



分步详解家常菜系列

熏酱卤

彩色菜例

步步详解

图文对应

惊爆超低价

仅售12元

丛书主编◎夏金龙
执行主编◎何荣显
王同海
夏金龙



吉林科学技术出版社



彩图分步详解家常菜系列——熏酱卤

丛书主编：夏金龙

执行主编：何荣显 王同海 夏金龙

责任编辑：李 梁

图片摄影：王大龙 / 许京鹭 书籍装帧：名晓设计

吉林科学技术出版社出版、发行

社 址：长春市人民大街 4646 号

发行部电话 / 传真：0431-5677817 5635177 5651759 5651628

编辑部电话：0431-5635175 邮编 130021

电子信箱：jl_010307@sina.com

网 址：www.jlstp.com

实 名：吉林科学技术出版社

长春市创意广告图文制作有限责任公司制版

长春新华印刷厂印刷

如有印装质量问题，可寄出版社调换

710×960 16 开 14 印张

2007 年 1 月第 1 版 2007 年 1 月第 1 次印刷

ISBN 7-5384-3377-5

定价：12.00 元



彩图分步详解家常菜系列

熏酱卤

Xun Jiang Lu



丛书主编◎夏金龙
执行主编◎何荣显
王同海
夏金龙

吉林科学技术出版社

作者简介

夏金龙 中国烹饪大师，中华名厨，国家高级烹饪技师，中国食文化研究会会员，国际东方药膳食疗保健学会常务理事，曾编著出版书籍《快手食谱》系列，《蘑菇主厨》系列，《好学易做 1000 样》系列，《57 道有滋有味汤》系列，《跟我学做菜》、《煲汤 1000 样》等 20 余本。2003 年被中国餐饮研究院、中国餐饮管理学院评为“中国十大最有发展潜力年轻厨师”；2005 年被中华人民共和国文化部、中国食文化研究会评定为“中国餐饮文化名师”；2006 年获得全国饭店业国家级评委资格，被中国饭店协会授予“中国饭店业金牌总厨”荣誉称号。现任吉林省劳动保障培训鉴定基地餐饮部经理兼行政总厨。

丛书主编



执行主编

何荣显 中国餐饮文化大师、中国餐饮文化师一级评委、高级烹饪讲师、东方美食学院客座教授。应邀参加了“全国第一次烹饪学术论文研讨会”和“首届中国饮食文化国际研讨会”，曾多次发表具有一定影响的烹饪学术论文，并多次出国传播中国烹调技艺。编著出版了《中国烹调技术》、《菜肴造型艺术》、《中国名菜大观》、《关东家庭实用菜谱》、《现代吉林菜谱》、《家庭实用炖菜》、《家庭实用汤菜》、《家庭饮食 500 问》等书籍。

