

再现中华美食圣经《随园食单》

体大思精 堪称古今中外食经中的伟构

再现随园食单

张文彦◎主编 周秀来◎副主编



北京科学技术出版社





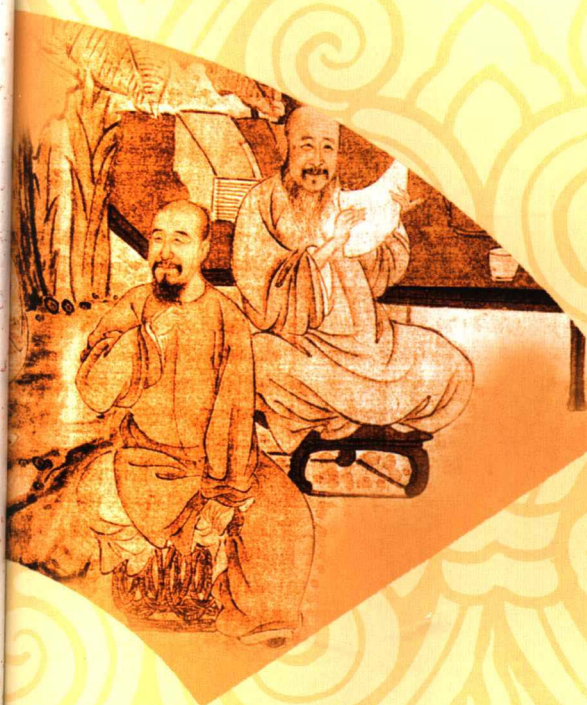
张文彦◎主编

周秀来◎副主编

再现随园食单

九四夏

郭殿瑞



北京科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

再现随园食单 / 张文彦主编, 周秀来副主编. —北京: 北京科学技术出版社, 2007. 1

ISBN 978-7-5304-3452-9

I. 再… II. ①张…②周… III. ①烹饪—中国—清代②食谱—中国—清代 IV. TS972.117

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 152471 号

再现随园食单

主 编: 张文彦

副 主 编: 周秀来

责任编辑: 朱 琳 王 藏

整体设计: 清水设计工作室

出 版 人: 张敬德

出版发行: 北京科学技术出版社

社 址: 北京西直门南大街 16 号

邮 编: 100035

电话传真: 0086-10-66161951(总编室)

0086-10-66113227(发行部) 0086-10-66161952(发行部传真)

电子信箱: bjkjpress@163.com

网 址: www.bkjpress.com

经 销: 新华书店

印 刷: 北京博海升彩色印刷有限公司

开 本: 787mm×1092mm 1/16

印 张: 30.125

版 次: 2007 年 2 月第 1 版

印 次: 2007 年 2 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5304-3452-9/Z · 1171

定 价: 268.00 元



京科版图书, 版权所有, 侵权必究。
京科版图书, 印装差错, 负责退换。

序

诗人^[1]美周公^[2]而曰“笾豆有践。^[3]”恶凡伯而曰“波䟽斯稗。”^[4]古之于饮食也，若是重乎！他若《易》称鼎亨^[5]，书称盐梅^[6]，《乡党》、《内则》琐琐言之^[7]。孟子虽贱饮食之人^[8]，而又言饥渴未飧得饮食之正。可见凡事须求一是处，都非易言。《中庸》曰“人莫不饮食也，鲜飧知味也。”《典论》曰“一世长者知居处^[9]，三世长者知服食。”古人进鰾离肺^[10]，皆有法焉，未尝苟且。予^[11]与人歌而善，必使反之，而后和之。圣人于一艺之微，其善取于人也如是。余雅慕此旨，每食于某氏而饱，必使家厨注波灶觚^[12]，执弟子之礼。四十年来，颇集众美。有学就者，有十分中得六七者，有仅得二三着，亦有竟失传者。余都问其方略，集而存之，虽不甚省记^[13]，亦载某家某味，以志景行^[14]。自觉好学之心，理宜如是。虽死法不足以限生厨，名手作书亦多出入，未可专求于故纸^[15]，然飧率由旧章，终无大谬；临时制具，亦易指名。或曰^[16]：“人心不同，各如其面，予^[17]飧必天下之口皆予之口乎^[18]？”曰：“执柯以伐柯^[19]，其则不远。吾虽不飧强天下之口与吾同嗜，而姑且推己及物^[20]，则食饮虽微，而吾于忠恕之道^[21]则已尽矣，吾何憾哉！”若夫《说郛》^[22]所载饮食之书三十余种，眉公、笠翁亦有陈言^[23]，曾亲试之，皆阙于鼻而誓于口^[24]，大半陋儒附会，吾无取焉。

