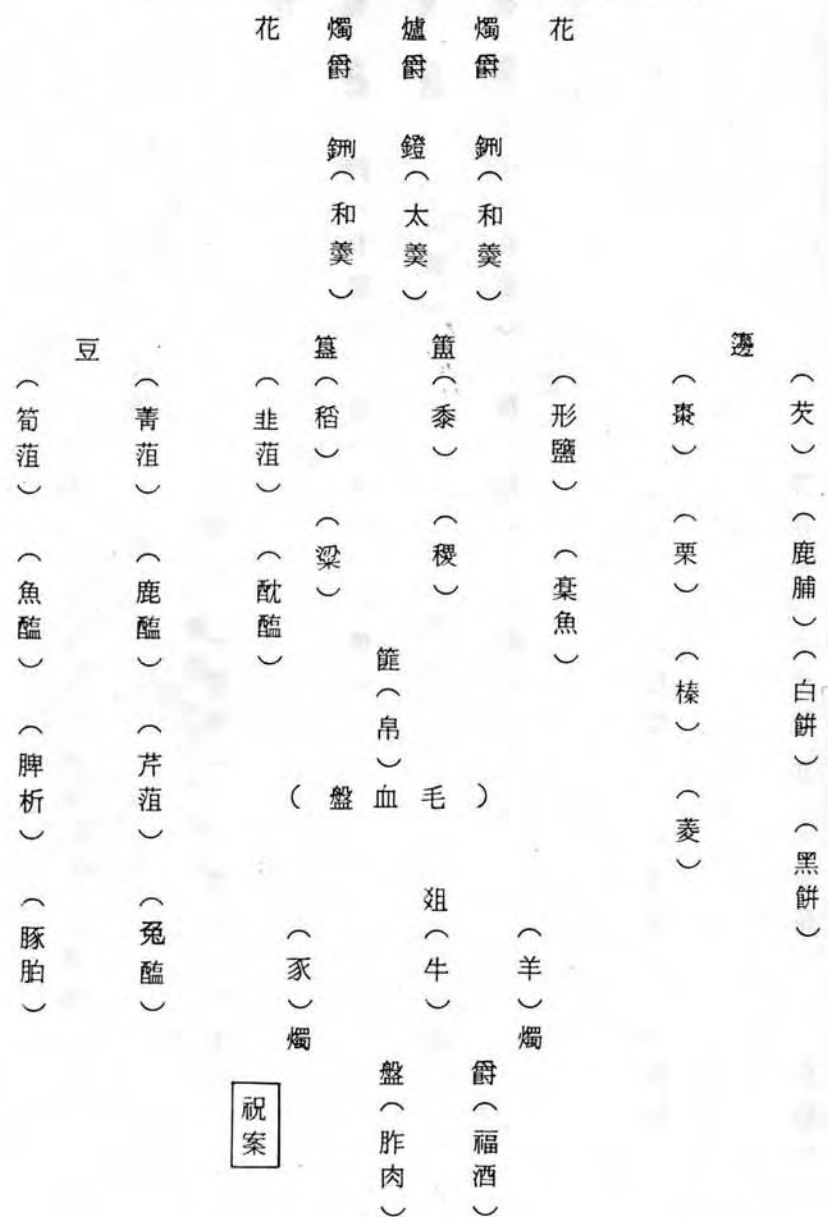


圖設陳品祭位正殿成大、壹



(胙酒設另七廿饌共案一)

圖設陳品祭位配殿成大、貳

花 燭 爐 燭 花

爵 爵 爵

鉶 (和羹)

簋 (黍) (稷)

簠 (帛)

邊

(榛) (菱) (芡) (鹿脯)  
(形鹽) (棗魚) (棗) (栗)

豆

(韭菹) (醯醢) (菁菹) (鹿醢)  
(芹菹) (兔醢) (筍菹) (魚醢)

圖設陳品祭位哲殿成大、叁

花 燭 爐 燭 花

爵 爵 爵

鉶 (和羹)

簋 (黍)

簠 (帛)

簋 (稷)

