



# 揚州菜點

江苏揚州人民出版社

# 揚州菜點

揚州市飲食公司編

江蘇揚州人民出版社

# 揚州菜點

揚州市飲食公司編

江苏揚州人民出版社出版

揚州郵政路30号

揚州专区新华書店发行

地方国营揚州印刷厂印刷

开本787×1092 1/32 印張3世

插頁2 字數100,000

一九六〇年五月第一版

一九六〇年五月第一次印刷

印數1—1,500

## 前 言

飲食是我們日常生活中不可缺少的一部分。隨着生產的發展，人民羣眾改善生活的要求，不僅是吃得飽，而且要吃得好，吃得衛生。因此，食物的烹調技術就越來越被重視了。

我國是世界上歷史和文化最悠久的國家之一。數千年來，人民羣眾在辛勤的勞動中和生活中，曾創造了許多好的烹調方法。“中國菜”不但花樣多，美味可口，而且對於色澤、口味、營養等方面都有很多獨特風味，在世界上也是負有盛名的。

揚州菜的特点是：燉、爛、燒、講究火候，甚為本市人民及外來賓客所歡迎。為了交流烹調技術的經驗，適應廣大人民的需要，我們特地組織了本地各菜館、食堂中富有經驗的老師傅，將揚州菜點的做法加以研究總結，經過口述、筆記，整理出這本“揚州菜點”，以供廚師、家庭主婦研究烹調技術的參考。

這本書共介紹了揚州名菜 341 種，維揚點心 32 種，是“揚州菜點”中的第一部份，今後尚擬陸續整理出版。

本書匆匆出版，缺陷不少。例如，在烹調方法上，大都沿用傳統習慣的烹調法，對於營養的保存，注意得不夠。今後將再設法改進。并誠懇的希望讀者予以批評和指正！

此外，由於這本書的原稿是在 1958 年 12 月分寫的，所舉斤、兩系改制以前的重量，希讀者參照使用時注意。

編 者

1960年3月

## 目 次

- (一) 名菜类.....( 1—— 6)..... 8种
- (二) 海味类.....( 6—— 17)..... 31种
- (三) 鸡 类.....( 17—— 29)..... 42种
- (四) 鸭 类.....( 29—— 34)..... 17种
- (五) 鱼 类.....( 34—— 46)..... 39种
- (六) 肉 类.....( 46—— 58)..... 38种
- (七) 虾 类.....( 58—— 62)..... 17种
- (八) 蟹 类.....( 62—— 65)..... 8种
- (九) 野味类.....( 65—— 67)..... 7种
- (十) 长鱼类.....( 67—— 69)..... 6种
- (十一) 蛋 类.....( 69—— 71)..... 16种
- (十二) 豆腐类.....( 71—— 74)..... 9种
- (十三) 汤 类.....( 74—— 77)..... 10种
- (十四) 甜羹类.....( 77—— 82)..... 20种
- (十五) 其他类.....( 82—— 94)..... 42种
- (十六) 素菜类.....( 94—— 106)..... 40种
- (十七) 点心类.....( 106—— 114)..... 32种

合计菜类341种，点心32种

## (一) 名 菜 类

### 扒 燒 整 猪 头

材料：猪头（約重12斤）1只 酱油8两 冰糖8两 紹兴酒2斤  
醋六两 生姜 葱 桂皮 八角 酌量用

制法：猪头鬃毛刮洗干净，取下两耳，在脑后劈开去骨。以刀修去眼睛四周毛肉，削去凸嘴，修去嘴巴内的核子肉。下开水锅，連續飞洗三次。透时取出挖下两眼，以麻絲穿起，割下两嘴巴，用竹垫将锅垫起，猪头放入，臉皮朝下，再放嘴巴、双耳、双眼，将生姜、葱、酒、酱油、醋、冰糖，一同投入锅内，加清水，（須浸过猪头一寸）在武火上燒开，再放在文火上燜五小时。湯粘、肉烂，翻身入盘，将分下的嘴巴、双耳双眼仍按置原部分，扒在盘内，澆上原汁即成。

