

中国名菜譜

第三輯

北京名菜名点之二

第二商業部飲食業管理局編

輕工業出版社

1958年·北京

目 录

萃 华 楼

- | | |
|---------------|-----------------|
| 油爆双脆·····(6) | 油爆肚仁(羊)·····(7) |
| 滴煮四宝·····(9) | 烩鳊鱼蛋·····(10) |
| 芙蓉鸡片·····(11) | 醬爆鸡丁·····(12) |
| 糟溜鱼片·····(13) | 干煎鱼·····(14) |
| 一品官燕·····(15) | 香蕉锅炸·····(16) |

丰 澤 园

- | | |
|----------------|----------------|
| 糟鸭肝片·····(17) | 砂鍋魚翅·····(18) |
| 醋椒鱼·····(20) | 糟煎鳊鱼·····(21) |
| 鹽爆尤鱼卷·····(22) | 炸空心蝦脯·····(23) |
| 砂鍋散旦·····(24) | 干燒冬笋·····(25) |

全 聚 德

- | | |
|---------------|---------------|
| 烩鸭舌·····(26) | 烩全鸭·····(27) |
| 糟鸭片·····(29) | 鹽爆鴨腸·····(30) |
| 丸轉肥腸·····(30) | 五香腰片·····(31) |

同 和 居

- | | |
|---------------|---------------|
| 貴妃鷄·····(33) | 烩生鷄絲·····(34) |
| 粉皮辣魚·····(35) | 銅鑊鱖魚·····(36) |
| 潘魚·····(37) | 三不粘·····(38) |
| 香糟饅頭·····(38) | |

春 元 樓

- | | |
|---------------|---------------|
| 番茄腰柳·····(39) | 糟溜三白·····(41) |
|---------------|---------------|

柔鷄蓉蝦球.....(42)	一品大蝦.....(43)
鍋塌三夾火腿.....(45)	五末羹.....(46)
肉丁饅頭.....(48)	

便 宜 坊

酥小鱈魚.....(49)

森 隆 飯 庄

香酥鷄腿.....(50)	蛤螞鷄.....(51)
水晶鴨子.....(53)	火腿魚.....(54)
干燒大蝦.....(55)	兩吃大蝦.....(56)
松子扒肉.....(58)	干燒冬筍.....(60)
砂鍋醃燻鮮.....(61)	火腿蘿卜絲餅.....(63)

玉 華 食 堂

叉燒鴨.....(64)	八寶鷄.....(65)
鴨包翅.....(66)	虎皮鴿蛋.....(68)
干燒活魚.....(69)	清蒸鱈魚.....(70)
爆炒鱈片.....(71)	軟兜帶粉.....(72)
水晶蝦餅.....(73)	金錢蝦餅.....(75)
全家福.....(75)	砂鍋獅子頭.....(77)
鷄火奶湯干絲.....(78)	核桃酪.....(79)
湯包.....(80)	

五 芳 齋

辣汁鱈魚頭.....(82)	紅燒頭尾.....(83)
蟹黃包.....(84)	

同 春 園

香酥油鷄.....(86)	荷包鱈魚.....(87)
---------------	---------------

松鼠黃魚.....(89) 八宝釀苹果.....(90)

譚 家 菜

網油山鷄卷.....(91) 白斬鷄.....(92)
葵花鴨子.....(93) 黃燜魚翅.....(94)
清湯廣肚.....(96) 紅燒鮑魚.....(96)
麻蓉包.....(97)

恩 承 居

炒鱸魚絲.....(98) 紅燒甲魚.....(99)
干邊牛肉絲.....(100) 燒牛頭.....(101)
肝糕湯.....(103)

廣 東 菜 館

咖哩牛腩.....(104) 糖醋脆皮魚.....(105)

小 小 酒 家

豆豉蒸魚.....(107) 雪白双弦.....(108)

峨 嵋 酒 家

干邊鱸魚.....(109) 干燒蹄魚.....(110)
宮保鷄丁.....(111) 醋溜鷄丁.....(111)
陳皮鷄.....(112) 松子全鷄.....(113)
生爆鹽煎肉.....(115) 豆渣豬頭.....(116)

峨 嵋 食 堂

樟茶肥鴨.....(117) 三色鷄酪.....(118)
豆瓣鮮魚.....(119) 鷄絲涼面.....(120)
担担面.....(121)

