

弦雪居遵生八牋卷之十三

古杭高濂深甫氏編次

飲食服食牋

下卷

甜食類五十八種

起糖法

凡做甜食先起糖
油此內府秘方也

白糖十斤

或多少任意
以十斤為率

用行竈安大鍋先用

凉水二杓半若杓小糖多斟酌加水在鍋內用

木爬攪碎微火一滾用牛乳另調水二杓點之



南京中醫藥大學圖書館版權所有

如無牛乳雞子清調水亦可但滾起卽點却抽
柴息火蓋鍋悶一頓飯時揭開鍋將竈內一
燒火待一邊滾但滾卽點數滾如此點之糖內
泥泡沫滾在一邊將漏杓撈出泥泡鍋邊滾的
沫子又恐焦了將刷兒蘸前調的水頻刷第二
次再滾的泥泡聚在一邊將漏杓撈出第三次
用緊火將白水點滾處沫子牛乳液在一邊聚
一頓飯時沫子撈得乾淨黑沫去盡白花見方
好用淨綿布濾過入瓶凡家伙俱要潔淨怕油

賦不潔凡做甜食若用黑沙糖先須不俱多少
入鍋熬大滾用細夏布濾過方好作用白糖霜
預先晒乾方可

炒麪方

白麪要重羅三次將入大鍋內以木爬炒得
熟上卓古轆槌碾細再羅一次方好做甜食凡
用酥油須要新鮮如陳了不堪用矣

松子餅方

松子餅計一料

酥油六兩

白糖滷六兩

白麪一斤

先將酥化開溫入瓦合內傾入糖

油擦勻次將白麪和之揉擦勻淨置卓上提

用銅圈印成餅子上栽松仁入拖盤燒燥用

麪和油法

不拘斤兩用小鍋糖油用二杓隨意多少酥

下小鍋煎過細布瀘淨用生麪隨手下不稀不

稠用小爬兒炒至麪熟方好 先將糖油熬得

有絲棍醮起視之可甚酌傾入油麪鍋內打勻

掇起鍋乘熱撥在案捍開切象眼塊

松子海羅啣方

核桃仁瓜仁同用

糖滷入小鍋熬一頓飯時攪冷隨手下炒麪後
下剉碎松子仁攪勻案上抹酥油揆在案上捍
開切象眼塊子凡切塊要乘溫切若冷硬難切
恐碎

白閨方

糖滷少加酥油同熬炒麪隨手下攪勻上案捍
開切象眼塊子若用銅圈印之卽爲甘露餅

雪花酥方

油下小鍋化開濾過將炒麩隨手下攪勻不稀
不稠掇鍋離火洒白糖末下再炒麩內攪勻
成一處上案捍開切象眼塊

芡什麻方

糖滷下小鍋熬至有絲先將芝蔴去皮晒乾
微炒乾研成末隨手下在糖內攪勻和成一處
不稀不稠案上先洒芝蔴末使不沾乘熱揆在
案面上仍著芝蔴末使不沾古轆槌桿開切象
眼塊

UNIVERSITY OF CHINA



北京中医药大学图书馆

1981

黃閨方

家常亦同黑沙糖濾過同糖滷一處熬蜂蜜小
許熬成晾冷隨手下炒麪案上仍着酥油捍開
切象眼塊

薄荷切方

薄荷曬乾碾成細末將糖滷下小鍋熬至有絲
先下炒麪少許後下薄荷末和成一處案上先
洒薄荷末乘熱上案面上仍用薄荷末捍開切
象眼塊

窩絲方

油用細石板上一抹驚香又用炒麪羅淨預備

糖滷下鍋熬成老絲傾在石板上用切刀

轉遭掠起待冷將稠用手揉拔扯長雙

越拔越白若冷硬於火上烘之拔至數

成雙圈上案却用炒麪放上二人對扯順轉

麪隨手傾上扯拔數十次成細絲却用刀切斷

分開縮成小窩其拔糖上案時轉折成圈扯開

又轉折成圈如此數十遭卽成細絲

