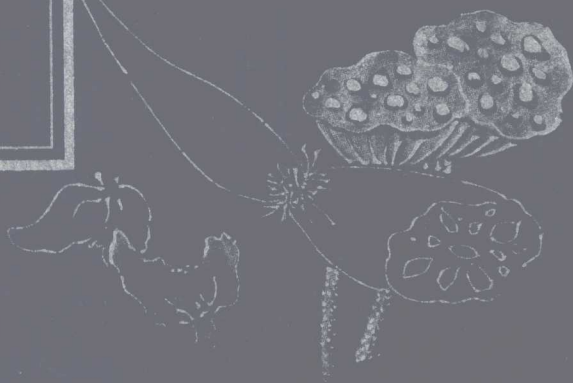


隨園食單



目錄

卷一 須知單 ..... 一

先天須知 ..... 一

作料須知 ..... 一

洗刷須知 ..... 一

調劑須知 ..... 二

配搭須知 ..... 二

獨用須知 ..... 二

火候須知 ..... 三

色臭須知 ..... 三

遲速須知 ..... 三

變換須知 ..... 四

器具須知 ..... 四

上菜須知 ..... 四

時節須知 ..... 四

多寡須知 ..... 五

潔淨須知 ..... 五

用繕須知 ..... 五

選用須知 ..... 六

疑似須知 ..... 六

補救須知 ..... 六

本分須知 ..... 六

卷二 戒單 ..... 七

戒外加油 ..... 七

戒同鍋熟 ..... 七

戒耳餐 ..... 七

戒目食 ..... 七

戒穿鑿 ..... 八

戒停頓 ..... 八

戒暴殄 ..... 八

戒縱酒 ..... 九

戒火鍋 ..... 九

戒強讓 ..... 九

戒走油 ..... 一〇

戒落套 ..... 一〇

戒混濁 ..... 一〇

戒苟且 ..... 一一

卷三 海鮮單 ..... 一二

燕窩 ..... 一二

海參三法 ..... 一二

魚翅二法 ..... 一二

鮫魚 ..... 一三

淡菜 ..... 一三

海蠣 ..... 一三

烏魚蛋……………一三

江瑶柱……………一三

蠔黃……………一三

卷四 江鮮單……………一五

刀魚二法……………一五

鱒魚……………一五

鱒魚……………一五

黃魚……………一五

班魚……………一六

假蟹……………一六

卷五 特性單……………一七

豬頭二法……………一七

豬蹄四法……………一七

豬爪、豬筋……………一七

豬肚二法……………一八

豬肺二法……………一八

豬腰……………一八

豬裏肉……………一八

白片肉……………一八

紅煨肉三法……………一九

白煨肉……………一九

油灼肉……………一九

乾鍋蒸肉 ..... 一九

蓋碗裝肉 ..... 二〇

磁鑊裝肉 ..... 二〇

脫沙肉 ..... 二〇

曬乾肉 ..... 二〇

火腿煨肉 ..... 二〇

台養煨肉 ..... 二〇

粉蒸肉 ..... 二〇

熏煨肉 ..... 二一

芙蓉肉 ..... 二一

荔枝肉 ..... 二一

八寶肉 ..... 二一

菜花頭煨肉 ..... 二一

炒肉絲 ..... 二一

炒肉片 ..... 二二

八寶肉圓 ..... 二二

空心肉圓 ..... 二二

鍋燒肉 ..... 二二

醬肉 ..... 二二

糟肉 ..... 二二

暴腌肉 ..... 二二

尹文端公家風肉 ..... 二三

家鄉肉……………二二三

筍煨火肉……………二二三

燒小豬……………二二三

燒豬肉……………二二三

排骨……………二二四

羅蕞肉……………二二四

端州三種肉……………二二四

楊公圓……………二二四

黃芽菜煨火腿……………二二四

蜜火腿……………二二四

卷六 雜性單……………二二六

牛肉……………二二六

牛舌……………二二六

羊頭……………二二六

羊蹄……………二二六

羊羹……………二二六

羊肚羹……………二二六

紅煨羊肉……………二二七

炒羊肉絲……………二二七

燒羊肉……………二二七

全羊……………二二七

鹿肉……………二二七

鹿筋二法 ..... 二七

獐肉 ..... 二七

果子狸 ..... 二八

假牛乳 ..... 二八

鹿尾 ..... 二八

卷七羽族單 ..... 二九

白片鷄 ..... 二九

鷄松 ..... 二九