康乐南菜館

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 麻醬腰片····· (121) | 鷄湯魚卷····· (122) |
| 鷄湯蛋菇····· (123) | 香菇肉餅····· (125) |
| 汽鍋鷄····· (126) | 翡翠羹····· (127) |
| 桃花泛····· (128) | 桂香芋乳····· (130) |

都 一 处

- | | |
|-----------------|----------------|
| 晾肉····· (131) | 糟肉····· (132) |
| 馬蓮肉····· (133) | 炸三角····· (134) |
| 三鮮燒麥····· (136) | |

馬 凱 食 堂

- | | |
|--------------------|-----------------|
| 腊鷄、腊魚、腊猪肉、腊猪舌(138) | 蒸腊味合····· (140) |
| 麻辣子鷄····· (141) | 家乡豆腐····· (142) |

奇 珍 閣

- 东安子鷄····· (143)

鴻賓樓(清真)

- | | |
|-------------------|------------------|
| 紅燒西施乳····· (144) | 白鰱魚丁····· (145) |
| 鷄蓉魚翅····· (147) | 軟溜魚扇····· (148) |
| 清蒸釀餡銀魚····· (149) | 兩吃炸爆肚····· (150) |
| 獅子滾繡球····· (151) | 珠砂豆腐····· (152) |

东恩元居(清真)

- 河間燻肉····· (153)

王 文 啓 厨 師

- | | |
|------------------|-----------------|
| 回酥獅子頭····· (154) | 烏魚大靠····· (155) |
|------------------|-----------------|

萃 华 楼

萃华楼开设于北京市八面槽大街，是規模較大的山东風味茶館。1940年開業，制办各种筵席，並附設有小賣部。所制茶品以精緻美觀、味道鮮醇、擅長爆炒著稱，現介紹下列十个名菜。該館廚師曲有功曾在1953年赴苏联莫斯科，主持过中国農業展覽会中国餐厅的烹調，頗受苏联友人的讚揚。

油 爆 双 脆

一、原料

猪肚头仁(即肚帽仁).....	二兩	醋.....	五分
鴨胗(鷄胗也可).....	二兩	料酒.....	二錢
葱.....	四分	糖色.....	五分
青蒜(去皮,去根).....	三分	麥汁①.....	二錢
蒜末.....	二分	精鹽.....	二分
濕團粉.....	一錢	味之素.....	五分
鷄湯.....	三錢	花椒油②.....	五錢
醬油.....	一錢	猪油取一斤作炸料,約耗...	五錢

二、制作方法

1. 用刀把猪肚头(即猪肚上口較厚的地方)的外皮片去,即为猪肚头仁。刮去猪肚仁上的油絲,硬面朝下,平放在案板上(肚仁一面軟一面硬),在軟面先順着肚紋每隔半分寬切入一刀,每刀深达肚仁厚度的三分之二(不要切断)。然后橫着肚紋斜着刀背(成45度角)隔一分寬切一个深达三分之二的刀口(不切断),再隔一分寬切断,即切成二分寬,一寸長的坡刀片。如此將肚仁全部切好。

撕掉鴨胗外部的一層浮油，用刀破開，洗去鴨糞，揭去里面的一層黃皮，片除白筋（即鴨胗外部長着的一片片銀白色的亮筋）。然后把每個鴨胗破成八塊。介②成一分密的交叉花刀，即：先從左到右每隔一分寬切入一刀，但不切斷，其深度約為鴨胗厚度的三分之二；再橫着已切的刀口從前到後同樣地切；底部連在一起，上面的橫豎刀口即為交叉花刀。

青蒜洗淨切成三分長的段。蔥切成一分見方的小丁。

2. 青蒜段、蔥丁、蒜末、醬油、料酒、姜汁、醋、精鹽、味之素、糖色、濕團粉（加二錢水拌勻）和雞湯放在一起攪勻，對成芡汁。

3. 先將切好的肚仁及鴨胗用開水燙十秒鐘，再把炒勺內放入一斤植物油。在旺火上燒至冒青煙時，放入燙過的肚仁及鴨胗，約炸二秒鐘即迅速撈出，去勺中油。

4. 炒勺內放入花椒油，在旺火上燒熱，放入炸過的肚仁及鴨胗，隨後倒入拌好的芡汁，翻攪着炒五秒鐘即成。

三、特點

此菜質地脆嫩，味香而鮮，稍有一層薄薄的粘汁，呈金黃色，並發亮。

① 姜汁制法：取一兩姜，去皮搗碎，加入二兩水調勻即為姜汁。用時去渣只用汁。

② 花椒油制法：取二兩豬油、一兩香油下入炒勺，在旺火上燒熱後，放入半兩花椒粒、半兩蔥花、半兩姜丁（一分見方大的丁）。待蔥花炸成金黃色時，把花椒粒、蔥花、姜丁撈出扔掉，余油即為花椒油。