主 编：何荣显 王同海 夏金龙
副 主 编：杨 敏 何 畏 林 峯
编 委：吕春雨 高 波 曲晓明 王中印 孙万国
战 凯 张树臣 云翔鹏 常子龙 孙 馨

图片摄影：



王大龙（台湾达志影像图片社签约摄影师） 010-51260208



许京鹭（京鹭映像摄影总监） 0431-5081448

摄影助理：孙 殊 江中晶 付春城 田春卉 孙 磊

感谢吉林省劳动保障厅职业技能鉴定中心·培训鉴定基地对本书出版给予的大力支持

感谢 九州宾馆酒店瓷器用品商店（13086871186） 在本书的拍摄工作中给予的大力支持
正大宾馆酒店瓷器用品商店（13019217766）



第一章

熏卤菜



卤猪肘

38

原料导购 ☐ 肘子
 材料估价 ☐ 20元
 难易程度 ☐ ☆☆☆
 操作时间 ☐ 2小时
 口味特点 ☐ 咸香
 适宜人群 ☐ 中老年



沪香罗汉肚

38

原料导购 ☐ 猪肚、肉皮、精肉
 材料估价 ☐ 15~20元
 难易程度 ☐ ☆☆☆
 操作时间 ☐ 2.5小时
 口味特点 ☐ 咸香
 适宜人群 ☐ 一般人



广味白卤猪手

39

原料导购 ☐ 猪手
 材料估价 ☐ 10元
 难易程度 ☐ ☆☆☆
 操作时间 ☐ 1.5小时
 口味特点 ☐ 咸香
 适宜人群 ☐ 一般人



川味卤水口条

39

原料导购 ☐ 口条
 材料估价 ☐ 10元
 难易程度 ☐ ☆☆☆
 操作时间 ☐ 1.5小时
 口味特点 ☐ 咸香、微辣
 适宜人群 ☐ 中青年



酱猪耳

40

原料导购 ☐ 猪耳
 材料估价 ☐ 10元
 难易程度 ☐ ☆☆☆
 操作时间 ☐ 1小时
 口味特点 ☐ 咸香
 适宜人群 ☐ 青中年



卤猪肝

40

原料导购 ☐ 猪肝
 材料估价 ☐ 8元
 难易程度 ☐ ☆☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸香
 适宜人群 ☐ 一般人



卤蹄筋

41

原料导购 ☐ 蹄筋
 材料估价 ☐ 15元
 难易程度 ☐ ☆☆☆
 操作时间 ☐ 15分钟
 口味特点 ☐ 咸香
 适宜人群 ☐ 一般人



酱猪心

41

原料导购 ☐ 猪心
 材料估价 ☐ 8元
 难易程度 ☐ ☆☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸香
 适宜人群 ☐ 中青年



卤味千层耳

42

原料导购 ☐ 猪耳
 材料估价 ☐ 10元
 难易程度 ☐ ☆☆☆
 操作时间 ☐ 1小时
 口味特点 ☐ 咸香
 适宜人群 ☐ 青中年



水晶牛肉

42

原料导购 ☐ 牛肉
 材料估价 ☐ 10元
 难易程度 ☐ ☆☆☆
 操作时间 ☐ 2小时
 口味特点 ☐ 咸香
 适宜人群 ☐ 一般人



川味卤金钱肚

43

原料导购 ☐ 金钱肚
 材料估价 ☐ 15元
 难易程度 ☐ ☆☆☆
 操作时间 ☐ 1.5小时
 口味特点 ☐ 醇香、微甜
 适宜人群 ☐ 中青年



酱鸡翅尖

43

原料导购 ☐ 鸡翅尖
 材料估价 ☐ 6元
 难易程度 ☐ ☆☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸香
 适宜人群 ☐ 一般人



酱鸡胗

44

原料导购 ☐ 鸡胗
 材料估价 ☐ 8元
 难易程度 ☐ ☆☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜、微辣
 适宜人群 ☐ 一般人



熏鸡腿 44

原料导购 ☐ 鸡腿
材料估价 ☐ 8元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 1小时
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 一般人群



卤鸡小肚 45

原料导购 ☐ 鸡小肚、肉馅
材料估价 ☐ 8元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 1小时
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 一般人群



川味卤鸡丝 46

原料导购 ☐ 鸡脯肉
材料估价 ☐ 8元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 15分钟
口味特点 ☐ 咸鲜、微辣
适宜人群 ☐ 一般人群



熏鸡小肚串 47

原料导购 ☐ 鸡小肚
材料估价 ☐ 5元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 40分钟
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 中青年



五香脱骨扒鸡 48

原料导购 ☐ 鸡
材料估价 ☐ 15元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 1.5小时
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 一般人群



美味酱排骨 49

原料导购 ☐ 排骨
材料估价 ☐ 10元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 1小时
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 一般人群



咖喱酱鸡块 50

原料导购 ☐ 鸡
材料估价 ☐ 15元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 15分钟
口味特点 ☐ 咸香、微辣
适宜人群 ☐ 中青年



川味糊辣鹅头 45

原料导购 ☐ 鹅头
材料估价 ☐ 8元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 1小时
口味特点 ☐ 咸鲜、微辣
适宜人群 ☐ 中青年



酱鸡脖 46

原料导购 ☐ 鸡脖
材料估价 ☐ 6元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 30分钟
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 一般人群



熏童子鸡 47

原料导购 ☐ 子鸡
材料估价 ☐ 12元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 1小时
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 一般人群



广味香卤鸡中翅 48

原料导购 ☐ 鸡翅
材料估价 ☐ 10元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 40分钟
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 一般人群



酱牛腱子 49

原料导购 ☐ 牛腱子
材料估价 ☐ 12元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 2小时
口味特点 ☐ 咸鲜、微辣
适宜人群 ☐ 一般人群



卤水大肠 50

原料导购 ☐ 猪大肠
材料估价 ☐ 10元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 1.5小时
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 中青年



