

中國名菜譜

第六輯

# 中國名菜譜

第六輯

商業部飲食服務局編

輕工業出版社

1959年·北京

飲食知識  
網

PDG

## 內 容 介 紹

山東菜在北方菜肴中享有較高的聲譽。北京、天津和東北各大城市中許多有名的飯館都是山東廚師掌灶。山東菜又分濟南與膠東兩幫。濟南菜的烹飪，精美細緻，特別講究清湯、奶湯菜的調製。膠東青島、煙台等地口味接近蘇浙，對各種海味的烹制尤有心得。商業部飲食服務局為了總結和推廣這些烹調經驗，特在濟南市、青島市商業局大力支持下，組織各地著名廚師編成本輯。它介紹了山東各種具有代表性的名菜 145 種、名小吃 18 種，其中包括了具有特殊風味的禹城扒鷄、泰山赤鱗魚，火候獨到的湯爆雙脆、干爛蝦仁，以及為勞動人民所喜愛的糖酥煎餅、細饊子、油饊等。這本書對各種菜點的制作方法敘述盡量從詳，並附有必要的圖片，對原料的選擇和用量也力求準確。

本輯可供全國各地飲食業從業人員，廚師訓練班師生，以及各機關、企業食堂、公共食堂工作人員和研究烹調的人們學習和參考。

## 中 國 名 菜 譜

### 第 六 輯

商業部飲食服務局編

輕工業出版社出版

(北京廣安門內白廣路)

北京市書刊出版業營業許可證出字第 099 號

北京市印刷一廠印刷

新華書店科技發行所發行

各地新華書店經銷

787×1092 公厘  $\frac{1}{32}$  · 5  $\frac{4}{32}$  印張 · 112,000 字

1959 年 9 月 第 1 版

1959 年 9 月北京第 1 次印刷

印數：1—7,500 定價：(10) 0.73 元

統一書號：15042·804

# 目 录

## 名 菜

- |                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| 一、清湯和奶湯……………( 6 )   | 二四、扒海參……………( 35 )   |
| 二、拼八宝……………( 8 )     | 二五、白扒魚翅……………( 36 )  |
| 三、奶湯魚翅……………( 12 )   | 二六、鍋燒肘子……………( 38 )  |
| 四、奶湯蒲菜……………( 13 )   | 二七、馬牙肉……………( 39 )   |
| 五、奶湯鷄脯……………( 14 )   | 二八、双烤肉……………( 40 )   |
| 六、奶湯銀肺……………( 16 )   | 二九、九轉大腸……………( 41 )  |
| 七、清湯燕菜……………( 17 )   | 三〇、白扒天花……………( 42 )  |
| 八、清湯牡丹銀耳……………( 18 ) | 三一、油淋鷄……………( 43 )   |
| 九、氽黃管脊髓……………( 19 )  | 三二、布袋鷄……………( 44 )   |
| 一〇、湯爆双脆……………( 20 )  | 三三、冬菜鴨子……………( 45 )  |
| 一一、釀壽星鴨子……………( 21 ) | 三四、神仙鴨子……………( 46 )  |
| 一二、五星苹果鷄……………( 23 ) | 三五、紅燒鰻魚……………( 47 )  |
| 一三、螺絲肉……………( 24 )   | 三六、黃燜回網魚……………( 49 ) |
| 一四、糟蒸肉……………( 25 )   | 三七、炸西瓜……………( 50 )   |
| 一五、柴把鷄……………( 25 )   | 三八、燒排骨……………( 51 )   |
| 一六、干炆魚片……………( 27 )  | 三九、烤網油千……………( 52 )  |
| 一七、糟溜牡丹魚……………( 27 ) | 四〇、鷄里爆……………( 52 )   |
| 一八、黃葱扒魚唇……………( 29 ) | 四一、爆鷄千……………( 53 )   |
| 一九、醉腰絲……………( 30 )   | 四二、糟油口條……………( 54 )  |
| 二〇、糟煎茭白……………( 31 )  | 四三、綉球鷄胗……………( 55 )  |
| 二一、炸醬香……………( 32 )   | 四四、什錦鴨羹……………( 56 )  |
| 二二、炸荷花……………( 33 )   | 四五、黃燜鴨肝……………( 57 )  |
| 二三、蜜汁山藥餅……………( 34 ) | 四六、鷄燻猴頭……………( 58 )  |
|                     | 四七、鍋塌魚肚……………( 59 )  |
|                     | 四八、奶湯魚肚……………( 60 )  |