③ 介：是飲食業在切割方法上的習慣用語，用刀拉（切）物，拉（切）斷稱為切，不拉斷稱為“介”。

油爆肚仁（羊）

一、原料

羊肚仁①……………三兩五錢 醬油……………一錢

青蒜(去皮、去根)·····	三分	糖色·····	五分
醬瓜·····	二分	姜汁·····	二錢
葱·····	四分	料酒·····	二錢
蒜末·····	二分	精鹽·····	二分
鷄湯·····	三錢	味之素·····	五分
濕團粉·····	一錢	花椒油·····	五錢
醋·····	五分	豬油取一斤作炸料,約耗···	五錢

二、制作方法

1. 羊肚仁去油,用清水洗淨,切成六分見方的塊。青蒜洗淨,切成二分長的小段。葱切成長、寬、高均約二分的小丁。醬瓜用開水泡約四小時,泡淡鹹味,切成碎末。

2. 青蒜段、葱丁、醬瓜末、蒜末、姜汁、醬油、醋、料酒、精鹽、味之素、糖色、濕團粉(加二錢水調勻)和鷄湯放在一起,攪成芡汁。

3. 羊肚仁塊放在開水鍋里燙十五秒鐘,撈出一塊用手觸摸,如已發硬,即全部撈出。隨即將豬油(一斤)放入炒勺里,在旺火上燒至冒青煙時,把燙過的羊肚仁放入,約炸二秒鐘即撈出,去勺中油。

4. 炒勺內放入花椒油,在旺火上燒熱,放入炸好的肚仁塊,翻攪兩下,加入芡汁,再翻攪着炒十秒鐘,把勺端離火口,顛翻兩次即倒在盤內。

三、特点

此菜是宴席中常見的菜品之一。質地脆嫩,味很鮮,不膩口,汁很少,顏色金黃。

① 羊肚仁:把羊肚領(羊肚較厚的地方)的外皮去掉,里層就是羊肚仁。肚皮老,不適用,故只用肚仁。

滷 煮 四 宝

一、原料

鴨掌	……六個	醬油(分兩次用)	……一錢五分
鴨膀	……四個	料酒	……二錢
鴨舌	……十個	姜汁	……二錢
鴨腰	……一兩半	精鹽	……一分
鷄湯	……十二兩	味之素	……一錢
豆豉	……一錢	豬油二兩,另取半斤作炸料,約耗	
蔥末	……二分		……一兩

二、制作方法

1. 鴨掌、鴨膀、鴨舌及鴨腰合称为“四宝”。

鴨掌用七成热的温水燙一下,扒去外皮,弄掉趾甲,再用七成热的温水燙一下,用潮湿的白粗布包起来,搓去掌上的黄色,放在开水鍋里煮至八成熟(不能太爛)。撈出用冷水泡涼,除去骨头,切成四分長的段。

鴨膀用水洗淨,放在开水鍋里煮至八成熟,撈出用冷水泡涼,除去骨头,切成四分長的段。

鴨舌用七成热的温水燙一下,扒去外皮,洗淨,放在开水鍋里煮至八成熟,撈出用冷水泡涼,抽去舌中脆骨。

鴨腰放在开水鍋里煮十五分鐘,撈出用刀划个口,扒去外面的脂皮,每个鴨腰破成二到四塊,加入五分醬油拌一拌。再把油勺放在旺火上,放入猪油(半斤)燒到油要冒烟时,放入鴨腰,炸五分鐘左右,呈金黄色时撈出。

