

厨 师

手 册

主编

孙炼

潘东潮

李继强

武汉大学出版社

厨 师

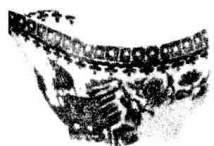
手 册

武汉大学出版社

主
编 孙
炼

潘
东
潮

李
继
强



图书在版编目(CIP)数据

厨师手册/孙炼,潘东潮,李继强主编. —武汉: 武汉大学出版社, 2001. 9

ISBN 7-307-03276-7

I. 厨… II. ①孙… ②潘… ③李… III. 烹饪—手册
IV. TS972. 1-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 046444 号

责任编辑: 蔡先保 责任校对: 黄添生 版式设计: 支 笛

出版: 武汉大学出版社 (430072 武昌 珞珈山)

(电子邮件: wdp4@whu.edu.cn 网址: www.wdp.whu.edu.cn)

发行: 新华书店湖北发行所

印刷: 湖北省新华印刷厂

开本: 850×1168 1/32 印张: 11.5 字数: 285 千字 插页: 2

版次: 2001 年 9 月第 1 版 2001 年 9 月第 1 次印刷

ISBN 7-307-03276-7/TS·12 定价: 18.50 元

版权所有, 不得翻印; 凡购买我社的图书, 如有缺页、倒页、脱页等质量问题者, 请与当地图书销售部门联系调换。

前 言

我国是一个烹饪大国，烹饪原料运用广泛，烹饪调料品种繁多，烹饪技法更是精湛讲究，各式菜肴丰富多彩，烹饪文化博大精深。其中有许多专业术语和专业名词让人看不懂，为了解决初学烹饪者在学习中遇到的各种难题，我们编写了《厨师手册》一书。本书可以作为各类烹饪培训班及旅游类职业学校的教材，也可作为烹饪爱好者的常用工具书。

本书由原料篇、原料加工篇、调制篇、火候篇、菜肴篇、筵席篇组成，对有代表性的烹饪原料、原料加工方法、烹饪技法、筵席设计以通俗的语言加以解释。同时，本书还收录了部分有代表性的菜肴，对其制作工艺及操作要领进行了详尽的解释。

为了使本书具有信息量大、指导性强、查阅方便的特点，武汉市商业服务学院、武汉市第一职业教育中心、武汉市旅游学校、武汉市水运工业学校的专业教师们经过多年的收集、整理、验证资料，同时结合自己的教学心得精心编写。由于时间仓促，水平有限，谬误之处难以避免，望读者批评指正，我们将竭力进行补充、改正，使之日臻完善，使本书成为大家的好帮手。

本书在编写过程中，参阅了张永哲、陈金林、顾炳权主编的《饮食文化辞典》，陈光新编著的《中国筵席宴会大典》等著作，在此致以谢意。

编 者

2000年5月21日

厨师手册

目 录

前 言 (1)

原 料 篇

粮食类..... (1)

大米 (1) 籼米 (1) 粳米 (1) 糯米 (1) 黑米 (2) 香米 (2) 面粉 (2) 等级粉 (2) 特制粉 (2) 标准粉 (2) 普通粉 (2) 专用粉 (2) 面包粉 (3) 饼干、糕点粉 (3) 面条粉 (3) 家庭用粉 (3) 玉米 (3) 小米 (3) 黍 (3) 高粱 (3) 大麦 (4) 青稞 (4) 燕麦 (4) 莜麦 (4) 荞麦 (4) 大豆 (4) 蚕豆 (5) 豌豆 (5) 绿豆 (5) 赤豆 (5) 甘薯 (5) 木薯 (6) 干磨粉 (6) 湿磨粉 (6) 水磨粉 (6) 米线 (6) 面筋 (6) 油皮 (7) 腐竹 (7) 豆腐 (7) 豆干 (7) 千张 (7) 腐乳 (7) 豆芽 (8) 粉丝 (8) 豆粉丝 (8) 薯粉丝 (8) 混合粉丝 (8) 粉皮 (8)

蔬菜类..... (8)

根类蔬菜 (8)

