

粤川京沪
苏浙徽鲁



八大名菜谱

邝穗

华南理工大学出版社

八大名菜谱

粤川京沪苏浙徽鲁

邝穗 主编

华南理工大学出版社

· 广州 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

八大名菜谱 / 邝 穗主编, - 广州: 华南理工大学出版社, 1996.9

ISBN 7-5623-1076-9

I. 八…

II. 邝…

III. 菜谱 - 烹饪

IV. TS2

华南理工大学出版社出版发行

(广州五山·邮编 510641)

责任编辑 谢国生

番禺市印刷厂印装

*

开本: 787×1092 1/32 印张: 28.5 字数: 636 千

1996年9月第1版 1996年9月第1次印刷

印数: 1-7000册

定价: 29.80元

编者的话

中华饮食文化历史悠久，博大精深。粤菜、川菜、京菜、沪菜、苏菜、浙菜、徽菜和鲁菜等八大著名菜系是中华饮食文化宝库中的璀璨明珠，扬名海内外。

粤菜以广州、潮州、东江三种地方菜为主体，构成广东地方风味菜系。广州菜配料较多，善于变化，色、味、香、形俱佳；潮州菜以烹制海鲜具长，更以汤羹为特色，东江菜则以主料突出，具有独特乡土风味。

川菜为四川菜简称。川菜主要以成都、重庆的地方风味为代表，包括乐山、江津、自贡、合川等地的风味菜。

京菜即北京菜，有悠久历史。由于北京长期作为全国政治、经济、文化的中心，因而集中了全国烹饪技术的精华，代表了烹饪文化的最高水平。

沪菜为上海菜，是由当地菜肴、西洋菜等品种菜式融汇贯通，精采众长所形成的独具特色的海派菜。

江苏风味菜简称苏菜。以金陵、淮扬、苏锡等三方风味菜组成的江苏菜系。

浙江菜历史久远，宋朝已有“南食店”（苏浙风味）而著称。浙菜品种繁多，菜式小巧玲珑，在我国地方风味流派中占有重要位置。浙菜是由杭州、宁波、绍兴三方风味菜组成。

徽菜即安徽风味菜。徽菜主要由皖南、沿江和江淮三种地方风味菜所构成，它以烹制山珍海味而著称。

山东风味菜简称鲁菜。鲁菜是由济宁、济南、胶东等地

方风味菜构成的久负盛名的优秀菜系，有它独到之处，讲究原味，技法多样，菜式丰富。

粤、川、京、沪、苏、浙、徽、鲁菜系是中华饮食文化百花园中的八朵奇葩。随着我国改革开放和旅游业的发展，这些著名的菜式、品种既保持优良传统又吸收外来烹饪技术，使菜式、品种得到很大的发展。本书搜集、整理和编写的《粤川京沪苏浙徽鲁八大名菜谱》，以供海内外饮食业和广大烹饪爱好者、家庭主妇烹饪之用。

在这里向为本书提供资料、咨询等饮食文化部门、专家、学者、著名厨师致谢。

目 录

粤菜谱

一、畜肉菜烹饪法

- | | | | |
|-------------|------|-------------|------|
| 茄汁焗排骨 | (3) | 威化煎猪扒 | (15) |
| 豉汁蒸排骨 | (3) | 蛋煎猪脑 | (15) |
| 冬瓜夹火腿 | (4) | 明炉乳猪 | (16) |
| 荔浦扣肉 | (4) | 桂花香扎 | (18) |
| 菜扒猪手 | (5) | 蜜汁叉烧 | (19) |
| 五彩炒肉丝 | (6) | 烧网油肝花 | (19) |
| 菜远炒肾球 | (7) | 什锦烩蹄筋 | (20) |
| 油泡肉片 | (7) | 云腿护国菜 | (21) |
| 油泡爽肚 | (8) | 白云猪手 | (21) |
| 汤泡肾球 | (8) | 卤水扎蹄 | (22) |
| 豉汁焖骨 | (9) | 五彩瓢猪肚 | (23) |
| 红焖猪手 | (9) | 潮州冻肉 | (24) |
| 酥炸排骨 | (10) | 薯仔煲牛腩 | (24) |
| 糖醋咕噜肉 | (10) | 干逼牛腩 | (25) |
| 大良肉卷 | (11) | 五彩牛肉丝 | (25) |
| 脆炸肉丸 | (12) | 滑蛋牛肉 | (26) |
| 脆炸三丝卷 | (12) | 茄汁牛肉饼 | (26) |
| 东江炸春卷 | (13) | 蚝油牛肉 | (27) |
| 脆皮炸大肠 | (14) | 豉椒炒牛肉 | (27) |
| | | 红焖牛腩 | (28) |

