

中国名特小吃辞典



王文福 主编

陕西旅游出版社

61

中国名特小吃辞典

DICTIONARY OF CHINA'S SPECIAL SNACKS

中国風有名な軽食辞典

王文福 主编

CHIEF EDITOR WANG WENFU

王 文福 編集

陕西旅游出版社

SHAANXI TRAVEL & TOURISM PUBLISHING HOUSE

陕西旅遊出版社

责任编辑：李群宝
版式设计：田慧君
装帧设计：郭煜

中国名特小吃辞典

王文福 主编

陕西旅游出版社出版发行
(西安长安路32号 邮编710061)

陕西省新华书店经销 安康印刷厂印刷

850×1168毫米 1/32开本 17.125印张 5插页 800千字

1990年10月第1版 1990年10月第1次印刷

印数：1—4000册

ISBN 7—5418—0171—2/Z·1

定 价：(精) 18.50 元

千古風味

舒同

一九八六年夏

千古風味

舒同 題

顾问、编撰人员

总顾问：王克坚

副总顾问：张维功、宋民生、胡树群、任玉坤、钱明华、余炳炎、熊四智、杨汉中

顾问：师德文、马振贤、张存虎、李昌甫、孙茂林、陆宗辉、王树云、贾春霖、金虎儿

主编：王文福

纂：（以姓氏笔画为序）

王文福、刘敦荣、陈华元、任安吉、李世善、李宝康、李顺义、沈湛澄、邵万宽、唐协增、谢苏、蔡凌燕

撰稿：（以姓氏笔画为序）

于连元、马明仁、王小敏、王文福、王珂、王斌、邓翠英、龙祖钊、叶秉智、刘俊岭、刘敦荣、刘耀华、李长友、李志伟、李勇、李福德、苏国栋、陈汉民、陈西畴、陈刚平、陈华元、陈燕白、邵万宽、邵可张、胡谷元、林小岗、林楠、郑海忠、宛树帮、张文虎、张鲁瑜、施正发、高忠富、唐协增、彭子玲、聂苏秦、黄维理、黄鸿德、董在明、程源元、腾海荣、曾焰森、管平国、魏茂林。

外文翻译人员

英语翻译：党忠诚、王红元、王鹏鹰

校译：王国堂

日语翻译：邓秀梅、何训

校译：王欣荣

前 言

中国小吃，是中国烹饪文化宝库中带有浓郁民族特色和乡土气息的古朴奇葩，是中华民族几千年来辛勤劳动的成果和智慧的结晶。它以悠久的历史、丰富的生活内容、绚丽多采的艺术风格，广泛深厚地反映了中华民族饮食文化之特色，赢得了国内外普遍赞赏和高度评价。当今，人们不仅仅把小吃作为“果腹”的食料，而更重要的是作为艺术欣赏和美的享受。为了全面总结、继承和提高这一国宝，弘扬中国烹饪文化，使之发扬光大，为此，我们编写了这本工具书。

《中国名特小吃辞典》是全国旅游院校和部分饮食专业公司共14个单位的专家、教授和科技人员参加撰写的一本旨为饮食业、旅游业和食品加工业提供史料和范本的辞书，我们希望通过这本书的出版，填补中国小吃无辞书的空白，为中国烹饪文化的发展作出贡献。

《中国名特小吃辞典》编委会下设的全国八个编写组在短短的一年多的时间内，翻阅了大量资料，深入各饮食单位搜集、整理了大量广泛流传而又无文字表述的传统风味品种，特别是少数民族小吃，如壮家鸭炸、侗乡油茶、白族乳扇凉鸡、水族腊肉烤方、傣族象耳粑粑、彝族锅巴油粉、傈僳族排骨鲊、纳西族火烤粑粑、苗族三合汤、布依族鸡屎藤粑粑、藏族巴炸马古、蒙古族马奶酒、回族手抓羊肉、朝鲜族烤肉等；同时，还重点编写了近几年来各地区发掘、创新和被商业部及省市命名的国优和地方优质小吃品种，如西安的“饺子宴”和“千层油酥饼”、沈阳的“百乐烧鸡”、云南的“过桥米线”、四川成都的“赖汤圆”、江苏的“黄桥烧饼”、北京的小窝头和“茶汤”、天津的“杨村糕干”、上海的“香糟田螺”、广州的“白糖伦教糕”等。为了给有志于研究中国小吃这一国粹的学者、大师们提供史料，经翻阅大量历史资料，又筛选103