东坡卤肉 51

原料导购 ☐ 五花肉
材料估价 ☐ 10元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 3小时
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 中老年



卤猪蹄 51

原料导购 ☐ 猪手
材料估价 ☐ 10元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 1.5小时
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 一般人群



酱猪头糕 52

原料导购 ☐ 猪头
材料估价 ☐ 12~18元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 3小时
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 中老年



酱猪肚 52

原料导购 ☐ 猪肚
材料估价 ☐ 10~12元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 1.5小时
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 中老年



卤猪腰 53

原料导购 ☐ 猪腰
材料估价 ☐ 10元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 30分钟
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 中老年



真不同风味小肚 53

原料导购 ☐ 肚皮、猪前槽精肉
材料估价 ☐ 10元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 2小时
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 中老年



五香酱驴肉 54

原料导购 ☐ 驴肉
材料估价 ☐ 10元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 1.5小时
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 中老年



香酥板鸭 54

原料导购 ☐ 樱桃谷白条鸭
材料估价 ☐ 12元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 1小时
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 一般人群



酱香鸭 55

原料导购 ☐ 鸭子
材料估价 ☐ 15元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 1.5小时
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 一般人群



五香熏兔 55

原料导购 ☐ 兔子
材料估价 ☐ 15元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 1.5小时
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 中青年



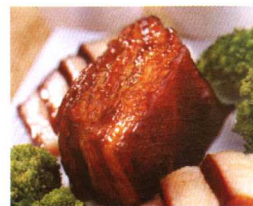
安徽符离集烧鸡 56

原料导购 ☐ 猪肉
材料估价 ☐ 10元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 2小时
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 中青年



川味卤肘子 56

原料导购 ☐ 肘子
材料估价 ☐ 20元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 1.5小时
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 中青年



李连贵熏肉 57

原料导购 ☐ 猪肉
材料估价 ☐ 10元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 1.5小时
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 中青年



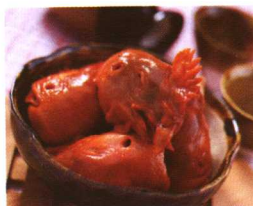
沟帮子烧鸡 57

原料导购 ☐ 菜鸡
材料估价 ☐ 15元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 2小时
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 中青年



卤鹅掌 58

原料导购 ☐ 鹅掌
材料估价 ☐ 20元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 2.5小时
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 中青年



酱鸡头 58

原料导购 ☐ 鸡头
材料估价 ☐ 8元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 40分钟
口味特点 ☐ 咸香
适宜人群 ☐ 中青年



卤虎皮豆腐 59

原料导购 ☐ 豆腐
材料估价 ☐ 3元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 10分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 老年人



川酱卤牛肉 59

原料导购 ☐ 牛肉
材料估价 ☐ 15元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 40分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 青少年



卤鸡肝 60

原料导购 ☐ 鸡肝
材料估价 ☐ 5元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 10分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 青少年



卤鸡腿肉 60

原料导购 ☐ 鸡腿肉
材料估价 ☐ 10元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 30分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 青少年



酥卤鲫鱼 61

原料导购 ☐ 鲫鱼
材料估价 ☐ 15元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 20分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 一般人群



卤水青虾 61

原料导购 ☐ 青虾
材料估价 ☐ 15元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 10分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 青少年



卤鲜鱿鱼 62

原料导购 ☐ 鱿鱼
材料估价 ☐ 10元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 10分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 青少年



南京盐水鸭 62

原料导购 ☐ 鸭
材料估价 ☐ 15元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 30分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 青少年



五香熏鱼 63

原料导购 ☐ 小黄花鱼
材料估价 ☐ 12元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 20分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 青少年



卤味猴头蘑 63

原料导购 ☐ 猴头蘑
材料估价 ☐ 10元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 10分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 一般人群



麻仁卤香菇 64

原料导购 ☐ 香菇
材料估价 ☐ 6~8元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 0.5小时
口味特点 ☐ 咸鲜、微甜
适宜人群 ☐ 中老年



熏干豆腐卷 64

原料导购 ☐ 干豆腐、猪肉
材料估价 ☐ 8~9元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 30分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 中青壮年



卤素鸡豆腐 65

原料导购 ☐ 豆腐
材料估价 ☐ 11~12元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 30分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 中老年



卤水虎皮鹌鹑蛋65

原料导购 ☐ 鹌鹑蛋
材料估价 ☐ 5~6元
难易程度 ☐ ☆☆
操作时间 ☐ 15分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 中青年、儿童



