

家庭食譜續編

中華書局印行



封

面

二

序

鄉居無俚。意味索然。日者興至。就經驗所得。攪撫烹調法若干節。爰倣李子之例。輯爲家庭食譜續編。狗尾垂貂。知所不免。假令李子見之。得毋笑余效顰乎。今將付之手民。以供剗劑。聊誌數語於簡端。以備海內主持中饋者之借鏡云爾。

民國十二年植樹節尙湖陂父識於虞南澹廬中

編輯大意

(一) 本書爲食譜續編係與前編相銜接閱者宜參看

(二) 本書體例一仍其舊以示統系而醒眉目

(三) 本書內容較前略有增損惟以家庭日用者爲限否則甯缺無濫

(四) 本書雖爲著者實習心得然書成錯悞遺誤良多深望海內狄牙有以指正之

家庭食譜續編

目錄

第一章 點心

第一節 蛋麪衣

第三節 蛋炒飯

第五節 煮藕

第七節 蓮心百菓粥

第九節 赤豆糕

第十一節 蛋糕

第十三節 杏仁餅

第十五節 香蕉餅

第十七節 葶薺餅——藕餅

第十九節 油煎湯糰

第二節 菜心火肉飯

第四節 羅漢粥

第六節 藕粥

第八節 炒糕

第十節 鹹糕

第十二節 棗糕

第十四節 葱豬油油酥餅

第十六節 茄餅

第十八節 百菓糰

第二十節 肉心糰

第二十一節

山芋片——藕片

第二十二節

茨菇片

第二十三節

玉蘭片——蓮花片

第二十四節

餅乾

第二十五節

梨膏

第二十六節

油炸蘋果

第二十七節

藕粉

第二十八節

百合粉

第二十九節

涼粉

第三十節

炒米粉

第二章 葷菜

第一節

神仙燒雞——燒鴨——燒肉

第二節

炒雞片——炒肉片

第三節

五香雞——肉——牛肉——羊肉——鴨

第四節

芥辣雞

第五節

酒燜鴨——酒燜雞

第六節

乾菜鴨

第七節

焦鹽肉

第八節

五香肉鬆——魚鬆——鷄鬆

第九節

清燉干貝田雞

第十節

鯽魚塞肉

第十一節

炒鱔和

第十二節

韭菜炒肉絲

第十三節

辣茄炒肉絲

第十四節

麵敷鯊

第十五節

炒蜆螺頭肉

第十六節

炒肝油

第十七節

燒湯卷

第十九節

醃鱸鮮

第二十一節

炒海參

第二十三節

癰肺

第二十五節

爛和肉絲

第二十七節

燒羊肉

第二十九節

清燉甲魚

第三十一節

腐衣包肉

第三十三節

氽炙骨

第二章 素菜

第一節

菠菜豆腐湯

第三節

滾冰豆腐

第五節

醃蓬蒿

第七節

醃粉皮

第十八節

燒刀魚

第二十節

炒假蟹粉

第二十二節

炒蹄筋

第二十四節

紅燒肥腸

第二十六節

燒牛肉

第二十八節

燒炊糟

第三十節

豬油嵌蟹

第三十二節

肉燉蛋

第二節

毛茛子湯

第四節

醃黃瓜

第六節

醃茭白

第八節

炒芹菜

第九節 炒茄子

第十節 炒冬菇

第十一節 炒麻腐

第十二節 炒腐鬆

第十三節 炒腐丸

第十四節 炒荳瓣

第十五節 炒素鷄

第十六節 菜煎鬆

第十七節 燒冬瓜

第十八節 乳腐露燉豆腐

第十九節 辣油

第二十節 笋油

第二十一節 小磨辣油

第四章 鹽貨

第一節 鹽醉蟹

第二節 鹽皮蛋

第三節 鹽風鷄

第四節 鹽蝦米

第五節 鹽菜心

第六節 鹽芥菜

第七節 鹽芥菜心

第八節 鹽芥菜根

第九節 鹽白菜

第十節 鹽五香菜

第十一節 鹽酸菜

第十二節 鹽生薑

第十三節 鹽筍干

第十五節 鹽醉蘿蔔

第十七節 鹽醉鷄

第十九節 鹽簍衣蘿蔔

第十四節 鹽醋大蒜頭

第十六節 鹽茄子

第十八節 鹽田螺

第五章 糟貨

第一節 糟蟹

第三節 糟雪裏蕪

第五節 糟香菜

第七節 糟茄子

第九節 糟筍

第十一節 糟韭菜

第十三節 糟黃瓜

第十五節 糟苣筍

第二節 糟白菜

第四節 糟大頭菜

第六節 糟蘿蔔

第八節 糟薑

第十節 糟大蒜頭

第十二節 糟蝦

第十四節 糟豆腐干

第六章 醬貨

第一節 醬黃瓜

第二節 醬蟹

第三節 醬蝦

第四節 醬菌

第五節 桃子醬

第六節 花紅醬

第七節 枇杷醬

第八節 雙醬(一)

