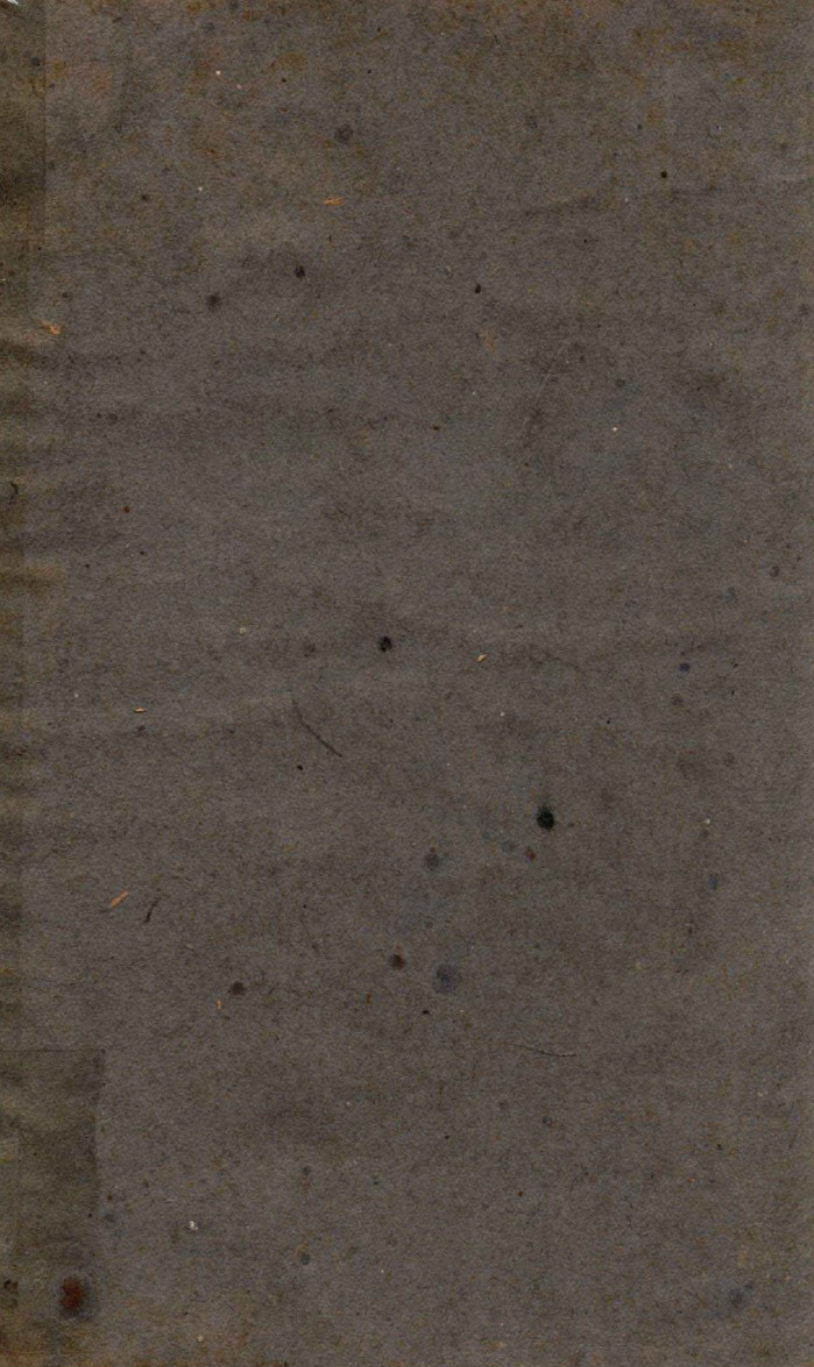


家庭食譜





数据加载失败，请稍后重试！

民國六年三月
民國六年三月
民國廿五年三月
十二版



著者

常熟李公耳

發行者

中華書局

印刷者

中華書局

印刷所

上海
中華書局
澳門路

總發行處 上海福州路中華書局發行所

分發行處 各埠中華書局

(家庭食譜) 全一冊

◎ 定價 銀 五 角

家庭食譜

目錄

第一章 點心

第一節 冰葫蘆

第三節 八寶飯

第五節 玫瑰單

第七節 肉月餅

第九節 猪油雞蛋糕

第十一節 春卷

第十三節 燒買

第十五節 烘饅頭

第十七節 水餃子

第十九節 煎糰

第二節 油炸山渣

第四節 山藥糕

第六節 油酥餃

第八節 太師餅

第十節 米酥

第十二節 茄絲餅

第十四節 蟹肉饅頭

第十六節 刺毛糰

第十八節 湯糰

第二十節 火肉菜心糰

第二十一節 揩酥心糰

第二十二節 蘿蔔心糰

第二十三節 青糰

第二十四節 南瓜糰

第二十五節 年糕

第二十六節 糕乾

第二十七節 蜜糕

第二十八節 定升糕

第二十九節 桴飯糕

第三十節 火肉糰

第三十一節 水晶麪衣

第三十二節 扁荳酥

第三十三節 鴨粥

第三十四節 糖粥

第三十五節 杜打餛飩

第三十六節 湯麪餃

第三十七節 有心湯圓

第三十八節 炒麪

第二章 葷菜

第一節 黃燜雞

第二節 紅炒雞

第三節 炒雞絲

第四節 煨雞拌洋菜

第五節 酒燜肉

第六節 白煮肉

第七節 紅燒肉

第八節 走油肉

第九節 粉蒸肉

第十一節 橄欖燒肉

第十三節 鮮火臟

第十五節 炒雞鴨雜

第十七節 炒醋魚

第十九節 燒甲魚

第二十一節 麪魚

第二十三節 清煮干貝黃鱸

第二十五節 炒蟹粉

第二十七節 蟹燉蛋

第二十九節 蝦鬆

第三十一節 肉絲蛋湯

第二章 素菜

第一節 雪笋湯

第十節 肉丸

第十二節 糯米煮肚子

第十四節 炒腰子

第十六節 魚丸

第十八節 燒鰻魚

第二十節 煎燉魚

第二十二節 氽魚片

第二十四節 燒魚雜

第二十六節 麪敷蟹

第二十八節 炒蝦仁

第三十節 油炒蝦

第三十二節 蛋餃

第二節 水荳腐花湯

第三節 荳瓣湯

第四節 細粉茭白湯

第五節 蘿蔔湯

第六節 醃白菜

第七節 醃茼筍

第八節 醃馬菜頭

第九節 醃筍

第十節 醃蘿蔔絲

第十一節 醃芹菜