生炮鷄 ..... 二九

鷄粥 ..... 二九

焦鷄 ..... 二九

捶鷄 ..... 三〇

炒鷄片 ..... 三〇

蒸小鷄 ..... 三〇

醬鷄 ..... 三〇

鷄丁 ..... 三〇

鷄圓 ..... 三〇

蘑菇煨鷄 ..... 三〇

梨炒鷄 ..... 三一

假野鷄卷 ..... 三一

黃芽菜炒鷄 ..... 三一

栗子炒鷄 ..... 三一

灼八塊 ..... 三二一

珍珠團 ..... 三二一

黃芪蒸鷄治療 ..... 三二一

滷鷄 ..... 三二一

蔣鷄 ..... 三二一

唐鷄 ..... 三二一

鷄肝 ..... 三二一

鷄血 ..... 三二一

鷄絲 ..... 三二一

糟鷄 ..... 三二一

鷄腎 ..... 三二一

鷄蛋 ..... 三二三

野鷄五法 ..... 三二三

赤炖肉鷄 ..... 三二三

蘑菇煨鷄 ..... 三二三

鴿子 ..... 三三四

鴿蛋 ..... 三三四

野鴨 ..... 三三四

蒸鴨 ..... 三三四

鴨糊塗 ..... 三三四

滷鴨 ..... 三三四

鴨脯 ..... 三三四



燒鴨 ..... 三四

挂滷鴨 ..... 三五

乾蒸鴨 ..... 三五

野鴨團 ..... 三五

徐鴨 ..... 三五

煨麻雀 ..... 三五

煨鶻鶻、黃雀 ..... 三六

雲林鶻 ..... 三六

燒鶻 ..... 三六

卷八 水族有鱗單 ..... 三七

邊魚 ..... 三七

鯽魚 ..... 三七

白魚 ..... 三七

季魚 ..... 三七

土步魚 ..... 三七

魚松 ..... 三八

魚圓 ..... 三八

魚片 ..... 三八

連魚豆腐 ..... 三八

醋搜魚 ..... 三八

銀魚 ..... 三八

台鯊 ..... 三九

糟鰲……………三九

蝦子勒鰲……………三九

魚脯……………三九

家常煎魚……………三九

黃姑魚……………三九

卷九 水族無鱗單……………四一

湯鰻……………四一

紅煨鰻……………四一

炸鰻……………四一

生炒甲魚……………四一

醬炒甲魚……………四二

帶骨甲魚……………四二

青鹽甲魚……………四二

湯煨甲魚……………四二

全殼甲魚……………四二

鱈絲羹……………四二

炒鱈……………四二

段鱈……………四二

蝦圓……………四二

蝦餅……………四二

醉蝦……………四二

炒蝦……………四二

蟹 ..... 四三

蟹羹 ..... 四三

炒蟹粉 ..... 四四

剥殼蒸蟹 ..... 四四

蛤蜊 ..... 四四

蚶 ..... 四四

車螯 ..... 四四

程澤弓蛭乾 ..... 四四

鮮蛭 ..... 四五

水鷄 ..... 四五

熏蛋 ..... 四五

茶葉蛋 ..... 四五

卷十 雜素菜單 ..... 四六

蔣侍郎豆腐 ..... 四六

楊中丞豆腐 ..... 四六

張愷豆腐 ..... 四六

慶元豆腐 ..... 四六

芙蓉豆腐 ..... 四六

王太守八寶豆腐 ..... 四六

程立萬豆腐 ..... 四七

凍豆腐 ..... 四七

蝦油豆腐 ..... 四七

蓬蒿菜 ..... 四七

蕨菜 ..... 四七

葛仙米 ..... 四八

羊肚菜 ..... 四八

石髮 ..... 四八

珍珠菜 ..... 四八

素燒鵝 ..... 四八

韭 ..... 四八

芹 ..... 四八

豆芽 ..... 四八

茭白 ..... 四九

青菜 ..... 四九

臺菜 ..... 四九

白菜 ..... 四九

黃芽菜 ..... 四九

瓢兒菜 ..... 四九

菠菜 ..... 四九

