

家常素食

上海市黄浦区第二饮食公司编著



家常素食制作

上海市黄浦区第二饮食公司 编著

上海科学技术出版社

家常素食制作

上海市黄浦区第二饮食公司 编著

上海科学技术出版社出版

(上海瑞金二路 450 号)

新华书店上海发行所发行 商务印书馆上海印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 6.25 插页 2 字数 133,000

1984 年 4 月第 1 版 1988 年 3 月第 4 次印刷

印数: 237,001—279,000

ISBN 7-5323-0553-9/TS·38

统一书号: 15119·2322 定价: 1.55 元

前 言

素菜,是中国菜肴的一个重要组成部分。它历史悠久,据《诗经》、《论语》记载,早在古代,素食就与肉食共登盘餐。汉朝时期,由于农业生产的发展,蔬菜和瓜果品种的增加,豆腐的问世,民间饮食市场的素食品种亦日益增加。后来随着佛教的兴起,南朝梁武帝笃信佛教,倡导推行素食。从此,素食作为一种宗教撰食,开始进入烹饪园地,逐渐发展起来。北魏时期,贾思勰著的《齐民要术》内,就将素菜专门列为一章,并论述了它的制作方法。唐宋时期,素菜又有了新的发展,出现了寺院素食、宫廷素食和民间素食等多种形式的素斋和素菜馆。到了近代,素食更是盛行全国,我国一些闻名的寺院古刹如上海玉佛寺、杭州灵隐寺、扬州大明寺、安徽近江寺、厦门南普陀寺等都设有斋堂素食,供游览者品尝,且在全国大城市中也开设专营素食的菜馆,从寺庙走向商业化的街市。例如上海,除功德林蔬食处外,尚有春风松月楼、紫竹林、觉林、玉佛寺等多处素斋和素菜馆,均博采京、广、川、扬等各帮名菜烹饪之精华,逐渐形成了选料精细、制作考究、技术精湛、花色众多、风味独特的特点,因而驰名中外。

素菜以豆制品、面筋、香菇、木耳、时令蔬菜等干鲜品为原料,以植物油烹制而成,营养丰富,高蛋白、低脂肪,并有大量维生素、矿物质、有机盐等物质,对调节人体功能,增强体质,有重要作用;高血压、心脏病等患者和老年人及脑力劳动者,

食后有助消化、吸收。《黄帝内经》、《神农本草经》、《食疗心鉴》、《饮膳正要》、《本草纲目》等古籍中都记载有用蔬菜制作素食的食疗作用。如常食芹菜,能降压、镇痉、健胃、利尿;食用萝卜、山药等能健胃消食、止咳化痰、顺气利尿、清热解毒;豆汁、豆腐等制品有清热润燥、生津解毒、补中亮肠;黑木耳、香菇等食用菌类有清涤胃肠、滋胃降压、强心补肾等作用。因此,民间有常食素食能延年益寿之说。

素菜口味鲜美,鲜嫩爽滑。炎夏酷暑,端上一盆色彩鲜艳、香气四溢、清鲜适口的素菜,即使胃口不佳,也会食欲顿生。各种蔬菜、豆制品是人们生活中不可缺少的食品,如何将它们烹制出色佳味美的各式菜肴,则是大有讲究的。为了适应和满足人们对素食日益增长的需要,我们特请技术顾问陈德奎、李其福、莫有虞、杨志洲等四位名师和功德林蔬食处罗来耀师傅共同编写了这本《家常素食制作》,并经陈耀文、丁海良同志修改定稿。全书共介绍冷盆、爆炒、烧烤、汤类、甜羹、点心等八大类素食,共二百二十个品种,除介绍部分有传统风味的名菜佳肴外,大都是四季应市蔬菜制成的家常素食。书中对每个菜点的配料、烹调方法,均作了详细介绍,个别还附有插图和照片。本书可供饮食业同行、食堂工作人员参考,更可供广大家庭如法烹制。由于编者水平有限,书中不妥和谬误之处敬请不吝指正。