注释：

[1] 诗人：这里指《诗经》的作者。

[2] 周公：西周初期政治家。姬姓，名旦，周武王之弟。武王死后，成王年幼，由他摄政。历史上通称他为周公。

[3] 笾豆有践：《诗经·豳风·伐柯》中的诗句。笾、豆是古代盛放食物的器皿。笾为竹编，盛放果实之类；豆用木制，盛放咸菜、肉酱和湿的食物。笾、豆也有用铜或陶制的。践，排列成行。整句意为饮宴吃饭时，盛载着各种食物的美器，摆得有序有列，整整齐齐。袁枚认为这句诗是用以赞颂周公治国有方。

[4] 波䟽斯稗：《诗经·大雅·召旻》中的诗句。原句为“波䟽斯稗，胡不自替？”䟽，粗粝的粮食。稗，精细的粮食。替，意为废。凡伯是周幽王时的权臣。整句的大意是由于憎恶凡伯治国无能，该吃粗粮却在吃细粮。（意思是不管粗粮细



再现
随园
食单·

序

粮，他都不配吃。犹如今天骂人“白吃饱”。)

[5] 鼎：古代炊具。亨：即烹，指烧煮食物。

[6] 盐梅：见《尚书·说命》“若作和羹，尔唯盐梅。”这是商代殷高宗任命傅说为丞相时所说的两句名言。上古调味主要是咸酸两味，咸味用盐，酸味用梅，后泛指烹饪须五味调和。这句话后用来比喻善于治国的好丞相。唐诗有颂扬丞相的诗句“盐梅金鼎美调和。”

[7] 《乡党》、《内则》琐琐言之：《论语·乡党》记载了孔子关于饮食的论述。《礼记·内则》记载了周代的饮食制度。

[8] 孟子曰贱饮食之人：见《孟子·告子章句上》。孟子鄙视追求饮食之人，视厨事为庖人的“贱役”。认为“饮食之人，则人贱之矣。为其养小以失大也。养其小者为小人，养其大者为大人。”这“大人”即“君子”，“君子食无求饱，居无求安。敏于事而慎于言，就有道而正焉。”“君子远庖厨，凡有血气之类，弗身践也”，君子是不能身践厨作之地的。

[9] 一世：一代。长者：显贵者。

[10] 进鰠离肺：出于《仪礼》和《礼记》。鰠，指鱼的脊背。肺，这里指猪牛羊之肺。古时规定用鱼和肺作为祭品进献时，鱼脊要朝向享用者，割肺要连带着心。

[11] 予：古代作多种称呼，其一是尊称有学问有爵位的名人，这里指孔子。

[12] 灶觚：觚（音 gū），酒器。这里的“灶觚”指厨房。

[13] 省记：省意为审。省记，详细记载。

[14] 景行：令人钦佩的德行。

[15] 故纸：旧书。

[16] 或曰：有的人说。

[17] 予：尊称，意为“您”。

[18] 能使天下之口皆子之口乎：意为“怎么能使众人的口味都与你相同呢？”

[19] 执柯以伐柯：握着斧柄砍出一个斧柄，意为照着样子去做。出自《诗经·幽风·伐柯》。柯，斧柄。

[20] 推己及物：把自己喜爱的传给别人。

[21] 忠恕之道：忠，尽己之心，教人以善。恕，己所不欲，勿施于人。

[22] 《说郛》：元末陶宗仪编的一部笔记丛书，共一百卷。其中饮食方面的三十余处。

[23] 眉公：明文学家陈继儒，号眉公，华亭（今上海松江）人，著有《眉公全集》。笠翁：清代著名作家李渔，号笠翁，著有《闲情偶记》十六卷。他们的著作里都记述了饮食方面的事。陈言：意为陈述。

[24] 闾（音 è）于鼻而螫于口：形容菜肴的味道刺鼻涩嘴。



前言

袁枚在18世纪中叶写成的《随园食单》是中国古代烹饪理论与实践的集大成者。它第一次全面而系统地总结了古代中国烹饪所取得的成就，记载了乾隆时期流行于我国南北各地（以江浙为主）的三百多种菜肴点心，是一笔极为珍贵的文化遗产，二百多年来被餐厨界奉为“圣经”。但由于习俗的嬗递、用料的变化、某些技法的失传以及语言的隔膜，今天的人们已经难窥全貌。为了使这份宝贵遗产发扬光大，并使之为提高国民的生活质量服务，我们组织有关专家教授和技术人员实施了这项浩大的再现工程，对书中所涉及的389种菜肴点心（原目录为326种）逐一进行研究复制，使其以原貌再现于世。