蘑菇 ..... 四九

松菌 ..... 五〇

麵筋二法 ..... 五〇

茄二法 ..... 五〇

莧羹 ..... 五〇

芋羹 ..... 五〇

豆腐皮 ..... 五〇

扁豆 ..... 五一

瓠子、王瓜 ..... 五一

煨木耳、香蕈 ..... 五一

冬瓜王 ..... 五一

煨鮮菱 ..... 五一

豇豆 ..... 五一

煨三筍 ..... 五一

芋煨白菜 ..... 五二

珍珠豆 ..... 五二

馬蘭 ..... 五二

楊花菜 ..... 五二

問政筍絲 ..... 五二

炒鷄腿蘑菇 ..... 五二

豬油煮蘿蔔 ..... 五二

卷十一 小菜單 ..... 五三

筍脯 ..... 五三

天目筍 ..... 五三

玉蘭片 ..... 五三

素火腿 ..... 五三

宣城筍脯 ..... 五三

人參筍 ..... 五三

筍油 ..... 五三

糟油 ..... 五四

蝦油 ..... 五四

喇虎醬 ..... 五四

熏魚子 ..... 五四

腌冬菜、黃芽菜 ..... 五四

萵苣 ..... 五四

香乾菜 ..... 五四

冬芥 ..... 五五

春芥 ..... 五五

芥頭 ..... 五五

芝麻菜 ..... 五五

腐乾絲 ..... 五五

風癩菜 ..... 五五

糟菜 ..... 五五

酸菜 ..... 五五

臺菜心 ..... 五六

大頭菜 ..... 五六

蘿蔔 ..... 五六

乳腐 ..... 五六

醬炒三果 ..... 五六

醬石花 ..... 五六

石花糕 ..... 五六

小松菌 ..... 五六

吐蛛 ..... 五七

海蜇 ..... 五七

蝦子魚 ..... 五七

醬薑 ..... 五七

醬瓜 ..... 五七

新蠶豆 ..... 五七

腌蛋 ..... 五七

混套 ..... 五七

茭瓜脯 ..... 五八

牛首腐乾 ..... 五八

醬王瓜 ..... 五八

卷十二點心單 ..... 五九

鰻麵 ..... 五九

溫麵 ..... 五九

鱈麵 ..... 五九

裙帶麵 ..... 五九

素麵 ..... 五九

蓑衣餅 ..... 五九

蝦餅 ..... 六〇

薄餅 ..... 六〇

松餅 ..... 六〇

麵老鼠 ..... 六〇

顛不棱 ..... 六〇

肉餛飩 ..... 六〇

韭合 ..... 六〇

糖餅 ..... 六〇

燒餅 ..... 六一

千層饅頭 ..... 六一

麵茶 ..... 六一

杏酪 ..... 六一

粉衣 ..... 六一

竹葉粽 ..... 六一

蘿蔔湯圓 ..... 六一

水粉湯圓 ..... 六一

脂油糕 ..... 六一

雪花糕 ..... 六一

軟香糕 ..... 六一

百果糕 ..... 六一

栗糕 ..... 六一

青糕、青糰 ..... 六一

合歡餅 ..... 六一



鷄豆糕 ······ 六三

鷄豆粥 ······ 六三

金糰 ······ 六三

藕粉、百合粉 ······ 六三

麻糰 ······ 六三

芋粉糰 ······ 六三

熟藕 ······ 六三

新栗、新菱 ······ 六三

蓮子 ······ 六四

芋 ······ 六四

蕭美人點心 ······ 六四

劉方伯月餅 ······ 六四

陶方伯十景點心 ······ 六四

楊中丞西洋餅 ······ 六四

白雲片 ······ 六五

風枵 ······ 六五

三層玉帶糕 ······ 六五

運司糕 ······ 六五

沙糕 ······ 六五

小饅頭、小餛飩 ······ 六五

雪蒸糕法 ······ 六五

作酥餅法 ······ 六六