二、水产菜烹饪法

- | | | | |
|--------|------|--------|------|
| 姜葱焗鲤鱼 | (28) | 酥炸菊花鱼 | (47) |
| 火腿焗水鱼 | (29) | 酥炸西湖鱼 | (48) |
| 黄花菜焗生鱼 | (30) | 香炸石斑鱼块 | (48) |
| 西洋菜煲生鱼 | (31) | 窝贴鲈鱼 | (49) |
| 山斑鱼煲瘦肉 | (31) | 肝肠生鱼卷 | (50) |
| 五柳鲩鱼 | (31) | 干煎鱼饼 | (51) |
| 清蒸鲑鱼 | (32) | 糖醋鲳鱼 | (51) |
| 清蒸鲩鱼 | (33) | 凤肝鲈鱼块 | (52) |
| 清蒸鲈鱼 | (34) | 潮州大鱼丸 | (52) |
| 豉油蒸鲮鱼 | (34) | 豆腐鱼云汤 | (53) |
| 生炊鲳鳊鱼 | (35) | 潮汕鱼饺 | (53) |
| 鲜味海棠鱼 | (35) | 熏鲩鱼 | (54) |
| 鱼茸蒸豆腐 | (36) | 菜远炒虾球 | (54) |
| 蟹黄蒸鲈肉 | (36) | 滑蛋虾仁 | (55) |
| 碧绿鳊鱼卷 | (37) | 蛋奶鲜虾仁 | (55) |
| 生炒鲩鱼片 | (38) | 银耳蟹黄虾仁 | (56) |
| 菜远生鱼球 | (38) | 锦绣虾丝 | (57) |
| 鲜笋炒生鱼片 | (39) | 干炸虾筒 | (57) |
| 蒜心炒生鱼片 | (39) | 香麻虾球 | (58) |
| 什锦鱼青丸 | (40) | 干煎虾碌 | (59) |
| 油泡鱼青丸 | (41) | 窝贴明虾 | (59) |
| 香滑鲈鱼球 | (42) | 大良煎虾饼 | (60) |
| 生焖鲜鱼 | (42) | 煎酿明虾 | (61) |
| 蒜子焖鲳鱼 | (43) | 油泡虾球 | (61) |
| 红焖鲈鱼 | (44) | 油泡鲜虾仁 | (62) |
| 红焖明鲍 | (45) | 碧绿酿虾扇 | (63) |
| 红焖水鱼 | (45) | 鲜虾琼山豆腐 | (63) |
| 红烧大鱼头 | (46) | 清炖白鳝 | (64) |
| | | 红焖花锦鳝 | (65) |
| | | 火腩焖丰鳝 | (65) |

三、禽蛋菜烹饪法

- 蚝油焗鸡 (66)
- 花雕肥鸡 (67)
- 瓦罉葱油鸡 (67)
- 口福鸡 (68)
- 豆酱焗鸡 (69)
- 西汁焗鸡 (70)
- 东江盐焗鸡 (70)
- 荷香鸡 (71)
- 文昌鸡 (71)
- 碧绿香液鸡 (72)
- 五彩茅台鸡 (73)
- 江南百花鸡 (74)
- 牡丹珠圆鸡 (75)
- 凤吞翅 (76)
- 椰奶炖鸡 (77)
- 鸡脚炖北菇 (78)
- 香露炖鸡 (79)
- 生扣鸳鸯鸡 (79)
- 上汤香鸡扎 (80)
- 香滑鸡球 (81)
- 蚝油滑鸡条 (81)
- 菜远炒鸡片 (82)
- 榄仁炒鸡丁 (83)
- 骨香鸡球 (83)
- 蚝油滑手撕鸡 (84)
- 豆苗鸡丝 (85)
- 凤果鸡球 (85)
- 油泡鸡片鲟鱼 (86)
- 翠绿蟹黄鸡翼球 (87)
- 蚝油焖鸡 (88)
- 鲜菇焖鸡 (89)
- 竹园椰奶鸡 (89)
- 蚝油扒凤爪 (91)
- 煎虾脯拼铁扒鸡 (91)
- 脆皮糯米鸡 (92)
- 炸脆皮鸡 (93)
- 碎炸子鸡 (94)
- 威化纸包鸡 (95)
- 七彩皮鸡 (95)
- 茶香熏鸡 (97)
- 冻金钟鸡 (98)
- 东江锅全鸭 (99)
- 八珍扒大鸭 (100)
- 陈皮大鸭 (102)