编 者 1983年4月

目 录

一、素食的原料介绍	1
二、素食的烹调知识	6
三、各类素食制作方法	9
(一)冷盆类	9
1. 白鸡	(9)
2. 素肠	(10)
3. 素熏鱼	(11)
4. 素火腿	(12)
5. 素烧鸭	(13)
6. 素肉松	(14)
7. 拌文武笋	(14)
8. 炆冬笋	(15)
9. 素色拉	(15)
10. 素豆卷	(16)
11. 五香烤麸	(17)
12. 酸辣青笋	(18)
13. 姜汁黄瓜	(18)
14. 三色银芽	(19)
15. 糖醋萝卜	(20)
16. 麻酱粉皮	(20)
17. 三丝芹菜	(21)
18. 盐水白肚	(22)
19. 酸辣白菜	(22)
20. 酱汁桃肉	(23)
21. 白露蛭子	(24)
22. 红油茭白	(25)
23. 美味双耳	(26)
24. 棒棒粉皮	(26)
25. 穿衣花生	(27)
26. 拌豆苗松	(28)
27. 泡尖红椒	(29)
28. 盐水腐竹	(29)
29. 嫩姜拌干丝	(30)
30. 糖醋嫩藕	(31)
31. 扁尖炆毛豆	(31)
32. 陈皮兰花干	(32)
33. 凉拌萝卜丝	(33)
34. 油浸蘑菇	(33)
(二)爆炒类	35

1. 炒素肠……………(35)
2. 爆青椒……………(36)
3. 咕咾肉……………(36)
4. 炒双冬……………(37)
5. 炒鸡丁……………(38)
6. 三丝南菜……………(39)
7. 生煸菜心……………(39)
8. 青椒银芽……………(40)
9. 翡翠鸡丝……………(41)
10. 炒蟹粉……………(41)
11. 三色菱肉……………(42)
12. 茄汁鱼片……………(43)
13. 炒虾仁……………(44)
14. 虾子冬笋……………(45)
15. 生煸豆苗……………(45)
16. 炒豆腐衣……………(46)
17. 瓜姜银芽……………(47)
18. 鱼香菜苔……………(47)
19. 油爆五丁……………(48)
20. 京菜豆瓣……………(49)
21. 香椿竹笋……………(50)
22. 荠菜冬笋……………(50)
23. 松仁鱼米……………(51)
24. 糖醋菱肉……………(52)
25. 五色素丝……………(52)
26. 炒鳝糊……………(53)
27. 花生肉丁……………(54)
28. 银芽鸡丝……………(55)
29. 炒豆腐松……………(56)
30. 小煎鸡米……………(57)
31. 虾子春笋……………(58)
32. 鱼香肉丝……………(58)
33. 糖醋木耳……………(59)
34. 三鲜海参……………(60)
35. 滑溜黄菜……………(61)
36. 炒万年青……………(62)
37. 油爆三圆……………(62)
38. 松肥胀蛋……………(63)
39. 瓜片腰花……………(64)
40. 彩色里脊丝……………(65)
41. 冬菇炒面筋……………(65)
42. 冬菇炒塔菜……………(66)
43. 醋溜莲花白……………(67)
44. 竹笋炒枸杞……………(67)
45. 地力炒冬菇……………(68)
46. 椒炒面筋丝……………(69)
47. 芹黄牛肉丝……………(70)
48. 雪菜炒冬笋……………(70)
49. 干炒牛肉丝……………(71)
50. 干煸黄豆芽……………(72)
51. 合川鱼片……………(73)
52. 鸡茸蹄筋……………(74)

(三)炸溜类……………75

1. 桃仁土司……………(75)
2. 香酥蛋饺……………(76)
3. 酥炸鱼卷……………(77)
4. 炸素虾球……………(77)

- | | |
|-------------------|--------------------|
| 5. 脆皮烧鸡·····(78) | 12. 鸚鵡穿衣·····(84) |
| 6. 芝麻鱼排·····(79) | 13. 糖醋排骨·····(85) |
| 7. 香酥八块·····(80) | 14. 椒盐虾仁·····(86) |
| 8. 香酥冬瓜·····(81) | 15. 虎皮鸽蛋·····(87) |
| 9. 桂花肉·····(82) | 16. 炸响铃·····(88) |
| 10. 糯米藕夹·····(82) | 17. 酥炸鲜蘑菇·····(89) |
| 11. 脆皮菜包·····(83) | 18. 炸溜荔枝肉·····(90) |

