

词四首（代序）

俗序西江月

家常

配美摘锦生方，家常菜蔬无双。烹调随时费周章^①，子午侷侷掉样^②。味厚加料油炙，清淡宜用汤浆。变化千般看时光，细心可能俸上。

[注释]

周章：周折。

子午侷侷掉样：此句说菜肴的款式应根据时刻和盛器的不同而变换。子午，指子时和午时。侷侷，疑为杵杵（yù móu 于牟），杵、杵都是盛汤浆或饮水的器皿。

③ 变化千般看时光：此言要视季节的不同变化菜式。

俸：通“奉”。

筵款^①

礼筵景致满汉^②，漂洁玲珑为先^③。堆摆异样可以观，又加梅花巧粘。菜无定制常法，温凉爆熘炸煎。春夏秋冬造新鲜，嫩美方可称羨。

[注释]

筵款：筵席菜式。

② 礼筵：表示敬意的筵席。景致：本指风景，此指筵席的格调

和席面。满汉：满菜和汉菜。

- ③ 漂洁玲珑为先：此句意为筵席头等重要的是菜肴的精巧和卫生。漂洁，清洁、卫生。玲珑，小巧、精美。
- ④ 异样：新奇的样式。

羊 款

全羊内贮深奥，裁坯加减自料①。大小件头齐虑到，**熊**滴刮洗水漂②。酸菹生菜 预齐，清浊二汤油笑④。烹熘炸炸随时要，上菜方把名报。

[注释]

裁坯加减自料：此句意为选料、用量要根据菜的需要灵活掌握。裁坯，因菜选取材料。

熊滴刮洗水漂：此句言羊杂的粗加工程序。**熊**滴，疑为余涤，即用沸水煮去羊肉的膻味。

- ③ 酸菹生菜：酸菜、四川俗称泡菜。菹，疑为腌之误。
- 清浊二汤：指清汤和白汤。油笑：即沸油。用于煎炒爆炸。

八 珍

珍馐首数驼峰，豹胎遇制难逢。云省猩唇川麋**嵩**①，熊蹯②味美可用。鸱炙豹舐鹅掌③ 鲤尾鹿性 不同。山海奇珍尘寰中，说甚烹龙炮凤⑤。

[注释]