第十二節 醃磨腐

第十三節 炒辣椒絲

第十四節 炒三鮮

第十五節 炒粉皮

第十六節 炒金花草

第十七節 炒青菜百葉

第十八節 炒新蠶荳

第十九節 大燒豆腐

第二十節 紅燒白菜

第二十一節 燒蕪菜膩

第二十二節 燒豆腐干絲

第二十三節 香菌燒豆腐

第二十四節 蒸茄子

第二十五節 燒菌油

第四章 鹽貨

第一節 鹽雞

第二節 鹽肉

第三節 鹽魚

第四節 鹽牛肉

第五節 鹽鴨蛋

第六節 鹽蝦子醬

第七節 鹽蟹

第八節 鹽雪裏紅

第九節 鹽嘉興蘿蔔

第十節 鹽大蒜頭

第十一節 鹽苕笋

第十二節 鹽大頭菜

第十三節 鹽香椿頭

第十四節 鹽笋尖

第十五節 鹽水菜

第十六節 鹽西瓜皮

第十七節 鹽黃蘿蔔

第十八節 鹽金花菜

第十九節 鹽蝦糟

第五章 糟貨

第一節 糟雞

第二節 糟肉

第三節 糟魚

第四節 糟蛋

第五節 糟黃豆芽

第六節 糟笋乾

第七節 糟麪筋

第八節 糟白爛雞

第九節 糟白斬鴨

第十節 糟蹄胖

第十一節 糟青魚塊

第十二節 糟肚片

第十三節 糟乳腐

第十四節 糟油

第六章 醬貨

第一節 造醬油

第二節 造甜醬

第三節 醬甜瓜

第四節 醬生薑

第五節 醬鮮豉豉瓜

第六節 醬甜瓜條

第七節 醬水晶瓜

第八節 醬茭筍

第九節 醬橘皮

第十節 醬佛手

第十一節 醬茄子

第十二節 醬刀豆

第十三節 醬笋

第十四節 醬凝脂

第十五節 醬鮮茭筍

第十六節 醬辣茄

第十七節 醬甜嫩薑

第十八節 醬潤瓜

第十九節 醬紅蘿蔔

第二十節 醬白蘿蔔

第二十一節 醬油佛手

第二十三節 辣虎醬

第二十五節 醬乳腐

第二十二節 蝦子醬油

第二十四節 醬毛豇

第七章 燻貨

第一節 燻雞

第二節 燻肉

第三節 燻魚

第四節 燻肚片

第五節 燻腸臙

第六節 燻蛋

第七節 燻牛肉

第八節 燻田雞

第九節 燻鰻

第十節 燻豬舌頭

第十一節 燻腐干

第十二節 燻百葉

第十三節 燻油麪筋

第十四節 燻蘿蔔

第十五節 燻簍衣蘿蔔

第十六節 燻青豇

第八章 糖貨

第一節 蜜橘皮

第二節 蜜薑

第三節 蜜金柑

第四節 蜜香橙

第五節 蜜洋梅

第六節 蜜桃子

第七節 蜜枇杷

第八節 蜜青梅

第九節 蜜櫻桃

第十節 廣東芝酸

第十一節 糖刀豈

第十二節 糖佛手

第十三節 梨膏糖

第十四節 櫻子糖

第十五節 芝蔴糖