酥兒印方

用生麪攪荳粉同和用手捍成條如筋頭大切
二分長逐箇用小梳掠印齒花收起用酥油鍋
內煤熟漏杓撈起來熱酒白沙糖細末拌之

蕎麥花方

先將蕎麥炒成花量多少將糖鹵加蜂蜜少許
一同下鍋不要動熬至有絲畧大些却將蕎麥
花隨手下在鍋內攪勻不要稀了案上鋪蕎麥
花使不沾將鍋內糖花撥在案上捍開切象眼
塊

羊髓方

用羊乳子或牛乳子半瓶攪水半鍾入白麴
撮濾過下鍋微微火熬之待滾隨手下白砂糖
或糖霜亦可然後用緊火將木爬打一會看得
熟了再濾過入壺傾在碗內入供

黑閏方

黑沙糖熬過濾淨與糖酒對半相攪下鍋熬一
頓飯時將酥油半甌在內共熬一回用炒麴隨
手加花椒末少許和成一塊上案捍開切象眼

塊

洒亭你方

用熬麼古料熬成不用核桃昏上案攤開用江
米末圍定銅圈印之卽是洒亭你切象眼者卽
名白糖塊

椒鹽餅方

白麪二斤香油半斤鹽半兩好椒皮一兩茴香
半兩三分爲率以一分純用油椒鹽茴香和麪
爲穰更入芝麻粗屑尤好每一餅夾穰一塊捏

薄入爐又法用湯與油對半內用糖與芝蔴屑并油爲穰

酥餅方

油酥四兩蜜一兩白麴一斤攪成劑入印作餅上爐或用猪油亦可蜜二兩尤妙

風消餅方

用糯米二升搗極細爲粉作四分一分作粳一分和水作餅煮熟和見在二分粉一小觔蜜半觔正發酒醅兩塊白錫同頓溶開與粉餅捍作

春餅樣薄皮破不妨熬盤上烤過勿令焦掛
風處遇用量多少入猪油中煤之煤時用筋
動另用白糖炒麪拌和得所生麻布擦細
上。

又一方只用細熟粉少許同煮捍扯攤干篩
晒至十分乾凡粉一斗用芋末十二兩此法簡
妙。

肉油餅方

白麪一斤熟油一兩半猪脂各一兩切如小豆

大酒二盞與麪搜和分作十劑捍開裹精肉入
爐內煨熟

素油餅方

白麪一斤真麻油一兩搜和成劑隨意
餡印脫花樣爐內炕熟

雪花餅方

用十分頭羅雪白麪蒸熟十分白色凡用麪
斤猪油六兩香油半斤將猪脂切作骰子塊和
少水鍋內熬烺莫待油盡見黃焦色逐漸取出

未盡再熬再成。如此則油白。和麪爲餅底。熬盤上畧放草柴灰。面鋪紙一層。放餅在上。煨。

芋餅方

生芋。妳搗碎。和糯米粉爲餅。油煎。或夾在內亦可。或用椒鹽糖拌。核桃橙絲俱可。

韭餅方

帶胰猪肉。作燥子。油炒半熟。韭生用切細。羊脂剝碎。花椒砂仁醬拌勻。捍薄餅兩箇。夾餡子。煨之。薺菜同法。

白酥燒餅方

麵一箇。油二兩。好酒醅作醪。俟十分發起。卽揉令十分似芝麻糖者。如前法。每麵一箇。糖一兩。可做十六箇。燂。

黃精餅方

用黃精蒸熟者。去衣鬚。和炒熟黃豆。去壳。搗爲末。加白糖。溲揉爲團。作餅。食甚清。

捲煎餅方

餅與薄餅同餡。用猪肉二斤。猪脂一斤。或雞肉

亦可。大槩如饅頭餡須多用葱白或笋乾之類裝在餅內捲作一條兩頭以麵糊粘住淨油煎令紅焦色或只煨熟五辣醋供素餡同法。

糖樞方

白麵入酵待發滾湯搜成劑切作樞子樣下十分滾油煨過取出糖麵內纏之其纏糖與麵對和成劑。

肉餅方

每麵一斤用油六兩餡子與捲煎餅同拖盤煨。