麋嵩：鹿冲，雄性梅花鹿的外生殖器。又称鹿鞭、鹿阳冲。

熊蹯(fán 樊)：熊掌。

此句抄本作“鸱炙**驩**舐鹅掌”。鸱(xiāo 消)炙：烤猫头鹰。豹舐(shī 示)：驴肾。舐,舔。

④ 鹿性：疑指鹿筋。

⑤ “山海”两句：尘世间就有取之不竭、用之不尽的山珍海味，还去讲什么烹龙炮凤这些根本不存在的珍味美肴呢？

调鼎总目

- | | | | | |
|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|-----------------|
| 燕窝 | 鱼翅 | 海参 | 鱼唇 | 鱼肚 |
| 鱼肠 | 鱼皮 | 鱼鳔 ^② | 海:蛙 ^③ | 淡菜 |
| 牡蛎 | 毫蚰 ^④ | 西舌 | 蛭蟥 | 群边 ^⑥ |
| 鱈 ^⑦ | 明蚰 ^⑧ | 鰕鱼 ^⑨ | 鱈鱼 ^⑩ | 鲂鱼 |
| 臺蚶 ^⑪ | 子肋 ^⑫ | 银鱼 | 龙虾 | 瑶柱 |
| 青螺 | 鱼蛋 | 海雁 ^⑬ | 海蜇 | 洋茸 ^⑭ |
| 口蘑 | 榆肉 ^⑮ | 云雷 ^⑯ | 耳黄 ^⑰ | 伞米 ^⑱ |
| 肉菌 ^⑲ | 香蕈 | 香菰 | 麒麟 ^⑳ | 凤尾 ^㉑ |
| 柳叶 ^㉒ | 竹松 ^㉓ | 青笋 | 绿紫 ^㉔ | 发菜 |
| 鸡嵩 ^㉕ | 羊菌 ^㉖ | 套梅 ^㉗ | 白枣 | 天茄 ^㉘ |
| 兰花 | 绣綵 ^㉙ | 樱桃 | 枇杷 | 瓜龙 ^㉚ |
| 瓜花 ^㉛ | 葡萄 | 金桔 | 香椽 ^㉜ | 青子 ^㉝ |
| 红蕈 | 橄榄 | 天冬 ^㉞ | 蜜枣 | 瓜砖 |
| 青梅 ^㉟ | 查糕 ^㊱ | 桃片 | 醋醉 ^㊲ | 白藕 ^㊳ |
| 天浆 ^㊴ | 崖蜜 ^㊵ | 青房 ^㊶ | 玉背 ^㊷ | 蕒实 ^㊸ |
| 苹果 | 金橙 | 玉腋 ^㊹ | 文林 ^㊺ | 染霜 ^㊻ |
| 水菱 | 芡苳 ^㊼ | 佛手 ^㊽ | 炎果 ^㊾ | 马乳 ^㊿ |
| 羌桃 ^① | 柚子 ^② | 石榴 | 沙果 ^③ | 獾蹄 ^④ |
| 果驴 | 鹿筋 | 飞奴 ^⑤ | 雉鸡 | 野鸭 |
| 竹明 ^⑥ | 蒟蒻 ^⑦ | 鳊鱼 | 桂鱼 | 鱖鱼 ^⑧ |
| 鲫鱼 | 鲤鱼 | 鮠鱼 ^⑨ | 鱈鱼 ^⑩ | 鮓 ^⑪ |
| 魮 ^⑫ | 鳗 ^⑬ | 鱈鱼 ^⑭ | 坐鱼 ^⑮ | 虾 ^⑯ |

蟹螯 鳅鱼

[注释]

