

药膳：
通往健康的最可靠之路；
保持身体健康
药膳是最可靠的一种方法。

中华药膳秘方

张子平 编著 岭南美术出版社



中华药膳秘方

张子平 编著

岭南美术出版社

责任编辑：麦璇

封面设计：何阳

中华药膳秘方

张子平 编著

岭南美术出版社出版总发行

广东省新华书店经销

广东中山迪丽彩印厂印刷

1997年10月第1版 1997年10月第1次印刷

开本：850×1168 1/32 印张：12.5 字数：200千

印数 1 - 3000

ISBN 7-5362-1716-1/I·1556

定价：23.00元

内容提要

药膳,是药物和食物经烹调而成的美味佳肴,它具保健强身,防病治病,延年益寿的作用。

药膳发源于我国古代,人们在寻找野生食物的过程中,发现有些动物、植物不仅可以充饥,而且吃后病也随之而愈,此即药食同源,同时也可以认为中国药膳是源远流长的。

近年来,我们在医院采用了中西医结合与施以药膳相配合的方法,对各种患者综合治疗,取得了显著的效果,相信本书的问世,将会推动药膳事业的发展,运用药膳预防治疗各种疾病,达到强身益智、养生长寿的目的。

目 录

第一章 药膳学概论 (23)
..... (1)	
一、什么是药膳 (3)
二、药膳的特点 (3)
1. 辩证论治施膳 (3)
2. 药膳是保养脾胃的佳品 (4)
3. 重视药膳性味与五脏的特定关系 (5)
4. 药膳形是食品性是药品 (6)
三、药膳学分类 (6)
1. 按药膳研究方向分类 (6)
2. 按药膳治疗作用分类 (7)
3. 按药膳制作方法分类 (10)
四、药膳对脏腑的治疗 (19)
1. 药膳对心的治疗	... (20)
2. 药膳对肝的治疗	... (21)
3. 药膳对脾的治疗	... (21)
4. 药膳对肺的治疗	... (22)
5. 药膳对肾的治疗	... (22)
6. 药膳对胃的治疗	... (23)
7. 药膳对大小肠的治疗 (23)
五、药物、食物性味对五脏的关系 (24)
六、药膳宜忌 (27)
1. 配伍禁忌 (27)
2. 服药食忌 (28)
3. 食物忌食 (29)
4. 食物相反 (30)
第二章 药膳用食物 (33)
一、谷物 (35)
粳米 (35)
糯米 (35)
粟米 (35)
秫米 (36)
小麦 (36)
大麦 (36)
玉蜀黍 (37)
荞麦 (37)
番薯 (37)
二、豆类 (38)
黑豆 (38)
黄豆 (38)
蚕豆 (39)
豌豆 (39)
绿豆 (39)
扁豆 (40)

豇豆·····	(40)	羊肺·····	(48)
刀豆·····	(40)	鹿肉·····	(48)
豆腐浆·····	(41)	鹿骨·····	(48)
豆腐·····	(41)	驴肉·····	(48)
三、肉类 ·····	(41)	麂肉·····	(49)
猪肉·····	(41)	熊肉·····	(49)
猪心·····	(41)	熊掌·····	(49)
猪肝·····	(42)	象肉·····	(49)
猪肚·····	(42)	猫肉·····	(50)
猪肺·····	(42)	兔肝·····	(50)
猪胰·····	(42)	兔肉·····	(50)
猪蹄·····	(43)	野猪肉·····	(50)
猪脑·····	(43)	黄羊肉·····	(50)
猪腩·····	(43)	鼠肉·····	(51)
猪肾·····	(43)	乌骨鸡·····	(51)
猪血·····	(44)	鸡肉·····	(51)
狗肉·····	(44)	鸡肠·····	(51)
火腿·····	(44)	鸡蛋·····	(52)
牛肝·····	(44)	绿头鸭肉·····	(52)
牛肉·····	(45)	鸡肝·····	(52)
牛肚·····	(45)	鹅肉·····	(53)
牛奶·····	(45)	鸽肉·····	(53)
牛筋·····	(45)	白鸭肉·····	(53)
牛肾·····	(46)	洋鸭·····	(53)
羊肉·····	(46)	鸽蛋·····	(54)
羊肚·····	(46)	鹌鹑·····	(54)
羊肝·····	(46)	麻雀肉·····	(54)
羊奶·····	(47)	雀卵·····	(54)
羊肾·····	(47)	雉·····	(54)
羊心·····	(47)	山鸡·····	(55)
羊胫骨和脊骨·····	(47)	鹧鸪·····	(55)