2. 豆豉用开水泡开,再用温水洗兩次,洗掉外皮,豆豉瓣待用。

3. 取二兩猪油放入炒勺,在旺火上燒热(油剛冒烟),先

放入葱末,后放入鷄湯、醬油(一錢)、料酒、味之素、姜汁、精鹽、豆豉(瓣),用手勺攪動一下,再下入“四寶”。湯开后,轉放在微火上煮一刻鐘左右,約把湯耗去一半,再放在旺火上靠成粘汁即成。

三、特点

此菜是靠菜,稍有一些粘汁,質地軟嫩,味香而鮮,清口不膩,营养丰富。

烩烏魚蛋

一、原料

烏魚蛋	四兩	醬油	一錢
鷄湯	半斤	醋	五分
香菜末	五分	料酒	二錢
湿团粉	二錢	精鹽	一分
胡椒面	一分	味之素	一錢
姜汁	二錢	鷄油	一分

二、制作方法

1. 烏魚蛋(又称烏魚錢)为橢圓形,外面裹着一層半透明的薄皮(即脂皮),里边則是緊貼在一起的白色小片,即所謂烏魚錢。先把烏魚蛋用溫水洗一洗,扒去脂皮,放在涼水鍋里煮,水一开,就把烏魚錢与湯一併倒入盆里泡六小时,然后把烏魚錢揭成一片片的圓形小片,全部入涼水鍋里,水燒至八成开时,換成涼水再燒,如此換燒六次,就把烏魚錢的腥味和咸味去掉了。煮好的烏魚錢,如果当时不用,須用清水泡着保管起来,每晝夜要換一次水。

2. 大炒勺放在旺火上,加入鷄湯、烏魚錢、醬油、料酒、姜汁、精鹽、味之素。湯开后,撇去浮沫,加入用半兩水調勻的湿

团粉，同时搅拌均匀，放入醋和胡椒面翻搅两下，洒上明油（即鷄油一分）倒入碗內，再撒上海菜末即成。

三、特点

此菜历史悠久，深受消费者欢迎。烏魚錢乳白色，質地軟嫩，湯微紅，味鮮而不膩。碗內漂着一層嫩綠色的海菜碎末，很美观。

芙蓉鷄片

一、原料

鷄脯肉	半兩	葱末	一分
梭魚肉（不帶皮、刺）	半兩	姜末	一分
荸薺	二錢	精鹽（分二次用）	四分
鷄蛋清	三兩	味之素	五分
湿团粉（分二次用）	二錢	猪油取一斤半作炸料，約耗	
鷄湯	一兩五錢		一兩

二、制作方法

1. 用刀片去鷄脯肉正面的一層灰白色的薄皮，並將肉切开，剔掉肉里的白筋，剝成細泥。选用白色的梭魚肉（鰱魚肉亦可），剝成細泥。荸薺去皮，放涼水鍋里煮，滾开后取出，搗成細泥。

2. 鷄泥、魚泥、荸薺泥、葱末、姜末、精鹽（三分）、湿团粉（五分）加涼水一錢放在一起攪勻，然后放入鷄蛋清，用筷子慢慢地朝着一个方向旋轉攪拌，否則就会起沫而不适用，攪成稀糊狀为止。

3. 大炒勺坐在旺火上，放入鷄湯、精鹽（一分）、味之素，燒开时撇去浮沫，取一錢五分湿团粉加三錢水調勻放入，翻攪成汁，把炒勺端离火口，放在一旁待用。

4. 大炒勺內放入一斤半猪油。用微火燒到四成热(即油剛起白泡)时,先用手勺把猪油攪一下,使油温均匀,再把攪好的稀糊一勺一勺地舀起,貼着炒勺边下入。稀糊遇热油即炸成片漂起,立即把它翻过来,每片約炸十秒鐘即熟。用漏勺捞出,控去猪油即成雪白的鷄片。

把炸好的鷄片放入盛着芡汁的大炒勺里,在旺火上燒开,上下翻搗一次即成。

三、特点

此菜味香而鮮,肉質細膩軟嫩,顏色潔白如霜雪,外罩一層透明的白汁。

酱 爆 雞 丁

一、原料

鷄脯肉	五兩	糖色	五分
黃醬	半兩	姜汁	一錢
鷄蛋清	二分	料酒	二錢
白糖	二錢五分	猪油	一兩一錢(分二次用);
湿团粉	二錢		另取一斤作炸料,約耗半兩