鱼皮：一种水产干制品，用鲨和魮(hóng烘)的背部厚皮干制而成。

鱼鳔(biāo漂)：大黄鱼、鲛鱼、海鳗等腹内的沉浮器官，干制品即鱼肚。

③ 海蚌(bì币)：即淡菜，又称海红干。贻贝的淡干品。

毫蚶：不详。

西舌：即西施舌，为蛤蜊科动物西施舌的肉。

⑥ 羣边：今作裙边，即鳖甲软边，又称鳖裙。

⑦ 鱈(zhōu舟) 𩚑：似指带鱼。𩚑，鱼名，何种鱼不详。

⑧ 明鲋：今作螟鲋，即乌贼鲞，以乌贼加工干制而成。又称螟鲋鲞、墨鱼干。

⑨ 鰈鱼：当作鲍鱼。

⑩ 鯨鱼：鯨当作柔，柔鱼即鱿鱼。

⑪ 臺鲞：又称台鲞，即河豚干。

⑫ 子肋即鲙鲞，鲙鱼的干制品。

⑬ 海雁：当作海燕。即双丁鱼，又称海蜒、海螵。海中的一种小鱼。

⑭ 洋茸：疑即海藻类食物的总称。

⑮ 榆肉：榆耳。寄生于榆树上的木耳。

⑯ 云霽：当作云樛，木耳的异名。樛，耳的异体字。

⑰ 耳黄：疑即黄耳。黄耳，又称黄木耳，生于林中向阳避风的栎树的腐木上。

⑱ 伞来：当作仙米，即葛仙米。鲜者以醋拌之，脆美可食；采得曝干，可作羹入馔。又称地耳，地踏菇。

⑲ 肉菌：肉蕈，即蘑菇。

⑳ 麒麟：麒麟菜，又称鸡脚菜、鹿角菜。一种海藻，可作蔬食。

㉑ 凤尾：凤尾菜，疑即石花菜。

- ②⑦ 柳叶：柳叶菜。多年生草本，常生于山麓或原野水边、嫩苗叶可食。
- ②⑧ 竹荪：即竹荪。竹荪，又称僧竺蕈，属菌、夏季生于竹林中。
- ②⑨ 绿紫：礁膜，又称石菜、绿紫菜。一种海藻，多生于内湾水静处的中、高潮带岩石上，晒干后可供食用。
- ③① 鸡嵩：今作鸡枞，属菌，雨季常生于田野的白蚁窝上。为著名食用菌。
- ③② 羊菌：羊肚菌。
- ③③ 套梅：不详。
- ③④ 天茄：天茄子、龙葵的异名。嫩叶可煮食。
- ③⑤ 绣球：当作绣球，八仙花的异名。
- ③⑥ 瓜龙：高粱根的异名。
- ③⑦ 瓜花：疑即果蓏(luǒ 裸)。果蓏，瓜、果的总称。
- ③⑧ 香椽(yuán 圆)：当作香橪，为芸香科植物枸橼或香圆的果实。
- ③⑨ 青子：橄榄的异名。
- ④① 天冬：天门冬。
- ④② 青梅：梅子之青者。
- ④③ 查糕：不详。
- ④④ 醅醉：不详。
- ④⑤ 白藕(ruò 弱)：荷茎埋入泥中的部分。此疑指藕。
- ④⑥ 天浆：石榴的异名。
- ④⑦ 崖蜜：樱桃的异名。
- ④⑧ 青房：李的别名，亦有称莲蓬为青房的。
- ④⑨ 玉背：不详。
- ④⑩ 蕘(fén 坟)实：本指果木结实大。此似指桃。
- ④⑪ 玉腋：当作玉液。玉液，本喻美酒，此似指雪梨。
- ④⑫ 文林：文林郎果、即花红。
- ④⑬ 染霜：不详。
- ④⑭ 薹花：当作鳧薹，即荸荠。
- ④⑮ 佛手：佛手柑。

- ④9 炎果：枇杷的异名。
- ⑤0 马乳：葡萄的一种，今称马奶子。
- ⑤1 羌桃：核桃的异名。
- ⑤2 柳(yóu 邮)子：疑为柚子之误。
- ⑤3 沙果：花红。
- ⑤4 獯蹠：即熊掌。獯当作鼯(pí皮)，人熊、马熊。
- ⑤5 飞奴：鸽子的别名。
- ⑤6 竹明：当作竹萌，即竹笋。
- ⑤7 蓐蕨：山药，亦作薯蕨。
- ⑤8 鱮鱼：不详。
- ⑤9 魮鱼：今作鳊鱼，即长春鳊。
- ⑥0 鳊鱼：今作墨鱼，即东坡鱼，又称墨头鱼、东坡墨鱼。
- ⑥1 鳊鮓：今作肥沱，又称方头水密子，即圆口铜鱼。另外，江团也称肥沱。
- ⑥2 魮鮓：今作江团，即长吻鮓。
- ⑥3 鳊鮓：当作鳊鮓，又称白鳊、青鳊、鳊鱼。
- ⑥4 鱮鱼：今作象鱼，即白鲟。
- ⑥5 坐鱼：青蛙的别名。
- ⑥6 虾蟆：即虾。蟹，不详。

上 册

群 海 类(燕窝、鱼翅等作法二百种)

词曰黄莺儿^①

发燕水宜清^②，致鱼鳔^③，去海腥。预先齐将毛拈净，下
嫌 要快，换水宜均。建燕易透广略蒸^④，费精神。小心细
糸^⑤，谨防榘牙根^⑥。

[注释]

