

中国烹饪古籍丛刊

造
洋
飯
書

中國商業出版社

中国烹饪古籍丛刊

造 洋 饭 书

邓 立 注释
李秀松

中国商业出版社



责任编辑 陈耀昆 黄琳

中国烹饪古籍丛刊

遗 洋 饭 书

邓 立 注释
李秀松

中国商业出版社出版

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售
北京昌平县印刷厂印刷

787×1092毫米 32开 2.375印张 38千字
1986年2月第1版 1987年2月北京第1次印刷
印数：1—5,000册
统一书号：11237·021 定价：0.55元

《中国烹饪古籍丛刊》出版说明

国务院一九八一年十二月十日发出的《关于恢复古籍整理出版规划小组的通知》中指出：古籍整理出版工作“对中华民族文化的继承和发扬，对青年进行传统文化教育，有极大的重要性。”根据这一精神，我们着手整理出版这部丛刊。

我国的烹饪技术，是一份至为珍贵的文化遗产。历代古籍中有大量饮食烹饪方面的著述，春秋战国以来，有名的食单、食谱、食经、食疗经方、饮食史录、饮食掌故等著述不下百种；散见于各种丛书、类书及名家诗文集的材料，更是不胜枚举。为此，发掘、整理、取其精华，运用现代科学加以总结提高，使之更好地为人民生活服务，是很有意义的。

为了方便青年阅读，我们对原书加了一些注释，并把部分文言文译成现代汉语。这些古籍难免杂有不符现代科学的东西，但是，为尽量保持原貌原意，译注时基本上未加改动；有的地方作了必要的说明，希望读者本着“取其精华，去其糟粕”的精神用以参考，编者水平有限，错误之处，请读者随时指正，以便修订。

中国商业出版社

本书简介

《造洋饭书》是上海美国基督教会出版社于1909年，即清宣统元年出版的。作者佚名。原书封面未用清朝年号，而署“耶稣降世一千九百零九年”，是基督教会为适应外国传教士吃西餐的需要和培训厨房人员而编写的。

此书开头有一篇《厨房条例》，着重讲饮食卫生的重要性；以下是各类西餐菜点食谱，计二十五章，二百六十七个品种或半成品，外加四项洗涤法。大部品种都列出用料和制作方法，有的品种，像是中西合璧的，如用大米作原料做“朴定饭”。书中的译名，与今天常用的不同，如“小苏打”译成“嘶哒”，“咖啡”译成“磕肥”等。书后还附有英文索引。

中国和外国、东方和西方的饮食文化，和世界文化的其他部门一样，早就随着商业、交通、传教、外文活动的开展而逐步交流。有鉴于这本书是西方饮食烹饪相当系统地传入中国的较早记载，所以我们也把它列入《中国烹饪古籍丛刊》，供烹饪史研究者的参考。

这个注释本以上海美华书馆1909年重印本为底本。

目 录

厨房条例.....	(1)	面皮.....	(28)
汤.....	(2)	朴定.....	(29)
鱼.....	(4)	甜汤.....	(34)
肉.....	(6)	杂类.....	(36)
蛋.....	(14)	馒头.....	(39)
小汤.....	(15)	饼.....	(41)
菜.....	(16)	糕.....	(45)
酸果.....	(19)	杂类.....	(52)
糖食.....	(21)	附：《造洋饭书》英文索	
排.....	(26)	引	(57)

厨 房 条 例

作厨子的，有三件事应当留心。第一，要将各样器具、食物摆好，不可错乱；第二，要按着时刻，该做什么，就做，不可乱作；慌忙无主意；第三，要将各样器具刷洗干净。吃完了饭，当把器具洗净、擦干，放在原地方。若不洗不擦，不但不便，而且易坏。还有营生^①虽不是天天要作，也该有一定的日期，或一月一作，或一礼拜一作，或隔几天一作。就像煮饭的大炉，若有油腻落上，该立时擦去；但是每一礼拜，虽无油腻也要刷一次。碗柜，一礼拜一次，擦净灰尘；一月一次，洗净碗柜；每月一次将房里的东西搬到外边，将房子扫净，傢器擦净。洗脸的，洗瓷器的，擦灰尘的，三样手巾必要分别明白，使后要搭在架上，不准乱丢。所用的手巾；一个礼拜一次，交给洗衣服的人洗净。所有蛋皮、菜根、菜皮等类，不准丢在院内，必须放在筐里，每日倒在大门外僻静地方，免得家里的人受病。肉板、面板使后即擦，不准别用。开壶^②，只许烧水，不准煮别物，应该常常擦洗干净。