- 四九、酿荷包鲫鱼……(60)
- 五〇、清燉元魚……(61)
- 五一、槍活蝦……(62)
- 五二、七星螃蟹……(63)
- 五三、酿銀瓜……(63)
- 五四、干爛蝦仁……(64)
- 五五、面包爆蝦仁……(65)
- 五六、蜜腊蓮子……(66)
- 五七、大燒魚……(67)
- 五八、松子豆腐……(67)
- 五九、九轉大腸……(68)
- 六〇、油潑豆芽……(69)
- 六一、糖醋鯉魚……(70)
- 六二、鴛鴦魚扇……(71)
- 六三、雪花鴨肝……(72)
- 六四、云片猴头……(73)
- 六五、丁香蝦仁……(74)
- 六六、火爆燎肉……(74)
- 六七、松子肚卷……(75)
- 六八、琉璃肉……(76)
- 六九、炒腰花……(77)
- 七〇、烩鴨胰……(78)
- 七一、炸灌湯丸子……(78)
- 七二、黃葱燒蹄筋……(79)
- 七三、炸面包鷄塊……(80)
- 七四、把子肉……(81)
- 七五、燒面筋……(82)
- 七六、烤鴨条……(82)
- 七七、五香面筋……(83)
- 七八、黃蘑鷄……(84)
- 七九、干炸赤鱗魚……(84)
- 八〇、清汆赤鱗魚……(85)
- 八一、奶湯白菜……(86)
- 八二、珊瑚白菜……(87)
- 八三、干炸豆腐丸子……(88)
- 八四、鍋塌豆腐……(89)
- 八五、水晶豆腐……(90)
- 八六、炒豆腐腦……(91)
- 八七、炸山豆苗……(91)
- 八八、奶湯鹿角菜……(92)
- 八九、龍鳳雙腿……(93)
- 九〇、薺菜黃魚卷……(95)
- 九一、玫瑰鍋炸……(96)
- 九二、八珍鷄托……(97)
- 九三、奶湯大腸……(98)
- 九四、清燉加吉魚……(99)
- 九五、番茄松子蝦……(100)
- 九六、油包三絲……(101)
- 九七、白扒排翅……(102)
- 九八、香酥鴨……(102)
- 九九、蠔油鮑魚……(103)
- 一〇〇、麻汁紫鮑……(104)
- 一〇一、炒八帶魚……(105)
- 一〇二、芙蓉蛤仁……(106)
- 一〇三、鷄蓉干貝……(107)
- 一〇四、韭菜炒蠶蛭……(107)
- 一〇五、炸蚶黃……(108)
- 一〇六、紅燒大蝦……(109)
- 一〇七、松子蝦……(109)
- 一〇八、溜蟹黃……(111)

- 一〇九、爆鷄胗……………(112)
- 一一〇、魚包三絲……………(113)
- 一一一、炒浮油鷄片……………(114)
- 一一二、芙蓉西施舌……………(115)
- 一一三、炒蝦腰……………(115)
- 一一四、松子魚……………(116)
- 一一五、賽螃蟹……………(118)
- 一一六、糖酥丸子……………(118)
- 一一七、清炸大腸……………(119)
- 一一八、油爆海螺……………(120)
- 一一九、象西施舌……………(121)
- 一二〇、木須仙子……………(121)
- 一二一、炒雙片……………(122)
- 一二二、紅燒海螺……………(123)
- 一二三、蟹黃魚翅……………(124)
- 一二四、炸椿魚……………(125)
- 一二五、扒三白……………(125)
- 一二六、烤小雛鷄……………(127)
- 一二七、酥海帶……………(127)
- 一二八、烤八帶魚……………(128)
- 一二九、酥肉……………(129)
- 一三〇、糖醋大蝦……………(130)
- 一三一、招遠蒸丸……………(131)
- 一三二、烤蝦段……………(132)
- 一三三、烤大腸……………(132)
- 一三四、梅雪爭春……………(133)
- 一三五、烤牛肉扒……………(134)
- 一三六、烤豬排……………(135)
- 一三七、干燒鰻魚……………(135)

- 一三八、福山燒小鷄……………(137)
- 一三九、韭青炒海腸子……………(138)
- 一四〇、雙爆菊花……………(138)
- 一四一、干蒸加吉魚……………(139)
- 一四二、拔絲蛋塊……………(140)
- 一四三、抓炒魚條……………(141)
- 一四四、炸鳳尾蝦……………(142)
- 一四五、柳葉魚……………(143)