特色：猪头既肥又嫩，吃时不能用筷，仅能用湯匙舀食。虽无齿老幼食用，入口即可入肚。上桌时奇香扑鼻，可增进食欲。

### 醋 溜 鯉 魚

材料：鯉魚（約重二斤）1条 素油12两 麻油1两 酱油1两8錢  
白糖8两 豆粉12两 醋1两5錢 紹兴酒1两 葱花 生姜米  
大蒜泥 酌量用

制法：大鯉魚去鳞、腮、破腹，挖出腸、脏，用水洗净，以刀在魚身上两面划斜块几刀（微深），用刀将魚重拍一下，魚嘴用麻絲扎緊，豆粉用水調成糊状塗在魚上。事先准备三只锅，第一只放寬油燻辣，将魚拖浆，投入锅内炸成五六分熟，（使魚漂浮在油上），以漏勺捞起微涼几分钟，解去魚嘴上麻絲，再入沸油炸两次，并用筷子在魚身上搗几个眼（防止魚炸不透，如魚大須多炸两次）。第二只锅内放油，将生姜米、葱花、大蒜泥炸一下，加酒、酱油、清水（水量看魚的大小放）、白糖，用豆粉抓滋子，加麻油、醋，另用一勺沸油澆上，川成活滋子，再将第三只锅在煤火上燒紅，放入一勺沸

油，使油煮起，將第二只鍋滋子，倒入第三只鍋內，由第一只油鍋內撈起魚盛入盤內，隨即一人捧魚上桌，另一人倒上滋油即成。

**特色：**外焦里嫩，香、脆、甜、酥，有聲有色。（所謂聲色，即是顏色漂亮，灑上滋子時立即有吱吱的響聲。）

## 將軍過橋

**材料：**活黑魚（約重一斤半）1條 葷油5兩 食鹽8錢 豆粉8錢  
白糖2錢 醋2錢 麻油3錢 雞蛋1只 蝦子1錢 紹興酒5錢  
生姜少許 配菜熟筍 潮木耳 大蔥 菜心 酌量用

**制法：**黑魚去鱗腮，由脊背劃開，挖出腸肚，去掉魚胆，用刀將魚腸內臟物剝淨，一同洗淨，將魚肉用刀刮下，稍留肚殼。（一）魚肉由頂頭披成薄片（如玉兰花片形）雞蛋去黃用青，加鹽，豆粉搗濃，放入魚肉內拌漿，把筍子、蔥白切成小斜片，木耳洗乾淨，用辣鍋溫魚，先將魚片投入，划油一次，以漏勺撈起，濾去油，再用鍋內一部分油（約二兩）將配菜入鍋炒一下，略放清湯、鹽、白糖，用豆粉抓滋子，魚片倒入，加麻油滴兩下，另在盤內放醋少許，魚片倒入即成。（二）魚頭、魚骨、魚腸洗乾淨，放入鍋內加清水（酌量放）生姜、蔥、酒，煨開時，去掉上面的浮沫，再放葷油、筍子、木耳、菜心等煨沸使湯如奶色加鹽少許即成。

**特色：**一菜兩吃，價廉物美，本味鮮美可口，魚腸如佛手，又脆又嫩，為蘇北一帶勞動人民最喜愛的名菜之一。

## 大煮干絲

**材料：**大方干10兩 葷油4兩 醬油1兩 蝦子1錢 食鹽少許 熟雞絲  
雞皮 熟火腿 熟肫肝 蝦仁 熟筍子 豌豆苗酌量用

**制法：**大方干用刀切成干絲，用沸水多燙兩三次，去淨黃水。豌豆苗摘頭子用水洗淨，入開水燙熟。蝦仁用油炒熟，熟肫肝、筍子切成片子，火腿切成絲子。用原汁雞湯，將干絲、雞絲、雞皮、肫肝、筍片加葷油、醬油、蝦子、鹽少許放鍋內大煮，沸時再加葷油煮沸，熟透時，盛入碗內，蓋上蝦仁、豌豆苗、火腿絲即成。