① 营生，指各种具体的活计。

② 开壶，开水壶。

汤

作汤的肉，该用嫩的，不要太肥。要煮出肉味，须使慢火，不要急火。煮至半成时，加盐。煮之时，必要去净滓沫。再用一些白糖，烘成黄色加上，其味必佳。用冷水煮，常滚不停。若明日要吃汤，今日先要做成，到明日再热起来，比当日做的好。烧时加水，必用开水，不准加凉水温水。

一 牛肉汤 用牛前小腿骨去外皮亦去肉贴骨皮，打碎，洗净，用水九斤、盐二大匙，煮熟，用两个时辰^①，拿出肉来，另加一些盐，再用两个葱头切细，放在内，或加上红萝卜、地蛋^②等物，再加烘黄的白面、棒子作成。

二 鸡汤 用肥嫩鸡，照鸡大小，用水五、六斤，又用半杯大米，一中匙白糖，盐，胡椒照各人口味加。煮一个时辰，加切好了的地蛋，煮熟后，将鸡拿出，放在盘内，用煮熟的鸡蛋三四个，割作数片，放在鸡上，鸡汤放在汤碗，热吃。

三 豆汤 干豆，先浸一夜，豆多少加水多少，到明日，用浸豆的水，煮豆一点钟时候；不到十分时，加

① 一个时辰：过去的计时单位，即二小时。

② 地蛋：即马铃薯，又名土豆、薯仔。

一些嘶哒①；过半点钟，将浸豆的水去净，另换新水，用一斤盐肉②，一齐下上，烧熟，另加一些奶油。

四 菜汤 用萝卜两个切好，葱头两个，红萝卜一个切好，芹菜一撮③，大米一大匙，水一斤，盐一点，煮至水耗一半时，过罗④，浇在烘好了的馒头⑤片上。

五 红汤 汤牛肉三斤，切成豆子块，葱头三个，切碎，奶油二两，三样合煮。常常小心调和，不可烧焦。煮成淡红色，加水五、六斤，芹菜一棵，红萝卜两三个，盐、胡椒酌用，再烧四点钟，用罗过出，明日，去净浮面的油，加切面烧起来即成。

六 海蛎⑥汤 海蛎一斤，加开水一斤，用叉子将海蛎取出，将水过罗，去净滓渣，将水烧起来，另加胡椒、盐。水开后，下上海蛎，加面一小匙，奶油一两，调和在内。若不用面，用外国零碎塌饼更好。再开后，拿起来，加牛奶半斤。

① 嘶哒：即小苏打，学名碳酸氢钠。

② 盐肉：即咸肉，或腌肉。

③ 一撮：一捏。

④ 罗：即“箩”。

⑤ 馒头：这里是指面包。

⑥ 海蛎：即牡蛎，又名蚝。

鱼

七 炒鱼 把鱼洗净，切成一寸厚、二寸方，先拿盐肉七八块，煎黄，把肉取出来，留器内之油，把肉切成细小豆子块，先放一层鱼，二放外国壁碎的饼，三放切碎的盐肉，四放胡椒、辣椒、葱花，照样一层一层放上。以后加凉水，和鱼葱取平。烧到鱼熟，取出放在碗内，放在热处。锅内的汤，加碎饼、番柿①酱，再烧，倒在鱼上。

