

四編自序

新紀元十三年新冬『答客問』之一節（代序）

『……余續家庭食譜：凡三編；都八百餘節。對於家庭日常烹調諸法及製造各種食品手續，略備於茲矣！……惟如法庖製，不可執一以繩，在乎從事者之活用耳。蓋火候與手術，要能隨機應變，不可膠柱鼓瑟也。……易曰：『神而明之，存乎其人！』吾於烹飪亦云。……』

常熟時希聖於吳淞江上之敦澹廬

家庭食譜四編目錄

第一章 點心

第一節 水桃酥

第三節 蘇糰

第五節 葶薺糕

第七節 葡萄糕

第九節 穀荳糕

第十一節 條頭糕

第十三節 木梳糕

第十五節 酒釀餅

第十七節 蕎粉餅

第十九節 葡萄餅

第二十一節 湯包餅

第二節 杏仁酥

第四節 油癩糰

第六節 麥糕

第八節 棗荳糕

第十節 板油糕

第十二節 醬黃糕

第十四節 棗泥餅

第十六節 山芋餅

第十八節 蟹殼餅

第二十節 藕夾餅

第二十二節 二鋪麪餅

第二十三節 糖糟餅(一)

第二十四節 糖糟餅(二)

第二十五節 杏仁湯(一)

第二十六節 杏仁湯(二)

第二十七節 橘酪羹

第二十八節 楂糕羹

第二十九節 糯米菜荳湯

第三十節 甜菜

第三十一節 葡萄冰

第三十二節 雪糕

第三十三節 韭菜粉衣

第三十四節 煎饅

第三十五節 油炸燴

第三十六節 油篋箕

第三十七節 油炖子

第三十八節 棗粥

第三十九節 菜粥

第四十節 菜飯

第四十一節 蘋果餅

第四十二節 雞蛋餅

第四十三節 蝦仁餅

第四十四節 香水餅

第四十五節 薑餅

第四十六節 愛司餅

第四十七節 米肉餅

第四十八節 雞蛋捲

第四十九節 自製餅乾

第五十節 芡實糕

第五十一節 肉糕

第五十三節 白塔蛋糕

第五十五節 芥倫子蛋糕

第五十七節 自製八珍糕

第五十九節 湯麪

第六十一節 空心湯糰

第六十三節 炒藕塊

第六十五節 白粉凍

第六十七節 炒木樨飯

第六十九節 藤蘿包子

第七十一節 香蕉布丁

第七十三節 元宵

第二章 葷菜

第一節 魚翅雞

第五十二節 清蛋糕

第五十四節 蘿蔔糕

第五十六節 山芋糕

第五十八節 炒掛麪

第六十節 拌麪

第六十二節 煨蓮心

第六十四節 八寶梨羹

第六十六節 牛肉粥

第六十八節 芹菜飯

第七十節 德國土斯

第七十二節 西米布丁

第二節 碼碼雞

家庭食譜四編

四

第三節 雪梨雞

第四節 葷素雞

第五節 醃鵪鶉

第六節 陳皮鴨

第七節 梅花肉

第八節 芙蓉肉

第九節 東坡肉

第十節 荔枝肉

第十一節 八寶肉

第十二節 芙蓉魚

第十三節 八寶肉丸

第十四節 葷齋丸

第十五節 雞肉丸

第十六節 豬油丸

第十七節 牛肉鬆

第十八節 火夾肚

第十九節 凍豬蹄

第二十節 蝦仁凍

第二十一節 拌松花蛋(一)

第二十二節 拌松花蛋(二)