熏板鸭66

原料导购 ☐ 樱桃谷鸭
材料估价 ☐ 20元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 30~40分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 一般人群



五香瓦块鱼67

原料导购 ☐ 鱼
材料估价 ☐ 10~12元
难易程度 ☐ ☆☆
操作时间 ☐ 30分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 一般人群



五香熏蛋68

原料导购 ☐ 鸡肉
材料估价 ☐ 18~19元
难易程度 ☐ ☆☆
操作时间 ☐ 5分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 一般人群



熏凤翅69

原料导购 ☐ 鸡翅
材料估价 ☐ 20~25元
难易程度 ☐ ☆☆
操作时间 ☐ 30分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 少儿、中青壮年



熏猪手70

原料导购 ☐ 猪手
材料估价 ☐ 15~16元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 30~35分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 中青年



熏兔71

原料导购 ☐ 兔子
材料估价 ☐ 15~20元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 15分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 一般人群



老汤卤豆腐丝66

原料导购 ☐ 豆腐
材料估价 ☐ 5~6元
难易程度 ☐ ☆☆
操作时间 ☐ 15分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 中老年



卤毛豆67

原料导购 ☐ 毛豆
材料估价 ☐ 5~6元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 20分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 一般人群



盐焗鸡手68

原料导购 ☐ 鸡手
材料估价 ☐ 8~10元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 30分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 青壮年



熏凤爪69

原料导购 ☐ 鸡爪
材料估价 ☐ 8~10元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 25~30分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 中青壮年



熏豆腐卷70

原料导购 ☐ 豆腐
材料估价 ☐ 5~6元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 20分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 中老年



熏猪大排71

原料导购 ☐ 猪排骨
材料估价 ☐ 20~25元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 50~60分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 青少年



铁锅熏肘72

原料导购 ☐ 猪肘子
材料估价 ☐ 14~15元
难易程度 ☐ ☆☆☆
操作时间 ☐ 40~50分钟
口味特点 ☐ 咸鲜
适宜人群 ☐ 青少年



熏鸡肘 72

原料导购 ☐ 鸡肘
 材料估价 ☐ 10~11元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 25~30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



熏猪肚 73

原料导购 ☐ 猪肚
 材料估价 ☐ 10~12元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 20分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜、微甜
 适宜人群 ☐ 青少年



熏墨斗 73

原料导购 ☐ 墨斗鱼、猪肉
 材料估价 ☐ 15~16元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



熏鸡胗 74

原料导购 ☐ 鸡胗
 材料估价 ☐ 12~13元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 20分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 一般人群



熏羊蹄 74

原料导购 ☐ 羊蹄
 材料估价 ☐ 15~16元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸香
 适宜人群 ☐ 中老年



串熏鸭舌 75

原料导购 ☐ 鸭舌
 材料估价 ☐ 20~21元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 20分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜、微甜
 适宜人群 ☐ 青少年



串熏鸡心 75

原料导购 ☐ 鸡心
 材料估价 ☐ 8元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 15分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜、微甜
 适宜人群 ☐ 青少年



熏蛋卷 76

原料导购 ☐ 猪肉、鸡蛋
 材料估价 ☐ 10~11元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 15分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜、微甜
 适宜人群 ☐ 青少年



卤汁熏鸭 76

原料导购 ☐ 鸭
 材料估价 ☐ 15~16元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 15分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜、微甜
 适宜人群 ☐ 青少年



熏猪尾 77

原料导购 ☐ 猪尾
 材料估价 ☐ 10~12元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青壮年



熏大肠 77

原料导购 ☐ 猪大肠
 材料估价 ☐ 10~11元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 7分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 中青年



熏松子豆腐皮 78

原料导购 ☐ 豆腐皮、虾仁
 材料估价 ☐ 5~6元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 15分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 中老年



熏目鱼 78

原料导购 ☐ 大目鱼
 材料估价 ☐ 10~11元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 20~25分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜、微甜
 适宜人群 ☐ 一般人群



熏猪肝 79

原料导购 ☐ 猪肝
 材料估价 ☐ 5~6元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 15分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



熏鲑鱼 79

原料导购 ☐ 鲑鱼
 材料估价 ☐ 12~13元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 一般人群



熏五香鱼 80

原料导购 ☐ 草鱼
 材料估价 ☐ 8~10元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30~40分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 一般人群