个品种的古典小吃。

《中国名特小吃辞典》编撰了具有著名、传统、风味独特的中国小吃2200余种，突出了每个品种的独特韵味，力图达到辞条量大新颖、编撰准确、文字精悍、逻辑性强的目的，力图使其具有指导意义、实用和收藏价值。它适用于广大饮食业、旅游业、食品加工业的专业技术人员和职工，也适用于烹饪爱好者、国内外旅游者和全国各类图书馆和资料室等。

王文福

1990年8月于西安

说 明

一、本辞典收集了全国包括台湾省在内的风格不同、品种各异的名特小吃2200余种。特别注意收编了少数民族各俱特色的小吃，以及近年来获得部优称号的名牌小吃。其中许多小吃品种尚属首次见于文字。

二、本辞典的编撰范围为著名小吃、传统小吃和风味小吃。著名小吃是指荣获部优、省优名品，在全国和省以上地区有一定名气的小吃品种；传统小吃，是指相传时间较长在当地颇有影响的小吃；风味小吃，是指具有典型的地方和民族特色的小吃。

三、本辞典设条目笔画索引，按条目首字笔画数目多少排列，同画数的按起笔顺序排列，起笔顺序相同，按第二字、第三字，……相继笔画的起笔顺序排列。

四、为了适应旅游事业的发展，条目名称由中、英、日三种文字组成。

五、本辞典正文分辞条编写。条目内容包括中文名称、英文名称、日文名称以及初出时间、首创人、基本制作工艺、特点和食用价值等四大部分。特别突出了小吃的各自独特韵致。

六、由于我国地大物博、幅员辽阔，加之又是多民族国家，各地方言、出产物品、制作方法有所不同，为了使读者领会其意，在有些地方方言字后、条目尾后的括号中加了注音、注释。

七、本辞典正文后的分类检索，按饮食业通用分类法，分馍、饼、饭、粥、羹、包子、饺子、馄饨、面条、米粉、烧卖、汤团、糍粑等30个类别进行分类，列码。

八、本辞典的古典小吃条目采用古代市制计量单位，即一斤等于十六两。

目 录

前 言	（ 1 ）
说 明	（ 5 ）
笔画索引	（ 1 ）
正 文	（ 1 ）
分类检索	（503）
后 记	（521）

条目笔画索引

一 画			
一品大包	1	八宝绿豆沙	8
一品香大包	1	八宝绿豆汁	8
一品烧饼	1	八宝绿豆汤	8
一品蒸饺	2	八宝脂油千层发糕	8
一品糕	2	八宝甜饭	9
一篓油水饺	2	八宝酿猪肚	9
一闻香包子	2	九江煎堆	9
一窝丝清油饼	3	九园包子	9
一窝酥	3	九层咸糕	10
一路顺风	3	九重粿	10
二 画		九都大灯笼油炸糍	10
二仙居碗坨	4	九黄饼	11
十八街麻花	4	刀切	11
十景糕	4	刀鱼卤面	11
丁香素馅水饺	5	刀削面	12
丁莲芳千张包	5	三 画	
七彩炒银粉	5	三丁包子	12
八公山豆腐脑	5	三刀甜麻叶	12
八批裸子	6	三大炮	12
八宝饭	6	三仁里脊包	13
八宝龟羊汤	6	三友凉粉	13
八宝果饭	6	三六股麻花	13
八宝南枣	7	三丝春卷	13
八宝菜粥	7	三合汤	14
八宝莲子粥	7	三合泥	14
		三层玉带糕	14
		三色凉糕	14
		三色蒸笼	15
		三角豆腐	15
		三角绿豆饼	15
		三河米饺	16
		三香豆沙粿	16
		三鲜小肚	16
		三鲜片汤	16
		三鲜龙须卷	17
		三鲜合子	17
		三鲜豆皮	17
		三鲜烧卖	18
		三鲜馄饨	18
		三鲜塔丝饼	18
		三鲜锅贴	19
		干丝脆鱼	19
		干面锅盔	19
		干炸豆腐丸子	19
		干旋子	20
		干蒸烧卖	20
		干菜酥饼	20
		土豆丸子	21
		土笋冻	21
		大刀面	21
		大麦米粥	21
		大有水绿豆糕	22
		大肉饼	22
		大余伊府面	22
		大连烤鱼片	22