第九節 雙醬(二)

節十節 鹽桂花醬

第十一節 山楂醬

第十二節 梅子醬

第十三節 楊梅醬

第十四節 李子醬

第十五節 杏子醬

第十六節 蘋果醬

第十七節 荳豉醬

第十八節 醬肉——醬雞——雞鴨

第七章 燻貨

第一節 燻牛肉片

第二節 燻牛肉圓

第三節 燻牛肉酥

第四節 燻紅燒牛肉

第五節 燻鵪

第六節 燻兔

第七節 燻羊肉

第八節 燻腦

第九節 燻腰

第十一節 燻肉餃

第十三節 燻旁鰕魚

第十五節 燻塘裏魚

第十七節 燻筍

第十節 燻蹄

第十二節 燻蝦

第十四節 燻鯽魚

第十六節 燻腐衣包牛肉

第八章 糖貨

第一節 扇子糖

第三節 糖山楂

第五節 橘紅糕

第七節 蜜橘糕

第九節 杏仁糖

第十一節 蜜葡萄

第十三節 蜜木瓜

第二節 糖桃球

第四節 糖梨

第六節 棗泥糕

第八節 蜜橙餅

第十節 柿餅

第十二節 香蕉糖

第十四節 糖蜜橘

第十五節 蜜棗

第十七節 蜜冬瓜

第十九節 桂圓糖

第二十一節 洋白糖

第二十三節 淨糖

第十六節 糖蓮子

第十八節 洋薄荷糖

第二十節 砂糖

第二十二節 文冰

第二十四節 蜜糖

第九章 酒

第一節 豉酒

第三節 艾酒

第五節 酒釀

第七節 白玫瑰

第九節 金銀花酒

第十一節 玉蘭花酒

第十三節 酸醋

第二節 柏酒

第四節 雄黃酒

第六節 高粱燒

第八節 紅玫瑰

第十節 野薔薇酒

第十二節 木瓜酒

第十章 菓

第一節 炒小花生

第二節 糖豇瓣

家庭食譜續編目錄終

目錄

第三節

炒黃豇

第五節

鹽酥豇

第七節

余桃球

第九節

桃乾

第十一節

甜柿

第十三節

敲扁豇

第十五節

燒茄豇

第四節

爆蠶豇

第六節

毛豇乾

第八節

嫩烏棗

第十節

否乾

第十二節

燒筍豇

第十四節

炒桃仁

家庭食譜續編

第一章 點心

第一節 蛋麵衣

材料

雞蛋五個。乾麵一杯。豬油一塊。葷油二兩。干貝半兩。酒少許。葱五枝。醬油一兩。

器具

平底鑊一只。爐一只。鏟刀一把。筷一雙。盆碗各數只。

製法

將蛋破殼打和。下以葱屑陳酒醬油豬油（豬油須切成小塊）及干貝等絲。（干貝預先用酒放好上鍋蒸熟務使柔輭）再下乾麵拌成

漿糊。然後用葷油燒熱油鑊。將漿糊悉數傾入。以鏟攤之。使成薄餅。越時翻轉再煎。兩面均黃。即可鏟起。食之鬆脆肥美。

第二節 菜心火肉飯

材料

白粳米一升。葷油四兩。火腿屑四兩。大菜心半斤。鹽八錢。

器具

鍋一只。蘿一只。刀一把。筷一雙。碗若干。

製法

將米淘淨。入鍋下水燒之。（水之分量與燒普通飯同）同時下以切細之大菜心屑。燒甫一透。啟蓋再下葷油鹽及火腿屑等。用筷拌和。閉蓋燜之。再投二三草火。經十分鐘後。便可食矣。食之鮮美異常。

第三節 蛋炒飯

材料

飯一盆。雞蛋二個。火腿屑半小杯。火腿片三片。蔥三枝。酒

少許。醬油少許。葷油半兩。

器具

鍋一只。鏟一把。盆一只。匙一把。爐一只。筷一雙。

製法

將蛋破殼。同蔥醬油酒等。用筷調之極和。然後燒熱火爐。下以葷油。待至極熱。以蛋倒下。用鏟炒之。勿使凝結爲塊。一面急將米飯倒入。力篩其鏟。使蛋粒粒包飯爲佳。此時再下火腿屑炒之。若喜食油者。再下葷油少許。即就。鏟起時更鋪以火肉數片。以壯觀瞻。

注意

炒蛋時手足不靈。必成爲塊。即能篩得四散。若下飯時過遲。亦必蛋飯