与已出版的相关书籍比较，本书具有以下特点：

(1) 全。至今没有一部能反映《随园食单》全貌的著作，本书填补了这一空白。已有的相关出版物都是一些选集，有的只有译文没有注释；有的有注释没有译文；有的只试制了其中的一部分品种。本书则将全部菜点品种逐一进行了再现。这是其他相关出版物没有做到的。

(2) 深。本书的精华部分是对每个品种的解析，对该品种的发展沿革、营养价值、技法得失，对用料的产地、质地、上市期及食疗价值等相关知识进行了广泛而深入的评述和分析。这也是其他相关出版物没有做到的。

(3) 图文并茂。本书本着“绝对忠实于原著”的精神，对原著所涉及的所有菜点进行了复制，并全部拍成彩图，配以详细的制作过程说明，使读者得到直观而全面的认识。这是其他相关出版物没有做到的。

本书以直观的形式再现《随园食单》并探讨了“随园菜”的发展演变，对于研究中国饮食文化、中国烹饪发展史，研究清代中期烹饪原料、调料、技法的发展状况，研究当时的民风民俗尤其是官府人家的饮食好尚，都有重要的参考价值。

对于从事餐饮业、烹饪界的专业人员和烹饪爱好者来说，本书具有重要的实用价值和珍贵的收藏价值；对当今盛行的仿古菜、官府菜、私家菜等具有正本清源的指导意义。

对于从事腌渍、酿造等食品工业研究的专业工作者有重要的参考价值。

《随园食单》共分十四单，其中“珍品再现”部分是菜点谱的十个单，其余四

单（须知单、戒单、饭粥单、茶酒）进行了注释和解析。

某点单的编写体例分为“原文、珍品再现、解析”三部分。

其中有23个品种只涉及原料，未涉及某品。对这部分品种，我们采取了较为慎重的态度，有通用制法的，将其列出以备参考；对已经失传或制法不详的进行了试制或说明。

须知单、戒单、饭粥单、茶酒单的编写体例分为“原文、注释、解析”三部分。

本书编写分工情况如下：

张文彦负责全书的策划、组织、审校，并负责羽族单、水族无鳞单“珍品再现”、“解析”的编写；

周秀来负责全书的统稿、修改工作，并负责随园食单序、须知单、戒单、茶酒单、饭粥单的“注释、解析”和点心单“珍品再现、解析”的编写；

张铁元负责海鲜单、江鲜单、杂牲单“珍品再现、解析”的编写；

冯志伟负责特牲单、水族有鳞单“珍品再现、解析”的编写；

白常继负责杂素菜单、小菜单“珍品再现、解析”的编写，同时负责全书珍品再现的筹备工作；

果石毅、李春志负责全书图片的拍摄工作；

王文桥对全书的编写进行了指导；

曾凤茹负责须知单中服务部分的编写；

焦明耀、苑树堂、李正龙对“珍品再现”进行了现场技术指导；

王文桥、王燕、王瑞秋、左东黎、刘长梅、朱琳、汪昕参加了研讨修改工作。

除上述同志外，参加“珍品再现”工作的还有：王志强、董晓辉、李海燕、孙丽芬、王玲、王自琴、王万龙、王剑、王辉、丁海涛、马涛、李金成、朱振亚、李红斌、胡绪夏、胡超、李彦位、李彦杰、乔鸿钧、李涛、韩应成、姜海涛、贺红亮、刘光勇、许天明、张敬月、朱玉旺、施玉海、刘涛、王三军等。

编写后的定稿由专家组共同研讨完成。

“珍品再现”的制作工作得到了北京南北一家饭庄、天地一家饭庄、神农庄园酒店和太原嘉润饭店等单位的鼎力支持。

由于我们的水平有限及历史变迁、资料短缺等原因，失误之处在所难免，敬请广大读者给予指正。

袁枚与《随园食单》（代序）

孔子曰：“人莫不饮食也，鲜能知味也。”俗话说：“三辈子做官，学会吃喝穿。”都是说虽然人人每日三餐地吃，但真正懂得饮食之道，并说出其中门道的人很少。袁枚就是一位历史上著名的美食鉴赏家，他的《随园食单》能带领我们一窥饮食之道。