2 中国名特小吃辞典

大连肉子	23	千层鱼茸饼	33	马肉米粉	43
大良膏煎	23	千层酥	33	马如意包子	43
大良崩砂	23	千层糕	33	马拉糕	44
大油馃	23	义春楼白肉罩火烧	33	马悦珍锅盔	44
大饼	24	及第粥	34	马家烧卖	44
大救驾	24	勺子馍	34	马铃薯疙瘩	44
大麻元	24	广元米蒸面	34	马蹄烧饼	44
大福来嘎巴菜	25	广西裹蒸粽	35	马蹄酥	45
弋阳团子	25	广州马蹄糕	35	马蹄蒸饺	45
万花卷煎	25	小干酪	35	马蹄糕	45
上岗子面茶	25	小包酥合	36		
上海桂花赤豆糖粥	26	小余丸子	36		
上海蟹壳黄	26	小灯笼灌汤包子	36		
口袋豆腐	26	小红头	36	丰收饺	46
口蘑羊肉末豆腐脑	26	小豆凉糕	37	丰乐河包子	46
口蘑红汤面	27	小豆糕	37	丰都豌豆汤	46
山东盘丝饼	27	小枣粽子	37	丰城冻米糖	47
山东煎饼	27	小绍兴鸡粥	37	王记剪子股麻花	47
山西枣泥包子	27	小香口灯笼馄饨	38	王兴记馄饨	47
山西豌豆糕	28	小桂花糍粑	38	王鸭子	47
山城小汤圆	28	小菜合	38	王家核桃烧饼	48
山城棒棒鸡	28	小笼馒头	39	王腊子麻花	48
山药泥	29	小笼蒸牛肉	39	开口酥	48
山药拨鱼	29	小笼植肉蒸饭	39	开远小卷粉	48
山药面	29	小笼包子	39	开封风味瓠包	49
山药饼	29	小笼包饺	40	开封枣泥锅盔	49
山药糕	29	小笼蒸饺	40	天门锅盔	49
山粉圆子	30	小笼灌汤包子	40	天花包子	50
山楂奶皮卷	30	小窝头	41	天津葱花脂油饼	50
山楂卷糕	30	小蛋糕	41	夫妻肺片	50
川北凉粉	30	小葱酥	41	元松糕	50
川西春饼	31	叉烧包	41	元宝酥	50
川糍粑	31	叉子火食	42	元宝蒸饺	51
千里脯	31	叉烧外脊	42	无锡馄饨	51
千层饼	32	叉烧肉粽	42	泥碱蒸馍	51
千层油酥饼	32	马口发面包子	42	云云馍	52
千层油糕	32	马奶酒	43	云吞	52
千层凉糕	32	马来糕	43	云吞面	52
				云梦炒鱼面	52

云梦活油包 53
 云腿明虾盒 53
 云腿鸳鸯夹 53
 艺术糕团 54
 不翻饼 54
 木瓜凉粉 54
 木犀糕 54
 太后饼 55
 太师饼 55
 太谷饼 55
 太和樱桃脯 55
 太原鸡丝卷 56
 太盛园白肉血肠 56
 五丁包子 56
 五仁月饼 56
 五仁包 57
 五仁西米团 57
 五仁花包 57
 五仁油茶 57
 五叶梅 58
 五色盘香卷 58
 五芳斋粽子 58
 五味麻花 59
 五香牛肉 59
 五香肉 59
 五香豆腐干 59
 五香油虾 59
 五香炖藕 60
 五香狗肉 60
 五香油饼 60
 五香烤鱼 60
 五香萝卜干 61
 五香排骨 61
 五香甜沫 61
 五香熏鸡蛋 61
 五香糕 62
 五果姜薯桃 62
 五彩皮蛋酥 62