(四) 烧烤类·····92

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1. 虾子青笋·····(92) | 22. 菜心肉圆·····(110) |
| 2. 蚂蚁上树·····(93) | 23. 红烧甲鱼·····(111) |
| 3. 滚龙丝瓜·····(93) | 24. 油焖蹄子·····(112) |
| 4. 京菜茭白·····(94) | 25. 油焖茄子·····(113) |
| 5. 锅烧白菜·····(95) | 26. 咖喱鸡块·····(114) |
| 6. 双菇芋艿·····(96) | 27. 白烧排翅·····(115) |
| 7. 酿丁青椒·····(96) | 28. 栗子白菜·····(116) |
| 8. 香油茄糊·····(97) | 29. 茄汁茭白·····(116) |
| 9. 南乳汁肉·····(98) | 30. 三丝黄雀·····(117) |
| 10. 乳腐大烤·····(99) | 31. 酱汁刀豆·····(118) |
| 11. 合子冬菇·····(100) | 32. 干烧刀豆·····(119) |
| 12. 金镶豆腐·····(101) | 33. 三下锅·····(120) |
| 13. 菱形豆腐·····(102) | 34. 橄榄蘑菇·····(121) |
| 14. 锅烧豆腐·····(103) | 35. 麻辣春笋·····(121) |
| 15. 麻辣豆腐·····(104) | 36. 麻辣蚕豆·····(122) |
| 16. 干焖豆腐·····(104) | 37. 香菇银杏·····(123) |
| 17. 三色扒豆腐·····(106) | 38. 白烧素鸡·····(123) |
| 18. 香椿煎豆腐·····(106) | 39. 扒冬瓜球·····(124) |
| 19. 塔菜冰豆腐·····(107) | 40. 乳汁青笋·····(125) |
| 20. 烂糊冬笋·····(108) | 41. 豆腐茸豌豆·····(125) |
| 21. 贵妃鸡翅·····(108) | 42. 鲜蘑豆瓣·····(126) |

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 43. 油焖腐竹..... (127) | 47. 罗汉全斋..... (130) |
| 44. 家常豆腐..... (128) | 48. 鸡茸鱼翅..... (131) |
| 45. 板栗子鸡..... (129) | 49. 蜂窝豆腐..... (132) |
| 46. 三鲜鱼肚..... (129) | 50. 五丁蛋饺..... (133) |

(五) 蒸炖类 135

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1. 酿夜开花..... (135) | 5. 粉蒸烤麸..... (139) |
| 2. 酿双色元椒..... (136) | 6. 粉蒸素鸡..... (140) |
| 3. 奶油酿节瓜..... (137) | 7. 绿叶口蘑..... (140) |
| 4. 清炖冬菇汤..... (138) | 8. 三丝白菜墩..... (141) |

(六) 汤羹类 142

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| 1. 三鲜冬瓜汤..... (142) | 10. 火腿干丝..... (149) |
| 2. 三丝紫菜汤..... (143) | 11. 文丝豆腐..... (149) |
| 3. 西湖莼菜汤..... (143) | 12. 双菇川荪..... (150) |
| 4. 雪菜冬笋汤..... (144) | 13. 黄皮豆腐..... (151) |
| 5. 连锅汤..... (145) | 14. 荠菜豆腐羹..... (152) |
| 6. 口蘑锅巴..... (146) | 15. 冬菇豆腐羹..... (153) |
| 7. 珍珠花菜..... (147) | 16. 酸辣汤..... (153) |
| 8. 鸡茸花菜..... (147) | 17. 奶油番茄浓汤..... (154) |
| 9. 西卤豌豆..... (148) | 18. 蘑菇烩银萝..... (155) |

(七) 甜菜类 156

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| 1. 地力糕..... (156) | 9. 雪包硃砂..... (161) |
| 2. 桂花锅炸..... (157) | 10. 桂花核桃仁..... (162) |
| 3. 麻糖锅巴..... (157) | 11. 夹沙山药泥..... (162) |
| 4. 夹沙香蕉..... (158) | 12. 糖汁薯条..... (163) |
| 5. 拔丝山药..... (159) | 13. 西米栗子羹..... (164) |
| 6. 橘囊圆子..... (159) | 14. 枇杷银耳汤..... (165) |
| 7. 夹沙苹果..... (160) | 15. 玫瑰杏仁豆腐..... (165) |
| 8. 八宝莲心..... (161) | |