## 小 吃

- 一、罐兒蹄……………(145)
- 二、油饊……………(146)
- 三、罈子肉……………(147)
- 四、糖酥煎餅……………(147)
- 五、酥菜……………(150)
- 六、八批果子……………(151)
- 七、濟南南腸……………(152)
- 八、饊餅……………(153)
- 九、厚鍋餅……………(155)
- 一〇、細饊子……………(156)
- 一一、糖鼓子燒餅……………(157)
- 一二、五香脫骨扒鷄……………(157)
- 一三、五香扒豬蹄……………(159)
- 一四、高樁饊饊……………(159)
- 一五、濟南米粉……………(160)
- 一六、鷄湯牛肉糝……………(161)
- 一七、薄脆……………(163)
- 一八、萊蕪南腸……………(163)

# 名 菜

## 一、清湯和奶湯

(根据济南市燕喜堂飯庄<sup>①</sup>烹制經驗整理)

山东名菜以湯菜著称,而清湯和奶湯为湯菜的主要原料,以其做法有独到之处特单独加以介绍。清湯色清而鮮美,奶湯色白而醇,狀如乳汁。特别是奶湯与济南的名产蒲菜、茭白、鮮蓮子、白菜心、苔花等作成湯菜,則湯清香而味醇厚,成为色、香、味、形四美具备的佳品,成为山东菜点中最独特的風味。

### (一) 原 料\*

肥鴨子	一只	淨肥母鷄	三只
前肘子	一个(三斤)	生猪骨	二斤
葱(去皮)	一兩	姜片(去皮)	五錢
葱椒	一兩	醬油	二兩
精鹽	二兩		

### (二) 清湯制法

1. 將猪肘子各部刮洗干淨,在里面順着肘骨划兩刀,使肘骨露出,用刀背將骨头砸断。母鷄洗淨后剝去鷄爪,將鷄脯全部取下,剔去鷄油,剝成細泥。再將兩只鷄的腿切下,

\* 本書中所有配方份量的重量單位,都是市斤 16 兩制——編輯。

剔去骨和油，剝成細泥。帶腿的一只雞用刀背將腿骨砸斷。鴨子洗淨后將腿骨砸斷，兩翅別起。

2. 用淨鍋放入清水十斤，先放入生豬骨，再將雞、鴨子、肘子放入。在旺火上煮沸后，撇去浮沫，煮至六成熟時，將肘子、雞、鴨子、豬骨头撈出，放入清水內洗淨。將洗肘子等的水倒入鍋內，移至微火上用手勺攪動，並撇去浮沫、浮油，再移至微火上，並不斷地攪動。待湯至九成熱時，再撇浮沫一次。湯开后舀出四斤，放至盆內晾涼。

然后將骨头放入鍋底，雞放在四周，鴨子腹部朝上，放入中間，肘子皮朝上，放在上面（如湯浸不過肘皮時，可另加入沸水），在微火保持微開（使其翻細泡），煮一時半（煮時如浮油過多，可用手勺撇去一部分，但不可撇淨，否則湯味淡薄）。再將鍋內的雞、鴨、肘子、骨头全部撈出，放入清水（十斤）內，而后將湯鍋端下，撇淨浮油，晾至七成熱時將剝好的雞腿泥放入上次舀出晾涼的四斤清湯內攪勻，並放入姜片、蔥段，再將湯鍋移至旺火上，放入醬油一兩、精鹽一兩，用手勺攪動，使湯在鍋內旋轉（如有浮沫可撇出），隨即將有雞腿泥的涼湯倒入，仍用手勺不住的攪動。待燒至九成熱，雞腿泥漂起時，用漏勺撈出不用，再撇去浮沫，將鍋端下晾涼，並舀出清湯四斤倒入淨盆內，放入雞脯泥和蔥椒調勻，隨即將鍋移至旺火上，並放入精鹽一兩、醬油一兩，用手勺攪動。待燒至九成熱，雞脯泥即全部漂起時，將鍋移至微火，用漏勺撈出雞脯泥，將汁擠淨后倒入鍋內，再撇去浮沫，端下湯鍋晾涼即成。