四、山珍野味菜烹饪法

- 焗禾花雀 (103)
- 炸禾花雀 (104)
- 彩雀还巢 (104)
- 鲜笋斑雀片 (105)
- 白梅鹧鸪片 (106)
- 燕窝鹧鸪粥 (107)
- 燕盏莲蓬蛋 (108)
- 清汤燕窝鸽蛋 (109)
- 五彩炒蛇丝 (109)
- 竹丝鸡烩五蛇 (110)
- 豹狸烩三蛇 (112)
- 冬瓜瑶柱炖田鸡 (113)

菜远玉簪田腿	(114)
炸拼三腿	(115)
满坛香	(116)
生焖狗肉	(117)
绿柳兔丝	(118)
红烧果子狸	(119)
鸡丝烩熊掌	(120)
炖禾虫	(121)
火腩发菜蚝豉	(122)

五、植物干货菜烹饪法

七彩什锦煲	(123)
厚菇芥菜	(124)
虾胶酿北菇	(125)
百花酿鲜笋	(126)
白玉藏珍	(127)
炖冬瓜盅	(128)
海南椰子盅	(129)
八珍茭笋	(129)
煎酿凉瓜	(131)
百花煎酿椒子	(131)

六、斋菜烹饪法

清蒸斋鳊鱼	(132)
鼎湖上素	(133)
杏仁炖雪耳	(136)

骨香素鹅片	(136)
香菇焗素鸡	(137)
花菇烧生筋	(139)
锅烧豆腐	(139)
榄仁香积卷	(140)
扒瓤竹笙筒	(141)

七、甜品烹饪法

冰花莲子百合	(142)
水晶扣肉	(142)
甜皱纱肉	(143)
冰糖炖雪耳	(144)
冰糖雪耳椰子盅	(144)
莲子鲜奶露	(144)
冰糖炖木瓜	(145)
时果西瓜盅	(145)

八、滋补品烹饪法

冬瓜薏米煲鸭	(146)
清炖鸡脚翼	(147)
八宝炖全鸭	(147)
淮杞炖牛腩	(148)
北芪党参炖鹧鸪	(148)
虫草炖蚬鸭	(149)
莲合香酥鸭	(150)

川菜谱

一、畜肉菜烹饪法

- | | | | |
|-------------|-------|--------------|-------|
| 蒜泥白肉 | (155) | 粉蒸肉 | (167) |
| 芝麻肉丝 | (155) | 夹沙肉 | (168) |
| 糖醋排骨 | (156) | 糖粘羊尾 | (168) |
| 回锅肉 | (156) | 原笼玉簪 | (169) |
| 盐煎肉 | (157) | 豆渣猪头 | (169) |
| 鱼香肉丝 | (157) | 网油腰卷 | (170) |
| 合川肉片 | (157) | 炸花仁腰块 | (171) |
| 锅巴肉片 | (158) | 火爆荔枝腰 | (171) |
| 甜椒肉丝 | (159) | 火爆肚头 | (172) |
| 鱼香碎滑肉 | (159) | 炸斑指 | (172) |
| 坛子肉 | (160) | 酸辣臊子蹄筋 | (173) |
| 干煸肉丝 | (160) | 生烧筋尾舌 | (173) |
| 东坡肉 | (161) | 水煮牛肉 | (174) |
| 苕菜狮子头 | (161) | | |
| 香椿白肉丝 | (162) | | |
| 豆瓣肘子 | (162) | | |
| 红枣煨肘 | (163) | | |
| 连锅汤 | (163) | | |
| 鹅黄肉 | (164) | | |
| 龙眼咸烧白 | (164) | | |
| 荷叶蒸肉 | (165) | | |
| 炸蒸肉 | (165) | | |
| 一品酥方 | (166) | | |
| 龙眼甜烧白 | (167) | | |