**特色：**鮮潤、味純、適口、吃不出黃干味，有獨特風味。

## 刀魚羹滷子麵

材料：刀魚3斤 刀切麵3斤 春筍2.5斤 醬油12兩 白糖1兩 葷油12兩  
豆粉3兩 紹興酒4兩 蝦子3錢 味精1瓶 生姜 葱 鹽 酌  
量用

制法：刀魚去鱗、撕腮、拉腸用清水洗淨，將魚切去頭、尾、肚邊，僅留中間一段，用葷油、醬油、白糖、生姜、葱、酒，略加清水，將魚煮熟，盛起魚滷，放置一邊，魚肉微涼後，由幾個細心的人拆去魚刺，每人備一碗熱水，兩個碟子，將拆去刺的魚，整魚肉放置一碟，碎魚肉放置一碟（熱水是拆魚刺時沾手用的），魚刺拆盡後將魚肉聚在一起。另將筍子去殼削皮切成片子，用溫油成熟，將刀魚頭、尾、魚肚下鍋用大油炒一下，放生姜、葱、酒、加湯（肉骨頭湯或再加入雞湯均可）煮沸，湯如奶狀，等湯濃厚時，用篩子過濾，而後加入筍片、魚肉、魚滷、味精和蝦子，再在鍋內煮沸，用豆粉抓濃，嚐一次鹹淡，即將湯攪置一邊，與此同時，另用開水下麵，麵快熟時，用搭罩將麵條的水份甩干，放在溫水里醒一醒，而後再放在開水麵鍋內燙一下，又起甩干水份，分成十碗放大油一拌（防止打餅）另用一個碗盛刀魚滷子，吃時將面拌入刀魚滷，風味絕佳。

特色：魚肉細嫩鮮美、麵純、味厚。

## 野鴨菜飯

材料：野鴨2只（約3斤）鴨肝4付（雞鴨鴨肝皆可）豬肉1.5斤（五花）  
大米3斤（上色米）葷油1.5斤（板油）老雞1只（三斤以上）  
火腿8兩（金华腿）冬筍2斤（上貨）蝦子1兩 雪里蕻8兩  
青菜10斤 鹽1兩 醬油2兩 芥菜8兩

制法：將野鴨、鷄子、鴨肝和豬肉用清水洗淨，下鍋用熱水燙開一次取出，再用清水刮洗干淨，下鍋燻爛。筍子去殼削皮，青菜揀成小菜心，切成半寸長的段子，菜頭和菜葉各分一處，而後放油下鍋炒（先炒菜頭，後炒菜葉）炒好後，取出放置一邊，另將在湯內所燻的各物取出，微涼一下去骨，切成約有蚕豆大小的丁子，筍子、火



腿也切成丁子，以后将笋丁、火腿丁、鸡丁、野鸭丁、脆肝丁、肉丁、青菜、油、盐、酱油、虾子等，放入原有煨的湯內（約重四斤左右）煮开后，嚐一次鹹淡，将淘淨的米放入湯內，用火煮干湯，而后将雪里蕻、薺菜舖在飯上，鍋蓋蓋好，約二十分钟，再燒一次飯鍋，（要小火）再过十分钟即可食用。临吃时，要将舖在飯上的雪里蕻和薺菜拿出来，（放这两样菜主要取其清香，无其他作用）。