第二十三節 鱉魚羹

第二十四節 鴨蛋水荳腐羹

第二十五節 鯽腦湯

第二十六節 油炸蝦球

第二十七節 油炸蝦包子

第二十八節 紅煨牛肉

第二十九節 焦鹽甲魚

第三十節 醋溜鰻魚——黃魚

第三十一節 燒糟黃魚

第三十二節 西湖醋魚

第三十三節 燒藕肉

第三十四節 烤鰻魚

第三十五節 蒸蛋

第三十六節 粉蒸魚

第三十七節 蒸熊掌

第三十八節 蒸豬腦

第三十九節 蒸火貝

第四十節 蒸刀魚

第四十一節 蒸鰣魚

第四十二節 蒸空心肉丸

第四十三節 酒炖肉

第四十四節 煨蒲芽

第四十五節 煨南腿

第四十六節 烤兔子

第四十七節 烤牛肉—羊肉

第四十八節 煮鮑魚

第四十九節 煮蓮肚

第五十節 煮魷魚

第五十一節 燒青蛙

第五十二節 燒豬肝

第五十三節 燒雪魚

第五十四節 燒蠶豈魚

第五十五節 燒豬頭膏

第五十六節 燒腿筒

第五十七節 炒蛋蟹

第五十八節 炒南瓜

第五十九節 炒牛肉絲

第六十節 炒羊肉絲

第六十一節 炒假竹雞

第六十二節 炒雨前蝦仁

第六十三節 炒火腿蛋

第六十四節 炒木樨蛋

第二章 素菜

第一節 三鮮湯

第二節 三絲湯

第三節 茭玉湯

第四節 冬菰湯

第五節 粉皮湯

第六節 清筍湯

第七節 豆腐鬆湯

第八節 海帶絲湯

第九節 油豆腐湯

第十節 葛仙米湯

第十一節 醃糟黃豆芽

第十二節 醃煨竹筍

第十三節 醃腐干絲

第十四節 拌豇板

第十五節 醃假筍

第十六節 醃毛茭菜

第十七節 醃洋菜

第十八節 拌百葉

第十九節 拌胡葱

第二十節 汆臭豆腐乾

第二十一節 炒假筍片

第二十三節 炒菱白絲

第二十五節 炒素肉丸

第二十七節 炒大蒜頭

第二十九節 炒蒧菰

第三十一節 大燒羅漢

第三十三節 小燒豆腐

第三十五節 紅燒山藥

第三十七節 燒八寶腐丸

第三十九節 棗油

第四章 鹽貨

第一節 鹽豬頭

第三節 鹽蚌肉

第五節 鹽泡魚

目錄

第二十二節 炒雪笋塊

第二十四節 炒長豇

第二十六節 炒芥藍菜

第二十八節 炒韭菜

第三十節 炒素十景

第三十二節 葱燒豆腐

第三十四節 紅燒茄子

第三十六節 燒素肉

第三十八節 炖素蛋

第四十節 客製菌油

第二節 鹽螺螄

第四節 鹽醋豚

第六節 鹽包風魚

第七節

鹽霜梅

第八節

鹽楊梅

第九節

鹽蘆筍

第十節

鹽豆腐

第十一節

鹽麪筋

第十二節

鹽番茄

第十三節

鹽瓶菜

第十四節

鹽薺菜

第十五節

鹽風菜

第十六節

鹽羅漢菜

第十七節

鹽紫菜

第十八節

鹽春不老

第十九節

鹽刀頭菜

第二十節

鹽蘿蔔卷

第二十一節

鹽南瓜乾

第二十二節

鹽灰蛋

第二十三節

鹽黑黃蛋

第二十四節

鹽薄黃蛋

第二十五節

鹽油粕蛋

第二十六節

鹽松花蛋第一

第二十七節

鹽松花蛋第二

第二十八節

鹽松花蛋第三

第二十九節

鹽松花蛋第四

第三十節

鹽松花蛋第五

第五章

糟貨

第一節

糟黃鱔

第二節

糟田螺

第三節

糟田雞

第五節

糟肝雞

第七節

糟魚圓

第九節

糟粉皮

第十一節

糟韭菜

第十三節

糟茭白

第十五節

糟酥苳

第十七節

糟芹菜

第十九節

糟菠菜

第二十一節

糟金花草

第二十三節

糟西瓜翠

第二十五節

糟冬瓜

第二十七節

糟蠶豆

第二十九節

水糟薑

第四節

糟白香魚

第六節

糟肉丸

第八節

糟八參條

第十節

糟磨腐

第十二節

糟青菜

第十四節

糟苳腐

第十六節

糟山藥

第十八節

糟油菜梗

第二十節

糟馬蘭頭

第二十二節

糟辣椒

第二十四節

糟毛豆

第二十六節

糟苳板

第二十八節

糟風菜

第三十節

簡易糟油

第六章 醬貨

第一節 芝蔴醬

第二節 花生醬

第三節 葡萄醬

第四節 三果醬(一)