熏草鱼 81

原料导购 ☐ 草鱼
 材料估价 ☐ 10~12元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 40分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



熏肉 82

原料导购 ☐ 猪五花肉
 材料估价 ☐ 4~5元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜, 微甜
 适宜人群 ☐ 青少年



熏鲤鱼 83

原料导购 ☐ 鲤鱼
 材料估价 ☐ 5~6元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 20分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 一般人群



卤五香兔脯 84

原料导购 ☐ 兔肉
 材料估价 ☐ 10~11元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 一般人群



卤牛杂 85

原料导购 ☐ 牛杂
 材料估价 ☐ 7~8元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



熏茶香鸡 80

原料导购 ☐ 童子鸡
 材料估价 ☐ 10~12元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30~40分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



熏鸽蛋 81

原料导购 ☐ 鸽蛋
 材料估价 ☐ 10~12元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 40分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



熏鸡 82

原料导购 ☐ 鸡
 材料估价 ☐ 10~12元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 40分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



熏白鱼 83

原料导购 ☐ 白鱼
 材料估价 ☐ 10~12元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 20分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 一般人群



熏豆腐 84

原料导购 ☐ 豆腐、扁豆、冬菇
 材料估价 ☐ 3~4元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 20分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 中老年人



卤鸭 85

原料导购 ☐ 鸭
 材料估价 ☐ 12~13元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 40分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



醉排骨 86

原料导购 ☐ 猪排骨
 材料估价 ☐ 10~12元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 40分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



醉鸡 86

原料导购□鸡
材料估价□12~13元
难易程度□☆☆
操作时间□15分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□青少年



卤汁豆腐 87

原料导购□豆腐
材料估价□2~3元
难易程度□☆☆
操作时间□60分钟
口味特点□咸香
适宜人群□一般人群



卤百叶串 87

原料导购□百叶
材料估价□7~8元
难易程度□☆☆
操作时间□10分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□一般人群



卤五香豆干 88

原料导购□豆腐干
材料估价□4元
难易程度□☆☆
操作时间□20分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□老年人



油卤豆腐 88

原料导购□豆腐
材料估价□4~5元
难易程度□☆☆
操作时间□15分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□老年人



卤浸草鱼 89

原料导购□草鱼
材料估价□7~8元
难易程度□☆☆
操作时间□20分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□一般人群



五香卤面筋 89

原料导购□面筋
材料估价□10元
难易程度□☆☆
操作时间□30分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□一般人群



卤兰花干 90

原料导购□豆腐
材料估价□2~3元
难易程度□☆☆
操作时间□10分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□老年人



卤素鸡 90

原料导购□豆腐皮
材料估价□4元
难易程度□☆☆
操作时间□20分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□中老年人



卤豆干 91

原料导购□白豆干
材料估价□3~4元
难易程度□☆☆
操作时间□15分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□中老年人



卤草菇 91

原料导购□草菇
材料估价□6元
难易程度□☆☆
操作时间□15分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□一般人群



醉虾 92

原料导购□河虾
材料估价□15元
难易程度□☆☆
操作时间□10分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□一般人群



盐水虾 92

原料导购□虾
材料估价□15元
难易程度□☆☆
操作时间□10分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□一般人群



卤牛肉 93

原料导购□牛腱子肉
材料估价□10~12元
难易程度□☆☆
操作时间□60分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□青少年



白卤羊肉 93

原料导购□羊肉
材料估价□15元
难易程度□☆☆
操作时间□60分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□青少年



盐水鸭肫 94

原料导购□鸭肫
材料估价□10元
难易程度□☆☆
操作时间□20分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□一般人群



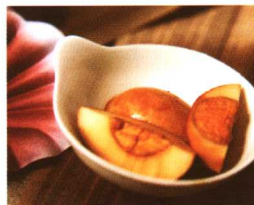
五香心舌 94

原料导购□猪心、舌
材料估价□10~12元
难易程度□☆☆
操作时间□20分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□青少年



卤大肠 95

原料导购□猪肠
材料估价□10元
难易程度□☆☆
操作时间□20分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□青少年



卤鸡蛋 95

原料导购□鸡蛋
材料估价□6元
难易程度□☆☆
操作时间□20分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□青少年



卤鹅掌翼 96

原料导购□鹅翼、鹅掌
材料估价□15~16元
难易程度□☆☆
操作时间□20分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□青少年