**特色：**此菜飯在冬天吃最适宜（要交过大雪以后）特点是油潤、味香，取料精美，特别是菜飯鍋巴最好吃，香、脆、酥，兼而有之。

## 蛋 美 鸡

**材料：**肥母鸡 1 只（約重三斤）鸡蛋 4 只 火腿 筍子 冬菇 脆肝 鸡肺（共計約重八两）酱油 3 錢 葷油 2 兩 白糖 2 錢 豆粉 6 錢 虾子 味精 香菜 生姜 葱 酒 少許

**制法：**母鸡活杀，去毛，由脊劈开，挖出五脏，用水将鸡洗淨，入开水鍋飞燙洗淨，放入砂鍋內，加滿清水，另放姜、葱、酒少許，在武火燉开，迁至文火上爛、火腿、筍子、鸡肺、脆肝、冬菇皆切成小方丁入鍋，加酱油、葷油、虾子等煮熟盛起，鸡蛋打开搞濃，放入勺內焙成十六張圓形的蛋皮，將以上五丁餡子，平均分放蛋皮上，用手抓成燒賣形，以虾肉刮濃封口，加上少許火腿絨、香菜末点缀，再上籠蒸熟。先将鸡子取出扒复瓷鍋內，再将蛋燒賣放置週圍，另在鍋邊放綠色配菜，將原汁鸡汤加味精、盐，舀入磁鍋內即成。

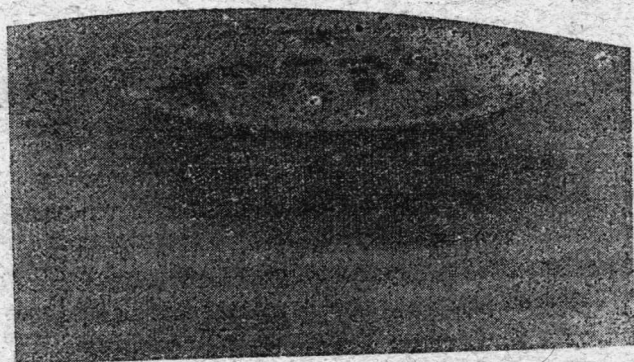
**特色：**鸡子白色，蛋燒賣黃色，配以香菜則黃綠相映，食时味亦鮮美，故色、香、味皆佳。

## 八 卦 豆 腐

**材料：**豆腐 4 块 虾肉 4 兩 火腿 2 兩 大冬菇 7 錢 鸡蛋 2 只 綠色菜叶酌量用 葷油 味精 盐 少許 豆粉 4 錢

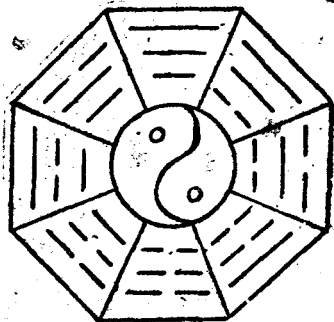
**制法：**豆腐削去兩面外皮搞濃，用布挤干水份。虾肉洗淨，刮濃，用蛋青、盐搞濃放入虾肉豆腐內加味精一同串成糊状。另用一只碗，在碗內搗油，冬菇泡开洗淨和綠色菜叶剪成圓形的太极图，（約銀元

大)置放碗中心，將蛋打開搞濃，在鍋內烙成蛋皮，火腿、冬菇皆切成小直條，在碗內周圍擺成八卦，將豆腐餡子放入碗內上籠蒸透，取下翻身復入盤內，鍋內放雞湯加鹽、味精，用豆粉抓薄滋澆上即成。



## 八卦圖樣

### 顏色分配應用



## (二) 海味類

### 清湯魚翅

**材料：**魚翅1斤 猪肉(肥膘肉)4兩 火腿4兩 冬菇5錢 筍子8兩  
雞皮2兩 雞肫3只 味精 鹽 酌用 配菜 按季节采用 紹興  
酒 胡椒末 香菜 少許 老母雞2只(煨湯用)

**制法：**用剪子將魚翅尾邊修齊，與河水一同下鍋燒熱(60%熱度)離火  
燜一下，提出剝去上面的沙洗淨，換冷河水下鍋再燒至六成熱  
度，再離火燜一下，提出剝去上面的細沙和黑絨，洗淨，換水下鍋  
再燜透為止，拆去骨頭和老肉、用刀披兩片，扣齊碗內、下墊  
竹墊，放雞湯、姜葱、酒，加蓋肥膘肉，上籠蒸透，取出，去姜、  
葱、肥膘肉，泌去湯，再放入火腿片，筍子、肫片、雞片加酒及雞  
湯，上籠蒸透，臨吃，取出套湯二次，翻身復入瓷鍋，去竹墊，沸  
上清雞湯，加味精即成。另帶香菜胡椒。