袁枚（1716~1798），字子才，号简斋，别称“通天神狐”，浙江钱塘人，学者、诗人、烹饪鉴赏家。他是乾隆时进士，入过翰林，做过溧水、江浦、江宁等地知县；四十岁即辞官归隐，侨居江宁，在小仓山筑“随园”著书立说，故又称“随园先生”。袁枚少秉异才，饱读诗书，学识深厚，兴趣广博，与清代大学问家纪晓岚齐名，有“南袁北纪”之誉。他的著述除《小仓山房集》、《随园诗话》、《随园随笔》、《子不语》外，还有为烹饪研究者推崇的《随园食单》。

介绍我国古代烹饪理论的代表作当推《随园食单》。袁枚继承《礼记·内则》《论语·乡党》遗风，吸取前人经验，向当时的官府、民间、市肆名厨虚心学习讨教，写出了这部划时代的烹饪论著。对各种烹饪经验兼收并蓄，将各地风味特点汇融一册，有具体的操作过程，也有抽象的理论阐述，它密切联系烹饪实际，把我国古代的烹饪理论推向发展的高峰。由于深入浅出，道理说得透彻，读者很容易举一反三，受到启发。

作为名士和美食鉴赏家的袁枚，爱吃也懂得吃，他在与友人的书信中阐述了自己的美食观：“昔何曾日食万钱，犹嫌无下箸处，人多怪其侈。余以为世之知钱者多，知味者少，故何曾蒙此恶声。”他说：“饮食之道，不可以随从，尤不可以务名。尝谓燕窝鱼翅，虚名之士也，盗他味为己味。鸡鸭鱼豚，豪杰之材也，卓然有自立之味，各成一家。”“工于制菜者，所用之物不过鸡猪鱼鸭”，并不一定非得山腴水饔。他的这些观点确实令人耳目一新。为了证明自己的观点，他在《随园食单》中选入的绝大多数是用普通原料制成的美味佳肴。他总结了不少市肆、寺院肴馔的经验，收集了很多官宦人家的美味，满汉食馔均有，四方风味皆致。既有当时前人的经验，又有当时名厨的经验，又有他本人的创见，从各个角度按烹饪的全过程，全

面、系统、深刻地阐述了烹饪法则，自成一家之说。当时的缙绅之家都以自己的肴馔能列入《随园食单》为尚，各地庖人以自己的手艺能得到袁枚的评品为荣。此书在当时就是厨房中不可缺少的指导书。

《随园食单》刊行于乾隆五十七年（1792），全书约4万字。书中包括烹饪原理和名菜介绍两大部分。原理部分列须知单和戒单两章，作者先从下厨基本知识入手，相继论述了“先天”、“作料”、“洗刷”、“调剂”、“搭配”、“独用”、“火候”、“色臭”、“迟速”、“变换”、“器皿”、“上菜”、“时节”、“多寡”、“洁净”、“用纤”、“选用”、“疑似”、“补救”和“本分”等20个“须知”，讲清基本原理和操作方法；然后依据鼎俎实践，提出“14戒”（外加油、同锅熟、耳餐、目食、穿凿、停顿、暴殄、纵酒、火锅、强让、走油、落套、混浊和苟且）制定出做菜规程和禁忌事项，纠正行厨的偏颇。“20须知”和“14戒”破立结合，实用性突出。鼎中之变，精微难言，袁枚以他的生花之笔，把许多厨师只能意会不能言传的经验整理成系统的理论，两百多年来一直在厨膳行业发挥着积极的指导作用，成为了厨师的行规和职业指南，被誉为厨界圣经。

这部书的菜谱部分，由海鲜单、江鲜单、特牲单、杂牲单、羽族单、水族有鳞单、水族无鳞单、杂素菜单、小菜单、点心单、饭粥单和茶酒单共12章组成，记录了14世纪到18世纪流行于江、浙、粤、桂、京、鲁等地缙绅人家的特色风味菜326种（实为384个），并抓住烹制关键予以评价，确实具有真知灼见。

袁枚记菜谱也是与众不同的。其一，制法不是面面俱到，而是交代关键，使人一看就能掌握要领。其二，不仅记下某点的原料、制法和风味，而且大都注明是何地何家的名馔，有传名的作用。其三，对所记的某点，作者不但品尝过，有时还目睹了制作的全过程，真实可信。其四，记下一种某点后，常同类似的某点比较，从而判定优劣。其五，既记高档菜，也记中档菜，还记低档菜，只要具备独特风韵，均可上书。其六，有话则长，无话则短，没有条条框框，清新耐读。

书中提供的理论大都是他从实践中向厨师们学来的。“余……每食于某氏而饱，必使家厨注波灶觚，执弟子之礼。四十年来，颇集众美。”录必有据，有感而发。使得《随园食单》的评论色彩很浓，较之其他食书高出一筹。