邊

(栗) (鹿脯)  
(形鹽) (棗)

豆

(菁菹) (鹿醢)  
(芹菹) (兔醢)

(四十四饌共案一各西、東)

(二十二饌共案一各西、東)

肆、東、西廡祭品陳設圖

花	燭	爐	燭	花
	爵	爵	爵	
	簋(稷)		簋(黍)	
豆		簋(帛)		籩
(芹菹)(兔醢)(魚醢)	(菁菹)(鹿醢)	俎(豕)	(形鹽)(棗)	(栗)(鹿脯)

(十四饌共案四計案一各儒、賢、西、東)

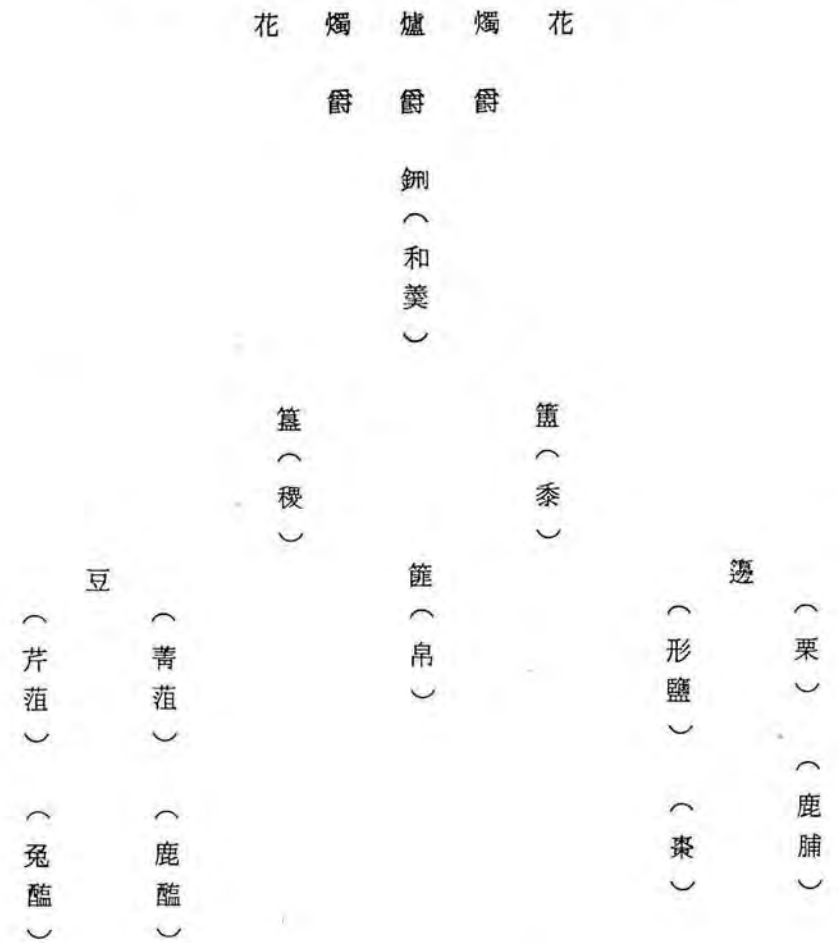
伍、崇、聖祠正位祭品陳設圖

花	燭	爐	燭	花
	爵	爵	爵	
	鉶(和羹)		鉶(和羹)	
豆		簋(稻)(粱)		籩(黍)(稷)
(芹菹)(兔醢)(魚醢)	(菁菹)(鹿醢)	(羊)	(形鹽)(棗)(栗)	(栗)(鹿脯)
		俎(豕)		
		盤(胾肉)		
		燭		