鹅肉	(55)	乌贼肉	(62)
雁	(55)	对虾	(63)
四、水产	(55)	虾	(63)
带鱼	(55)	海参	(63)
鲨鱼	(56)	海蜇	(64)
白鱼	(56)	田螺	(64)
石首鱼	(56)	蚕蛹	(64)
鳊鱼	(56)	五、水果	(64)
鲢鱼	(57)	梨	(64)
勒鱼	(57)	橘子	(65)
鲟鱼	(57)	杏子	(65)
鲟虎鱼	(57)	桃	(65)
鲟鱼	(57)	葡萄	(66)
鲂鱼	(58)	櫻桃	(66)
鳙鱼	(58)	柿子	(66)
鳊鱼	(58)	石榴	(67)
油鱼	(58)	柚	(67)
鲳鱼	(59)	枇杷	(67)
鲛鱼翅	(59)	苹果	(67)
青鱼	(59)	林檎	(68)
鲈鱼	(59)	栗子	(68)
鲃鱼	(60)	西瓜	(68)
鳊鱼	(60)	甜瓜	(68)
泥鳅	(60)	无花果	(69)
鱼鳔	(60)	香蕉	(69)
龙虾	(61)	菠萝	(69)
淡菜	(61)	荔枝	(70)
哈蜊肉	(61)	椰子瓤	(70)
龟肉	(62)	椰子浆	(70)
鳗鱼	(62)	橄榄	(70)
鳖鱼	(62)	芒果	(71)

罗汉果	(71)
松子	(71)
榛子仁	(71)
荸荠	(72)
菱	(72)
花生	(72)
甘蔗	(73)
向日葵子	(73)

六、蔬菜 (73)

芹菜	(73)
苋菜	(73)
蕹菜	(74)
藕	(74)
紫菜	(74)
芥菜	(75)
马齿苋	(75)
胡萝卜	(75)
番茄	(75)
菠菜	(76)
韭菜	(76)
茼蒿	(76)
丝瓜	(76)
苦瓜	(77)
茄子	(77)
地瓜	(77)
木耳	(78)
蘑菇	(78)
白菜	(78)
卷心菜	(78)
白萝卜	(79)
辣椒	(79)

冬瓜	(79)
南瓜	(80)
马铃薯	(80)
黄瓜	(80)
海带	(81)
大蒜	(81)
葱	(81)

七、调味品 (82)

食盐	(82)
醋	(82)
酱油	(82)
豆豉	(83)
姜	(83)
山柰	(83)
八角茴香	(84)
茴香	(84)
胡椒	(84)
花椒	(84)
黄酒	(85)
淀粉	(85)
味精	(85)
菜油	(86)
猪油	(86)
芝麻油	(86)
饴糖	(86)

八、药物类 (87)

西洋参	(87)
太子参	(87)
五味子	(87)
白术	(88)