二、制作方法

1. 鷄脯肉用凉水泡一小時后,用刀輕輕拍一拍,去掉脂皮及白筋(參看芙蓉鷄片),切成約二分五見方的鷄丁。

2. 鷄肉丁、鷄蛋清与用二錢水調勻的湿团粉放在一起,用手調拌均匀。

3. 大炒勺內放入猪油,在微火上燒到油剛起白泡时,把拌好的鷄丁放入,用筷子把鷄肉丁攪动撥开,炸到六成熟,用漏勺捞出,空去猪油待用。

4. 大炒勺放在旺火上,放入一兩猪油,随后放入黃醬,翻

攪着把醬里的水分炒干(醬一下鍋就發出嘩嘩的响聲,响聲變得極其微小時,水分就基本上炒干了),再加入白糖,翻攪溶化。然後加入料酒、姜汁、糖色,炒成泥糊狀,再倒入鷄肉丁,翻攪着炒五秒鐘,洒上明油(豬油一錢)即成。

三、特点

此菜是筵席中的名菜。鷄丁軟嫩,味甜而香鮮,呈老紅色,有光澤。

糟 溜 魚 片

一、原料

鱖魚肉(梭魚肉亦可)……四兩	香糟酒①……六錢
鷄湯……三兩	白糖……三錢
水發木耳……五錢	姜汁……二錢
鷄蛋清……二分	精鹽……一分半
濕團粉(分二次用)……二錢	豬油……三錢;另取一斤半作炸料,約耗七錢

二、制作方法

1. 鱖魚去翅和分水,去鱗,開膛去五臟(注意不要弄破苦胆),再去頭,去骨(把兩肋肉從魚骨架上片下來),去刺(把刺從鱖魚肉上片去)去皮,只取用白色純魚肉四兩。把魚肉用涼水泡二小時(涼水泡後肉質更嫩,色更白,並能去掉些腥味,增長些分量),撈出後空掉水分,先切成八分長的段,然後斜着刀把魚肉片成八分寬、八分長、半分厚的薄片。

2. 鷄蛋清、濕團粉(一錢二分)與鱖魚片放在一起,用手捏拌均勻。

3. 炒勺放在微火上,下入豬油,燒至四成熱(剛一起白泡),用手勺把油攪一下,就把魚肉片一片片地下入溫油里(勿

使沾在一起),炸至五、六成熟(約炸十秒鐘),用漏勺撈出,去勺中油。

4. 水發木耳放開水里燙一分鐘,撈出空去水分,散放在湯盤里。

5. 湯勺放旺火上,下入高湯,再放入姜汁、精鹽和白糖。湯開後。把魚片放入,撇去浮沫,放入香糟酒。然后把濕團粉(八分)與二錢水調勻,一點一點地滴入湯里,並不斷搖動湯勺,使團粉汁與湯混合均勻,最後洒入明油(豬油三錢),倒入湯盤里即成。

三、特点

此菜歷史悠久,是筵席中的名菜。質地軟嫩,味香而甜,並有醇厚的糟香味。雪白色的肉片,外罩一層淺黃色透明的湯汁,油光發亮,很好看。

① 香糟酒制法:取十兩紹興酒、二兩糟、半錢鹽、一兩白糖、一錢桂花放在一起,充分攪拌,放置(浸泡)兩晝夜,然後裝入潔淨的白布口袋里,滲出的汁液即為香糟酒。

干 煎 魚

一、原料

鱈魚.....	一尾(約一斤半)	白糖.....	二分
雞蛋.....	三個	料酒.....	二分
面粉.....	二錢	精鹽.....	一錢
青蒜.....	二分	味之素.....	(分二次用)一錢五分
香糟酒(制法見糟溜魚片).....	一錢	豬油.....	取三兩煎魚,約耗二兩

二、制作方法

1. 鱈魚去鱗,開膛取出五臟,去腮,用涼水洗兩次,在開水鍋里燙五秒鐘取出,用刀刮去外邊的黑皮,洗淨並用布擦

干。然后斜着刀，每隔四分宽在鱼身上横切一刀（以切至鱼骨为止），随把精盐、味之素（一钱）调匀放进刀口里，腌三十分鐘。

2. 青蒜切成四分长的段后，与香糟酒、白糖、料酒、味之素（五分）放在一起，对成汁。

3. 腌过的鳊鱼先放在面粉里沾一层面粉，然后把鸡蛋打入碗内搅开使鳊鱼挂满蛋汁。

4. 猪油一两放在炒勺里，在旺火上烧热后，放入挂满面粉及蛋汁的鳊鱼，两面各煎十秒鐘，再洒入二两猪油，移到微火上，每面煎十五分鐘。泌出勺里的余油，再移在旺火上，倒入对好的汁，把炒勺搖幌几下，使汁铺匀挂满鱼身。随即把鱼翻过来，再幌几下炒勺使汁再挂满鱼身即成。

