

續修四庫全書



《續修四庫全書》編纂委員會編

續修四庫全書

上海古籍出版社

一一一六・子部・譜錄類

御膳單不分卷……………一

閩中荔支通譜十六卷〔明〕鄧慶宗撰……………六七

嶺南荔支譜六卷〔清〕吳應逵撰……………二三九

水蜜桃譜一卷〔清〕褚華撰……………二五九

橘譜一卷〔清〕諸匡鼎撰……………二六五

亳州牡丹史四卷〔明〕薛鳳翔撰……………二八一

曹州牡丹譜一卷〔清〕余鵬年撰……………三四九

菊譜一卷〔明〕周履靖撰……………三五九

藝菊志八卷〔清〕陸廷燦撰……………三七三

菊譜二卷〔清〕葉天培撰……………五三一

東籬中正一卷〔清〕許兆熊撰……………五七一

附渡花居東籬集一卷〔明〕屠承燧撰……………五七一

蘭易二卷 蘭史一卷〔明〕馮京第輯……………五九一

茶花譜一卷總說一卷 茶花詠一卷

題〔清〕樸靜子撰……………六〇三

月季花譜一卷……………六一九

高寄齋訂正餅花譜一卷〔明〕張謙德撰……………六二一

陳眉公重訂瓶史二卷〔明〕袁宏道撰……………六二五

花史四卷〔存夏集、秋集、冬集〕……………六三一

2425/6

御膳單

據北京圖書館藏清宣統二年抄本影印原書字芯高二
一〇毫米寬一八五毫米

宣統二年十二

養心殿進早膳用黑

磨肥總一品

雙喜銀

三鮮鴨子一品

雙喜銀

五柳鴛絲一品

燒肉一品

燒吊子一品

燒肉

元燒白菜一品

中四品銀

祭神肉元湯一品

銀銀

後送野意鍋子一品

燒五香羊肚絲一品

燒羊

肉元燒蘿蔔一品

黃燗羊肉一品

肉絲燒白菜一品

羊肉元燒凍豆腐

哈壁莢豆芽一

品此三號品鴨条溜海參一品

鴨条溜脊髓

品鴨丁溜葛仙米

品黃花煎丸子

品此四號品

肉丁燜哈壁莢一品

肉元燜冬笋

品炒肉末

品小肚

品韭黃炒肉

品山鴛丁炒醬

瓜丁品炸春饅一品

炒鴛蛋花

品燻肘花

品燻肝

品八寶果羹

品臥鴛果

煮豆腐一品

煮鴛果

品炒鹹食

品哈壁莢炒芽豆

品青炒干子

絲一品五香

豆腐干一品

此十四品

銀銀

元盤二品

白煮鴛肘子

品銀銀

烹白肉一品

銀銀

餡餅二品

大餛飩

首一品

素糖羔

品此二品

黃乳盤

克
隨送進承湯老米膳早稻梗木膳果子粥高糧米粥 玉米仁粥
食二桌餘餘七品菜二盤奶子二品共一桌盤肉五盤 一 桌
早膳後

上 安撫肘花二品小肚二品燒餅二品粥三品小菜四品

養心殿進晚膳用黑漆膳桌

口磨肥鴿二品雙喜盤三鮮鴨子二品雙鳳盤五柳鴿絲二品燒肉二品燒吊子二品肉

片炖白菜二品此中鹽羊肉片湯二品銀盤後送野意鍋子二品炖五香羊肚絲二品

羊肉片炖蘿蔔二品黃燜羊肉二品肉絲炖菠菜二品羊肉片炖凍豆腐略燴

菜豆腐二品此三號鵝菜溜海參二品鵝菜溜骨髓二品鴨丁溜筍仙米二品黃

花煎元子二品此四號肉丁燜略燴菜二品肉片燜冬筍二品炒肉末二品小肚二品韭黃

炒肉二品山雞丁炒醬瓜丁二品炸春卷二品炒雞蛋二品燻肘花二品燻肝二品蟹寶果

羹品臥鵝果二品酒煮豆腐二品煮鵝果二品炒鹹食二品略燴菜炒芽豆二品青

炒干子絲二品五香豆腐干二品 此十四品盤菜

元盤二品白煮寒勃二品銀盤
蒸燒肥鴿一品銀碟

餠餅二品福饅首一品白蜂羔二品此二品黃瓷盤

隨送元寶湯老米膳早稻粳米膳果子粥福米粥玉米仁粥

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品餠餅各七品粥各二品晚用鹽肘花一品小肚一

品燒餅二品發面火燒二品

上進早膳 元宵 賞內殿總管謙和 嫗嫗

上進早晚膳 粥菜各八品

賞 內殿總管謙和 諸達張得安代班小太監等

上進早晚膳 猪肉菠菰煮餠餅各一品 猪肉菠菰包子各一品

上進早晚膳 小米面窩頭各一品 飯饅子各二品

上進早晚膳 大饅首各一品

棗糖羔各一品

上進早晚膳 石榴饅首各一品

白蜂羔各一品

上進晚膳 元宵賞詣達張得安 邵代班

上進晚膳 脖子下水各一品 江米條曹羔各一品

上進晚膳 艾葉饅首一品 澄沙包一品

賞 嬪嬪媽媽三人早晚飯一樣野意鍋子大炒肉炖面觔黃燜羊肉溜裏脊

庖丁炒醃菜葉青韭炒肉木耳白菜炒肉庖丁豆腐干醬肉丁燜啓隆

英大饅首各一盤碎件各一盤老米飯各一包粳米飯各一包粥各二罐湯各一盤小

菜各四碟

晚用羊肉庖丁燉高笋品會什錦豆腐品肉庖丁炖五香蘿蔔品英苑肉炖山岳

一品肉絲炖菜衣面觔一品燒蘿蔔一品鴨丁炒醃菜葉品肉丁豆腐干醬一品肉

丁炒白菜丁一品小葱炒肉一品青蒜木耳炒肉庖丁葫蘿蔔醬一品咸肉小肚

老米膳早稻粳米膳粥果子粥 高糧米粥 粳米豇豆粥

十二月初二日

養心殿進早晚膳

俱用黑漆膳桌擺

照常傢伙膳品

克食二桌饌饌五品菜二盤奶子二品共二桌盤肉四盤一桌

早膳後

上安撫肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品饌饌各七品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品