此外，这部食书娓娓道来，如话家常。作者完全不似学富五车的儒学大师，倒像一个爱谈吃喝的市井小民。这种活泼宽松的笔调，为全书增添了光泽，使之雅俗共赏，更易流传。

《随园食单》是一部有世界影响的烹饪专著。在两百多年前，还找不到第二本像《随园食单》这样优秀的烹饪理论专著。此书问世后，书肆一版再版，有的改头换面以别的名义刊出（如《卫生食谱》之类）；不少厨师手抄秘传，奉为至宝。《调鼎集》就收录了《随园食单》的不少段落。此书影响所及已越出国界。日本的《中馈

录》(即“烹饪书”的意思)基本上是照《随园食单》的体系写的。日本的青木正儿还将其译成日文。

还有一点要提及的是,在中国封建社会有一种反常现象,即一方面有不断蓬勃发展的“吃”的文化,另一方面却是十分欠缺的文字记录和有关研究。在“君子远庖厨”的社会氛围中,“饮食之人”是遭人鄙薄的“小人”,厨作是“贱民”所从事的下作之业。袁枚写作《随园食单》是抱着任人笑骂的“狂士”态度来写的,是很需要一点“离经叛道”的勇气的。两千年来,关于中国饮食文化与烹饪技艺的文字记载,不仅数量上很少,而且大多是文人墨客浮泛粗陋的游戏之笔,难以按实求骥。袁枚的《随园食单》在其中如鹤立鸡群,显得尤为难能可贵。

周秀来

2006年8月2日

目 录

序

壹·须知单

一、先天须知	〇〇二
二、作料须知	〇〇三
三、洗刷须知	〇〇四
四、调剂须知	〇〇五
五、配搭须知	〇〇六
六、独用须知	〇〇七
七、火候须知	〇〇八
八、色臭须知	〇〇九
九、迟速须知	〇〇九
十、变换须知	〇一〇
十一、器具须知	〇一一
十二、上菜须知	〇一二
十三、时节须知	〇一三
十四、多寡须知	〇一四
十五、洁净须知	〇一五
十六、用纤须知	〇一五
十七、选用须知	〇一六
十八、疑似须知	〇一七
十九、补救须知	〇一八
二十、本份须知	〇一八

贰·戒单

一、戒外加油	〇二一
二、戒同锅熟	〇二一
三、戒耳餐	〇二一
四、戒目食	〇二二
五、戒穿凿	〇二三
六、戒停顿	〇二四
七、戒暴殄	〇二五
八、戒纵酒	〇二六
九、戒火锅	〇二七
十、戒强让	〇二八
十一、戒走油	〇二八
十二、戒落套	〇二九
十三、戒混浊	〇三〇
十四、戒苟且	〇三一

叁·海鲜单

一、燕窝	〇三三
1. 燕窝三鲜汤	〇三三
2. 笋尖燕窝汤	〇三四
3. 杨明府冬瓜燕窝	〇三五
二、海参三法	〇三六
1. 红煨海参	〇三六
2. 钱观察拌海参丝	〇三七

3. 笋蕈海参羹 ○三八
 4. 蒋侍郎煨海参 ○三九
三、鱼翅二法 ○四〇
 1. 煨鱼翅 ○四〇
 2. 鸡汤氽鱼翅 ○四一
四、鳆鱼 ○四二
 1. 杨中丞鳆鱼豆腐 ○四二
 2. 庄太守鳆鱼煨鸭 ○四三
五、淡菜 ○四四
 1. 淡菜煨肉 ○四四
 2. 酒炒淡菜 ○四五
六、海堰 ○四六
 海堰蒸蛋 ○四六
七、乌鱼蛋 ○四七
 龚司马煨乌鱼蛋 ○四七
八、江瑶柱 ○四八
 江瑶柱蒸瓜脯 ○四八
九、蛎黄 ○四九
 蛎黄羹 ○四九

肆·江鲜单

- 一、刀鱼二法** ○五一
 1. 清蒸刀鱼 ○五一
 2. 煨刀鱼片 ○五二
 3. 陶大太煎刀鱼 ○五三
二、鲥鱼 ○五三
 1. 清蒸鲥鱼 ○五四
 2. 煎鲥鱼 ○五五
三、鲟鱼 ○五六
 1. 唐氏炒鲟鱼片 ○五六
 2. 姜汁煨鲟鱼 ○五七
四、黄鱼 ○五八
 1. 烧黄鱼 ○五八