行語稱雞腿泥為“紅哨”，雞脯泥為“白哨”，其作用是一方面增加湯味的鮮美，另一方面是把湯內細小的渣滓吸收淨盡，使湯澄清。在煮湯時要特別注意火候，火大了，湯



易变白色，甚至失去鮮味，成为“悶湯”；火小了，則鷄鴨美味不能完全透到湯中去，一般是保持“虾眼水”狀況为宜。

### (三) 奶湯制法

1. 將煮过清湯的肘子、鷄、骨头，用清水十斤洗一遍，將鴨子剔去鴨肉，留用鴨骨。

2. 將猪骨头放入鍋底，鷄放在四周，肘子皮朝上放在中間，再將洗肘子的水和鴨骨头倒入鍋內，將鍋盖好（用帶小孔的盆亦可）。而后在旺火上燒兩小时半，但注意火不可过大，否則容易焦底使湯成廢品；过小則湯色發暗而無粘性。当湯約燒去一半左右，湯發白而厚，肘子、鷄煮成爛泥时，用漏勺將肉泥撈出，將鍋端下，用淨布將湯濾在淨盆內即成。

① 燕喜堂飯庄是济南市較大的飯店之一，設立在院西大街。該店掌灶是梁繼祥廚師，已有四十余年烹調經驗，技術高明，所制菜品全是历下（济南旧称历城）風味，尤以制作湯菜和拼制花盤見長。

## 二、拼八宝<sup>①</sup>

（从二到二三共二二种菜根据济南市燕喜堂飯庄烹制經驗整理）

### (一) 原 料

火腿	肉松
松花	魚冻子
芹菜心	冬菇
玉蘭片	冬筍
茭白	蒿苳
蘿卜（紅皮白里）	青蘿卜皮
蒲菜	黃瓜
莢菜心	

### (二) 制作方法

第一个盤子：葫蘆、秋叶 將肉松做成上小下大的葫蘆

形，用青蘿卜皮切成帶狀縛住葫蘆腰，並編一個蝙蝠，放在盤子的一邊。將芹菜心切成寸段當葉肉，火腿、冬菇、玉蘭片切成細絲當葉脈，拼成秋葉一片，擺在盤中另一邊（如圖1甲）。

**第二個盤子：吉祥、蝙蝠** 將黃瓜（冬天用黃瓜，夏天用蒲菜，秋天用茭白，春天用冬筍）切成條，擺成吉祥形，擺在盤中一邊。另將松花上籠蒸透，切成二分厚的圓片，再切成兩半，然後彫成蝙蝠翅膀形；再將一部分的松花切成蝙蝠頭，身，然後在盤中另一邊擺成蝙蝠，用水發魚翅針兩根做成蝙蝠鬚即成（如圖1乙）。