八 煎鱼 先洗净了鱼，揩干。拿盐、辣椒撒在鱼上；将猪油放在锅内，烧滚；把鱼先浸在生鸡蛋内，后沾上包米面，或用馒头屑，煎成黄色。

九 煮鱼 把鱼洗净后，拿馒头屑、胡椒、奶油调和成块，放在鱼肚内，缝好刀口，用布包好，加凉水合鱼平，每鱼一斤，加盐一小匙、醋一大匙，煮熟后，将鸡蛋丁放在鱼上，奶油汤加呀咂嘶②浇上。

十 熏鱼 熏架上擦奶油，把鱼里面放在架上，熏好后，反③鱼皮再熏，不用急火，用慢火熏。

十一 烘鱼 把鱼洗净后，用面、胡椒、奶油，用一杯水，一些奶油，烘黄。有人先拿鸡蛋清放上，

① 番柿：即西红柿，又名番茄。

② 呀咂嘶：芫荽，又名香菜。

③ 反：翻。翻转。

后撒馒头屑在鱼上，烘熟。

十二 层花海蜷 先放些海蜷在深盆内，上放馒头屑、肉蔻、胡椒、丁香、盐，再加海蜷一层，作料一层；照样一层一层加上。另加奶油一些、酒一杯，末了一层，厚加馒头屑，烘半点钟。

十三 煎海蜷 先放海蜷在淋子^①里，用水洗净，用手巾搥^②干，外预备饼屑、胡椒，用鸡蛋、奶皮^③调好，做成些小饼，把海蜷用小匙按在饼上，用滚油煎，猪油奶油均可。

十四 煮海蜷 海蜷五十个洗净，放在器内，烧热，加奶皮半杯、奶油一两、饼屑一个，盐、胡椒都加在内，烧到将滚就好了。有人不要奶皮、饼屑，亦可用白面一大匙调和奶油，等海蜷一热，加调和在内，可吃。

十五 海蜷饼 用鸡蛋四个打好了，加牛奶半斤、白面一斤，调和起来，用大匙挖起，加一个海蜷，倒在鏊盆^④内，煎成两面黄色一匙调和做饼一个。

十六 海蜷荷包蛋 鸡蛋六个打好了后，加奶皮半杯，再打起来；放些胡椒、盐，先把十二个海蜷^⑤，鏊盆内先用热奶油，把鸡蛋放上，再把海蜷一

① 淋子：盆子。

② 搥：抹。

③ 奶皮：指干酪，又名芝士。

④ 鏊盆：煎锅。

⑤ 这里文句不清，疑有脱字。意思可能是用胡椒、盐将海蜷拌匀。

个一个放上，等蛋煎黄一半，叠上就好。

煮 肉 法

煮肉要用滚水合肉取平，若用水过多，肉味不全，若露肉在汤外，肉必干少味；煮肉用慢火，一火成功，不要停火再滚，不要过滚凶猛，若是滚的凶，肉必硬小。滚的时候，要去净浮沫、血滓。若不去净滓沫，必不鲜明，味亦不好。煮肉一斤，要用二十分时候，天寒，时候长些。煮盐肉，时候更长些。煮肉的锅盖，不要过大过小，要用合式。肉不要贴锅底，若贴锅底，肉必焦。不要常用刀叉试看肉的生熟，若常试看，肉味必走。滚时，加一些盐，容易去滓沫鲜肉用热水，盐肉用凉水。

十七 煎肉 用干净新鲜好油，不要有盐在内。不论要煎什么，必先热起油来。试验油的法子，先用馒头一点煎成黄色，一拍焦脆，其油必好。若馒头煎焦黑，其油太热。炉内的火不要过大，该像炭火；亦不要过小，亦太小，其肉无色，发软不脆。煎好的时候，把肉取出来，放在漏子^①上，等油篥净。