(八) 素点类		167
1. 素菜包	(167)	
2. 三星大包	(168)	
3. 蟹粉小笼	(169)	
4. 水晶中包	(170)	
5. 咸煎饼	(170)	
6. 煎酒酿饼	(171)	
7. 白糖炸糕	(172)	
8. 千层油糕	(172)	
9. 美味蒸饺	(173)	
10. 花素水饺	(174)	
11. 三丝春卷	(175)	
12. 细沙春卷	(176)	
13. 三丝锅饼	(177)	
14. 三丝炒饼	(178)	
15. 菜心面鱼	(179)	
16. 炸素合子	(180)	
17. 芝麻凉卷	(181)	
18. 果酱面皮	(182)	
19. 家常布丁	(182)	
20. 嫩藕甜糕	(183)	
21. 罗汉窝面	(184)	
22. 鸡丝炒面	(185)	
23. 观音伊府面	(186)	

一、素食的原料介绍

素食的原料主要为各种可供食用的植物,种类很多,现将烹制素食的原料分别介绍如下:

(一)鲜菜类 是指新鲜上市的蔬菜,一般含水分多,营养丰富。按照菜的结构和可食部位可分以下六类:

1. 叶菜类 可食部分是肥嫩菜叶及叶柄,含有大量叶绿素、维生素和矿物盐类,营养丰富。如大白菜、小白菜、菠菜、青菜、油菜、芹菜、蕹菜、塔棵菜等。

2. 茎菜类 食用部分为菜的细嫩茎杆和变态茎,其中大部分富含淀粉、糖分和蛋白质等营养物质。有的含挥发性芳香油(葱、姜、蒜),使菜具鲜美辣味,可作调味。有的含水分较少,适于贮藏。茎菜类的菜有马铃薯、藕、姜、荸荠、竹笋、茭白、芋艿、茼蒿、大蒜等。

3. 根菜类 食用部分为变态的肥大直根,富含糖分、蛋白质等养分。如红、白萝卜,胡萝卜,山药,芥菜头等。

4. 花菜类 食用部分是植物的花器与变态的花器,质地鲜嫩,富含糖分、蛋白质等多种营养,如花椰菜、鲜黄花、韭菜花等。

5. 果菜类 食用部分是植物的果实,富含糖分、蛋白质、胡萝卜素及维生素C等养分。按照果实的特性,又可分茄果类(如番茄、茄子、辣椒等),瓜果类(如冬瓜、南瓜、丝瓜、黄瓜等),豆荚类(如四季豆、毛豆、豇豆、蚕豆、豌豆等)多种。

6. 其他类 不属于上述几类的蔬菜归于此类。如鲜蘑菇、豆芽菜、发芽豆等。

(二)干菜类 通常是指蔬菜、笋类、菌类和苔藓植物的干、腌制品等。含有蛋白质、碳水化合物和维生素等营养,对人体有开胃、清肠、消腻、减肥的作用。常用于素菜烹制的干菜主要有如下几种:

1. 黄花菜 亦称金针菜。由黄花花蕾干制而成。香嫩味鲜,维生素及矿物质含量丰富,是烹制素菜常用的主料。质量以条长粗壮、色泽黄亮、肉质柔软、条杆紧实为好。食法多样,炒、烧、汤、制馅均可。

2. 玉兰片 为冬笋及春笋加工的干制品,色泽玉白、状如玉兰,故名。质量以尖片为佳,表面光洁、笋节致密、无老根、质脆嫩、味鲜美,是烹制素菜的上好原料。炒、烧、焖、炖或佐汤均可。

3. 笋干 又叫筴笋。由新鲜毛笋经煮熟、压榨、焙干而成。质量以质嫩肉厚、身干、色如黄蜡、无老根、霉蛀为佳。经过水发,笋干仍能恢复鲜嫩。炒、烧、蒸、炖等食法均可。

4. 青笋干 又名青笋。由多种鲜笋加工干制而成。质嫩味鲜有清香,色青带黄,是深受人们喜爱的夏令素食配料。食法多样,炒、拌、烧、炖均可。

5. 万年青 由油菜或小塘菜的菜苔顶端嫩尖加工干制而成。色泽翠绿、清香鲜嫩,用以配制夏令素菜,能开胃消腻、增进食欲。食法多样,佐汤更佳。

6. 紫菜 为海生藻类植物。色泽浓艳,滋味鲜美,食法简便,营养丰富,常食有助于降低血压、减轻甲状腺炎和脚气病等症。质量以表面滋润光滑,体轻清香为佳。食法以佐汤为主。