**第三個盤子：扇面、白鶴** 將魚湯加火腿末、菠菜末（青菜均可）攪勻，放入冰箱冷卻成魚凍子，取出切成薄長片，擺成扇面形。用紅皮白里的蘿卜彫成鶴身和翅，青蘿卜皮做成鶴嘴和爪，用水發冬菇，做成鶴尾，擺在盤中另一邊（如圖1丙）。

**第四個盤子：花籃、荷花** 冬筍（用茭白，萵苣代替亦可）剝去皮，切成薄片，和長條擺成花籃。火腿斜切成薄片，擺成荷花形（如圖1丁）。

吃時，秋葉、花籃須澆上熗汁（用花椒油、醬油、料酒、清湯少許調勻），白鶴澆上糖醋汁。吉祥、蝙蝠澆上拌汁（醬油、香油、醋調成）。

### （三）特 點

此菜形像美觀，有各種滋味。

---

① 擺花盤子是梁繼祥廚師擅長的菜，須要精工細作，用料需按技術高低、廢品率的大小來決定，宜多不宜少，制作過程甚為複雜，此處僅作一概括介紹。

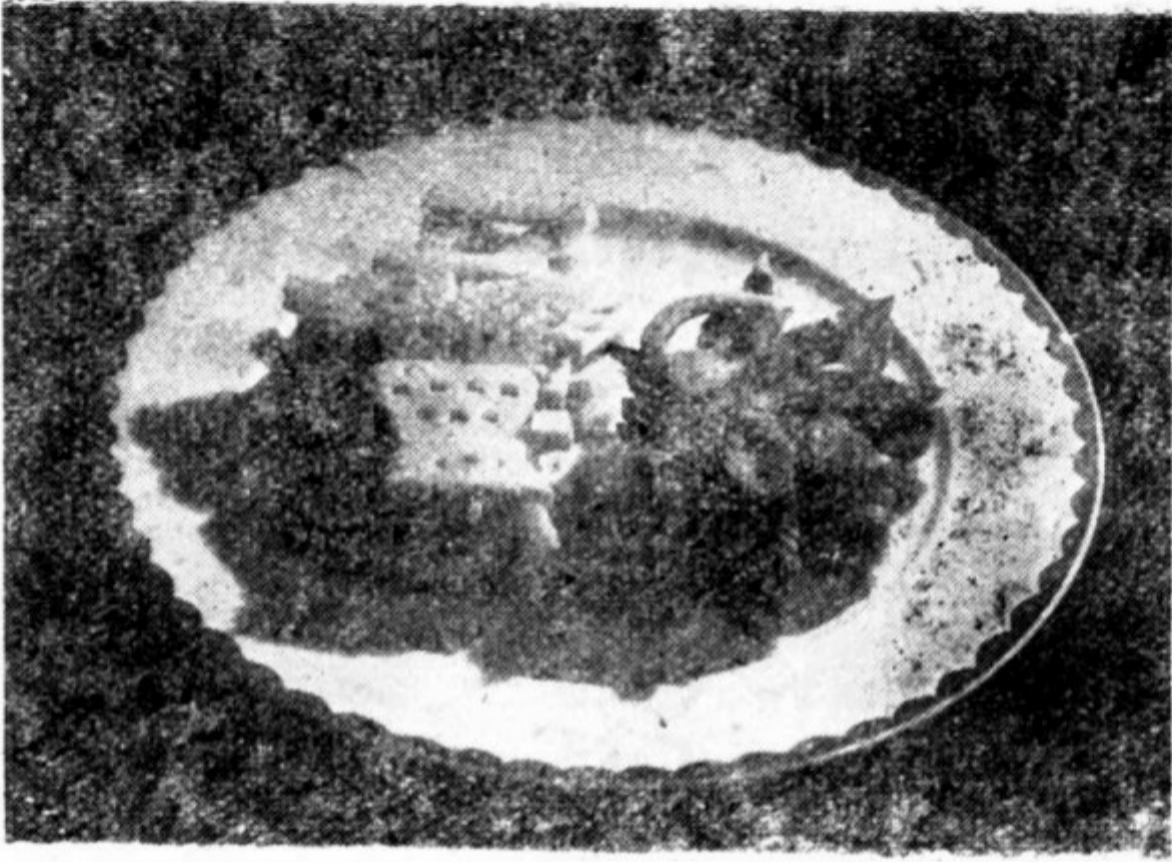


圖 1 甲. 葫 蘆、秋 叶

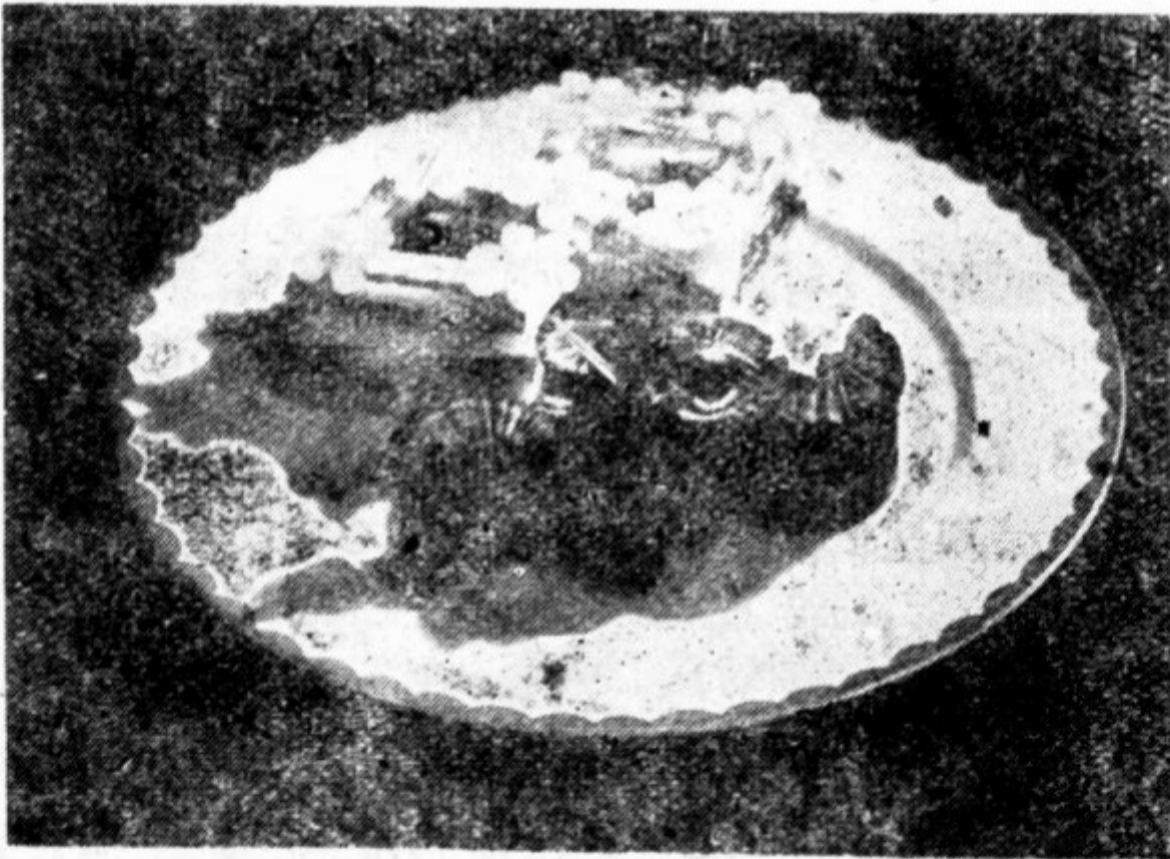


圖 1 乙. 吉 祥、蝙 蝠



圖 1 丙. 扇 面、白 鶴

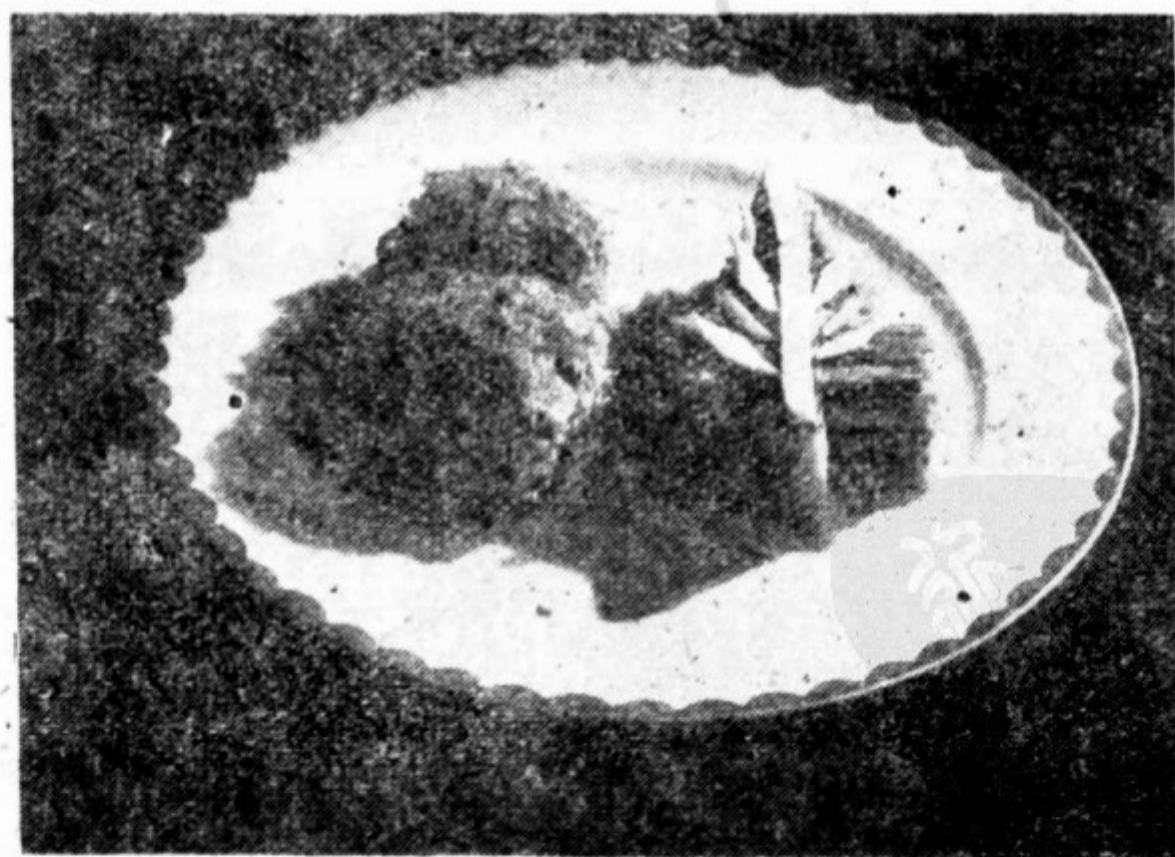


圖 1 丁. 花 籃、荷 花  
圖 1 拼 八 宝

### 三、奶湯魚翅

#### (一) 原 料

水發魚翅	十二兩	清湯	十二兩
火腿	五分	上等奶湯	一斤