2. 黄鱼羹 ○五九
五、斑鱼 ○六〇
 鸡汤煨斑鱼 ○六〇
六、假蟹 ○六二
 赛螃蟹 ○六二

伍·特牲单

- 一、猪头二法** ○六四
 1. 炖猪头 ○六四
 2. 蒸猪头 ○六五
二、猪蹄四法 ○六六
 1. 红枣煨蹄膀 ○六六
 2. 虾米煨蹄膀 ○六七
 3. 走油蹄 ○六七
 4. 钱观察神仙肉 ○六八
三、猪爪、猪筋 ○六九
 鸡汤煨猪手 ○六九
四、猪肚二法 ○七〇
 1. 油爆猪肚 ○七〇
 2. 水煮白肚 ○七一
 3. 酱肚 ○七二
五、猪肺二法 ○七三
 1. 汤少宰芙蓉肺 ○七三
 2. 鸡汤煨肺片 ○七四
六、猪腰 ○七四
 煨猪腰 ○七五
七、猪里肉 ○七六
 谢太守肉片汤 ○七六
八、白片肉 ○七七
 白片肉 ○七七
九、红煨肉三法 ○七八
 1. 酱烧肉 ○七八
 2. 红烧肉 ○七九

- | | | | |
|-----------|-----|-------------|-----|
| 3. 酒煨肉 | ○七九 | 2. 韭菜炒肉丝 | ○九七 |
| 十、白煨肉 | ○八〇 | 二十六、炒肉片 | ○九八 |
| 1. 葱椒白煨肉 | ○八〇 | 炒肉片 | ○九八 |
| 2. 茴香白煨肉 | ○八一 | 二十七、八宝肉圆 | ○九九 |
| 十一、油灼肉 | ○八二 | 八宝肉圆 | ○九九 |
| 油灼肉 | ○八二 | 二十八、空心肉圆 | —〇〇 |
| 十二、干锅蒸肉 | ○八三 | 空心肉圆 | —〇〇 |
| 干锅蒸肉 | ○八三 | 二十九、锅烧肉 | —〇一 |
| 十三、盖碗装肉 | ○八四 | 锅烧肉 | —〇一 |
| 盖碗蒸肉 | ○八四 | 三十、酱肉 | —〇二 |
| 十四、磁坛装肉 | ○八五 | 酱肉 | —〇二 |
| 瓷坛焖肉 | ○八五 | 三十一、糟肉 | —〇三 |
| 十五、脱沙肉 | ○八六 | 糟肉 | —〇三 |
| 脱沙肉 | ○八六 | 三十二、暴腌肉 | —〇三 |
| 十六、晒干肉 | ○八七 | 暴腌肉 | —〇三 |
| 晒干肉 | ○八七 | 三十三、尹文端公家风肉 | —〇四 |
| 十七、火腿煨肉 | ○八八 | 尹文端公家风肉 | —〇五 |
| 火腿煨肉 | ○八八 | 三十四、家乡肉 | —〇六 |
| 十八、台鲞煨肉 | ○八九 | 家乡肉 | —〇六 |
| 台鲞煨肉 | ○八九 | 三十五、笋煨火肉 | —〇七 |
| 十九、粉蒸肉 | ○九〇 | 笋煨火肉 | —〇七 |
| 江西粉蒸肉 | ○九〇 | 三十六、烧小猪 | —〇八 |
| 二十、熏煨肉 | ○九一 | 1. 烤乳猪 | —〇八 |
| 吴广文熏煨肉 | ○九一 | 2. 蒸乳猪 | —〇九 |
| 二十一、芙蓉肉 | ○九二 | 三十七、烧猪肉 | —一〇 |
| 芙蓉肉 | ○九二 | 烤猪肉 | —一〇 |
| 二十二、荔枝肉 | ○九三 | 三十八、排骨 | —一一 |
| 荔枝肉 | ○九三 | 烤猪排 | —一一 |
| 二十三、八宝肉 | ○九四 | 三十九、罗蓑肉 | —一二 |
| 八宝肉 | ○九四 | 罗蓑肉 | —一二 |
| 二十四、菜花头煨肉 | ○九五 | 四十、端州三种肉 | —一三 |
| 菜花头煨肉 | ○九五 | 1. 锅烧白肉 | —一三 |
| 二十五、炒肉丝 | ○九六 | 2. 凉拌肉 | —一三 |
| 1. 清炒肉丝 | ○九六 | 四十一、杨公圆 | —一四 |