此首虽名黄莺儿，但万树《词律》：“黄莺儿”，两片凡九十六字。
朱权《太和正音谱》：“黄莺儿”五句共二十字。此调当为何名，
待再查：

② 此句抄本作“乏燕水宜清”。

此篇通言燕窝的发制方法，鱼鳔夹其中，不知何意。

嫌：通“碱”。今作碱。

③ 晚清时成都所用燕窝有建燕、广燕两种，盖以其产地（福建、
广东）名之。

④ 小心细糸：此处有小心又小心意。糸（mì觅），细丝。

⑤ 此句抄本作“谨防捻牙根”。捻，今作榘（qiā掐），四川方言，
有夹紧、塞住之意。

燕 窝 略 计

一品燕窝 制法：百合蛋羔（糕）^①底，面加虾、石耳^②。
《摘录》：面用火腿，蒸为品，加鸡蛋片、鸽蛋、老肉片，

清汤上。

[注释]

百合蛋糕：用鸡蛋或鸽蛋连壳煮熟取出，破壳去黄，蛋白切成小块，因形如百合，故名。

- ② 石耳：属地衣类，多见于山地的悬崖石壁上。可入药、亦可入馔。

蒸为品：蒸此菜要求定碗时形饱满，完整。

老肉片：熟猪肉片。

蟠桃燕窝 用虾料酿，谁（随）加配合②。《摘录》：用虾元③、鱼、火腿、鸡片、笋丝底，加卤④，红汤上⑤。（原本名寿桃燕窝。）

[注释]

酿：一种精加工方法，通常是指将所酿的原料挖空（或本身就是空心的），再填入辅料的方法。如酿梨、酿藕等。此处的酿是指用糝（chuān川，一种用鸡、或鱼、或虾等制成的茸糊状半成品）作粘合剂，用以粘合主料的一种方法。前者称暗酿，后者称明酿。

- ② 配合：配料。

虾元：即虾丸。

卤：浓稠的味汁

- ⑤ 红汤上：似应作或红汤上。红汤，川菜高级汤汁之一，由老母鸡、鸭子、猪肘、蘑菇、火腿箍箍、猪蹄等熬制而成。

玲珑燕窝 巧酿，鸽蛋对拼。

[注释]

玲珑：有小巧明彻意。据制法看，此菜仍用明酿法，其丸子大小当与鸽蛋等。

双凤 燕窝 用荆（剔）②，酿水鸽③二支底。

[注释]

凤：四川旧有“鱼龙鸡凤菜灵芝”的说法。以后，凡属禽类，多以“凤”美称之。

② 剔：整料脱骨的方法。

水鸽：水盆鸽、去毛去脏的鸽子。

牡丹燕窝 用**臻**酿鲫鱼并鱼子①，宜加配调②。《摘录》：用鱼肉川 酿燕菜，加火腿，醪糟，扣碗④蒸，清汤上。

【注释】

臻，不详，疑即今之糝。鱼子：四川称鱼蛋。此菜似以鱼糝粘鲫鱼片（小鲫鱼治净，一剖为二，去头、尾、骨，呈花瓣形）和燕窝成牡丹花形，以鱼蛋作花蕊，蒸熟后装大碗内，注清汤上。

宜加配调：有适量使用调配料之意

鱼肉川：今作鱼糝。

扣碗：定蒸碗。

芙蓉燕窝 绒鸡蛋糕（糕）底。《通览》：火肘（火腿）、脑髓盖面，红汤。《摘录》：脑花、蛋清底②，鸽蛋、清汤上。

【注释】

绒鸡蛋糕：如用绒鸡蛋糕，当即今之鸡糕（以鸡茸加鸡蛋清等调匀蒸成的糕状半成品）；如从菜名理解，亦可用绒鸡蛋膏（即以鸡蛋液加汤调匀蒸成的膏状半成品，俗称芙蓉蛋）。

② 此处的蛋清当指用蛋清蒸成的白芙蓉蛋。

春秋燕窝 虾扇①，白菜心底。

【注释】

虾扇：取虾去壳留尾，虾肉加干豆粉用刀排成扇形，再于沸水中氽过而成。

荷花燕窝 鲫鱼，白菜面，大加配（配合）底①。

[注释]