十八 熏肉 熏架上先擦牛油，猪羊油亦好。用无烟的炭火，不要带灰。熏肉要切半寸厚，若太厚，必定外焦里生。熏架要热不要烫。熏时，亦要小心熏

^① 漏子，漏勺。

架，火不要太猛，怕油落火上有烟。熏的时候，要常反动，使肉不焦，黄色而熟。反肉，不要叉子，使肉剪①反动，免得走味。熏好了，就擦上奶油热吃，不要等肉凉了。

十九 烘牛肉 牛肉十斤，用盐腌之。等两天，取出洗净后，用刀割几条口，就拿几片盐猪肉，蘸胡椒、丁香末、葱花，把猪肉填在刀口内，盛在器内，加半斤水，一小匙盐，入炉烘三四点钟。火若太热，用白纸放在肉上，以免焦黑。烘时，常拿器内的汤浇在肉上。烘好了以后，拿出肉来，原汤可做小汤②。若不用盐猪肉，就用胡椒末、鸡蛋、馒头屑调和，放在刀口内。有人不割刀口。

二十 烤牛肉 用牛当腰肉一块，擦盐在肉上，挂在明火炉前，要挂平，才挂要离火远些。先烤有骨头的一面，烤熟，反过来，离火近一点。若是顶厚的，按一刻时候，烤好了一斤；薄的，快一点。烤肉时，用家具放在肉下，所出的汤，频浇在肉上。没好以前半点钟，用一点干面撒在肉上。

廿一 烘牛心 洗净后，等血出完，放在滚水内，滚到十五分时候，拿出来，倒摆着，等水流出来。拿馒头屑、胡椒、盐、牛油、鸡蛋一个，调和放入心孔内，乘热盛在器内烘，常用奶油擦上。烘热，

① 肉剪：夹肉的夹子。

② 小汤：汁。

拿出来，原汤好作小汤。

廿二 牛肝 切成片，半寸厚，先用滚水一浇，取出来，再拿两三块盐肉，沾上白面，同牛肝熏。牛肝熏好了，切成小块，放在鏊盆内，加胡椒、盐、奶油，煮三四分时候。亦可把牛肝切成片，用开水一浇，取出来，煎了吃。

廿三 熏牛腰子 切成片，熏好了，加奶油、盐、胡椒。要小心，火力不用太过，熏熟了，就拿出来，熏过了火，就硬了。

廿四 牛肉片 熏牛肉片，用后腿上的肉。先片成半寸厚的片，洗净，放在肉板上打嫩^①、预备熏架，放在火上，等热了，把肉放在架上熏。常用肉剪反动，要好的时候，撒上一些盐，熟后乘热擦上奶油，就吃。流出来的汤，加水、白面，作小汤。常常小心，不要肉汁流到火上，冒烟。熏的时候，有人用洋铁盖盖之。

廿五 煎牛肉片 照熏牛肉法，片成、打嫩。鏊盆内放一些油或猪油或奶油皆可。用热油如滚，把牛肉放在内煎。用肉剪反动，熟后加一些盐，不要加水。取出后，小汤内撒上干面调和，再加热水，做小汤，放在碗盘内 此汤不要浇在肉上用别器盛之。

廿六 牛肉排 照煎样片、打，熏十分时候，取出来，切成小长块，用盐猪肉三四块，熏一熏。先用三分厚的面饼铺在深盆内，后拿牛肉猪肉放在盆内，

① 打嫩：打至内质松散。

加奶油、盐、胡椒或酒，或番茄酱，烧热水，略比肉浅一点，撒一些干面在内，用一片面饼盖之，盖上开一个口，烘。羊肉排，亦照这样做法。

廿七 腌牛腿 切极薄的片，用滚水一浇，取出来，放在锅里煎。煎时常调动。另有一法，片、浇、照前法，用两三个鸡蛋调和在奶油里煎好。

廿八 牛肉阿拉马^① 用后腿坐臀肉，用刀戳一个洞，用盐猪肉蘸丁香、胡椒、盐填入刀口内，放在器内，加滚水，与肉取平，加两大匙牛奶盖之，煮四五点钟。煮时小心，常去血滓。煮好了，加一玻璃杯酒。有人亦加上一两个葱头煮之。