杨公园	一一四
四十二、黄芽菜煨火腿	一一五
黄芽菜煨火腿	一一五
四十三、蜜火腿	一一六
蜜火腿	一一六

陆·杂牲单

一、牛肉	一一八
清炖牛肉	一一八
二、牛舌	一一九
煨牛舌	一一九
三、羊头	一二〇
白水羊头	一二〇
四、羊蹄	一二一
1. 红烧羊蹄	一二一
2. 白煮羊蹄	一二二
五、羊羹	一二三
羊羹	一二三
六、羊肚羹	一二五
羊肚羹	一二五
七、红煨羊肉	一二六
红煨羊肉	一二六
八、炒羊肉丝	一二七
炒羊肉丝	一二七
九、烧羊肉	一二八
烤羊肉	一二八
十、全羊	一二九
十一、鹿肉	一三〇
1. 烤鹿肉	一三一
2. 炖鹿肉	一三二
十二、鹿筋二法	一三三
1. 清炖鹿筋	一三三
2. 红烧鹿筋	一三四

十三、獐肉	一三五
煨獐肉	一三五
十四、果子狸	一三六
蒸果子狸	一三六
十五、假牛乳	一三七
假牛乳	一三七
十六、鹿尾	一三八
蒸鹿尾	一三八

柒·羽族单

一、白片鸡	一四〇
白片鸡	一四〇
二、鸡松	一四一
鸡松	一四一
三、生炮鸡	一四二
生炮鸡	一四二
四、鸡粥	一四三
鸡粥	一四三
五、焦鸡	一四四
杨中丞焦鸡	一四四
六、捶鸡	一四五
高太守捶鸡	一四五
七、炒鸡片	一四六
酱瓜炒鸡片	一四六
八、蒸小鸡	一四七
蒸小鸡	一四七
九、酱鸡	一四八
酱鸡	一四八
十、鸡丁	一四八
爆炒鸡丁	一四八
十一、鸡圆	一五〇
臧鸡圆	一五〇
十二、蘑菇煨鸡	一五一

口蘑煨鸡	一五一	二十九、野鸡五法	一六八
十三、梨炒鸡	一五二	1. 烤野鸡卷	一六九
雪梨炒鸡片	一五二	2. 炒野鸡丁	一六九
十四、假野鸡卷	一五三	3. 芹菜拌野鸡丝	一七〇
假野鸡卷	一五三	4. 蒸煨野鸡	一七一
十五、黄芽菜炒鸡	一五四	5. 野鸡片火锅	一七二
黄芽菜炒鸡	一五四	三十、赤炖肉鸡	一七二
十六、栗子炒鸡	一五五	赤炖肉鸡	一七三
栗子炒鸡	一五五	三十一、蘑菇煨鸡	一七三
十七、灼八块	一五六	蘑菇煨鸡	一七四
灼八块	一五六	三十二、鸽子	一七四
十八、珍珠团	一五七	火腿煨鸽子	一七五
珍珠团	一五七	三十三、鸽蛋	一七六
十九、黄芪蒸鸡治瘵	一五七	煨鸽蛋	一七六
黄芪蒸鸡	一五八	三十四、野鸭	一七六
二十、卤鸡	一五九	1. 包道台雪梨野鸭片	一七七
卤鸡	一五九	2. 蒸野鸭	一七七
二十一、蒋鸡	一六〇	三十五、蒸鸭	一七八
蒋鸡	一六〇	魏太守蒸鸭	一七九
二十二、唐鸡	一六一	三十六、鸭糊涂	一八〇
唐鸡	一六一	鸭糊涂	一八〇
二十三、鸡肝	一六二	三十七、卤鸭	一八一
醋烹鸡肝	一六二	杨公卤鸭	一八一
二十四、鸡血	一六三	三十八、鸭脯	一八二
鸡血羹	一六三	焖烧鸭脯	一八二
二十五、鸡丝	一六四	三十九、烧鸭	一八三
1. 芥末拌鸡丝	一六四	冯观察叉烧鸭	一八三
2. 炒生鸡丝	一六四	四十、挂卤鸭	一八三
二十六、糟鸡	一六六	金陵挂卤鸭	一八四
糟鸡	一六六	四十一、干蒸鸭	一八五
二十七、鸡肾	一六七	何星举干蒸鸭	一八五
煨鸡腰	一六七	四十二、野鸭团	一八六
二十八、鸡蛋	一六七	孔公野鸭团	一八六
雀肉蒸蛋	一六八	四十三、涂鸭	一八七

徐鸭	一八七
四十四、煨麻雀	一八八
煨麻雀	一八八
四十五、煨鹌鹑黄雀	一八九
沈观察煨黄雀	一八九
四十六、云林鹅	一九〇
云林鹅	一九〇
四十七、烧鹅	一九一