车螯烧卖 62
 瓦罐鸡汤 63
 丹东甜辣黄瓜 63
 内府玫瑰火饼 63
 内蒙古手抓羊肉 63
 内蒙绿豆粉皮 64
 午时粳 64
 牛奶缨米酥 64
 牛肉丸 64
 牛舌头烧饼 65
 牛羊什汤 65
 牛肉米粉 65
 牛肉汤 66
 牛肉挹饺子 66
 牛肉抄手 66
 牛(羊)肉泡馍 66
 牛肉烧卖 67
 牛肉煎饼 67
 牛肉锅铁 67
 牛肉酥饼 68
 牛肉煎饼 68
 牛骨髓油茶 68
 牛蒡 68
 牛筋窝窝 69
 牛舌头 69
 片儿川 69
 片儿汤 69
 片丝火烧 70
 手抓羊肉 70
 手饼 70
 什锦元宵 70
 什锦炒饭 71
 什锦油炒面 71
 什锦素包 71
 什锦素菜包 72
 什锦烩面 72
 什锦桂花糊 72
 什锦酥 72

风干口条 73
 风干猪肉条 73
 风味水饺 73
 风消饼 73
 乌龙卧雪 74
 乌饭团 74
 乌饭糕 74
 乌梅酥 74
 凤庆粳粿卷 75
 风味饺 75
 凤肝鲈鱼块 75
 凤尾烧卖 76
 凤尾酥 76
 凤凰奶糊 76
 文明饼 77
 文蛤饼 77
 文楼汤包 77
 六角馅饼 78
 方块油糕 78
 方糕 78
 方糕粿 78
 火边子牛肉 79
 火锅子 79
 火腿土豆饼 79
 火烧肉米线 79
 火腿鲜肉包子 79
 火锅白肉水饺 80
 心肺汤圆 80
 尹宝泉水饺 81
 尹家水煎包 81
 巴炸马古 81
 水八块 81
 水乌他 81
 水引馄饨 82
 水果西米羹 82
 水明角儿 82
 水盆大肉 82
 水盆羊肉 83

水晶八宝饭	83	艾西姆桑扎	93	东江炸春卷	103
水晶门钉	83	艾窝窝	93	东坡饼	103
水晶包子	84	艾蒿馍馍	93	北芪茶酥	103
水晶珠	84	芝兰斋糕干	93	北京酥合子	104
水晶菊花酥	84	芝麻牛肉干	94	北京薄脆	104
水晶凉糕	84	芝麻油团粑	94	北京豌豆黄	104
水晶球	85	芝麻卷糕	94	北塘包	104
水晶蛋糕	85	芝麻茶	94	北镇熏猪蹄	105
水晶酥饺	85	芝麻圆子	95	卢糕粑	105
水晶蒸饺	86	芝麻甜咸饼	95	长江月饼	105
水晶糕	86	芝麻烧饼	95	长沙鸳鸯酥	105
水粉汤团	86	芝麻锅炸	95	长官包子	106
水煎包	86	芝麻糖饼	96	叶儿粑	106
水酵馒头	87	芝麻煎堆	96	四批油条	106
水滑面	87	古一窝丝	96	四季美汤包	106
水煎小馒头	87	古楼子	96	四季烧卖	107
水磨丝	87	扒糕	96	四黄蒸饺	107
双色薄荷糕	88	可可马蹄酥	97	四喜包子	107
双林姑嫂饼	88	石子馍	97	四喜汤圆	108
双林子孙糕	88	石头门坎素包	97	四喜饺	108
双面双色麻饼	88	石头饼	97	四喜蒸饺	108
双烹粽球	89	石梅盘香饼	98	生拌蕨菜	108
双麻酥饼	89	石榴卷	98	生拌松花江鲤鱼	109
双酥糖饼	89	布鲁	98	生炒糯米饭	109
双燕皱纱馄饨	90	龙凤呈祥	99	生煎包子	109
		龙凤金团	99	生磨马蹄糕	109
		龙抄手	99	仙饼	110
		龙江煎堆	100	白水羊肉	110
		龙州白头翁糕粑	100	白皮饼	110
		龙州桄榔羹	100	白记牛肉水饺	110
		龙须线面	101	白运章包子	111
		龙须糕	101	白肉火锅	111
		龙脂猪血	101	白汤大面	111
		龙眼小包	101	白汤杂碎	111
		平洲福肉饼	102	白羊头肉	112
		轧花百果包	102	白果粥	112
		东台鱼汤面	102	白剂馍	112
		东汉擂茶	102	白斩三黄鸡	113
玉兰饼	90				
玉米松糕	90				
玉米馍	90				
玉林牛肉丸	91				
玉林牛肉巴	91				
玉林牛腩粉	91				
玉林茶泡	91				
玉带糕	92				
示灯粑粑	92				
正福斋汤团	92				
环味奶汤面	92				