此菜似以配料垫底，上盖白菜（焯熟）白菜上面用鲫鱼片修成荷花瓣形、码味、蒸熟，镶成荷花形，燕窝放花心中，注清汤上席。

琉璃燕窝 粉吗（码）萝卜系（丝）^①，火腿，青笋底。
《通览》：鸡丝、毛扣（蘑菇）、笋尖、大鸽子，烧鸭底，挂卤。

[注释]

粉码：扑干豆粉。

高陞燕窝 百合羔（百合蛋糕）底。《通览》：虾元底，鸡皮丝、火肘（火腿）、鱼耳（榆耳）、毛扣（蘑菇）、大排骨块四酿（镶）。《摘录》：虾元、鱼耳（榆耳）、火腿、鸡片，配合鸽蛋、清汤止。

[注释]

此菜命名高陞是指成菜装盘时，要砌成阶梯状，取步步高升意。

攒丝 燕窝 杂件 系（丝）底。《摘录》：配合切丝，底加鸽蛋，清汤上。（原本名传丝燕窝）

[注释]

攒丝：将各种丝聚集一起。一般要求是有顺序，规则地（并注意色彩的协调，摆成“风车车”形。

杂件：动物的内脏。此处指猪的内脏（俗称猪杂）。用于此菜的当是猪上杂，即心、舌、肚等。

银丝燕窝 蛋白系（丝）底^①。

[注释]

此菜所用似指用蛋清蒸成的老蛋切成的细丝。

吉祥燕窝 吉祥菜 底。

[注释]

吉祥菜：干蕨菜。

祥云燕窝 用五色虾扇、绿紫、石耳。

羌桃燕窝 鲜羌桃蒸羔（糕）①，调制大配（搭配）。

[注释]

指将鲜核桃去壳去衣、铡成细粒，再和糝一类的原料蒸制而成的糕状半成品。

银耳燕窝 银耳底。

[注释]

原作 银：燕燕窝；燕当作糯。

鲫鱼燕窝 鲫鱼，配杂件底。《摘录》：鱼片打川（糝）为底①，加配合切片，红汤上。

[注释]

如作配料，当先蒸成鸡糕；然后切片垫底。

八仙燕窝 用拼趂（宾俏）大配合，让（镶）鸽蛋。

[注释]

宾俏：各种配料的总称。大配合：配料多的意思，既名“八仙”配料应有八种左右。

杏酪 燕窝 用杏仁脯。

[注释]

杏酪：今作杏啣，一种冷吃的甜食品，用杏仁、花仁浆、冻粉等制成。

瞒天燕窝 用南蟹①调配。

[注释]

南蟹：海蟹。昔成都人称一些外来品喜在前冠一“南”字。和金钩为南虾 称有海腥味的食品为南味等。

翡翠燕窝 用渐青鲜菜（见青鲜菜）①、鸡脯调，

[注释]

- ① 见青鲜菜：泛指绿叶蔬菜。此菜当以鸡脯肉捶茸，加绿叶菜茸或汁、鸡蛋清等调匀蒸制而成的糕状半成品。此菜因鸡糕呈绿色，故名翡翠燕窝。

鸳鸯燕窝 用双蛋全酿。《通览》：大鸽子双品、上清汤。《摘录》：鸡肉青肫^①，火腿、鸡片、笋尖，配合鸽蛋、清汤上。

[注释]

鸡肉后有鸡片 此似指鸭肉 青肫 (guā 刮)：肥嫩之意。

虾扇燕窝 用虾扇配。《通览》：鸡丝、毛扣(蘑菇)、贡笋、石耳底、虾膳(虾扇面)。(原本名作虾膳燕窝)《摘录》：用虾扇盖面，底用火腿、鸽蛋、配合切片，清汤上。

龙头燕窝 用全酿，龙头样。《通览》：虾料象(镶)成龙头，鸡皮、火肘(火腿)、口毛(口蘑)、大块黄鱼碎(鳊鱼脆)^②底。《摘录》：用虾元、鱼元，加火腿、鸡丝酿燕窝，如龙头形，鸽蛋、清汤上。