- | | | | |
|----------|------|----------|-------|
| 白扁豆····· | (88) | 杜仲····· | (96) |
| 熟地黄····· | (88) | 续断····· | (96) |
| 阿胶····· | (88) | 狗脊····· | (97) |
| 龙眼肉····· | (89) | 骨碎补····· | (97) |
| 北沙参····· | (89) | 海马····· | (97) |
| 南沙参····· | (89) | 紫河车····· | (97) |
| 麦门冬····· | (90) | 山茱萸····· | (98) |
| 天门冬····· | (90) | 雪莲花····· | (98) |
| 百合····· | (90) | 藿香····· | (98) |
| 玉竹····· | (90) | 佩兰····· | (99) |
| 黄精····· | (91) | 砂仁····· | (99) |
| 石斛····· | (91) | 白豆蔻····· | (99) |
| 女贞子····· | (91) | 草豆蔻····· | (100) |
| 旱莲草····· | (92) | 草果····· | (100) |
| 龟板····· | (92) | 建曲····· | (100) |
| 龟胶····· | (92) | 山楂····· | (100) |
| 鳖甲····· | (92) | 木香····· | (101) |
| 蛤蟆油····· | (93) | 陈皮····· | (101) |
| 燕窝····· | (93) | 香附子····· | (101) |
| 鹿角胶····· | (93) | 川贝母····· | (101) |
| 鹿鞭····· | (93) | 半夏····· | (102) |
| 海狗肾····· | (94) | 肉桂····· | (102) |
| 黄狗鞭····· | (94) | 桔梗····· | (102) |
| 蛤蚧····· | (94) | 附子····· | (102) |
| 九香虫····· | (94) | 干姜····· | (103) |
| 巴戟天····· | (95) | 丁香····· | (103) |
| 淫羊藿····· | (95) | 柏子仁····· | (103) |
| 仙茅····· | (95) | 酸枣仁····· | (104) |
| 补骨脂····· | (95) | 虎骨····· | (104) |
| 沙苑子····· | (96) | 白花蛇····· | (104) |
| 锁阳····· | (96) | 脆蛇····· | (104) |

泽泻	(105)
芡实	(105)
浮小麦	(105)
牡蛎	(105)
桑螵蛸	(106)
莲子	(106)
红花	(106)
丹参	(107)
川芎	(107)
黄连	(107)
银花	(107)
银柴胡	(108)
牡丹皮	(108)
胖大海	(108)
荷叶	(108)
侧柏叶	(109)
艾叶	(109)
紫苏	(109)
菊花	(109)
白矾	(110)
人参	(110)
山药	(110)
三七	(111)
天麻	(111)
白芍	(111)
甘草	(112)
当归	(112)
肉苁蓉	(112)
何首乌	(113)
黄芪	(113)
党参	(113)

明党参	(114)
郁金	(114)
马齿苋	(114)
乌梅	(114)
白果	(115)
赤小豆	(115)
枸杞	(115)
苹荑	(116)
菟丝子	(116)
槟榔	(116)
薏苡仁	(116)
银耳	(117)
冬虫夏草	(117)
茯苓	(117)
鹿茸	(118)
蜂蜜	(118)
蜂乳	(118)

第三章 药膳与烹调

..... (121)

一、药膳烹调的特点 .. (123)

二、药膳烹调制作的要求

..... (124)

三、药物与食物的结合

..... (125)

1. 药、食同上席的药膳食品

..... (126)

2. 不见药的药膳食品

..... (127)

四、药膳的成形和调味

..... (127)

1. 烹调前的基本形状
..... (127)
2. 烹调中的加工形状
..... (128)
3. 烹调完毕后的形状
..... (128)

五、药膳的烹调方法和应

- 用 (129)
1. 炖 (129)
2. 焖 (130)
3. 煨 (130)
4. 蒸 (130)
5. 煮 (131)
6. 熬 (131)
7. 炒 (131)
8. 卤 (132)
9. 炸 (133)
10. 烧 (133)
11. 粥 (134)
12. 药酒 (134)

第四章 强身保健药膳

..... (135)

一、菜肴类 (137)

