只。冬笋塊二三十塊。同燉的。

『二』還有加上些黃芽菜心。『約二三十段。』同燉的。

第六節 冬菰燉鴨



預備。『材料』大肥鴨一隻。上好金錢冬菰一二兩。「用水先泡好。去淨蒂。同着泥砂。」淨水紹興酒。「都各適量。要蓋過所燉的鴨面爲度。」火腿片少許。生薑片兩片。

「特別器具」同前一樣。

手術：『第一步』將肥鴨宰好。去淨毛。不要破開。整個挖去腸肚各物。候用。『等二步』將發好去淨蒂同泥砂的冬菰。和宰好的鴨。並放入大瓦鉢內。酌量加上些淨水。紹酒。火腿片。生薑片。到好。上碗。香味都佳。

第七節 江鱈柱燉鴨

預備：「材料」肥大的鴨一隻。江鱸柱三四兩。「要先發好候用。」生薑二片。香菰數個。「要先發洗好候用。」紹酒四五兩。淨水六大碗。

「特別器具」大瓦鉢一隻。大海碗一隻。木炭火一爐。

手術：「第一步」先將鴨宰好。去淨毛。同肚內各物。整個不要破開。

「第二步」將先發好的江鱸柱。同泡去泥砂的香菰。同紹酒。淨水。生薑片。洗宰好的鴨。一並放入大瓦鉢內。蒸到六七分好。

「第三步」即將蒸好各物。放進大海碗內。隔水蒸到極爛。取出吃。味極佳。
附註：也有不蒸。全用木炭火直燉到好的。

第八節 糟魚燉鴨

預備：「材料」肥鴨一隻。糟魚數塊。淨水兩大碗。白醬油鹽。各少許。

『特別器具』瓦鉢一隻。木炭火一爐。

手術：『第一步』先將肥鴨宰洗好。放入瓦鉢。加上淨水。在炭火上燉到半爛。候用。

『第二步』將成塊糟魚。放滿在半爛的鴨腹內。再入原鉢。用微炭火緩緩燉好。起鍋。臨起鍋時。再加上些白醬油。鹽。合味。湯鮮魚嫩。鴨爛如泥。美處難以言喻。

第九節 糟蟹燉鴨

預備：『材料』肥鴨。糟蟹。其餘一切材料均同前一様。

『特別器具』也都相同一様。

手術：一切手術。都同前節一様。等燉過五分以後。只將糟魚換做糟蟹。放進

鴨腹於燉好上碗時。卽將糟蟹除去。

第十節 燒鴨

預備：

「材料」肥鴨一隻。五香末二三分。鹽二錢五分。生薑二片。葱一大把。濃冰糖水。冰糖泡成濃水。一杯。麻油一小碗。

「特別器具」鐵叉一把。炭火盆一只。木炭二片。鴨毛帚一個。

「手術」『第一步』將鴨宰好。去淨毛。同肚內各物。不要破開。先用五香末。同鹽。將週身遍擦一過。再取生薑。和葱。滿滿塞進。然後再在皮面塗上一層極濃厚的冰糖水。擱置約一刻鐘久。

『第二步』於是將鴨用鐵叉叉住。放在明炭火上。細心炙烤。烤時務要勻均。週遍。隨時用鴨毛蘸上麻油。加塗在烤乾的皮上。邊塗邊烤。塗烤到鴨皮的週

圍。都轉成紅色爲度。

注意：『火候』用炭爐燒炙。固然便當。但不用明火燒炙着較好。
附註：也有不用蔥薑。改用鹹菜。塞進鴨裏面的。

第十一節 鍋燒鴨

預備：『材料』肥鴨一隻。紹興酒適量。滾開水一鍋。滴珠紅醬油適量。蔥一大把。生薑數片。油半鍋。花椒鹽。均各少許。炒研成細末。或紅醬油。白醬油。好清湯。繹紛。各都適量。或浙醋。砂糖。繹紛。淨水。各少許。
『特別器具』蒸籠一具。乾淨白布一大塊。七寸盤一個。

手術：『第一步』取肥鴨宰好。去淨毛。同肚內各物。不要破開。先用紹酒在鴨的內外。厚厚塗擦幾遍。放進蒸籠。略蒸一過。或入滾開水內煮二三十滾。取

起。晾乾水氣。再用乾淨白布揩抹乾淨。

「第二步」用葱同生薑滿滿塞進鴨腹。再用紅滴珠醬油在鴨皮上遍塗一過。略停片刻。放入滾油鍋中。「鍋中的油務要多放。鴨肉方能炸得極透。」炸到透熟。取起。乘熱用手撕碎。或切成薄片。放在七寸盤裏頭。蘸上炒研好的花椒和鹽蘸吃。異常香美。

附註：「一」炸時。也有不放進葱。炸好以後。不要花椒和鹽蘸吃。另外再用紅醬油、白醬油、好清湯。加上一些繹粉。「或就用浙醋、砂糖。加上一些淨水和繹粉。」放進鍋內。先煮成一小碗滷子。將撕好的鴨肉。拌將進去吃也好。「二」還有取整個鴨。用紹酒、醬油、淨水。先燉到七八分好。再入油鍋炸透。也好。

第十二節 糖燒鴨

糖燒鴨 蒸套鴨

預備：『材料』大肥鴨一只。蜜糖一杯。油適量。『要多放些。』濃冰糖水一碗。『冰糖泡成濃水。要能蓋過所蒸鴨面爲度。』

手術：『第一步』將鴨宰好。去淨毛。同肚內各物。不要破。開放在桌上。用力將他週身揉透。再在皮上遍塗一些蜜糖。候用。

『第二步』將油入鍋。先煉到極滾。放入塗搓好的鴨肉。炸到恰熟。取起。滴盡油。盛放在碗內。加進濃冰糖水。要剛蓋過鴨面爲度。隔水蒸到極爛。去吃。

第十二節 蒸套鴨

預備：『材料』肥鴨三隻。京冬菜。麩菰丁。冬笋丁。火腿丁。香菰丁。『均適量。』預備洗好。發好。削好。切成丁子。『好紹酒四兩。淨水兩三酒杯。葱結兩個。白醬油。鹽。』均都合味。『生薑二片。』

手術 『第一步』先將肥鴨三隻。各都宰好。去淨毛。洗乾淨。勿破開。由糞門。除去肚內各物。一同入鍋。煮到將熟。取出候用。

『第二步』煮到將熟的三隻鴨。一隻從糞門內拆盡骨頭。留着淨肉。並將頭脚兩翼。一並剝去。即將洗發削切好的京冬菜。蘑菰丁。火腿丁。冬笋丁。香菰丁。填入肚內。滿滿塞緊。

再將一隻鴨子。連肉一並拆掉。用整個皮。套在頭一個鴨的上面。再將最後的鴨。同樣拆去骨肉。只不要剝去頭脚。同着兩翅。再套上去。候用。

『第三步』用好紹酒。淨水。葱結。生薑。加上白醬油。鹽。合味。連套好的鴨。一並放入大海碗內。蒸到極爛。吃味極佳。

附註：如果沒有冬笋。或用青笋尖。或用甜竹笋。都可。

第十四節 蒸冬菜鴨

蒸冬菜鴨 葱油鴨 一