祝案

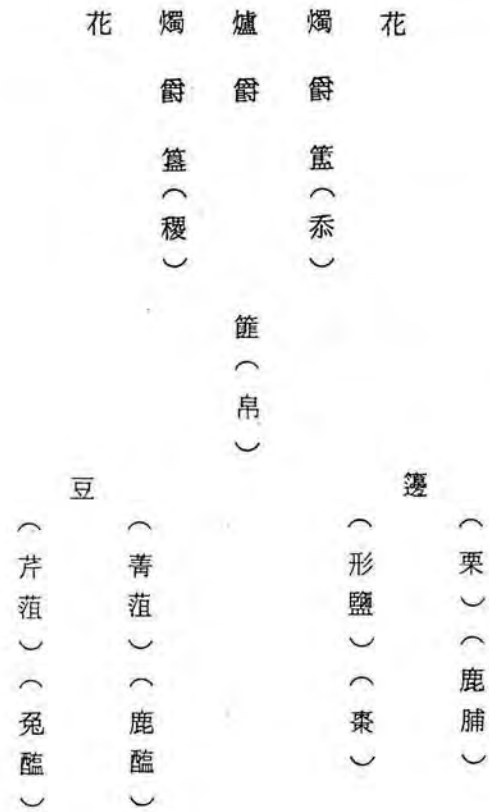
(胾、酒設另二共案一)

圖設陳品祭位配祠聖崇、陸



( 十 二 饌 共 案 一 各 西 、 東 )

圖設陳品祭位從祠聖崇、柒



( 十 二 饌 共 案 一 各 西 、 東 )



## 捌、釋奠祭品調製要覽

祭器	品名	調製	法
鐙之實	太羹	不和五味之牛肉清。(羹清：肉，菜羹湯)。大成殿正位一份。	
鉶之實	和羹	一用羊肉釘，一用豕脊肉釘，加五味而爲羹。(脊肉：背肉)。備十二份。	
簠之實	黍	黍揀淨(選擇清淨)完結者，湯撈蒸熟成飯。備十四份。禮曰薊合結穗如稻。	
	稷	稷揀擇圓好之穎，湯撈蒸熟成飯。備十四份。禮曰明粢乃黍之不粘者，古稱百穀之長。	
簋之實	稻	稻揀擇完好者，湯撈蒸熟成飯。備四份。禮曰嘉疏粳米是也。	
	粱	粱揀擇圓好者，湯撈蒸成飯。備四份。似粟而大，有青黃白三種。	

邊之實	形	鹽	棗	栗	鹿脯	榛	芡	菱	白餅	黑餅	豆之實菁菹
白鹽潔淨，築成虎形。備十四份。	白鯊（白大魚干）切段用之。無則無鮑魚或郭魚代之。備四份。魚干用時，溫水洗淨，浸酒切片。	揀擇紅棗圓潔者用之。備十四份。	揀淨去皮用之，無則以生龍眼代之。備十四份。	用乾鹿肉煮熟切片，無則以羊肉切片代之。備十四份。	台灣無，則以龍眼干或蓮子代之。帶殼用之。備四份。	揀淨其實用之。備四份（水生植物——芡實）	用生菱角或鮮菱肉，無以銀杏（白菓）代之。備四份。	以白麵麪製成小圓餅約二十個，表敷白芝麻。以糖爲餡。大成殿正位一份。	以蕎麥麵製成小圓餅約二十個，表敷黑芝麻。以糖爲餡。大成殿正位一份。	蔓菁又名諸葛菜，形如蘿蔔，切作長段以湯芼之。備十四份。（無則以蘿蔔代之。）	

盤之實	脾	豕	兔	鹿	魚	筍	醃	韭	芹
胙肉	析	胎	醃	醃	醃	菹	醃	菹	菹
用生豕軀體肥，連脂油層帶皮，割爲四寸方塊。備二份。（大成殿一份，崇聖祠一份）	用牛胃百葉切作長條，用白湯煮熟。大成殿正位一份。	用豕肩或胛肉（兩傍腹肉）切作長塊，抹以醬油，鹽，醋，酒蒸熟。大成殿正位一份。	用兔肉細切作小塊，如醃醃法烹之。備十四份。	用鮮鹿肉細切爲小塊，如醃醃法烹之，無則以羊肉代之。備十二份。	用郭魚肉細切爲小塊，如醃醃法烹之。備四份。	用乾筍以鹽水煮後，淘淨切作段用之。備四份。	用豕脊肉細切爲小塊，加五味醬油烹如羹。備四份。 醃乃醃（肉醬）之多汁者。	韭菜揀淨切棄本末，取其中三寸淡用。備四份。	揀淨芹菜切作長段以湯氽之淡用。備十四份。