**清湯制法：**用鴨子二只活殺剝下頸項、屁股、頭、取下其中一只的雞脯半  
邊，其余一只半鴨入開水鍋，飛洗一次，在武火上燉開，文火上燜

八成透时取出，将生鸡颈项、屁股、头，连骨刮净，与冷水、盐同和成糊状，倒入鸡汤搅搅，起沫时，去沫捞起鸡骨，再将半边鸡脯刮净和水也倒入鸡汤搅搅，浮起时用漏勺捞起，捺成饼状入汤，去汤上的沫，焗在文火上，汤即逼清，再放下提出的一只半鸡。(须嗜口)

### 鸡 粥 鱼 翅

材 料：鱼翅6两 鸡脯6两 米粉3两 葱油6两 味精 火腿絨 葱酒 盐 酌量用

制 法：鱼翅摘洗方法同上，摘成小片出水套汤，锅内放油，将生姜，葱炸一次去掉，清汤、盐与鱼翅烧一次，盛入碗内上笼蒸，鸡脯刮净与米粉用冷鸡汤一斤四两和开，用粗汤筛滤下，放盐即成鸡粥，用辣锅辣油(三两)将鸡粥和匀徐徐下锅，边倒边搅倒完为止，再加油，笼上取下鱼翅，泌去水分，投入锅内，起锅装入盘内洒上火腿絨即成。附註：(辣锅辣油，就是最热的锅和最热的油，以下仿此)

### 桂 花 鱼 翅

材 料：鱼翅3两 鸡蛋6只 虾仁5两 肥膘肉2两 火腿絨5钱 葱油4两 豆粉6钱 味精 盐 酒 酌量用

制 法：鱼翅摘洗方法同上，取用翅针一根一根摘下，出水套汤，用好鸡汤，盐蒸一次，滤清汤油，鸡蛋打开，去青用黄，搞浓、虾仁、肥膘分别刮净、与蛋黄、豆粉、盐同串成糊状，鱼翅也倒入同串，加味精少许，用辣锅辣油(二两)徐徐倒下，以筷二双用力撑开，再加油二两成桂花形时，加酒起锅，装入盘内，洒上火腿絨即成。

### 芙 蓉 鸡 烧 鱼 翅

材 料：鱼翅1斤 肥鸡皮6两 生鸡脯4两 白鱼肉10两 火腿絨1两 葱油5两 鸡蛋2只 盐 味精 葱 豆粉 生薑 酌量用

制 法：鱼翅摘洗方法同上，白鱼皮刺去净，鸡脯老皮去净、分别刮净，鸡蛋打开去黄用清，与鸡脯、鱼肉加冷鸡汤、味精，盐同串成厚糊状，鸡皮铺上案板，将糊状馅子倒上，约二分厚摸平 洒上火腿絨少许，上笼蒸(即成芙蓉鸡，笼锅水要沸)透时取出，(不可蒸过)

生薑、葱、放油鍋內炸一次去掉，放鹽、雞湯、與魚翅一同放入鍋內燒，約60%熟時，再將芙蓉雞上籠蒸透一次，取下改刀，寸半長，八分寬的長方塊，將魚翅鍋內的湯倒上芙蓉雞燙一次，裝入盤內，魚翅成熟時用豆粉抓薄滋加味精澆在芙蓉雞上即成。

