

西餐烹飪秘訣

第一編 湯煮法

◎第一種 牛肉湯

牛肉湯就是用牛脛肉同蔬菜煮成的湯。他的滋養能力很大。那味也很可口。又可和在蔬菜裏頭增添香味。是調味的要品哩。

(甲)器具的整備

- (一)鍋爐各一具。「鍋子要用湯鍋。或宿司鍋的。」
- (二)湯勺一把「就是拉德爾備湯用的。」
- (三)切肉刀一把「就是查賓那哀夫備切肉用的。要在斯企兒(即磨刀的銼桿

子)上磨快。」

(乙)材料的整備

- (四)湯盆湯匙各數只。「盛湯用的。」
- (一)牛脛肉兩磅。骨和肉都要切成小片。
- (二)薏米二杯。「先要在冷水裏浸一夜。臨用時。瀝去水份。」
- (三)黃蘿蔔(切細)四湯匙。
- (四)白蘿蔔(切細)四湯匙。
- (五)芹菜(切細)四湯匙。
- (六)蔥頭(切細)二湯匙。
- (七)乳油二湯匙。
- (八)麵粉二湯匙。

(九) 白鹽二茶匙。

(十) 洋芫荽(切細)一湯匙。一切法先去

葉。用布拭去水氣。用全指壓在板上。快

刀細切。

煮法

用冷水六升。同切細的骨屑和肉。放入鍋中。置在文火上。緩緩的煮着。待他沸了。用湯勺去淨浮渣。經煮二小時後。再投入薏米。再煮過二小時。投入白鹽及蔬菜。待蔬菜煮得軟了。將面上所浮的脂肪濾去。再放入乳油。麵粉。用勺調了一回。再放入胡椒末。那時湯是煮的好了。盛在湯盆內供飲。

附註

這牛肉湯並不是吃肉的。是飲湯的。所以必定

要用冷水下鍋。密蓋著。蓋。文火上緩緩煮的。第一要注意他的火候。不要太旺。若用沸水下鍋。煮的湯。那肉中的滋養分不甚分泌在湯中。那湯就不鮮了。

◎第二種 白湯

白湯就是肉湯。不論牛肉豬肉。都可煮得。普通亦用牛肉煮的。不過煮法與牛肉湯稍有不同。今將煮法寫在下面。整備

(甲) 器具的整備

- (一) 湯鍋二只。
- (二) 火爐一具。
- (三) 查賓那哀夫一把(即切肉刀)宜磨快候用。

(四) 拉德爾一把「即湯勺」。

(五) 湯盆湯匙各數只。「拭淨候用」。

(乙) 材料的整備

(一) 牛脛肉四磅。「去皮及脂肪。將肉切成

小片。其餘的骨也要切碎。另置一器內

候用」。

(二) 黃蘿蔔(切細) 四湯匙。

(三) 白蘿蔔(切細) 四湯匙。

(四) 芹菜(切細) 四湯匙。

(五) 洋芫荽兩莖(切細)

(六) 胡椒十二粒。

(七) 丁香十二粒。

(八) 香草一束。「茴香薄荷均可」。

(九) 豆蔻一粒。

(十) 白鹽兩茶匙。

(十一) 洋蔥頭(切細) 四湯匙。

煮法

用冷水二升。同骨屑放入鍋中。置文火上緩緩

煮之。再將牛肉和香料菜蔬一併放入另一鍋

內。用冷水四升浸之。靜置一小時。一面將在火

煮之骨湯。用勺去其浮渣後。取下。以肉菜的鍋

放在爐上。徐徐煮之。待其沸騰。將骨湯倒入。去

其骨。一併煮之。至六小時之久。放下白鹽。用勺

調了一回。那湯就可飲了。

附註

煮沸的骨湯。要待肉菜的鍋已經沸騰了。始可

倒入。蓋要密。蓋火要文靜。在沸騰之時。宜取去

鍋中浮渣及脂肪。使湯清白為要。

◎第二種 羊肉湯

羊肉湯煮法同牛肉湯差不多。羊肉的味更比牛肉香鮮。滋養力亦是很大的。將他煮法寫在下面。

整備

(甲)器具的整備

- (一)湯鍋火爐各一具。
- (二)查餐那哀夫一把。「要磨快待用。」
- (三)湯勺一把。
- (四)湯盆湯匙各數只。「盛材料及湯用。」

(乙)材料的整備

- (一)羊股肉兩磅。一要前股的。去皮骨及脂肪。切成薄片。同皮骨一起放在鍋中。用冷水三升。浸之。靜置候用。」
- (二)細肉葱一枚。一切細候用。」

煮法

將羊股肉去其皮骨脂肪。切成薄片後。同皮骨一併置入鍋中。用冷水三升浸之。約一小時之久。放在火爐上。文火徐徐煮。並加入葱麥等蔬菜。若有老薑。亦可加入三四片。煮至二小時之久。將骨屑取去。並濾去浮渣脂肪。再煮半小時。加入白鹽。一面將麵粉用冷水調和。攪入胡椒末。一併倒入鍋中。用湯勺調和。使其湯汁濃。

(三)大麥或米兩湯匙。

(四)白鹽一茶匙。

(五)胡椒末少許。

(六)馬鈴薯三枚。「切細候用。」

(七)赤茄子二只。「切細候用。」

(八)麵粉一湯匙。

厚。

附註

羊肉湯過於腥膻者。宜多加薑片。腥可略解。白鹽宜在煮好之後投下。早投白鹽。味必減。鮮煮的時候。火不可烈。亦不可一時旺一時萎。須徐徐煮着。前後一律為要。

◎第四種 雞肉湯

雞肉湯是用鷄承煮成的。那湯的味。更為香美。且清爽。他的滋養分。極其豐富。天天飲他。於衛生上。很有益。煮的法子。請看下面。整備

(甲)器具的整備

- (一)湯鍋火爐各一具。
- (二)厨刀一把。

(三)湯勺一把。

(四)湯盆湯匙各數只。

(乙)材料的整備

(一)全鷄一只。「去淨毛及內臟的生鷄。適宜切成四大塊。」

(二)球葱二枚。「不要切碎。」

(三)加利粉一茶匙。

(四)食鹽一茶匙。

(五)胡椒末少許。

(六)麵粉一湯匙。

(七)乳油一湯匙。

煮法

用冷水二升半。同雞肉及球葱。置湯鍋中。在文火上徐徐煮之。至沸騰。用湯勺去其浮渣。約煮