[注释]

镶：镶嵌。

鱼脆：也称鱼脑、明骨。一种水产干制品，用鲨鱼、鲟鳇鱼的头骨、腭骨、鳍基骨及脊椎骨接后部的软骨加工而成。

麒麟燕窝 鸡胗、即鱼(鲫鱼)对拼^①，镶其林菜(麒麟菜)。

[注释]

鸭胗 疑为鸭膳(xiāo 消)。鸭膳，用鸭肉制成的肉羹。

附 录

一、《通览》

馄饨燕窝^① 鸡皮、火肘(火腿)、毛扣(蘑菇)、方块

煎鸽蛋③

[注释]

原作馄饨燕窝。馄饨：此指煎鸽蛋形似馄饨。

② 方块：指以鸡皮、火腿、蘑菇作底，燕菜盖上面呈方墩形。

③ 煎鸽蛋：煎荷包鸽蛋，用以围边。

二、《摘录》

荷包燕窝 鱼元对厢（对镶）燕菜，底用火腿、笋尖、鸽蛋配合，清汤上。

如意燕窝虾、鱼元（虾、鱼料）各一半，果（裹）燕菜，配合切丝，底用鸽蛋，清汤上。

腐老 燕窝 用鸡蛋、鸡皮、火腿、笋尖切片，加鸽蛋，清汤上。

[注释]

腐老：不详。

三元燕窝 用鸡、鱼、虾三元。三品厢（镶）火腿、笋尖、鸽蛋，清汤上。

五福燕窝 用杏仁、老豆腐①、火腿、鸡片配合，底用鸽蛋，清汤上。

[注释]

老豆腐：用生豆腐搅碎，再用麻布包好，上笼蒸至起蜂窝眼取出，漂水中，用时改刀。

金钱燕窝 用鸡茸像酿海参样，切金钱①，配合切片，底用鸽蛋，清汤上。

[注释]

指像金钱海参样，用鸡茸糝粘合燕窝，再滚成圆柱形（糝在内、燕窝在外），上笼打一火定型取出，晾冷后横切成金钱形，最后定碗（用鸽蛋打底）上笼熇起。走菜时，取出燕窝，翻碗内，注清汤上席。

虾仁燕窝 用虾仁盖面，加火腿、鸡蛋、配合鸽蛋、清汤上。

乌龙燕窝 用白鳝蒸，火腿、鸡片，配合鸽蛋、清汤上。

果子燕窝 用白果、山枚梨^①，肉元、火腿、鸡丝、笋尖、鸽蛋，清汤上。

[注释]

山枚梨：不详。

四喜燕窝 用火腿、冬笋、鸡、大蒜，切棋子块^①，中白菜心，底鸽蛋，清汤上。

[注释]

棋子块：斜方块（片）。

面筋燕窝 面筋、火腿、鸡丝，配合切丝，清烩，银红汤上。

[注释]

银红汤：红汤的一种，因汤色似银器氧化后所呈现的红色而命名。

鸡茸燕窝 用鸡茸打川（糝），盖面，配合切丝，鸽蛋、清汤上。

三、《通览》、《摘录》并见

玻璃燕窝《通览》：大片鸡皮、火肘（火腿）、口毛（口蘑）毛扣（蘑菇）面，鸡片底。《摘录》：用鱼耳（榆耳）虾扇、大片鸡皮，配合鸽蛋清^①，挂齿走。

[注释]