第十六節 小米糖

第十七節 牛皮糖

第十八節 芝蔴捲

第十九節 薄荷糖

第二十節 花生糖

第二十一節 糖茄子

第二十二節 糖大蒜

第二十三節 木樨醬

第二十四節 玫瑰醬

第九章 酒

第一節 黃酒

第二節 埤飯

第三節 泡米

第四節 全福

第五節 白冬陽

第六節 冬陽

第七節 假甜酒

第八節 舒筋和絡藥酒

第九節 泄濕去風藥酒

第十節 溫養氣血藥酒

第十一節 調和營衛藥酒

第十二節 大糟燒

第十三節 糶燒

第十四節 麥燒

第十五節 避除疫癘藥燒

第十六節 芳香逐穢藥燒

第十章 菓

第一節 醬荳

第二節 蘭花荳

第三節 發芽荳

第四節 油荳瓣

第五節 牛皮荳

第六節 鹽水荳

第七節 白花荳

第八節 鹽油荳

第九節 爛酥荳

第十節 鹹水炒西瓜子

第十一節 玫瑰水炒西瓜子

第十二節 炒白眼菓

第十三節 炒向日葵

第十四節 糖炒栗子

第十五節

鹽緊荳

第十六節

炒發荳

第十七節

炒玉蜀黍

第十八節

炒蘸鹽杏仁

第十九節

油煎菓肉

家庭食譜

第一章 點心

第一節 冰葫蘆

材料

豬油一斤。 葷油斤半。 雞蛋十枚。 白麵真粉各一撮。 玉盆一斤半。

器具

盤一只。 大碗一只。 洋盆一只。 匙一把。

製法

將豬油切成細塊如荳然。以玉盆拌之。然後捏成圓形。等於桂圓。移之盤內。底微鋪乾麵。以盤篩之。則豬油益圓而遍敷以麵矣。

再將雞蛋瀝白。同乾麵真粉一同打和。葷油先入鍋中煎透。乃以匙取圓豬油入蛋浸之。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。

注意

冰葫蘆入鍋煎時。不可過透。亦不可帶生。過透則內部之豬油盡化矣。食之乏味。過生則內部之油未熟也。食之又乏味。能觀其稍黃而取起。則內部之豬油恰如冰塊之將溶。皎潔可愛。此冰葫蘆之所以爲冰葫蘆歟。

第二節 油炸山渣

材料

山渣一大方。雞蛋十枚。真粉乾麵各一撮。葷油一斤半。

器具

洋盆一只。海碗一只。匙一把。

製法

將蛋及眞粉乾麵如前調均。葷油入鍋。如前煎透。然後將山渣一方切成小塊。以匙又如前輪遞煎透。卽可以食。鬆香而酸。令人神往。

第三節 八寶飯

材料

上白糯米一升。葷油二斤。玉盆一斤。欠實。桂圓。貢棗。蜜櫻桃。桂花。蓮芯。各若干。

器具

鉢一只。甌一只。小飯碗。小盆子。各若干。

製法

將上白糯米。先浸一夜。然後撈起。漂洗潔淨。上甌蒸之極透。傾入磁鉢