燒餅一品發面火燒一品

上進早膳

元宵 賞內殿總管謙和 嫺嫺

上進早晚膳

猪肉菠菜煮饌饌各一品猪肉菠菜包子各一品

御膳單

上進早晚膳 小米面窩頭各一品 雙花饅各一品

上進早晚膳 大饅首各一品 棗糖羔各一品

上進早晚膳 艾葉饅首各一品 白蜂羔各一品

上進晚膳 元宵諸達張得安 馬代班

上進晚膳 脖子下水各一品 江米條曹羔各一品

上進晚膳 開花饅首一品 荷葉餅油炸果各一品

坤寧宮還愿樊細肉絲湯一罐 賞內殿總管謙和

賞嫵嫵媽媽三人早晚飯 照常一樣

晚用 碟菜粥膳 照常一樣

十二月初三日

養心殿進早晚膳 俱用黑漆膳桌擺 照常傢伙膳品

克食(桌)餽餽五品菜二盤奶子一品共桌盤肉四盤一桌

早膳後

上 安燠肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品饅頭各七品粥各二品晚用燠肘花一品小肚一品

燒餅一品發面火燒一品

上進早膳

元宵 賞內殿總管謙和

嫵嫵

上進早晚膳

羊肉白菜煮饅頭各一品

猪肉菠菜包子各一品

上進早晚膳

小米面窩頭各一品

雙花饅各一

品

上進早晚膳

大饅首各一品

素糖羔各一

品

上進早晚膳

石榴饅首各一品

白蜂羔各一

品

上進晚膳

元宵 賞諸達張得安

邵代班

上進晚膳 小開花饅首一品

燒餅油炸果各一品

賞 嬪嬙媽媽三人早晚飯

照常一樣

晚用 礫菜粥膳

照常一樣

十二月初四日

養心殿進早晚膳 俱用黑漆膳桌擺 照常傢伙膳品

克食二桌饌饌五品菜二盃奶子一品共桌盤肉四盤 一桌

早膳後

上 安撫肘花一品小肚一品燒餅二品粥三品小菜四品

隆裕皇太后

賜

萬歲爺早晚膳葷菜各五品饌饌各七品粥各二品晚用燻肘花一品小肚一品

燒餅二品發面火燒二品

上進早晚膳

元宵

賞內殿總管謙和

嬷嬷

上進早晚膳

羊肉白菜煮饅頭各一品

豬肉蔬菜包子各一品

上進早晚膳

小米面窩頭各一品

飯饅子各一品

上進早晚膳

大饅首各一品

棗糖羔各一品

上進早晚膳

艾葉饅首各一品

白蜂羔各一品

上進晚膳

元宵 賞詣達張得安

馬代班

上進晚膳

脖子下水各一品

江米條 一品

上進晚膳

菱芝饅首 一品

燒餅油炸果各一品

賞 嬷嬷媽媽三人早晚飯

照常 一樣

晚用

礮菜粥膳

照常 一樣

十二月初五日

養心殿進早膳用黑漆膳桌擺

祭神肉元湯一品 銀盃 後送野意鍋子一品 施五香羊肚絲一品 羊肉元施蘿蔔一品