7. 京冬菜 是用大白菜的嫩叶加工而成的咸菜,为烹制素菜常用的配料。鲜嫩清香,用以佐餐能开胃消食。质量以菜丝细匀、色泽黄亮、香味浓郁、入口鲜嫩、无酸味为佳。食法多样。

(三)食用菌类 食用菌是指可供人们食用的大型真菌,如银耳、黑木耳、香菇、蘑菇、竹笋等。含有丰富的蛋白质、氨基酸和维生素等营养物质,口味鲜美。一些著名的食用菌,历来列为宴席佳品,誉为“山珍”。现择其主要品种介绍于下:

1. 黑木耳 为一种生于朽木,形如人耳的食用真菌。含有蛋白质、糖分、脂肪及磷、钙、铁等多种营养,对人体有润肺滋阴,清热活血、补脑强心等功效。在素菜中是应用很多的珍贵原料。质量要求:以朵面乌黑光润、朵背略呈灰白色、朵形大而适度、耳瓣伸展、胀发性好、耳身干燥、无杂质、无僵耳、有清香气者为佳。黑木耳食法,炒、烧、汤、烩等均可,甜咸皆宜。亦可作为滋补食品。

2. 白木耳 亦为我国特产的珍贵滋养品。含有蛋白质、糖分、脂肪、维生素及矿物质等营养,具有滋润强壮、清肺益气、降压滋阴等功效。品质以耳身干燥,朵形盈大,体轻色乳白,胀发性好,胶质稠厚为好。用于素菜,以甜食为多,为素宴中的佳肴美点。

3. 香菇 又称香蕈、香菌。肉质嫩滑,味美香浓,含有蛋白质、氨基酸、维生素等丰富营养,被列为“山珍”之一,是名贵的素食原料。质量以只大均匀、菌伞肥厚、盖面平滑、色泽黄褐、菌身干燥、香味浓郁为佳。食法多样,炒、烧、炖、蒸等均可,是滑嫩清香、口味鲜美的素菜佳肴。

4. 蘑菇 为我国西北、内蒙自然生长的优良食用菌,目前尚不能人工栽培,晒成干品,味道鲜美,风味独特,香气浓

郁，能振食开胃，是烹制素宴的名贵原料。含有蛋白质、维生素及大量的含氮浸出物等营养，可加强肝、肾的营养，对人体很有裨益。品质以只形小、分量轻、肉质厚、菌柄短壮、边缘完整紧卷者为上品。食用方法炒、烧、汤、炖均可。

5. 竹荪 亦称僧竹簕。自然生长于我国西南高原的丛山峻岭，亦为稀有的食用菌。营养丰富，质地柔嫩，香味馥郁，味极鲜美。品质以色泽浅黄、长短均匀、质地细软、香味浓郁者为佳。食法与香菇、蘑菇同，为素宴中的高级汤菜。

6. 发菜 产于我国西北各地，属念珠藻科植物。新鲜发菜呈墨绿色，晒成干品色泽乌黑，细长如丝，蜷曲蓬松，犹如披散之头发。因其气味清香，产量稀少，故被人们视为山珍之一。质量以色泽乌黑、发丝修长、蓬松干燥、无杂质、味清香者为好。常配以其他素菜原料同烧。

(四)豆制品 为大豆经加工制成的各种食品，营养丰富，高蛋白、低脂肪，味道鲜美，是烹制素菜必不可少的原料。如豆腐、豆腐干、百页、油豆腐、豆腐衣、素鸡、腐竹等。烹成素菜，素净鲜美，可与荤菜媲美。食法多样，深受人们喜爱。

(五)面筋制品 是由小麦粉洗出的面筋制成的食品，蛋白质含量丰富，亦是烹制素菜的主要原料。这类食品有面筋、烤麸、素肠、油面筋等。是烹制素菜的常用原料，食法多样。

(六)淀粉制品 由豆类、薯类、玉米等各类淀粉制成。这类制品有粉丝、粉皮、凉粉(麻腐)等，其中以绿豆淀粉制成的食品质量最佳。烹成素菜，爽滑柔嫩，食法多样，亦可与其他素菜同烧，配成各种汤菜。