三、特点

此菜肉质软嫩，颜色金黄，香气扑鼻，鲜而不腻。

一品官燕

一、原料

干燕窩	一兩	精鹽	二分
好鷄湯	二斤	味之素	二錢
碱	四錢	料酒	二錢

二、制作方法

1. 用温水把燕窩泡軟（約泡 15 分鐘），摘淨黑毛，去根，再用溫水洗兩、三次，洗去灰塵。洗時要用手捏攪着洗，不可揉搓，搓則易碎。用一斤開水把碱泡開，放入洗過的燕窩，用筷子慢慢攪動一下，泡五分鐘撈出，再用二斤開水泡五分鐘，撈出。然後再取二斤開水，涼至八成熱，把泡過兩次的燕窩放入泡四分鐘（去淨碱水），撈出，擠淨水分。

2. 把湯勺放在旺火上，加入鷄湯、料酒、精鹽、味之素。燒开后撇去浮沫，倒在大湯碗里，把擠淨水分的燕窩放入即成。

三、特点

此菜是筵席中最名貴的湯菜，燕窩潔白，質地軟嫩，湯色淺黃，味道鮮美，營養豐富。

香 蕉 鍋 炸

一、原料

鷄蛋黃	一兩	白糖	一兩
香蕉精	半分	糖精(粒如芝麻大)	三小粒
面粉(分二次用)	約七錢	植物油取半斤作炸料，約耗	
湿团粉	三錢		一兩

二、制作方法

1. 把鷄蛋黃攪開，加入面粉(五錢)，湿团粉及糖精(糖精用十余滴溫水溶解)攪勻。再逐漸加入四兩涼水(即加一次水攪一次)，攪成鷄蛋糊。

2. 把湯勺坐在微火上，放入十兩涼水，燒开后，把鷄蛋糊一滴一滴地倒入，一邊倒一邊攪，攪成稀糊狀。然后加入香蕉精，攪勻后倒在平盤上，攤成二分厚的餅，晾涼，晾硬(夏天应当放冰箱里冰一下)。切成寬厚各二分、長一寸多的條，放在面粉里滾一滾，沾上一層干面，即成香蕉條。

3. 把植物油放入油勺里，在旺火上燒至八成熱(油剛冒烟)，放入香蕉條炸五秒鐘，移到微火上再炸十秒鐘，然后再放在旺火上把香蕉條的外皮炸焦並呈金黃色時撈出，放在盤內，撒上白糖即成。

三、特点

此菜質地酥脆，外焦里嫩，顏色金黃，味甜而香，並有濃厚的香蕉味，故名。

丰澤園

丰澤園，開設於北京市前門外煤市街，是山東濟南風味菜館，規模較大，於1930年開業，一直享有盛名。菜品以“清、鮮、香、嫩、脆、”著稱，尤以“清、鮮”為最。廚師牟常勛、鄭福祥均已具有五、六十年的烹調經驗，下列八個菜是他們所最擅長的名菜。

糟鴨肝片

一、原料

白鴨肝	十兩	姜汁	三錢
香糟酒(制法見糟溜魚片)	四兩	精鹽	五分
白糖	二錢	味之素	一錢五分
鷄湯	一斤	鷄油	三分

二、制作方法

1. 白鴨肝(鴨肝有紅的有白的，白色較好)用水洗淨，在冷水里泡二小時左右，取出片成一分厚的片，放在開水里燙一下。

2. 把湯勺放在旺火上，加上鷄湯、白糖、精鹽、味之素、香糟酒、姜汁。湯開後，撇去浮沫，放入鴨肝，湯再一開，洒入鷄油即成。

三、特点

此菜鴨肝色白，質地軟嫩，湯色金黃，味鮮而香，並有甘美的糟酒香味。