二、水产菜烹饪法

- | | |
|-------------|-------|
| 五柳鱼丝 | (174) |
| 锅贴鱼片 | (175) |
| 麒麟鱼 | (176) |
| 糖醋脆皮鱼 | (176) |
| 大蒜鲇鱼 | (177) |
| 软烧仔鲇 | (178) |
| 干煸鳝鱼 | (178) |
| 清蒸青鳊 | (179) |
| 芹黄鱼丝 | (179) |
| 金钱芝麻虾 | (180) |
| 米熏鱼 | (181) |

软炸虾糕	(181)	桃酥鸡糕	(196)
叉烧鱼	(182)	叉烧鸡	(197)
南卤醉虾	(182)	芙蓉鸡片	(198)
腐皮虾包	(183)	雪花鸡淖	(198)
豆豉鱼	(183)	锅贴鸡片	(199)
葱辣鱼	(184)	鸡豆花	(200)
黄焖鲑鱼头	(184)	宫保鸡丁	(200)
四味鲍鱼	(185)	红烧卷筒鸡	(201)
茄汁鱼卷	(186)	金钱鸡塔	(201)
豆腐鲫鱼	(186)	羊耳鸡塔	(202)
泡菜鱼	(187)	碎末鸡丁	(203)
凉粉鲫鱼	(188)	辣子鸡丁	(203)
豆瓣鲫鱼	(188)	小煎鸡	(204)

三、禽蛋菜烹饪法

怪味鸡	(189)
花椒鸡丁	(189)
椒麻鸡	(190)
陈皮鸡	(190)
水八块	(191)
山城棒棒鸡	(191)
棒棒鸡丝	(192)
三菌炖鸡	(192)
叫化鸡	(193)
白果烧鸡	(193)
姜汁热窝鸡	(194)
荷叶粉蒸鸡	(194)
椒盐八宝鸡	(195)
五香脆皮鸡	(195)
炖鸡汁	(196)

雪魔芋鸡翅	(204)
鸡蹄花	(205)
盐水肫花	(205)
火爆双脆	(206)

四、山珍海味菜烹饪法

干烧鱼翅	(206)
绣球鱼翅	(207)
鸡包鱼翅	(207)
三丝鱼翅	(208)
一品海参	(209)
家常海参	(210)
响铃海参	(210)
蝴蝶海参	(211)
金钱海参	(211)
酸辣海参	(212)
干煸鱿鱼丝	(213)

荔枝鱿鱼卷	(213)
玻璃鱿鱼	(214)
荷包鱿鱼	(214)

五、植物干货菜烹饪法

麻酱凤尾	(215)
糟醉冬笋	(215)
干煸冬笋	(216)
鸡皮慈笋	(216)
蛋酥花仁	(217)
酱酥桃仁	(217)
开水白菜	(218)
鱼香茄饼	(218)
炆黄瓜	(219)
炆莲白卷	(219)
瓢甜椒	(219)
冬瓜燕	(220)
金钩青菜心	(220)
口袋豆腐	(221)
熊掌豆腐	(221)
鲜花豆腐	(222)

六、药膳烹饪法

双鞭壮阳汤	(223)
十全大补汤	(223)
鹿鞭壮阳汤	(224)
扁鹊调养汤	(225)
乌发汤	(225)
雪花鸡汤	(226)
仲景羊肉汤	(226)

玄宗鹿肾长龟汤	(227)
山楂肉干	(227)
丁香鸭(鹅)	(228)
果仁排骨	(228)
石斛花生米	(229)
玉竹心子	(229)
炒香舌片	(230)
砂仁肚条	(230)
荷叶凤脯	(231)
芝麻兔	(231)
清水白菜	(232)
萝卜炖羊肉	(232)
大蒜马齿苋	(232)
乾坤蒸狗	(233)
首乌肝片	(234)
银杏蒸鸭	(234)
香酥山药	(235)
栗杏焖鸡	(235)
参麦团鱼	(236)
牛膝蹄筋	(237)
三七蒸鸡	(237)
当归炖鸡	(238)
冰糖莲子	(238)
枸杞海参鸽蛋	(239)
桂花核桃冻	(239)
软炸白花鸽	(240)
软炸鸡肝	(240)
红杞活鱼	(241)
芪烧活鱼	(241)
桃杞鸡卷	(242)

杞鞭壮阳汤	(242)
妇科保健汤	(243)
复元汤	(244)
沙参心肺汤	(244)
龙马童子鸡	(244)
参杞羊头	(245)
参蒸鳝段	(245)
百仁全鸭	(246)
红杞蒸鸡	(247)