玖、釋奠祭品數量陳列配置表

品名	份量	大成殿正位	大成殿配位	大成殿哲位	東西兩廡	崇聖祠正位	崇聖祠配位
青菹	豆一二	蘿蔔一	東西各一	東西各一	東西各二	一	東西各一
芹菹	豆一二	芹菜一	東西各一	東西各一	東西各二	一	東西各一
韭菹	豆四	韭菜一	東西各一			一	
筍菹	豆四	乾筍一	東西各一				
黑餅	邊一	黑餅一					
白餅	邊一	白餅一					
形鹽	邊一二	細鹽一	東西各一	東西各一	東西各二	一	東西各一
菱	邊四	白菓子一	東西各一			一	
芡	邊四	杜欠實一	東西各一			一	
榛	邊四	黑蓮子一	東西各一			一	
栗	邊一二	栗一	東西各一	東西各一	東西各二	一	東西各一
棗	邊一二	紅棗一	東西各一	東西各一	東西各二	二	東西各一

黍	稷	稻	粱	太羹	脾析	豚胎	醯醢	魚醢	臠魚	和羹	兔醢	鹿醢	鹿脯	胙肉
簋二	簋二	簋四	簋四	登一	豆一	豆一	豆四	豆四	饔四	一二	豆二	豆二	饔二	盤二
小麥一	粟米一	糙米一	高粱一	牛肉羹一	牛肚菜一	豕肉一	豕肉醬一	魚醬一	魚片一	豕肉釘二	兔肉一	羊肉醬一	羊肉片一	五花肉一
東西各一	東西各一	東西各一	東西各一				東西各一	東西各一	東西各一	東西各一	東西各一	東西各一	東西各一	東西各一
東西各一	東西各一									東西各一	東西各一	東西各一	東西各一	東西各一
東西各二	東西各二										東西各二	東西各二	東西各二	東西各二
										二	一	一	一	一
東西各一	東西各一									東西各一	東西各一	東西各一	東西各一	東西各一

拾、釋奠祭品材料分量明細表

品名	份數	材	料	重	量	品名	份數	材	料	重	量
太羹	一	牛肉		半台斤	梁	四	紅黑米，高粱	一	台斤		
和羹	一二	羊、豕肉		二台斤	形鹽	一四	食鹽（粗・細）	各二台斤			
黍	一四			四台斤	臠魚	四	白煮，郭魚均可	三台斤			
稷	一四			四台斤	棗	一四	紅、黑棗	四台斤			
稻	四	白米		一台斤	栗	一四	去皮的栗	六台斤			
榛	四	龍眼干、蓮子均可		一台斤	芹菹	一四	芹菜	六台斤			
芡	四	芡實		二台斤	兔醢	一四	兔一隻	六台斤			
菱	四	菱角，銀杏（白菓）均可		二台斤	筍菹	四	筍干片	四台斤			
鹿脯	一四	羊肉亦可		四台斤	魚醢	四	鮮郭魚肉	二台斤			
白餅	一	白豆餡，白芝麻廿只		一台斤	脾析	一	牛胃百葉	半台斤			
黑餅	一	黑豆餡，黑芝麻廿只		一台斤	豕胎	一	豕肩肉	半台斤			
韭菹	四			四台斤			用生豕軀體肉連油層	二塊			
醯醢	四	豕腎肉		四台斤			帶皮，四寸方塊（五	約三台斤			
菁菹	一四	用蘿蔔		一四台斤			花肉）				
鹿醢	一四	羊肉亦可		四台斤	胙肉	二					

附

圖

拾壹、釋奠祭品附帶配料明細表

糖	葱	品名
若干	三台斤	分量
		備考
香油	太白粉	品名
一瓶	四兩	分量
		備考
茴香末	醋	品名
若干	一瓶	分量
		備考
米酒	醬油	品名
一瓶	半瓶	分量
		備考