黃燜羊肉一品 肉絲施菠菜一品 羊肉元施凍豆腐各雙英豆芽一品 此三號銀盃 鴨條溜

海參一品 鴨條溜脊髓一品 鴨丁溜萬仙米一品 黃花煎丸子一品 此四號銀盃 丁燜各雙英

一品肉元燜冬筍一品 炒肉末一品 小肚一品 韭黃炒肉一品 山總丁炒醬瓜丁一品 炸春饅一

品炒鴿蛋花一品 燠肘花一品 燠肝一品 此十品碟菜

元盤二品 白煮鴿肘子一品 銀盃 烹白肉一品 銀盤

饅饅二品 大饅首一品 素糖羔一品 此二品黃泥盤

隨送元寶湯老米膳早稻梗米粥 栗子粥梗米豇豆粥 玉米仁粥

上進素早膳一桌

三鮮一品 大伴 蘇合一品 大伴 口磨白菜一品 酒煮豆腐一品 炸豆腐絲施菠菜一品 面筋絲

施海岱一品 此四品銀盃 後送什錦豆腐熱鬧雜會一品 此中銀盃 口磨白菜一品 會軟船一品 各雙英

施凍豆腐一品 會月不一品 酒煮豆腐一品 栗子白菜一品 此三號銀盃 香茶炒豆腐腦一品

糖溜菜姑一品磨加意面筋一品溜菜一品蘋果茄一品豆腐一品四號麵
此六品口磨羅汗

面筋一品略蓬菜炒芽豆一品炒鹹食一品面筋丁果子醬一品磨面筋糊白菜一品青炒

干子絲一品醃菜花炒玉蘭元一品五香豆腐干一品八寶果羹一品此八品碟菜

馬蹄燒餅油炸羔甜油炸果咸油炸果 綠泥額脯 素煮鮮餅

隨送送米湯老米膳 早粥梗米膳甜漿粥 果子粥 玉米仁粥

克食二桌鮮餅五品菜二品奶子一品共桌鹽食四盤內有三大盤一桌

早膳後

上 安 燻肘花一品小肚一品燒餅一品粥三品小菜四品

早膳後在

養心殿伺候

攝政王曹羔奶油饅各一品燒餅油炸果各一品粥一品小菜四品

養心殿進晚膳用黑漆膳桌擺

羊肉元湯二品^{銀盤} 後送野意鍋子燒五香羊肚絲二品羊肉元燒蘿蔔一品黃

燭羊肉一品肉絲燒菠菜二品羊肉元燒凍豆腐略變菜豆芽一品^{此三號銀盤} 鴨條溜海

冬一品鴨條溜骨髓一品鴨丁溜白仙米一品黃花煎丸子一品^{此四號銀盤} 肉丁燭略變

菜一品肉元燭冬筍一品炒肉末一品小肚一品韭黃炒肉一品山總丁炒醬瓜丁一品炸春

饅二品炒總蛋花一品鹽肘花一品鹽肝一品^{此十品銀盤}

元鴨二品白煮寒動二品^{銀盤} 蒸燒肥鵝一品^{銀盤}

饅饅二品小開花饅首一白蜂蜜一品^{此二品黃瓷盤}

隨送遊不湯老米膳早稻梗米膳果子粥 玉米仁粥 糯米粥

上進素悅膳一桌

三鮮一品^{大件} 蘇會一品^{大件} 豆腐白菜一品油煮豆腐一品炸豆腐絲燒菠菜一

品面筋絲燒海山一品^{此中銀盤} 後送蘇會豆腐一品熱鬧雜會一品^{此中銀盤} 磨燒白菜一

品會軟船一品略變菜燒凍豆腐一品會冒不品油煮豆腐一品栗子白菜一品