归芪蒸鸡	(247)
虫草鹌鹑	(248)
芪蒸鹌鹑	(248)

七、川味火锅烹饪法

重庆麻辣火锅	(249)
酸菜白肉火锅	(249)
什锦火锅	(250)
生片火锅	(251)

京菜谱

一、畜肉菜烹饪法

虎皮肘子	(255)	芫爆里脊片	(263)
干煸肉条	(255)	酱爆里脊丁	(264)
樱桃肉	(256)	炒木须肉	(264)
螺蛳肉	(256)	锅烧肘子	(265)
荷叶粉蒸肉	(257)	水晶蹄膀	(265)
葵花肉	(257)	咖喱牛肉	(266)
四鲜丸子	(258)	清蒸牛肉	(266)
凤凰里脊	(259)	白锅炖牛肉	(267)
冰糖肘子	(260)	红炖牛肉	(267)
红扒虎皮肘子	(260)	精炒牛肉丝	(268)
南烧肉条	(261)	豆鼓炒里脊	(268)
坛子肉	(261)	五香扒牛肉	(269)
苏造肘方	(262)	生煎牛柳	(269)
一品方肉	(262)	烤牛肉	(270)
滑熘里脊片	(263)	酱牛腱子肉	(270)
		冰糖蜜枣	(271)
		玉方红肉	(271)

杏干羊肉	(272)	白崩鱼丁	(287)
葱爆羊肉	(272)	酱汁瓦块鱼	(288)
银丝羊肉丝	(273)	糖醋青鱼	(288)
它似蜜	(273)	滑炒鱼片	(289)
金钱野鸭	(274)	焦炒鱼片	(289)
东坡羊肉	(274)	菊花青鱼	(290)
芝麻羊肉	(275)	松鼠黄鱼	(291)
铜锤羊肉	(275)	脯雪黄鱼	(291)
柿汁杨柳	(276)	酸辣黄鱼羹	(292)
烤羊肉	(276)	糖醋鱼卷	(292)
涮羊肉	(277)	糟熘鱼片	(293)
熘肝尖	(277)	干烧梭鱼	(294)

二、水产菜烹饪法

干炆桂鱼	(278)	糖醋瓦块鱼	(295)
原汁桂鱼	(279)	清蒸比目鱼	(295)
鸳鸯鱼卷	(279)	红烧目鱼丁	(295)
寿星人参鸭	(280)	清蒸鲟鱼	(296)
醋椒桂鱼	(280)	红烧鲟鱼	(296)
白汁桂鱼	(281)	炉烤鲟鱼	(297)
双味桂鱼	(281)	锅塌银鱼	(297)
菊花桂鱼	(282)	红烧回王鱼	(298)
糟熘鱼卷	(283)	清蒸白鱼	(298)
茄汁熘鱼片	(284)	红烧白鱼	(299)
抓炒鱼片	(284)	钻鲤鱼	(299)
芝麻桂鱼	(285)	五柳鲤鱼	(300)
网油板鱼	(285)	葱炆鲫鱼	(301)
炸蛋白条鱼	(286)	糟鸭头炖鲫鱼	(301)
龙舟桃花鱼	(286)	余鲫蛤白菜墩萝卜丝	(302)
赛螃蟹	(287)	豉油活鱼	(302)
		无极散花鱼	(303)
		鱼藏剑	(303)

清蒸白鳝	(304)	奶油鸡卷	(318)
茄汁鱼丸	(304)	灯笼鸡	(318)
虎皮鹌鹑蛋鲍鱼	(305)	香酥鸡腿	(319)
红烧鲍鱼	(305)	翡翠鸡粥	(319)
蚝油鲍片	(305)	鸡粥鲜豌豆	(320)
鲍鱼扒龙须	(306)	五香酱鸡	(320)
芙蓉鲍片	(306)	熏笋鸡	(321)
鸡球鲍鱼	(307)	盐水白鸡	(322)