萝卜 (9) 胡萝卜 (9) 芜菁 (9) 根用甜菜

厨师手册

(10) 豆薯 (10)	
茎类蔬菜	(10)
莴苣 (10) 竹笋 (10) 芦笋 (11) 茭白 (11) 水芹 (11) 菜薹 (11) 茎用芥菜 (11) 球茎甘蓝 (12) 荸荠 (12) 慈菇 (12) 魔芋 (12) 马铃薯 (12) 山药 (13) 菊芋 (13) 藕 (13) 姜 (13) 洋葱 (14) 大蒜 (14) 百合 (14)	
叶类蔬菜	(14)
小白菜 (14) 叶用芥菜 (15) 芥菜 (15) 苋菜 (15) 叶用甜菜 (15) 菠菜 (15) 莼菜 (16) 金花菜 (16) 竹叶菜 (16) 生菜 (16) 茼蒿 (16) 香椿 (16) 大白菜 (17) 包菜 (17) 芹菜 (17) 芫荽 (18) 茴香菜 (18) 韭菜 (18) 葱 (18)	
花类蔬菜	(19)
花椰菜 (19) 西兰花 (19) 朝鲜蓟 (19) 黄花菜 (19) 食用菊 (20)	
豆类蔬菜	(20)
四季豆 (20) 长豇豆 (20) 扁豆 (21) 蚕豆 (21) 刀豆 (21) 豌豆 (21)	
瓜果类蔬菜	(21)
番茄 (21) 茄子 (21) 辣椒 (22) 黄瓜 (22) 冬瓜 (22) 南瓜 (23) 笋瓜 (23) 西葫芦 (23) 丝瓜 (23) 苦瓜 (23) 瓠瓜 (24) 佛手瓜 (24)	
食用蕨类蔬菜	(24)
蕨菜 (24) 荚果蕨 (24)	
食用地衣类蔬菜	(25)
石耳 (25) 树花 (25)	
食用菌类蔬菜	(25)

蘑菇 (25)	香菇 (25)	平菇 (26)	凤尾菇 (26)
金针菇 (26)	口蘑 (26)	草菇 (26)	木耳 (27)
银耳 (27)	猴头蘑 (27)	竹荪 (27)	羊肚菌 (28)
鸡油菌 (28)	牛肝菌 (28)	寒菌 (28)	松茸 (28)
青头菌 (28)	干巴菌 (29)	榆皇蘑 (29)	
食用藻类蔬菜			(29)
发菜 (29)	紫菜 (29)	海带 (29)	
蔬菜制品			(30)
玉兰片 (30)	霉干菜 (30)	酱菜 (30)	泡菜 (30)
果品类			(31)
鲜果			(31)
梨 (31)	苹果 (31)	桃 (32)	李 (32)
山楂 (32)	枇杷 (32)	草莓 (33)	樱桃 (33)
葡萄 (33)	柑桔 (33)	柠檬 (34)	柚 (34)
杨梅 (34)	橄榄 (34)	芒果 (35)	龙眼 (35)
荔枝 (35)	哈密瓜 (35)	椰子 (36)	菠萝 (36)
香蕉 (36)			
果干和果仁			(36)
红枣 (36)	柿饼 (36)	桂圆 (37)	葡萄干 (37)
白果 (37)	松子 (37)	核桃仁 (37)	榛子 (37)
莲子 (37)	橄榄仁 (38)	甜杏仁 (38)	花生仁 (38)
腰果仁 (38)	板栗 (38)	桔饼 (38)	瓜条 (38)
青红丝 (39)	椰蓉、糖椰丝 (39)	蜜桃片 (39)	苹果酱 (39)
枣泥 (39)			
畜禽类			(39)
家畜			(39)
猪 (39)	牛 (40)	羊 (41)	兔 (41)
肝 (41)			