捌·水族有鳞单

一、边鱼	一九四
1. 清蒸边鱼	一九四
2. 假鲥鱼	一九五
二、鲫鱼	一九六
1. 清蒸鲫鱼	一九六
2. 煎鲫鱼	一九七
3. 美味鲫鱼羹	一九八
4. 酥鲫鱼	一九九
三、白鱼	二〇〇
1. 干蒸白鱼	二〇〇
2. 酒酿糟白鱼	二〇〇
四、季鱼	二〇二
滑炒季鱼片	二〇二
五、土步鱼	二〇三
1. 干煎塘鳢鱼	二〇三
2. 清汤塘鳢鱼	二〇四
3. 清蒸塘鳢鱼	二〇五
4. 原味蒲鱼羹	二〇六
六、鱼松	二〇七
酥脆鱼松	二〇七
七、鱼圆	二〇八
鲜美鱼圆汤	二〇八

八、鱼片	二〇九
爆炒青鱼片	二〇九
九、连鱼豆腐	二一〇
鲢鱼豆腐	二一〇
十、醋搂鱼	二一一
醋搂鱼	二一一
十一、银鱼	二一二
1. 鸡汤煨银鱼	二一三
2. 炒银鱼	二一四
十二、台鲞	二一五
台鲞煨肉	二一五
十三、糟鲞	二一六
糟鲞	二一六
十四、虾子勒鲞	二一七
虾子勒鲞	二一七
十五、鱼脯	二一八
苏州鱼脯	二一八
十六、家常煎鱼	二一九
家常煎鱼	二一九
十七、黄姑鱼	二二〇
酒蒸黄姑鱼	二二〇

玖·水族无鳞单

一、汤鳗	二二三
1. 清炖鳗鱼	二二三
2. 雪菜汤鳗	二二三
3. 顾比部干煨鳗	二二四
4. 家分司蒸鳗	二二五
二、红煨鳗	二二六
朱分司红煨鳗	二二六
三、炸鳗	二二七
炸煨鳗	二二七
四、生炒甲鱼	二二八

魏太守生炒甲鱼	二二八
五、酱炒甲鱼	二二九
杭州酱炒甲鱼	二二九
六、带骨甲鱼	二三〇
带骨甲鱼	二三〇
七、青盐甲鱼	二三一
唐静翰青盐甲鱼	二三一
八、汤煨甲鱼	二三二
吴竹珩汤煨甲鱼	二三二
九、全壳甲鱼	二三三
杨参将全壳甲鱼	二三三
十、鳝丝羹	二三四
鳝丝羹	二三四
十一、炒鳝	二三五
炒鳝	二三五
十二、段鳝	二三六
段鳝	二三六
十三、虾圆	二三七
1. 鸡汤氽虾圆	二三七
2. 炒虾圆	二三八
3. 紫菜拌虾肉	二三八
十四、虾饼	二三九
虾饼	二三九
十五、醉虾	二四〇
醉虾	二四〇
十六、炒虾	二四一
1. 韭菜炒虾	二四二
2. 雪菜炒虾	二四二
3. 捶虾	二四三
十七、蟹	二四四
煮蟹	二四四
十八、蟹羹	二四五
蟹羹	二四五
十九、炒蟹粉	二四六

炒蟹粉	二四六
二十、剥壳蒸蟹	二四七
杨兰坡蒸蟹	二四七
二十一、蛤蜊	二四八
1. 韭菜炒蛤蜊肉	二四八
2. 蛤蜊汤	二四九
二十二、蚶	二五〇
1. 醉蚶	二五〇
2. 蚶子汤	二五一
3. 蚶子羹	二五二
二十三、车螯	二五二
1. 车螯炒肉片	二五三
2. 鸡汤车螯干	二五四
3. 煎车螯饼	二五四
二十四、程泽弓蛭干	二五四
程泽弓蛭干	二五四
二十五、炒鲜蛭	二五五
1. 炒鲜蛭	二五五
2. 何春巢蛭汤豆腐	二五六
二十六、水鸡	二五七
1. 红烧水鸡	二五七
2. 炒水鸡	二五七
二十七、熏蛋	二五八
熏蛋	二五九
二十八、茶叶蛋	二六〇
茶叶蛋	二六〇

拾·杂素单

一、蒋侍郎豆腐	二六二
蒋侍郎豆腐	二六二
二、杨中丞豆腐	二六三
杨中丞豆腐	二六三
三、张恺豆腐	二六四