三、禽蛋菜烹饪法

星月鸡	(307)	酒蒸鸭子	(323)
白露鸡	(308)	清蒸鸭块	(324)
口蘑干贝鸡	(308)	葵花鸭子	(324)
口蘑蒸鸡	(309)	汽锅炉鸭	(325)
草菇蒸鸡	(309)	葫芦全鸭	(325)
清蒸冬菇鸡	(310)	柴把鸭子	(326)
汽锅鸡块	(310)	珠联鸭脯	(327)
干炆鸡块	(311)	江米全鸭	(327)
熘鸡脯	(311)	腐乳炖鸭	(328)
嫦娥知情	(312)	鸭包翅	(328)
象牙鸡条	(312)	炒鸭片芥蓝菜	(329)
酱爆熏鸡丝	(313)	酱爆鸭片	(329)
鸡里爆	(313)	烤全鸭	(330)
麻辣鸡翼	(314)	草菇焖鸭	(330)
油淋鸡	(314)		
两味鸡	(315)		
锅烧整鸡	(316)		
雪花鸡腿	(316)		
炸八块	(317)		
纸包鸡	(317)		

四、山珍野味菜烹饪法

飞燕穿星	(331)
清汤燕菜	(331)
白扒燕菜	(332)
佛手燕菜	(332)

金银鹿肉	(333)	清蒸什锦豆腐	(345)
席子丁香烤鹿腿	(333)	清汤豆腐羹	(345)
三鲜驼峰	(333)	荷包豆腐	(346)
炉肉烧驼掌	(334)	炒干烂豆腐	(346)
清炖哈什蟆	(335)	素狮子头	(347)
芝麻飞龙	(335)	佛手豆腐	(347)
季菜炒山鸡片	(336)	煮炸豆腐	(348)
麻辣野鸭	(336)	水煮豆腐	(348)
琥珀鸽蛋	(337)	翡翠豆腐	(349)
银耳素烩	(337)	素豆鱼	(349)
猴首庆寿	(338)	炸芝麻鸭	(350)

五、甜品烹饪法

八宝饭	(338)	盐素鸡	(350)
炒三不沾	(339)	咖喱油拌干丝	(351)
拔丝苹果	(339)	熏五香豆干	(351)
八宝莲子羹	(340)	红油拌腐竹	(352)
盆皮大奶卷	(340)	叉烧面筋	(352)
全果酪干	(341)	冬菇面筋	(353)
杏仁豆腐	(341)	素炒鳝鱼丝	(353)
		清汤丸子	(354)

六、植物干货菜烹饪法

酿冬瓜	(342)	清蒸鳊鱼	(354)
八宝酿西红柿	(343)	冰糖哈什蟆	(355)
什锦菠萝饭	(343)	芙蓉哈什蟆	(355)
茉莉银耳汤	(343)	八宝全鸡	(356)
一鸣惊人	(344)	沉香雪菜鸡	(357)
苜蓿卤老豆腐	(344)	莲茸鸡块	(357)
		鲜莲子鸡丁	(358)
		羊肉草果粥	(358)
		甜卷果	(359)

七、素菜烹饪法

八、药膳烹饪法

山药饼	(359)	龙凤赏月	(362)
鲜莲菠萝羹	(360)	白扒三珍	(362)
小枣莲子茶	(360)	紫鲍烧驼掌	(363)
核桃酪	(361)	鸡米锁双龙	(363)
枸杞莲子汤	(361)	五子登科	(364)
杏仁莲子羹	(361)	玉米全烩	(364)

什锦火锅	(365)
------------	-------

九、特别风味菜烹饪法

沪菜谱

一、畜肉菜烹饪法

走油拆墩	(369)	水晶肴蹄	(377)
砂锅酥肉	(369)	桂花皮冻	(378)
扣三丝	(370)	冻脚爪	(378)
香糟扣肉	(371)	咖喱牛肉	(379)
面筋百页	(371)	滑炒牛肉片	(379)
虎皮扣肉	(372)	酥炸牛肉串	(380)
脆炖鲜	(372)	茄汁煎牛饼	(380)
糖醋排骨	(373)	红扒羊肉	(381)
豉汁焖排骨	(373)	白酒烤羊排	(381)
肉丝黄豆汤	(374)		
桂花肉	(374)		
椒盐排骨	(375)		
蚝油猪排	(375)		
蜜叉烧	(376)		
糟猪脚爪	(376)		
水晶肘子	(377)		

二、水产菜烹饪法

白汁桂鱼	(382)
蒸桂鱼卷	(383)
八宝桂鱼	(383)
松仁鱼米	(384)
醋熘桂鱼	(385)
锅巴柴鱼片	(386)
煮桂鱼奶蛋少司	(386)