心 (41) 肾 (42) 胃 (42) 肠 (42) 肺 (42) 脑 (42) 舌 (42)	
畜肉制品	(43)
火腿 (43) 腊肉 (43) 腊肠 (43) 咸肉 (44) 肉松 (44) 肉干 (44) 肉脯 (44) 熏制品 (44) 灌制品 (45) 西式灌制品 (45) 哈尔滨大众红肠 (45) 小红肠 (45) 中式灌制品 (45) 广东香肠 (45) 山东南肠 (46) 哈尔滨干风肠 (46) 南京香肚 (46)	
乳制品	(46)
甜炼乳 (46) 淡炼乳 (46) 奶粉 (46) 奶油 (47) 干酪 (47) 酥油 (47)	
人工饲养的“野兽”及其制品	(47)
刺猬 (47) 野兔 (47) 田鼠 (47) 竹鼠 (48) 獾 (48) 狍子 (48) 鹿 (48) 驼峰 (48)	
禽、蛋类	(48)
鸡 (49) 鸭 (49) 鹅 (50) 鸽 (51) 鹌鹑 (51) 野鸭 (51) 雉鸡 (51) 石鸡 (51) 麻雀 (51) 斑鸠 (51) 燕窝 (52) 皮蛋 (52) 咸蛋 (52) 糟蛋 (52)	
两栖类	(52)
牛蛙 (52) 哈士蟆 (53) 哈士蟆油 (53)	
爬行类	(53)
龟 (53) 鳖 (53) 蛇 (53)	
水产类	(54)
海洋鱼类	(54)
黄鱼 (54) 带鱼 (54) 鲐 (54) 鲮鱼 (55) 鳙鱼 (55) 鲢鱼 (55) 红鳍笛鲷 (56) 鲳鱼 (56) 鲈鱼 (56) 石斑鱼 (56) 鲱鱼 (56) 马面鲀 (57) 比目	

- 鱼 (57) 鲚 (57) 鲈 (57) 舌鳎 (58) 鳎 (58)
海鳗 (58) 鲢鳊鱼 (58) 沙甸鱼 (58) 鸡鱼 (59) 鲂
鱼 (59) 金枪鱼 (59) 小金枪鱼 (59) 海鲂 (59)
鲷鱼 (59) 牙鲆 (60) 鲑鱼 (60) 梭子鱼 (60) 鲑
鱼 (60) 鲑 (61) 鲚 (61) 鳗鲡 (61) 银鱼 (62)
淡水鱼类 (62)
青鱼 (62) 草鱼 (62) 鲢鱼 (63) 鳙鱼 (63) 鲤
鱼 (63) 鲫鱼 (63) 翘嘴白 (64) 鳊鱼 (64) 乌鱼
(64) 鳊鱼 (64) 鳊鱼 (65) 鳊鱼 (65) 泥鳅 (65)
非洲鲫鱼 (65) 虹鳟鱼 (65) 鲟鱼 (66) 鳊鱼 (66)
虾类 (66)
对虾 (66) 龙虾 (67) 青虾 (67) 鹰爪虾 (67)
白虾 (68) 虾蛄 (68) 基围虾 (68)
蟹类 (68)
三疣梭子蟹 (68) 中华绒螯蟹 (68) 日本毛蟹 (69)
鳊蟹 (69) 松叶蟹 (69) 太极蟹 (69)
软体类 (70)
海螺 (70) 中华田螺 (70) 皱纹盘鲍 (70) 牡蛎
(70) 贻贝 (71) 蚶子 (71) 蛭 (71) 文蛤 (72)
西施舌 (72) 乌贼 (72) 鱿鱼 (72)

原料加工篇

- 常用刀法 (74)
刀法 (74) 刀工 (74) 直刀法 (74) 切 (74) 直
切 (75) 推切 (75) 拉切 (75) 锯切 (75) 滚料切
(76) 拍刀切 (76) 压切 (76) 摇切 (76) 斩 (76)
砍 (77) 排斩 (77) 直刀劈 (77) 跟刀劈 (77) 平

刀法 (78) 平刀片 (78) 平刀推片 (78) 平刀拉片 (78) 平刀推拉片 (78) 平刀抖片 (79) 斜刀法 (79) 斜刀正片 (79) 斜刀反片 (79) 剞 (79) 削 (79) 剔 (80) 刮 (80) 剖 (80) 拍 (80) 捶 (80) 剜 (80) 压 (80) 刷 (80)

原料成型 (81)

刀口 (81) 块 (81) 菱形块 (81) 骨牌块 (81) 滚料块 (81) 正方块 (81) 劈柴块 (82) 片 (82) 柳叶片 (82) 象眼片 (82) 月牙片 (82) 夹刀片 (82) 指甲片 (82) 长方片 (83) 圆形片 (83) 椭圆形片 (83) 丝 (83) 头粗丝 (83) 二粗丝 (83) 银针丝 (83) 条 (83) 大一指条 (83) 小一指条 (84) 筷子条 (84) 段 (84) 丁 (84) 粒 (84) 末 (84) 茸 (84) 泥 (84) 球 (85) 麦穗形 (85) 荔枝形 (85) 锯齿形 (85) 菊花形 (85) 核桃形 (86) 蓑衣形 (86) 球形 (86) 梳子形 (86) 眉毛形 (86) 鱼鳃形 (87) 卷筒形 (87) 滚筒形 (87) 牡丹形 (87) 十字形 (87) 柳叶形 (87) 波浪形 (88) 夹片形 (88) 花枝形 (88) 凤尾形 (88)