### 三絲清湯魚翅

材料：魚翅1斤 熟雞絲5兩 火腿絲3兩 筍絲4兩 生板油4兩  
蝦籽 味精 薑 葱 酒 香菜 胡椒 鹽 酌量用

制法：魚翅摘洗方法同上，清湯制法同上，熟雞絲、火腿絲、筍絲，扣入碗內放雞湯上籠蒸、魚翅也扣起加姜、蔥、酒、生板油，雞湯上籠蒸透時將三絲倒入瓷鍋，魚翅取出，泌去水分，去薑、蔥、板油，再用雞湯套湯二次，復在三絲上、澆上清湯，加味精少許即成。臨吃時另帶胡椒、香菜。

### 乾絲燒魚翅

材料：魚翅1斤 方干12兩 肉絲4兩 筍絲4兩 蔥油6兩 醬油5錢  
蝦籽 味精 豆粉 鹽 生薑 酒 酌量用

制法：魚翅摘洗方法同上，乾子挺去四面硬角，用刀切成細絲（越細越好）用開水燙三次，黃水出淨後，與肉絲、筍絲、一同下廚鉢加雞湯及蔥油二兩、蝦籽、醬油、上炭基火燻透，再用雞湯、蔥油、薑、蔥、酒與魚翅入鍋單燒，放醬油，燒成金黃色，先將干絲泌去湯，盛入盤內再復上魚翅，鍋內剩余的湯加豆粉、味精抓薄滋澆上即成。（咸淡自嗜）

### 紅燒魚翅

材料：魚翅1斤 火腿4兩 肥膘肉4兩 筍子8兩 鴨肫3只 雞脯5兩  
蔥油6兩 菜心 葱 薑 酒 味精 蝦籽 醬油 鹽 酌量用

制法：魚翅摘洗方法同上，魚翅扣齊碗內，下墊竹墊，放薑、蔥、酒、雞湯，蓋上肥膘肉上籠蒸透，鍋內放油先炸姜、蔥去掉，再放入筍片、雞片脆片、加雞湯、蝦籽、菜心同燒，魚翅取出，去薑、蔥、肥膘肉，也放入鍋內，加醬油、鹽、燒成金黃色，用豆粉抓薄滋加

## 揚州元燜魚翅

材料：魚翅1.5斤 火腿4兩 冬筍8兩 冬菇1兩 雞肫3只 野鴨肺3兩  
薑油2兩 薑 葱 酒 味精 菜心 鹽 蝦籽 醬油 酌量用

制法：魚翅摘洗方法同上、清湯六兩，用笈燈籠壳一片一片的扣起，放入扣碗，上下皆放生薑、葱、加酒、放清雞湯用肥膘肉一塊蒙起，上籠蒸，透時取下、泌湯，再用新鮮雞湯上蒸籠蒸，透時去薑、葱、肥膘肉、泌湯，放上雞皮、筍片、鴨片，野鴨肺片，加酒，再上籠蒸一次，取下泌湯，菜心洗淨、划油一次同放入燜鉢底，魚翅翻身入燜鉢，去燈籠壳，加濃雞湯，上火燜、略加醬油、鹽、味精燜透即成。

## 清 湯 大 烏

材料：開烏10兩 火腿8兩 母雞2只（燜湯） 肥膘肉4兩 味精 鹽 薑 葱 酒 蝦籽 香菜 胡椒 酌量用

制法：開烏在火上燒一下刮去黑皮，放入砂鍋內下墊竹墊，加滿河水（未打矾的）上煤火燒熱，（70%熱度）遷至炭基火上燜微松時提出，換清河水再上火燜，如此三四次，爛為止，挖去腸肚，四週修淨，反面披成大片子，吞刀（不要花斷）出水套湯，扣入碗內，加入薑、葱、酒、肥膘肉。上籠蒸透，火腿切成大片也蒸透；先將火腿放入瓷鍋內再將開烏復上，去薑、葱、肥 肉，澆上清雞湯，加味精即成。另帶香菜、胡椒。（清雞湯制法同上）