- 杞鞭壮阳汤 (137)
- 鹿鞭壮阳汤 (137)
- 双鞭壮阳汤 (138)
- 十全大补汤 (139)
- 乌发汤 (140)
- 八宝鸡汤 (141)
- 妇科保健汤 (141)

- 羊肉羹 (142)
- 山药羊肉汤 (143)
- 复元汤 (143)
- 雪花鸡汤 (144)
- 人参全鹿汤 (145)
- 壮阳狗肉汤 (145)
- 附片羊肉汤 (146)
- 沙参心肺汤 (147)
- 当归生姜羊肉汤 (147)
- 虫草金龟 (148)
- 红杞田七鸡 (148)
- 虫草全鸭 (149)
- 荷叶凤脯 (150)
- 田七蒸鸡 (151)
- 地黄甜鸡 (151)
- 参麦团鱼 (152)
- 乾坤蒸狗 (153)
- 龙马童子鸡 (154)
- 人参鹿尾汤 (155)
- 参杞羊头 (156)
- 雪凤鹿筋汤 (157)
- 银杏蒸鸭 (157)
- 天麻鱼头 (158)
- 阳春肘子 (159)
- 牛膝蹄筋 (160)
- 赤豆鲤鱼 (160)
- 参蒸鳝段 (161)
- 百仁全鸭 (161)
- 红杞蒸鸡 (163)
- 归芪蒸鸡 (163)
- 虫草鹌鹑 (164)

- | | | | |
|--------------|-------|---------------|-------|
| 芪蒸鹌鹑 | (165) | 参芪鸭条 | (187) |
| 淮药肉麻元 | (165) | 枣杏焖鸭 | (187) |
| 龙眼纸包鸡 | (166) | 枣蔻煨肘 | (188) |
| 软炸淮药兔 | (167) | 黄精煨肘 | (189) |
| 山楂肉干 | (167) | 红杞乌参鸽蛋 | (189) |
| 银杏鸡丁 | (168) | 荷叶粉蒸鸡 | (190) |
| 九月鸡片 | (169) | 虫草汽锅鸡 | (191) |
| 解暑酱包兔 | (170) | 银耳羹 | (192) |
| 翠皮爆鳝鱼 | (171) | 清脑羹 | (192) |
| 枸杞肉丝 | (171) | 银耳鸽蛋汤 | (193) |
| 杜仲腰花 | (172) | 燕窝汤 | (193) |
| 枸杞桃仁鸡丁 | (173) | 银杞明目汤 | (194) |
| 首乌肝片 | (173) | 菊茉鸡片 | (195) |
| 笋煨枸杞叶 | (174) | 淮药芝麻酥 | (196) |
| 桃杞鸡卷 | (175) | 蚕豆炖牛肉 | (196) |
| 丁香鸭 | (175) | 南瓜清炖牛肉 | (197) |
| 陈皮油烫鸡 | (176) | 板栗烧猪肉 | (197) |
| 果仁排骨 | (177) | 归参山药猪腰 | (198) |
| 芝麻兔 | (178) | 椒盐火腿 | (198) |
| 竹参心子 | (178) | 玄参炖猪肝 | (199) |
| 百莲酿藕 | (179) | 莲子猪肚 | (199) |
| 冰糖蒸莲子 | (180) | 川芎白芷炖鱼头 | (200) |
| 桂花核桃冻 | (180) | 白糖炖鱼肚 | (200) |
| 软炸白花鸽 | (181) | 白木耳炖肉 | (201) |
| 软炸鸡肝 | (182) | 素烩面筋 | (201) |
| 石斛花生米 | (182) | 香椿鱼 | (202) |
| 红杞活鱼 | (183) | 内金鳝鱼 | (202) |
| 参芪红烧熊掌 | (184) | 桃仁墨鱼 | (203) |
| 芪烧活鱼 | (185) | 朱砂蒸鸡肝 | (203) |
| 砂仁肚条 | (185) | 麻雀肉饼 | (203) |
| 砂仁鲫鱼 | (186) | 地骨爆两样 | (204) |