烹饪原料的初加工 (88)

烹饪原料粗加工 (88) 烹饪原料细加工 (88) 冷水洗涤法 (89) 盐水洗涤法 (89) 高锰酸钾溶液洗涤法 (89) 家禽褪毛 (89) 家禽取内脏 (89) 活鸡的初步加工 (90) 活鸭的初步加工 (90) 鸽子的初步加工 (90) 家禽肫的初步加工 (91) 家禽肠的初步加工 (91) 家禽血的初步加工 (91) 家禽油脂的初步加工 (91) 猪

肚的初步加工 (91) 猪舌的初步加工 (91) 猪肺的初步加工 (92) 猪脑的初步加工 (92) 猪肠的初步加工 (92) 猪腰的初步加工 (92) 猪头的初步加工 (92) 猪爪的初步加工 (92) 牛肚的初步加工 (93) 野鸡的初步加工 (93) 鹌鹑的初步加工 (93) 野鸭的初步加工 (93) 野兔的初步加工 (93) 蛇的初步加工 (93) 牛蛙的初步加工 (93) 河鲫鱼的初步加工 (94) 河鳗的初步加工 (94) 海鳗的初步加工 (94) 河蟹的初步加工 (94) 大黄鱼的初步加工 (94) 比目鱼的初步加工 (94) 鲨鱼的初步加工 (95) 墨鱼的初步加工 (95) 对虾的初步加工 (95) 蛤蜊的初步加工 (95) 鲑鱼的初步加工 (95) 带鱼的初步加工 (95) 银鱼的初步加工 (95) 海瓜子的初步加工 (95) 鲍鱼的初步加工 (96) 蛭子的初步加工 (96) 扇贝的初步加工 (96) 甲鱼的初步加工 (96)

出肉加工 (96)

猪的出肉加工 (96) 鸡的出肉加工 (97) 鱼的出肉加工 (97) 鳝鱼的出肉加工 (97) 虾的出肉加工 (98) 蟹的出肉加工 (98) 海螺的出肉加工 (98) 鲍鱼的出肉加工 (98) 蛤类的出肉加工 (98) 贻贝、毛蚶、蛭类的出肉加工 (98) 牡蛎的出肉加工 (99) 河蚌的出肉加工 (99)

整料去骨 (99)

整鱼去骨 (99) 整鸡去骨 (99) 鸭掌的去骨 (100)

分档取料 (101)

鱼的分档取料 (101) 鸡的分档取料 (101) 猪的分档
取料 (102) 牛的分档取料 (103) 羊的分档取料 (104)

干货原料的涨发 (105)

干货涨发 (105) 水发 (105) 冷水发 (105) 温水
发 (106) 沸水发 (106) 蒸发 (106) 油发 (106)
碱发 (106) 火发 (106) 盐发 (106) 海蜇皮 (107)
黑木耳 (107) 香菇 (107) 猴头菇 (107) 口蘑
(107) 羊肚菌 (108) 竹荪 (108) 草菇 (108) 发
菜 (108) 玉兰笋 (108) 莲子 (108) 百合 (108)
核桃仁 (109) 白果 (109) 豆腐衣 (109) 豆棒
(109) 粉条 (109) 肉皮 (109) 蹄筋 (110) 蛤士
蟆 (111) 淡菜 (111) 干贝 (111) 虾米 (111) 虫
草 (111) 琼脂 (111) 鱼裙 (111) 鱼皮 (112) 鱼
唇 (112) 鱼骨 (112) 鱼信 (112) 鱿鱼 (112) 鱼
肚 (112) 墨鱼 (112) 鲍鱼 (112) 海参 (113) 鱼
翅 (113) 燕窝 (115) 冻粉 (115) 鳢鱼皮 (115)
乌鱼蛋 (115) 龙鱼肠 (115) 海茄子 (115) 银鱼
(115) 海螺干 (115) 石花菜 (116) 蛭子 (116)

配菜 (116)

量的配合 (116) 香和味的配合 (116) 色的配合
(117) 质的配合 (118) 形的配合 (118) 营养的配合
(119) 器的配合 (119) 花色菜配制的缔塑法 (119)
花色菜配制的包入法 (120) 花色菜配制的卷裹法 (120)
花色菜配制的托泥与牵贴法 (120) 花色菜配制的穿入法
(120) 花色菜配制的酿填法 (120) 花色菜配制的捆扎
法 (121) 花色菜配制的模铸法 (121) 花色菜配制的拼