## 燒 二 海

材料：水海參2斤 蟹肉8兩 薑油4兩 醬油1.5兩 香菜 胡椒 生薑 葱 酒 豆粉 酌量用

制法：海參去腸肚，洗淨、披成大片，在開水鍋內搭一次，撈起，鍋內放油，將薑蔥殼入炸一次，去掉，放蟹肉二面炸一次，加酒及醬油（六錢）略加雞湯煮沸，至起，鍋內再放油，將海參放入微煎一下，放酒、醬油略加雞湯將蟹肉也泌入鍋內，燒十分鐘，再將蟹肉倒入

鍋內，用豆粉抓滋起鍋至入盤內，外加香菜、胡椒。

## 蝴蝶海參

材料：水海參1.5斤 雞蛋2只 雞肫肝2付 雞肉3兩 筍尖4兩 虾仁2兩  
熟火腿片2兩 葷油4兩 醬油8錢 虾籽 味精 豆粉 薑 葱  
酒 鹽 酌量用

制法：海參去腸肚洗淨，頂頭披成薄片，雞蛋煮熟一劈兩半，去黃，切成四塊，披薄片、肫肝、雞肉、筍子、火腿煮熟切小片，海參入開水鍋搭一次，撈起濾清水分，鍋內放油、薑葱下鍋炸一次去掉，放肫肝、雞肉、筍子加雞湯、虾籽煮濃，再將海參蛋白放入同燒，加醬油及少許鹽（嗜口）用豆粉、味精抓薄滋至入盤內，虾仁入油鍋煸熟與火腿片一同蓋上即成。

## 火腿爪燒海參

材料：火腿爪子3只 水海參1.75斤 葷油4兩 筍2兩 虾籽 醬油  
鹽 葱 姜 豆粉 味精 酌量用

制法：火腿爪子用鹼水洗淨，一劈兩開，在開水鍋內飛洗一次，再放入砂鍋內煨，透時撈起，去毛洗淨，再入砂鍋煨爛，（約七成）提出去骨用刀修甲黃（爪子內的黃色）洗淨，砂鍋內放竹墊，爪子放上，加雞湯，薑、葱、酒在煤火上燉開，在炭基火上燜爛。水海參去腸肚披成大片，入開水鍋內搭一次，吸去水分，鍋內放油、薑、葱、炸一次去掉，將海參倒入鍋內，再將砂鍋內的火腿、爪子也放入鍋內，加筍片、雞湯、醬油、虾籽、鹽少許、下鍋、煮沸時，用豆粉抓滋加味精即成。

## 金錢海參

材料：水海參8兩 淨魚肉10兩 虾肉2兩 葷油3兩 雞蛋2只 筍片  
味精 火腿絨 虾籽 豆粉 鹽 酌量用 配菜 按季節採用

制法：海參去腸肚，洗淨、頂頭切成半圓圈，魚虾肉切塊，雞蛋打開去黃用青、加鹽、味精搗濃，一同倒入調成厚糊狀，配菜也都切成絨子用三寸碟子八只，在碟內搗油，將厚糊狀魚虾肉，平均放入，用手

摸平將海參放在碟邊成金錢形，海參圈內放火腿絨及綠色配菜絨，上籠蒸透，取下，鍋內放油炒筍片及配菜，略加清湯、鹽、味精、用豆粉抓滋將三寸碟內的金錢海參用篾棒起開，慢慢裝入盤內，將滋子倒上即成。