水發冬菇	一個	水發玉蘭片	五分
帶皮肥瘦豬肉	半斤	油菜心	半個
豬肋骨	八根	母鷄腿	十兩
豬油	六兩	生鷄骨架	一個
淨老蔥	四兩	鷄(鴨)油	五錢
蒜	一頭	姜(去皮)	一兩
精鹽	一錢	料酒	一兩
味之素	二錢		

#### (二) 制作方法

1. 將水發好的魚翅撕成麥穗狀，放入勺內加清水一斤半，用旺火煮开后，用手勺攪動（以免魚翅粘在勺上），隨即將魚翅用漏勺撈出，如此三、四遍，至去淨腥味為止。再將魚翅放入粗磁碗內，加沸水（水漫過魚翅為限），放進籠屉內，用旺火蒸一小時，取出，將碗內的水倒出不用，放入一尺見方的潔淨白布內，結紮牢固后待用。

2. 將生豬肉皮上的毛刮淨，切成二寸長、一寸寬、二分厚的片；鷄腿切成一寸方塊；鷄骨架劈成兩半；豬肋骨剝成三段。勺內放水二斤，再把肉片、鷄塊、鷄骨、豬肋骨放入，用旺火煮沸，用手勺將水面的浮沫撇出，而后再煮五分鐘（肉、鷄即煮透），將肉片、鷄塊、鷄骨、豬肋骨用漏勺撈出，並將湯內的渣子用漏勺撈淨，然后放入精鹽五分、料酒六錢、豬油二兩、老蔥二兩（切成寸段）、姜二片、蒜一頭（剝去皮、

切去根，用刀拍扁），隨即將勺端下。

3. 砂鍋洗淨，將豬肋骨彎朝上放在鍋底，鷄骨架放在鍋的周圍；再將包着的魚翅放在豬肋骨上面，豬肉片和鷄肉塊放在魚翅包上。然後將勺內的湯全部倒入，在旺火上煮開後，撇淨浮沫。再將砂鍋移至微火上燉，僅使微開（保持蝦眼水狀）燉一小時半（即達九成爛），即將魚翅包取出解開，把魚翅擺放在粗磁碗內（肉、鷄等皆不用），放入原湯（漫過魚翅為限），放入籠屉內在微火上蒸（以保持魚翅的溫度）。