摆法 (121) 花色菜配制的叠摆法 (121) 花色菜配制的雕刻法 (121)

调 制 篇

味 (122)

本味 (122) 味觉 (123) 阈值 (123) 分辨阈 (124) 风味 (124) 味型 (125) 质感 (125) 调制 (126) 调味 (126) 调色 (126) 调香 (126) 调质 (126) 调形 (127)

常用调料 (127)

调料 (127) 调味料 (127) 调色料 (127) 调香料 (127) 调质料 (128) 咸味调料 (128) 甜味调料 (128) 酸味调料 (128) 辣味调料 (129) 麻味调料 (129) 鲜味调料 (129) 苦味调料 (130) 食盐 (130) 酱油 (132) 白糖 (133) 冰糖 (134) 麦芽糖 (134) 蜂蜜 (135) 糖色 (135) 醋 (136)

调味品 (138)

番茄酱 (138) 番茄沙司 (138) 柠檬酸 (138) 干辣椒 (139) 辣椒粉 (139) 辣椒油 (139) 红油汁 (140) 泡辣椒 (140) 油辣椒 (140) 辣酱油 (141) 芥末 (141) 青芥辣 (141) 咖喱 (142) 花椒 (142) 大茴香 (143) 茴香 (143) 肉桂 (143) 丁香 (144) 香叶 (144) 砂仁 (144) 草果 (144) 紫苏 (144) 白芷 (145) 山柰 (145) 孜然 (145) 陈皮 (145) 醪糟 (146) 香糟 (146) 香糟卤 (146) 料酒 (147)

目

录

9

啤酒 (148) 白酒 (148) 葡萄酒 (149) 果酒 (149)
果汁 (149) 豆瓣酱 (150) 豆豉 (150) 甜面酱
(151) 腊八豆 (151) 芝麻酱 (152) 辣椒酱 (152)
剁椒 (152) 沙嗲酱 (152) 蛋黄酱 (153) XO 酱
(153) 味精 (154) 蚝油 (155) 鱼露 (155) 虾油
(156) 虾籽 (156) 蛭油 (156) 蟹油 (156) 菌油
(157) 鲜汤 (157) 大葱 (158) 小葱 (158) 姜
(159) 蒜头 (160) 胡椒 (160) 唛汁 (161) 煎封
汁 (161) 牛柳汁 (161) 烧烤汁 (161) 咖啡汁
(162) 咖喱汁 (162) OK 汁 (163) 焗骨汁 (163)
黑椒汁 (163) 豉汁 (164) 蟹汁 (165) 葱油汁
(165) 豉油皇汁 (165) 千岛汁 (165) 叶绿素 (165)
红曲米 (166) 姜黄粉 (166) 红花黄 (166) 核黄素
(167) 紫草 (167) 苋菜红 (167) 胭脂红 (167)
靛蓝 (167) 柠檬黄 (168) 硝酸盐 (168) 维生素 C
(168) 泡打粉 (169) 嫩肉粉 (169) 食粉 (170)
纯碱 (170) 吉士粉 (170) 淀粉 (171) 鹰粟粉
(171) 琼脂 (172) 明胶 (172) 色拉油 (173) 棕
榈油 (173) 花生油 (173) 菜油 (174) 麻油 (174)
猪油 (174) 牛油 (175) 鸡油 (175)

调制方法 (176)

超前调味 (177) 码味 (177) 一次性调味 (178)
中程调味 (179) 补充调味 (180) 和汁调味法 (180)
浇拌调味法 (180) 跟碟调味法 (180) 对比调味法
(181) 相加调味法 (181) 掩盖调味法 (181) 转化调
味法 (181) 分散调味法 (182) 渗透调味法 (182)
粘附调味法 (183) 传承调味法 (183) 创意调味法

(183) 调合色组合法 (184) 补色组合法 (185) 保色法 (185) 变色法 (186) 润色法 (187) 兑色法 (188) 显色法 (188) 除异调香法 (188) 相乘调香法 (189) 组合调香法 (189) 补缀调香法 (190) 烟熏裱香法 (190) 加热提香法 (190) 封闭调香法 (191)

常见味型 (192)

