

الكتب القيمة المخزونة الكاملة لقومية هوي الصينية

回族典藏全書

吴海鷹 主編

甘肅文化出版社
寧夏人民出版社

214

主編

吳海鷹

副主編

吳建偉

雷興魁

雷曉靜

回族典藏全書

214

甘肅文化出版社
寧夏人民出版社

寧夏回族自治區人民政府

資助

寧夏社會科學院

主辦

寧夏少數民族古籍整理
出版規劃領導小組辦公室

編輯

第二百一十四冊 目錄

回回食品	明木刻本	元·佚名		一
回回館譯語	明木刻本	明·佚名		一一
回回館來文	明木刻本	明·佚名		三〇一

文獻名 回回食品
作者 元·佚名
版本 明木刻本

回回食品

文獻名 回回食品
作者 元·佚名
版本 明木刻本

油肉豉茄 白茄十箇去蒂。切作兩半。錢半。半月切。油燂得黃色。瀝出。用精羊肉四兩。切碎。油二兩。將肉炒熟。用生薑一兩。陳皮三片。各切作絲碎。葱二握。鹽醬各兩。醋少許。將物料茄肉同拌過。加蒜酪食尤佳。

回回食品

設克兒疋刺 胡桃肉溫水退皮二斤淨。控乾。下搗盆搗碎。入熟蜜一斤。曲呂車燒

文獻名 回回食品
作者 元·佚名
版本 明木刻本

餅搥碎一斤。三件拌勻。搓作小團塊。用曲呂車燒餅劑包餡。捏作糝子撒樣。入爐貼熟為度。

捲煎餅 攤薄煎餅。以胡桃仁松仁桃仁榛仁嫩蓮肉乾柿熟藕銀杏熟栗芭攪仁。已上除栗黃片切。外皆細切。用蜜糖霜和。加碎羊肉薑末鹽葱調和作餡。捲入煎餅油燂焦。

羔糜 羊頭煮極爛。提去骨。原汁內下回回

豆候軟下糯米粉成稠糕糜下酥蜜松仁胡桃仁和勻供。

酸湯烏梅不拘多少。糠醋熬爛去滓核。再入沙鍋下蜜膏酸甜得所。下搗爛松仁胡桃酪熬之。胡桃見烏梅醋必黑。此汁須用肉汁再調味同煮爛。羊肋寸骨肉彈回回豆供。

禿禿麻失如水滑麵和圓小彈劑冷水浸手掌按作小薄餅兒下鍋煮熟。撈出過

文獻名 回回食品
作者 元·佚名
版本 明木刻本

文獻名 回回食品
作者 元·佚名
版本 明木刻本

汁煎炒酸肉。任意食之。

八耳搭 水一大碗燒滾。下蜜半斤去沫。用

豆粉六兩調糊下鍋。覷稀稠添水。熟用
盤子香油抹底盛澆酥油刀裁食。

哈耳尾 乾麪炒熟羅過。再炒下蜜。少加水
攪成。按片刀裁。

古刺赤 鷄清豆粉酪攪勻攤煎餅。一層白
糖末松仁胡桃仁。一層餅。如此三四層。
上用回回油調蜜澆食之。

文獻名 回回食品
作者 元·佚名
版本 明木刻本

海螺。雞卵二十箇打破攪勻。以羊肉
斤細切。入細料物半兩。碎葱十莖。香油
炒作燥子。攪入雞卵汁令勻。用醋一盞。
酒半盞。豆粉二兩調糊。同雞子汁燥肉
再攪勻。傾入酒瓶內。箬扎口。入滾湯內
煮熟。同冷打破。瓶切片。酥蜜澆食。
即你正。豆粉和麵為稠糊。於滾油內澆
下。煤如軟食之類。或去豆粉。止用麵蜜
錫花冷水調糊煤。

文獻名 回回食品
作者 元·佚名
版本 明木刻本

小麥

小麥一碗擣去皮。牛肉四五斤。或

羊肉切彎同煮極糜爛。入碗攤開澆羊

尾油。或羊頭油。同黃燒餅供。如松

河西肺

連心羊肺一具浸淨。以豆粉四兩

肉汁破開。麪四兩韭汁破開。蜜三兩酥

半斤。松仁胡桃仁去皮淨十兩。搗細瀝

去滓和攪勻。灌肺滿足。下鍋煮熟。大單

盤盛托至筵前。刀割襟內。先澆灌肺。剩

餘汁入麻泥煮熟。作受賜。

女直食品

三四月煮七分熟。再下葵葉候熟。凉水浸拔揀莖葉另放。如簇春盤樣。心葉四面相對放間裝鷄肉皮絲薑絲黃瓜絲筍絲蒿筍絲蘑菇絲鴨餅絲羊肉舌腰子肚兒頭蹄肉皮皆可為絲用肉汁淋蓼子汁加五味澆之。

蒸羊肩尖 羊一口。煨淨去頭蹄腸肚等。打

文獻名 回回食品
作者 元·佚名
版本 明木刻本

文獻名 回回食品
作者 元·佚名
版本 明木刻本

作事件。用地板細料物酒醋調勻。澆肉上。浸一時許。入空鍋內。柴棒架起。盤合泥封。發火不得大緊。候熟。碗內另供原汁。

塔不刺鴨子 大者一隻。擇淨去腸肚。以榆仁醬肉汁調先炒葱油。傾汁下鍋。小椒數粒。後下鴨子。慢火煮熟。折開另盛湯供。馱鴨鷄同此製造。

野鴿撒孫 煮熟用脯上肉剝爛。用蓼葉數

文獻名 回回館譯語
作者 明·佚名
版本 明木刻本

回回館譯語十

文獻名 回回館譯語
作者 明·佚名
版本 明木刻本

華夷譯語

天文門

東洋文庫