当指用鸽蛋清蒸成的蛋糕或芙蓉蛋）

绣球燕窝《通览》：虾酱内果欠（裹芡），外松仁，面鸡皮、火肘（火腿）、鸡饨饨^①（原本名毵毵燕窝）《摘录》：用鱼、虾攒果元燕菜^②，底用鸡丝、鸽蛋，清汤上。

[注释]

炖炖 疑即浑炖 此当指炖全鸡。浑 有全、完整意。

此句当作用鱼、虾茸抻圆裹燕菜。

白玉燕窝《通览》：鸡丝皮（鸡皮丝）、鸡蛋、香菌，底肉丝，清汤。《摘录》：用火腿、鸡丝、老肉丝、鸽蛋，清汤上。

清烩燕窝《通览》：龙脑蛋、凤凰（凤凰蛋）①，石耳，无衣面②（原本名烩燕窝）《摘录》：用龙脑蛋、凤凰蛋、石耳、火腿、鸡皮、笋尖配合，清汤上。

[注释]

龙脑蛋、凤凰蛋：不详。

无衣面：有装碗无层次，混杂一起意。

八宝燕窝《通览》：杏仁、桃仁、鸡、火肘（火腿）、口毛（口蘑）面、底肉片，挂卤。《摘录》：用桃仁、杏仁、莲米、芡实、火腿、苡仁、扁豆、老肉丁，清汤上。

凤尾燕窝《通览》：白粉 缠一头，丝开（撕开），鸡片、鸽蛋，方块底②。《摘录》：用鱼料、白粉缠一头，鸡蛋、火腿、鸡丝、笋尖、鱼耳（榆耳），清汤上。（原本名凤毛燕窝。）

[注释]

白粉：即粉条、粉丝。

此处似指装碗 盘 时 用鸡片、鸽蛋垫底 并摆成方形。

玉带燕窝《通览》：鸡丝、毛扣（蘑菇）、海带。《摘录》：火腿丝、鸡丝、笋尖、蘑菇，海带缠，底鸽蛋，清汤上。

灯笼燕窝《通览》：鸡皮、杏仁、腌韭菜，清炖鸡底。

《摘录》：用桃仁、杏仁、腌韭菜、鸽蛋、火腿、口蘑，底用鸡，清炖上。

十锦燕窝《通览》：鸡皮、香菌、火肘（火腿）、鸽蛋、清汤。① 《摘录》：各样配合切丝，鸽蛋，清汤上。

埋伏燕窝《通览》：鸡皮、鱼耳（榆耳）、笋尖、火肘（火腿）、鸽蛋，清汤。《摘录》：用鱼耳（榆耳）、火腿、鸡片、鸽蛋、均盖面，清汤上。

把子燕窝《通览》鸡皮、火肘（火腿）、香菌、鸡蛋、毛扣（蘑菇），清汤底。《摘录》：用带丝①捆燕菜，配合切丝，底加鸽蛋，清汤上。

[注释]

带丝：海带丝。

千层燕窝《通览》：虾料底，鸡蛋、石耳、笋皮①、毛扣（蘑菇）鸡皮片。《摘录》：加十耳（石耳）火腿、鸡片，清汤上，底用虾米羹。

[注释]

笋皮；笋衣。

清汤燕窝《通览》：火肘（火腿）、笋尖、毛扣（蘑菇），上笼。《摘录》：配合切丝，加鸽蛋，清汤上。

三鲜燕窝《通览》：鸡皮、火肘（火腿）、鱼耳（榆耳）、冬笋片、黄芽（黄芽）①。《摘录》：鱼耳（榆耳）、火腿、笋尖、加鸽蛋配合，清汤上。

[注释]

黄芽 黄芽白、又称大白菜、黄秧白、卷心白。

福寿燕窝《通览》：大虾仁、鸽蛋底。清炖汤。《摘录》：虾仁、青菜、炖鸡，配合鸽蛋，清汤上。

冰糖燕窝《通览》：豆呖底。《摘录》：老豆腐②、冰糖对蒸③，出，糖汁上，

[注释]