(七)果实类 植物的各种果实可分鲜果和干果等类别。鲜果类水果有苹果、柑橘、梨、香蕉、菠萝、枇杷、桃、梅、李、杏、

鲜荔枝、鲜桂圆等；干果类水果有核桃、枣、桂圆干、荔枝干、葡萄干、银杏、米仁等。各类果实既可鲜食，又可用于烹制各式素菜美点，尤以烹制甜食居多，不仅增色添香，还可开胃助食。

二、素食的烹调知识

素食烹调方法，基本上与荤菜相仿，但在具体操作过程中，又有其独到之处。例如，烧(烤)的烹调特点是逢烧(烤)必炸，而荤菜则不必。现根据本书所编入的菜点，将爆炒、炸溜、烧(烤)、蒸炖等烹调方法以及甜菜、汤羹、冷盆、点心等素菜、素点等特色作如下简单介绍。

一、爆炒 爆是素菜烹调中常用的一种烹调方法，一般是将烫过或炸过断生的原料，用旺火热油快速急炒，颠翻几下即出锅装盆，由于加热时间短，所以原料都采用精细刀工切成片、丁、条、花等状，加入预先制成调味汁一起翻炒，以加快操作，并使菜肴咸淡均匀、光泽美观。爆菜的特点是脆嫩爽口，吃后盆内无卤汁。

二、炸溜 炸是采用旺火多油的一种烹调方法，一般用油量比原料超出数倍(大油锅)。炸时火力要旺，原料入锅后有爆裂声。炸制品香脆酥松。

溜是常见的烹调方法，一般可分两步操作：第一步是将原料先油炸；第二步是另起炒锅调制卤汁，以卤汁浇淋于原料表面上，或将原料投入卤汁中拌和制成。溜一般要求旺火速成，以保持菜肴的香脆、滑嫩等特点。

三、烧(烤) 烧烤是以水为加热体的烹调方法，应用广泛。一般先将原料经过焯、煎、炸等初步处理后，加调味和汤水，用大火烧开，再加盖用中小火烧透入味，最后用大火稠浓

卤汁即成。素菜中烧(烤)特点是逢烧(烤)必炸,油大味厚,鲜咸、酥烂、软嫩。

四、蒸(炖) 蒸是以蒸气为加热体的一种烹调方法。先将原料(生料或经加工过的半制成品)装于盛器中,加好调味料、汤汁等,上笼蒸熟,一般只需蒸熟不要蒸烂的菜,应用旺火在锅水沸滚时上笼速蒸,断生即好,以保持鲜嫩。对一些需要较细致加工的花色菜,则需要用中火缓缓蒸制,以保持菜肴形状整齐,色泽美观。

五、甜菜 甜菜类可分拔丝、挂霜、蜜汁等烹调方法。

拔丝又名拉丝。主要是将白糖放在锅内受热熬煮至起粘性,再倒入原料拌和后,能拉起丝状的甜菜。它的特点是脆、甜、香、嫩。

挂霜是将原料加工成块、片或制成丸子,先用油炸熟,再沾白糖即为挂霜。它的特点是外表洁白似霜、松脆香甜。

蜜汁是一种带糖汁的甜菜。一种是将糖先用少量水调和,然后将原料放入熬熟,待原料熟烂,糖汁浓稠即成。另一种是将原料与白糖或冰糖屑一起蒸熟取出,然后将糖汁熬浓浇淋在原料上面。它们的特点是香甜、肥糯。

六、汤羹 汤大都用于小形的,或经过刀工处理,加工成片、丝条或制成丸子(或整只)的原料,先将汤用大火煮沸,再投料下锅,加以调味,不勾芡,一滚即起锅。羹是在汤的基础上勾芡。它们的特点是汤多清鲜,羹厚脆嫩,口味鲜浓。

七、冷盆 冷盆类包括卤、酱、拌、腌、熏、炸等多种烹调方法组成,口味多样。特点是清脆、鲜嫩、甘香,为佐酒佳肴。

八、点心 是深受大众喜爱的美味食品,花色品种繁多。