### 雞酥圓燒海參

材料：水海參1.5斤 瘦豬肉8兩 熟雞肉2兩 熟鹿肝1付 雞蛋1只  
筍子4兩 醬油8錢 葷油4兩 薑葱 蝦籽 味精 鹽 豆粉酌量用

制法：瘦肉去夾筋，刮濃加姜米、蔥花、醬油、鹽、雞蛋、豆粉串成厚糊狀，抓成橄欖形的元子，入辣油鍋炸一下，放入砂鍋內加雞湯燜酥即成雞酥元。海參挖去腸肚洗淨，以刀披成大片，入開水搭一下，撈起濾干水分，鍋內放油先炸薑、蔥、去掉，將雞片、鹿肝、筍片、雞酥元連湯倒入鍋內，加入海參、蝦籽、醬油、鹽少許，同燒透時用豆粉抓薄滋子加味精起即成。

### 元魚燒海參

材料：鱸魚2.5斤 水海參1.75斤 生板油4兩 熟板油2兩 筍子8兩  
醬油1.5兩 紹興酒4兩 蝦籽 味精 鹽 姜葱 豆粉酌量用  
胡椒少許

制法：鱸魚由頸項開刀，殺死，血去淨，入開水鍋飛一次，撈起，刮去上面的黑釉，再下鍋煨透撈起，放冷水洗淨，拆骨去腸肚，留肝，洗淨，放入砂鍋加姜、蔥、酒、板油丁，放清水，略加醬油，在砂鍋內燜爛，水海參去腸肚，用刀披成大片，在開水鍋內搭一次撈起，吸去水分，鍋內放油、姜、蔥炸一次去掉，把海參倒入鍋內，另將砂鍋內的元魚，去姜、蔥，倒入海參鍋內，將筍片同時放入，略加清湯、蝦籽、醬油同燒，煮沸時，用豆粉抓滋加味精，起鍋洒上胡椒即成。

### 蜜汁銀耳

材料：銀耳1兩 冰糖6兩



制法：銀耳用50%熱度的溫河水泡起，涼時換70%熱度溫河水，涼時再換80%的河水泡起，泡開時，以刀修去銀耳黑根，洗淨用60%熱度的河水加碱二分制一下，垂透時，將水倒去，換冷清水，度一下，把鍋放在火上，倒入冰糖加河水一碗，將糖化開，在小火上煮十分鐘，用湯篩過下入碗，以開水燙銀耳一次，濾清水分，用少許糖水拌一欠，濾盡後將銀耳倒入碗內，加冰糖汁即成。

### 綉球銀耳

材料：銀耳6錢 火腿絲 香蕈絲 筍絲 蛋皮絲 綠菜絲共四兩 白魚肉6兩 雞蛋1只 葷油 鹽 味精少許

制法：銀耳發法，清雞湯制法皆同上。將火腿等絲和銀耳拌勻，放入盤內，魚肉刮濃，雞蛋去黃用青，倒入魚肉加鹽調成厚糊狀，抓成小團子，放在盤內，滾上五絲和銀耳，另在碟內搗油，將滾過的魚球放入盤內，上籠蒸一次，透時取下。臨吃時再溫一下，澆上清湯，上籠蒸另用碗放好雞湯、味精，將籠內之綉球取出，泌去碟內湯，倒入湯碗內即成。

### 肺羹銀耳

材料：銀耳8錢 豬肺1只 母雞一只（煨湯用） 姜 葱 酒 鹽 酌量用

制法：銀耳發法，清雞湯制法皆同上，豬肺用清水灌白，下開水鍋飛洗一次，取出洗清，上蔥鉢，加姜、葱、酒，在武火上燉開，文火上爛爛（越爛越好），取出下清水抹去血管、筋絡，撕去老皮，用手搗肺子如蚕豆瓣大，用清水漂起，撈出加雞湯入碗內，上籠蒸透時取下，泌去水分，再用雞湯過兩次，銀耳用清湯燙熱，肺子倒入碗內，加銀耳，澆上清雞湯即成。

### 月宮銀耳

材料：銀耳8錢 鵪鶉蛋12只 冬菇2錢 火腿1兩 葷油5錢 母雞1只（煨湯用） 鹽少許

制法：銀耳發法，清雞湯制法皆同上，用三寸碟子十二只，依次搗葷油一