咸鲜味 (192) 咸甜味 (192) 香咸味 (192) 椒香味 (192) 椒盐味 (193) 酱香味 (193) 家常味 (194) 豆瓣味 (194) 糖醋味 (195) 荔枝味 (196) 鱼香味 (196) 怪味 (197) 姜汁味 (197) 蒜泥味 (198) 陈皮味 (199) 麻酱味 (199)

火 候 篇

火候 (200)

旺火 (200) 中火 (200) 小火 (200) 微火 (200)
掌握火候的一般原则 (201)

初步熟处理 (201)

焯水 (201) 冷水焯 (201) 沸水焯 (201) 过油 (202) 滑油 (202) 走油 (202) 过油的操作要领 (202) 汽蒸 (203) 走红 (203) 走红的适用范围 (203)

挂糊、上浆 (203)

- 糊的种类..... (204)
 蛋清糊 (204) 全蛋糊 (204) 蛋泡糊 (204) 水粉糊 (204) 干粉糊 (204) 发粉糊 (205) 脆皮糊 (205) 拍粉拖蛋糊 (205) 拖蛋糊裹面包粉 (205)
- 浆的种类..... (206)
 蛋清浆 (206) 全蛋浆 (206) 苏打浆 (206) 水粉浆 (206)
- 挂糊、上浆的方法..... (207)
- 挂糊、上浆的关键..... (207)
- 勾芡 (207)
 勾芡粉汁的调制 (207) 单纯粉汁芡 (207) 兑汁芡 (207) 包芡 (208) 糊芡 (208) 流芡 (208) 米汤芡 (208) 拌 (208) 淋 (208) 浇 (209) 勾芡的操作要领 (209)
- 凉菜烹调方法..... (209)
 拌 (209) 炆 (210) 糟 (210) 熟糟 (210) 生糟 (210) 醉 (210) 生醉 (211) 熟醉 (211) 腌 (211) 渍 (211) 泡 (212) 泡的操作要领 (212) 冻 (212) 卤 (213) 卤的操作要领 (213) 老卤的调理 (214) 老卤的保存 (214) 酱 (214) 酱的操作要领 (215)
- 热菜烹调方法..... (215)

炸 (215) 清炸 (215) 干炸 (216) 软炸 (216)
 酥炸 (216) 香炸 (217) 包炸 (217) 卷炸 (217)
 油淋 (218) 油浸 (218) 烹 (218) 炒 (219) 生炒
 (219) 熟炒 (219) 滑炒 (220) 干炒 (220) 爆
 (221) 油爆 (221) 芫爆 (221) 酱爆 (221) 汤爆
 (222) 溜 (222) 脆溜 (222) 滑溜 (223) 软溜
 (223) 醋溜 (223) 糟溜 (224) 煎 (224) 贴
 (224) 焗 (225) 烧 (225) 焖 (225) 煨 (226)
 燻 (226) 扒 (226) 余 (227) 煮 (227) 炖 (227)
 烩 (228) 涮 (228) 蒸 (228) 烤 (229) 盐焗
 (229) 拔丝 (230) 挂霜 (230) 蜜汁 (231) 制汤
 (231) 白汤 (232) 清汤 (232) 制汤的关键 (233)

菜 肴 篇

家畜类 (235)

蒜泥白肉 (235) 叉烧肉 (235) 水晶肴蹄 (236)
 鱼香肉丝 (236) 椒盐排骨 (236) 孜然肘骨 (237)
 蒜茸眉毛腰 (237) 鱼香凤尾腰 (237) 南乳炙骨 (238)
 香菠咕嚕肉 (238) 清炖蟹粉狮子头 (239) 炒木樨肉
 (239) 粉蒸肉 (239) 千张扣肉 (239) 黄焖丸子
 (240) 珍珠米丸 (240) 酥炸猪排 (240) 焦熘里脊
 (241) 京酱肉丝 (241) 蒜香银锡骨 (241) 网油三丝
 卷 (242) 红油爽肚 (242) 油爆肚尖 (243) 荷包鲜
 丸 (243) 生爆盐煎肉 (243) 竹荪肝膏汤 (244) 连
 珠蹄筋 (244) 红焖爪方 (244) 家常蹄筋 (245) 夹
 沙甜肉 (245) 蠔油牛肉 (245) 铁板南洋牛肉 (246)
 香菜牛肉丝 (246) 水煮牛肉片 (246) 干煸牛肉丝