- 狗脊髓熬莲藕 (204)
 胡椒根炖蛇肉 (205)
 柚子炖鸡 (205)
 归地烧羊肉 (206)
 山药炖羊肚 (206)
 红枣炖兔肉 (207)
 番薯炖狗肉 (207)
 花生炖猪蹄 (208)
 鳊鱼炖猪脚 (208)
 毛冬青炖猪脚 (209)
 金针菜黄豆煨猪蹄 ... (209)
 韭菜炒羊肝 (210)
 芫荽熘肥肠 (210)
 白及冰糖燕窝 (211)
 冰糖炖海参 (211)
 熘炒黄花猪腰 (212)
 豆豉酱猪心 (212)
 羊头脍 (213)
 土茯苓龟 (213)
 炙黄鸡 (214)
 玉米须龟 (214)
 清炖乌蛇 (215)
 炒蛇片 (215)
 乌梢蛇胶囊 (216)
 北芪炖鲈鱼 (216)
 黄雌鸡 (217)
 灵芝蹄筋汤 (217)
 灵芝黄芪炖猪瘦肉 ... (218)
 寿星燕窝汤 (218)
 生地黄鸡 (219)
 黄芪炖母鸡 (219)
 淮山杞子炖猪脑 (220)
 番薯叶炖五花肉 (220)
 蒸鳝鱼猪肉 (221)
 猪油炒苦瓜 (221)
 核桃仁炒韭菜 (221)
 桃树根煮猪瘦肉 (222)
 蜗牛炖猪瘦肉 (222)
 菠萝蜜种仁炖猪瘦肉
 (223)
 肉桂鸡肝 (223)
 瓦楞子蒸鸡肝 (224)
 水晶桃 (224)
 炒绿豆芽 (225)
 清炒竹笋 (225)
 冰糖麻雀 (226)
 鳖甲炖白鸽 (226)
 酒炖鳗鱼 (226)
 茴香炖猪腰 (227)
 参归腰子 (227)
 泥鳅炖豆腐 (228)
 川贝雪梨炖猪肺 (228)
 木瓜汤 (229)
 鹿头汤 (229)
 大麦片粉 (230)
 团鱼汤 (230)
 鲤鱼汤 (231)
 灵芝心子 (231)
 灵芝鸡 (232)
 灵芝兔 (233)
 灵芝鸭 (233)
 灵芝舌片 (234)

- | | | | |
|--------------------|--------------|-------------|-------|
| 灵芝炖乳鸽 | (234) | 莲实粥 | (250) |
| 清蒸灵芝鹌鹑 | (235) | 生地黄粥 | (251) |
| 灵芝团鱼 | (235) | 豆蔻馒头 | (251) |
| 灵芝仔鸡 | (236) | 茯苓包子 | (252) |
| 灵芝炖鹿尾 | (237) | 水蛇粟饭丸 | (252) |
| 灵芝双鞭 | (238) | 人参粥 | (253) |
| 巴戟炖猪大肠 | (238) | 黑木耳粥 | (253) |
| 升麻芝麻炖猪大肠 .. | (239) | 白茯苓粥 | (254) |
| 饴糖鸡 | (239) | 红枣粥 | (254) |
| 韭菜煮蛤肉 | (240) | 芹菜粥 | (255) |
| 玉米须炖蚌肉 | (240) | 菠菜粥 | (255) |
| 天麻炖猪脑 | (241) | 赤小豆粥 | (256) |
| 归参炖母鸡 | (241) | 绿豆粥 | (256) |
| 大蒜炖生鱼 | (242) | 竹沥粥 | (256) |
| 韭菜炒鲜虾 | (242) | 藿香粥 | (257) |
| 米酒炒海虾 | (243) | 鲜藕粥 | (257) |
| 杜仲爆羊腰 | (243) | 大蒜粥 | (258) |
| 苦瓜焖鸡翅 | (244) | 马齿苋粥 | (258) |
| 柠檬汁煨鸡 | (244) | 白木耳粥 | (259) |
| 芡实煮老鸭 | (245) | 贝母粥 | (259) |
| 木瓜烧带鱼 | (245) | 牛乳粥 | (260) |
| 冬瓜煨草鱼 | (246) | 车前子粥 | (260) |
| 酱醋羊肝 | (246) | 生姜粥 | (261) |
| 六味牛肉脯 | (247) | 石膏粥 | (261) |
| 二、饮粥类 | (247) | 玉米粉粥 | (261) |
| 红枣糯米粥 | (247) | 白扁豆粥 | (262) |
| 高粱粥 | (248) | 羊肉粥 | (262) |
| 苡仁粥 | (248) | 鸡汁粥 | (263) |
| 革菱粥 | (249) | 黄芪粥 | (263) |
| 甘蔗粥 | (249) | 甜浆粥 | (264) |
| 竹叶粥 | (250) | 菱粉粥 | (264) |