廿九 烘牛肉地蛋 煮熟几个地蛋，打碎，用一些葱花、盐、胡椒、一个鸡蛋、一些牛奶与地蛋调和，再把肉片上加盐、胡椒。用一深盆，先放地蛋一寸厚，再加肉片一层，一层层摆好了，上面用地蛋，烘一点钟。

三十 香牛肉 用牛肉软腰，剔去骨头，腌一个礼拜；作好肉蔻、胡椒，加香料、香菜，照各人口味。把香料撒到肉上，用布包好了，放在有热水的小缸里，入炉烘之。烘热拿出来，用重石压净了水，凉后，把布拆去，凉吃，可存多日。

三十一 腌牛肉 切大薄片，捲起来，托住用宽带子扎住，浸在凉水内，煮时小心，常去血滓，慢火

^① 牛肉阿拉马，即煮酸牛肉。

煮，不要急火。熟后，拆去带子，预备红萝卜几片，放在盆边，把肉放在当中。

三十二 牛肉小炒 用熟牛肉凉的切成细块，加盐、胡椒、葱末、番柿酱，放在洋铁深盆内，牛肉上面加打碎的地蛋，牛奶奶油亦好入炉，烘二十分时候。

三十三 牛羊肉小炒 用牛肉或羊肉，煮熟冷透切碎小块，加一些水、奶油、胡椒、盐、橙子水，放在罐内，将滚即好，预备烘黄的馒头，放在盆内，把小炒倒上。或冷鸡鸭，或各样熟肉，各样熟禽，切成小块，均用原小汤，加奶油、胡椒、盐，热一热就好。

三十四 肉饼 用隔夜的各样熟肉。猪牛羊鸡鸭皆可用把肉切成极细，用鸡蛋一个、白面调和，成饼。胡椒、盐、照各人口味，配上香菜，做成饼，煎。

三十五 羊肋 羊肋条肉、剥成两截，每块肋骨两根，先把熏架上擦油，烘热，把羊肉放在架上，烘，不住手反覆，烘好了的时候，撒一些盐，先把盆子烘热，把羊肉放在盆内，擦上胡椒、奶油熏肉煎肉都要热吃。

三十六 煮羊腿 把羊腿割口，抽去骨头、拿馒头屑、盐猪肉、香菜、盐、胡椒、切细，放入口内，把口缝好，下在滚水里，加一匙盐，滚三点钟。滚时汤少，可加开水。

三十七 烘羊肉 先把羊肉擦上奶油、胡椒、

盐，或用一些丁香。烘器内先加水，烘之。烘时拿原油汤、浇在肉上，烘熟拿出来，用器内的汤做小汤。

三十八 烤羊肉 照烤牛肉的做法。

三十九 羊肉排 照牛肉排的做法。

四十 烘小猪 用七八斤的小猪，约生五个礼拜内外洗净，预备馒头屑、盐、猪肉切碎，加香菜、胡椒、盐、牛奶半杯、鸡蛋一个、调和放在肚内，缝好了，剃去四蹄，四腿贴身绑好，放在器内，加水不足一斤，烘之。烘时，拿盐水常浇擦，若肉上起泡，因火太猛，必要慢火，烘三点钟，烘好了，擦奶油。

四十一 猪肝 切成半寸厚的片，用开水浇，然后去了水，放在鏊盆内，加一点凉水炒，常反覆，将熟的时候，加葱花、盐、肉蔻、一点奶油，一滚就好了。

四十二 烘猪肉 用后腿或前腿，用刀把皮划成棋子块儿，加馒头屑、胡椒、盐、鸡蛋调和起来，放在刀口内。用橄欖油擦肉皮，烘三点钟。

四十三 熏猪肉 切成薄片，放在热熏架上熏，熏熟了，拿胡椒盐撒在肉上。

四十四 猪肉地蛋 三分中一分盐肉，或火腿，二分煮熟的冷地蛋，把肉切成极小的块，地蛋打碎加一些胡椒盐，用鸡蛋一个，调和，做成小饼，放在鏊盆内，滚油煎之，或放在盆内烘。

四十五 香肉饼 把肉切成碎细，肉十二斤，用