4. 把姜切成薄片，洗淨搗碎，加入清水一兩調勻，用淨白布過濾，取出姜汁、玉蘭片切成二寸長、五分寬、一分厚的片。油菜心半個，冬菇一個均用開水稍燙。火腿切成二寸長、五分寬、一分厚的片待用。

5. 勺內放入豬油四兩，在旺火上燒至二成熱時，將蔥（二兩，切成寸段，再切成兩半）放入；油至三成熱時，再放入奶湯、清湯和精鹽五分，煮十分鐘（同時在勺內放入手勺以免奶湯沸後湧出）。再將籠屉中的魚翅取出，泌淨碗中湯，將魚翅扣在湯碗內，用筷將魚翅挑動一下（易于進湯），再將玉蘭片、火腿、冬菇、油菜心擺放在魚翅上面。然後用漏勺將奶湯內的蔥取出，加上姜汁、味之素、料酒、鷄（鴨）油調勻，倒入魚翅碗內即成。

## 四、奶湯蒲菜

### （一）原 料

蒲菜（去皮）	半斤	奶湯	一斤
清湯	半斤	苔菜花（去皮）	一兩
水發冬菇	一兩	熟火腿	五錢

葱油	二兩	精鹽	三錢
味之素	一錢	葱椒紹酒①	六錢
姜汁	少許		

## (二) 制作方法

1. 將剝去皮的蒲菜切去盾梢不用，与苔菜花皆切成一寸半長。玉蘭片切一寸半長、三分寬、半分厚的片。香菇片成薄片。火腿切八分長、二分寬的斜方形薄片。隨即在淨勺內放入清水一斤半，在旺火上燒至八成熱時，將切好的蒲菜、苔菜花、香菇、玉蘭片放入，沸後撈出空淨水待用。