- | | | | |
|---------|-------|-------|-------|
| 菊芽粥 | (265) | 猪肾粥 | (280) |
| 菊花粥 | (265) | 鲤鱼汁粥 | (280) |
| 麻雀粥 | (265) | 腥膈脐粥 | (281) |
| 葱白粥 | (266) | 海参粥 | (281) |
| 葛根粉粥 | (266) | 油菜粥 | (282) |
| 磁石粥 | (267) | 丝瓜粥 | (282) |
| 蔗浆粥 | (267) | 金樱子粥 | (283) |
| 薤白粥 | (268) | 吴茱萸粥 | (283) |
| 青小豆粥 | (268) | 桂心粥 | (284) |
| 糯米阿胶粥 | (269) | 银花莲子粥 | (284) |
| 山莲葡萄粥 | (269) | 牛蒡粥 | (285) |
| 番薯粥 | (270) | 荆芥粥 | (285) |
| 芝麻粥 | (270) | 苍耳子粥 | (286) |
| 薯蕷半夏粥 | (271) | 生芦根粥 | (286) |
| 珠玉二宝粥 | (271) | 郁李仁粥 | (286) |
| 薯蕷鸡子黄粥 | (272) | 珍珠母粥 | (287) |
| 薯蕷苕苣粥 | (272) | 肉苁蓉粥 | (287) |
| 三宝粥 | (273) | 紫菀粥 | (288) |
| 山药扁豆粥 | (273) | 苏子粥 | (288) |
| 赤小豆山药粥 | (274) | 芡实粉粥 | (289) |
| 百合杏仁赤豆粥 | (274) | 何首乌粥 | (289) |
| 赤小豆内金粥 | (275) | 麦门冬粥 | (290) |
| 薏米莲子粥 | (275) | 佛手柑粥 | (290) |
| 龙眼莲子粥 | (276) | 松子粥 | (291) |
| 薏米杏仁粥 | (276) | 狗肉粥 | (291) |
| 百合杏仁粥 | (277) | 胡桃粥 | (291) |
| 栗子龙眼粥 | (277) | 砂仁粥 | (292) |
| 鸭汁粥 | (278) | 枸杞粥 | (292) |
| 鸡内金粉粥 | (278) | 柿饼粥 | (293) |
| 羊骨粥 | (279) | 芥菜粥 | (293) |
| 猪肚粥 | (279) | 荔枝粥 | (294) |