卤猪头肉 96

原料导购□猪头肉
材料估价□10元
难易程度□☆☆
操作时间□30分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□青壮年



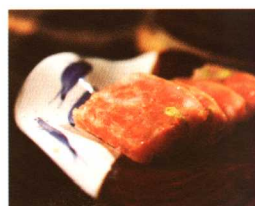
酒香卤牛肉 97

原料导购□牛肉
材料估价□10~12元
难易程度□☆☆
操作时间□40分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□青少年



香卤猪耳 97

原料导购□猪耳
材料估价□10~12元
难易程度□☆☆
操作时间□30分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□青少年



卤肚 98

原料导购□猪肚、猪瘦肉
材料估价□10元
难易程度□☆☆
操作时间□20分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□青少年



盐水猪舌 98

原料导购□猪舌
材料估价□10元
难易程度□☆☆
操作时间□20分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□青少年



卤浸猪肝 99

原料导购□猪肝
材料估价□5~6元
难易程度□☆☆
操作时间□10分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□青少年



凤鸡 99

原料导购□鸡
材料估价□10元
难易程度□☆☆
操作时间□30分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□青少年



卤肠头 100

原料导购□猪肠
材料估价□8元
难易程度□☆☆
操作时间□30分钟
口味特点□咸鲜
适宜人群□青少年



卤味酥排骨 100

原料导购 ☐ 猪排骨
 材料估价 ☐ 15元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 40分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



香卤鸡 101

原料导购 ☐ 鸡
 材料估价 ☐ 10元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 40分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



卤水鸡 101

原料导购 ☐ 鸡
 材料估价 ☐ 10元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 40分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



松仁香菇 102

原料导购 ☐ 松仁、香菇
 材料估价 ☐ 6元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 10分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 老年



卤水花生 102

原料导购 ☐ 花生
 材料估价 ☐ 4元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 15分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



香油草菇 103

原料导购 ☐ 香菇
 材料估价 ☐ 3元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 10分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 一般人群



葱油腐竹 103

原料导购 ☐ 腐竹
 材料估价 ☐ 3元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 10分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 一般人群



香卤墨鱼 104

原料导购 ☐ 墨鱼
 材料估价 ☐ 6元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 20分钟
 口味特点 ☐ 咸香
 适宜人群 ☐ 一般人群



卤猪耳 104

原料导购 ☐ 猪耳
 材料估价 ☐ 10元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 20分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



卤猪尾 105

原料导购 ☐ 猪尾
 材料估价 ☐ 10元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



扒猪蹄 105

原料导购 ☐ 猪蹄
 材料估价 ☐ 8元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 20分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青壮年



桂花鸭 106

原料导购 ☐ 鸭
 材料估价 ☐ 15元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



老汤豆腐丝 106

原料导购 ☐ 干豆腐
 材料估价 ☐ 3元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 15分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 老年人



香卤豆腐 107

原料导购 ☐ 豆腐
 材料估价 ☐ 3元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 15分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 老年人



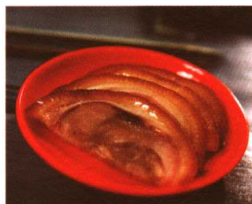
姜汁菜卷 107

原料导购 ☐ 圆白菜、冬笋
 材料估价 ☐ 8元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 20分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 中老年



卤烤叉烧肉 108

原料导购 ☐ 猪后腿肉
 材料估价 ☐ 10元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



肴肘花 109

原料导购 ☐ 猪肘子
 材料估价 ☐ 15元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 40分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



五香鱼 110

原料导购 ☐ 鲤鱼、草鱼
 材料估价 ☐ 12元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 20分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 一般人群



水晶鸡丝 111

原料导购 ☐ 母鸡肉
 材料估价 ☐ 8元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 20分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



素火腿 112

原料导购 ☐ 豆腐皮、核桃仁
 材料估价 ☐ 6元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 20分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 一般人群



肴肉 113

原料导购 ☐ 猪后臀尖肉
 材料估价 ☐ 12元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



凤眼肝 108

原料导购 ☐ 猪肝
 材料估价 ☐ 6元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 10分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



蟹肉卷 109

原料导购 ☐ 蟹肉
 材料估价 ☐ 15元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 15分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 一般人群