2. 淨勺內放入葱油，在旺火燒至三成熱時，放入奶湯和清湯，燉五分鐘，湯即發稠，加入精鹽、姜汁，隨即將川好的蒲菜、苔菜花、香菇、玉蘭片加入，用手勺攪勻。然後加入味之素、葱椒紹酒，用手勺攪勻後，倒入湯碗內，撒上切好的火腿片即成。

## (三) 特 點

此菜色澤鮮明，湯味鮮美滑潤，蒲菜清脆柔嫩，為筵席中常用的湯菜。

① 葱椒紹酒：將花椒挑出籽，用刀拍碎，把葱白切成細末（葱佔花椒量的五分之四），放入碗內，先用少量料酒拌濕，在墩上磨成細泥，放入料酒中即成。

## 五、奶湯鷄脯

### (一) 原 料

母鷄脯	三兩	奶湯	一斤四兩
清湯	半斤	肥豬肉膘	二兩
鷄蛋清	二兩	濕團粉	二錢
精鹽	八分	葱椒紹酒	八錢

葱油	三兩半	味之素	二錢
水發玉蘭片	一兩	水發冬菇	五錢
熟火腿	五錢	苔菜花頭	五朵
荸薺（去皮）	一兩	姜汁	少許

## （二）制作方法

1. 將雞脯在清水內泡二十分鐘取出，放在墩上用刀拍一拍，用刀背砸一遍，剔淨白筋，再砸成細泥，放入碗內，加清水半兩，拌勻待用。荸薺放入勺內加清水六兩，在旺火上煮沸後撈出晾涼，剝成細泥；肥豬肉瀰成細泥，與荸薺同放一個碗內。將玉蘭片、冬菇皆切成八分見方的薄片。苔菜花頭切成八分長（只用花頭）在沸水勺內川過，撈出空淨水。火腿切成八分見方的薄片待用。

2. 淨盤內放入雞蛋清，用竹筷打成細白沫時倒入雞泥碗內攪勻，加入精鹽（四分）和濕團粉，與瀰好的肥肉泥、荸薺泥合併在一起攪勻成料子待用。

3. 淨勺內放入葱油一兩半，在旺火上轉動一下，使油沾滿勺底，移至微火上（火越小越好，以保持雞脯白色，免致煎黃）。手在水中沾過後拿起料子，每個攪成核桃大的團，用羹匙舀入勺內。舀完後，用手鏟撥動（以免沾在一起）和翻動，見兩面起一層稍硬的皮顏色發白時即用鏟壓扁（成扁圓形），端離火位。在淨碗內擺放入切好的玉蘭片、冬菇、火腿，然後將煎好的雞脯鏟入碗內，加入奶湯四兩、蔥椒紹酒二錢、精鹽二分，隨即上籠用旺火蒸五分鐘（雞脯即蒸透），取出泌淨原湯不用，扣入湯碗內，並把苔菜花頭擺在上面。

4. 淨勺內放入葱油二兩，在旺火上燒至三成熱時，放入奶湯一斤、清湯半斤和精鹽二分，調勻，燒至湯濃時，再



加入姜汁、味之素二錢、葱椒料酒六錢調勻，澆入鷄脯碗內即成。

### (三) 特 点

此菜顏色白而亮，奶湯滑潤，鷄脯綿軟，氣味香醇，是高貴筵席中常用的湯菜。

## 六、奶湯銀肺

### (一) 原 料

猪肺①	一斤二兩	奶湯	一斤半
清湯	一斤	水發口蘑	半兩
水發冬筍	一兩	熟火腿片	二錢
白菜黃心	二兩	葱油	六兩
葱椒紹酒	一兩	精鹽	一錢二分
味之素	二錢	老葱（去根去皮）	五錢
濕團粉	三錢	姜片	二錢
姜汁	二錢		

### (二) 制作方法

1. 在猪肺管处灌入水使其膨脹（不脹之处可用手輕拍几下），待全部脹起后，平放案上，使血水自行流尽，再灌入生水，如此七、八遍，最后用刀將肺身划破（易于流水），水流淨即全部呈現白色，即成銀肺。

2. 淨鍋內加生水五斤，隨即放入銀肺，加蓋，用旺火煮至七成爛时，撈出放入生水內泡凉后，撕去浮皮，再將肺里的大小气管全部摘淨，用清水洗过后，用手掰成棗大的塊。然后放入勺內，加沸水一斤半，在旺火上煮五分鐘，取出泌淨水，放入粗磁碗內。隨即在淨勺內放入葱油一兩，在微火上燒至五成热时，放入奶湯四兩、清湯二兩、精鹽四分、