第五節 三果醬(二)

第六節 鹹枇杷醬

第七節 黃梅醬

第八節 豌豆醬

第九節 糯米醬

第十節 淡豇豉醬

第十一節 鹹豇豉醬

第十二節 酒豇豉醬

第十三節 水豇豉醬(一)

第十四節 水豇豉醬(二)

第十五節 十香豇豉醬(一)

第十六節 十香豇豉醬(二)

第十七節 醬紫菜

第十八節 醬芋芳

第十九節 醬西瓜皮

第二十節 醬蘿蔔皮

第二十一節 立時醬雞

第二十二節 醬醃肉

第二十三節 醬魚

第二十四節 醬泥螺

第二十五節 清醬

第二十六節 炖醬

第七章 燻貨

第一節 燻鵝鶉

第三節 燻野鴨

第五節 燻蜆蜆

第七節 燻香腸

第九節 燻牛心

第十一節 燻十香牛肉

第十三節 燻羊腿

第十五節 燻牛腰

第十七節 燻笋干

第十九節 燻茄子

第八章 糖貨

第一節 葱管糖

第三節 澆切糖

第二節 燻野雞

第四節 燻板鴨

第六節 燻鯊魚

第八節 燻煨肉

第十節 燻牛排

第十二節 燻牛肝

第十四節 燻白菜

第十六節 燻芹菜

第十八節 燻大蒜頭

第二十節 燻黃荳芽

第二節 香煙糖

第四節 蘇酥糖

第五節 冰雪酥

第六節 花生酥

第七節 擦酥

第八節 葡萄膏

第九節 西瓜膏

第十節 藥梅片

第十一節 枇杷梗

第十二節 雪餅

第十三節 透味糖

第十四節 蜂巢糖

第十五節 糖桂花薑

第十六節 糖醋大蒜頭

第十七節 糖桃糕

第十八節 糖香蕉糕

第十九節 糖人物

第二十節 蜜梨糕

第二十一節 蜜香蕉

第二十二節 蜜海棠

第九章 酒

第一節 人參酒

第二節 荔枝酒

第三節 珠蘭酒

第四節 桑子酒

第五節 樟腦酒

第六節 木樨燒

第七節 鏡面大糟

第八節 國公燒

第九節

五茄皮

第十一節

百子酒

第十三節

屠蘇酒(一)

第十五節

簡易葡萄酒(一)

第十七節

偉痕葡萄酒

第十九節

黃精酒

第二十一節

強身祛傷藥酒

第二十三節

白朮酒

第二十五節

天門冬酒

第二十七節

五香酒

第二十九節

香雪酒

第三十一節

菊花酒

第三十三節

桃源酒

第三十五節

千里酒

第十節

二仙酒

第十二節

百果酒

第十四節

屠蘇酒(二)

第十六節

簡易葡萄酒(二)

第十八節

白蘭地

第二十節

紫金酒

第二十二節

菖蒲酒

第二十四節

地黃酒

第二十六節

山芋酒

第二十八節

建昌酒

第三十節

松花酒

第三十二節

荷葉酒

第三十四節

碧香酒

第三十六節

龍眼酒

第三十七節

七星醋

第三十八節

蘋菓醋

第三十九節

千里醋

第四十節

懶婦醋

第四十一節

紹興酒—花雕

第十章 菓

第一節

烘山芋

第二節

烘毛茛

第三節

煨蛋

第四節

苋滷蛋

第五節

芥滷豇

第六節

風葶薺

第七節

巧菓

第八節

蕨葉

第九節

棉線煨蛋

第十節

鹹烤杏仁

第十一節

鮮荔枝羹

第十二節

香蕉羹

第十三節

蘋菓羹

第十四節

薄荷漿

第十五節

炸菊片

第十六節

葶薺羹

第十七節

炸桃片

榛栗凍

編輯大意

- 一、本書爲食譜三編選賸之稿。今再整理謄出。爰成家庭食譜四編。
- 一、本書採入西式食品若干節。以備一般新家庭之應用。
- 一、本書半由編者心得。半由經驗家口述。兼參照各家專書而成。
- 一、本書簡略處。尙望經驗家不憚煩複。評量食譜。加以指疵。倘來函詢問。尤爲歡迎。當有圓滿之答覆。