胡萝卜粥	(294)	香酥山药	(312)
栗子粥	(294)	莲子锅蒸	(312)
荷叶粥	(295)	梅枣杏仁饼	(313)
莲子粉粥	(295)	枣柿饼	(313)
薄荷粥	(296)	鸡头粉雀舌饶 饺子	(314)
莱菔子粥	(296)	糯米粉拍粉	(314)
萝卜粥	(297)	砂仁藕粉	(315)
白粳米饭	(297)	皂羹面	(315)
粟米饭	(298)	麻仁栗子糕	(316)
秣米饭	(298)	莲子茯苓糕	(316)
糯米饭	(298)	山药扁豆糕	(317)
小麦饭	(299)	莲肉糕	(317)
玉蜀黍饭	(300)	山药茯苓包子	(318)
八宝饭	(300)	蚕豆糕	(318)
姜汁牛肉饭	(301)	橘红糕	(319)
白鸽红枣饭	(301)	云豆卷	(319)
姜汁黄鳝饭	(302)	藕米糕	(320)
三、饼、面、糕类	(302)	栗子糕	(320)
人参菠饺	(302)	炒米面粉	(321)
白豆蔻馄饨	(303)	肉麸汤圆	(321)
健脾营养抄手	(304)	一品山药	(322)
人参鸡油汤圆	(305)	八宝饭	(322)
玫瑰枣糕	(306)	羊蜜膏	(323)
淮药金糕	(306)	羊脏羹	(323)
龙眼淮药糕	(307)	大麦汤	(324)
淮药泥	(308)	羊肉萝卜汤	(324)
淮药芝麻糊	(308)	海参猪肉饼	(325)
淮药桃	(309)	攒鸡儿	(325)
桃酥豆泥	(310)	桑椹蛋糕	(326)
枣泥桃仁	(310)	桑椹芝麻糕	(326)
川贝酿梨	(311)		

- | | | | |
|---------------------|-------|---------------|-------|
| 八仙糕 | (327) | 山里核桃茶 | (342) |
| 九仙糕 | (328) | 羊乳饮 | (343) |
| 三仙糕 | (328) | 牛乳饮 | (343) |
| 白雪糕 | (329) | 螃蟹饮 | (344) |
| 茯苓造化糕 | (329) | 龙眼洋参饮 | (344) |
| 红枣益脾糕 | (330) | 龙眼枣仁饮 | (344) |
| 姜韭牛奶羹 | (330) | 黑豆小麦饮 | (345) |
| 三七藕蛋羹 | (331) | 人参核桃饮 | (345) |
| 黄酒蛋黄羹 | (331) | 黄花菜马齿苋饮 | (346) |
| 冰糖鸭蛋羹 | (331) | 一味薯蕷饮 | (346) |
| 期颐饼 | (332) | 五君子饮 | (346) |
| 桑椹饼干 | (332) | 五汁饮 | (347) |
| 淮药酥 | (333) | 香椽浆 | (347) |
| 枣泥桃酥 | (333) | 山楂麦芽饮 | (348) |
| 春盘面 | (334) | 青皮麦芽饮 | (348) |
| 山药面 | (334) | 桂皮山楂饮 | (349) |
| 羊杂面 | (335) | 双核饮 | (349) |
| 带花羊头 | (335) | 健脾饮 | (349) |
| 桂浆 | (336) | 黄花菜饮 | (350) |
| 茴香汤 | (337) | 黑豆红花饮 | (350) |
| 橘皮醒酒汤 | (337) | 雪梨饮 | (351) |
| 金髓煎 | (338) | 甘蔗马蹄饮 | (351) |
| 四、饮料酒类 | (338) | 甘蔗姜汁饮 | (351) |
| 双花饮 | (338) | 鲜藕柏叶汁 | (352) |
| 丁香酸梅汤 | (339) | 荷叶饮 | (352) |
| 蜂蜜香油汤 | (339) | 二鲜饮 | (353) |
| 五神汤 | (340) | 荸藕芽根饮 | (353) |
| 七鲜汤 | (340) | 清络饮 | (354) |
| 太子奶饮 | (341) | 枇杷饮 | (354) |
| 灵芝薄荷饮 | (341) | 川贝杏仁汁 | (355) |
| 鲜奶玉露 | (342) | 杏梨饮 | (355) |