百花水晶鸭 110

原料导购 ☐ 鸭
 材料估价 ☐ 12元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



酥鲫鱼海带 111

原料导购 ☐ 鲫鱼、海带
 材料估价 ☐ 10元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 20分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 一般人群



盐水素鸡 112

原料导购 ☐ 干豆腐
 材料估价 ☐ 10元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 一般人群



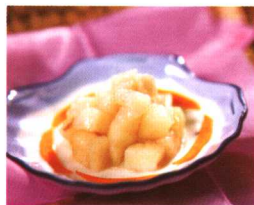
素鸡 113

原料导购 ☐ 豆腐皮
 材料估价 ☐ 5元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 20分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 中老年



醉肉 114

原料导购 ☐ 猪肥瘦肉
 材料估价 ☐ 12元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 40分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



水晶肉 114

原料导购 ☐ 猪肥膘肉
 材料估价 ☐ 128元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 40分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



白斩肚 115

原料导购 ☐ 猪肚
 材料估价 ☐ 8元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 中老年



酥鲫鱼 116

原料导购 ☐ 鲫鱼
 材料估价 ☐ 10元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 15分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 一般人群



五香酱牛肉 117

原料导购 ☐ 牛腱肉
 材料估价 ☐ 15元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 40分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 一般人群



五香扒鸡 118

原料导购 ☐ 鸡
 材料估价 ☐ 12元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



盐水鸭 119

原料导购 ☐ 大笋鸭
 材料估价 ☐ 15元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



酒醉鸭肝 120

原料导购 ☐ 填鸭肝
 材料估价 ☐ 50元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 10分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 一般人群



卤味香肝 115

原料导购 ☐ 猪肝
 材料估价 ☐ 6元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 20分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



蒜泥腰片 116

原料导购 ☐ 猪腰
 材料估价 ☐ 10元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 20分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 一般人群



五香兔肉块 117

原料导购 ☐ 兔肉
 材料估价 ☐ 12元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 一般人群



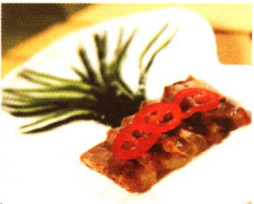
水晶鸡 118

原料导购 ☐ 鸡脯肉
 材料估价 ☐ 12元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



扒鸭 119

原料导购 ☐ 肥仔鸭
 材料估价 ☐ 15元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



糟肉 120

原料导购 ☐ 猪后腿肉
 材料估价 ☐ 10元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 40分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



醇香肚包 121

原料导购 ☐ 猪肚、猪腿肉
 材料估价 ☐ 10元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



原卤香鸽 121

原料导购 ☐ 新鸽
 材料估价 ☐ 15元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 20分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



太爷鸡 122

原料导购 ☐ 光鸡
 材料估价 ☐ 25~28元
 难易程度 ☐ ☆☆☆
 操作时间 ☐ 3小时
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青壮年



烟熏茶皇鸡 122

原料导购 ☐ 鸡
 材料估价 ☐ 12元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



烟熏鸡腿 123

原料导购 ☐ 鸡腿
 材料估价 ☐ 12元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



熏乳鸽 123

原料导购 ☐ 顶乳鸽
 材料估价 ☐ 15元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 20分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



烟熏琵琶鸭 124

原料导购 ☐ 鸭
 材料估价 ☐ 15元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



熏板鸭 124

原料导购 ☐ 鸭
 材料估价 ☐ 15元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



烟熏鸭胸肉 125

原料导购 ☐ 鸭胸肉
 材料估价 ☐ 15元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



烟熏茶皇猪手 125

原料导购 ☐ 猪手
 材料估价 ☐ 10元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



五香熏鱼 126

原料导购 ☐ 黄花鱼
 材料估价 ☐ 12元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 20分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 一般人群



潮州卤水鹅 126

原料导购 ☐ 鹅
 材料估价 ☐ 10元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 30分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



潮州卤水鹅掌翼 127

原料导购 ☐ 鹅掌、鹅翼
 材料估价 ☐ 20元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 20分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



潮州卤水鹅肾 127

原料导购 ☐ 鹅肾
 材料估价 ☐ 15元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 15分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年



潮州卤水鹅肝 128

原料导购 ☐ 鹅肝
 材料估价 ☐ 10元
 难易程度 ☐ ☆☆
 操作时间 ☐ 10分钟
 口味特点 ☐ 咸鲜
 适宜人群 ☐ 青少年