白封肉	113	奶油炸糕	123	芋糯麻团	133
白蛇烧饼	113	奶饽饽	123	西山软饼	134
白银墨玉	114	奶棋子	124	西安油茶	134
白麻酥	114	对虾小笼包	124	西安梆梆肉	134
白粒丸	114	对虾蛋黄疙瘩汤	124	西瓜酪	135
白蜂糕	114	加蟹小笼包	124	西法蛋糕	135
白糖沙翁	115	发米把	125	西施舌	135
白糖饽饽	115	发面饼	125	西湖藕粥	135
白糖烧馍	115	发面油馍	125	西湖鲜莲汤	136
白糖猪油松糕	115	发面麻花	125	西樵大饼	136
白糖酥饺	116	发面糖烧饼	126	百乐烧鸡	136
白糖锅炸	116	台前牺汤	126	百花凤眼饺	137
白糖糕	116	辽宁艾窝窝	126	百花绍菜卷	137
白糕	116	辽宁羊肉粥	127	百花滑鸡脯	137
仔火烧	117	辽宁枣糖糕	127	百花朝阳	137
仔面焦饼	117	辽宁豌豆包	127	百果月饼	138
舟山虾饺	117			百合酥	138
冬瓜饺	117	六 画		百果碗糕	138
冬菇冷拌面	118	邢合道口鸡	128	百盒酥	138
冬菇鸡饺	118	吉安薄酥饼	128	达县灯影牛肉	139
冬菇肉球大包	118	吉林白肉·血肠	128	达族菜宋	139
冬菇炒面	119	吉林枣糖糕	128	页面	139
浆面片	119	吉祥粘糕	129	成都小笼蒸饺	140
乌如木与谢拉套斯	119	老山记海城馅饼	129	成都马蹄糕	140
包心白糕	119	老世泰糕点	129	成都萝卜饼	140
包心鱼丸	120	老边饺子	129	夹心绿豆糕	140
包河藕粥	120	老四川灯影牛肉	130	夹沙饼	141
包面	120	老四便食	130	夹沙梅花卷	141
包圆子	120	老关家元宵	130	夹货	141
兰州枣糖糕	121	老豆腐	131	夹酥饼	141
兰州热冬果	121	老童家腊羊肉	131	夹馅绿豆糕	142
兰花酥	121	老都一处三鲜水饺	131	夹糖糕干	142
头脑	121	老都一处熏鸡酱肉	132	扣饼	142
汀州豆腐干	122	老鸭汤	132	过于米线	143
汉中梆梆面	122	地菜花鸡蛋	132	过桥抄手	143
宁波汤团	122	地道水角	132	过桥米线	143
宁夏馓子	123	耳朵眼炸糕	133	早堂面	144
出水莲蓬	123	芋头糕	133	因墩	144

吊炉一品烧饼	144	余子面	155	米黄馍	165
回族油香饼	145	余肉小锅米线	155	米窝	165
回族烧饼	145	印钱糕	155	壮家五色糯饭	165
肉丁馒头	145	交河煎饼	156	壮家鸭炸	165
肉火烧	145	光饼	156	壮家簸箕糯米糍	166
肉玉米粑	146	光烧饼	156	江万春水饺	166
肉米粥	146	羊肉小炒煮馍	156	江西米果	166
肉丝两面黄	146	羊肉丸子糊辣汤	157	江米团子	167
肉丝炒年糕	146	羊肉包	157	江米凉糕	167
肉丝炒饼	146	羊肉浆面	157	江米藕	167
肉茸酥面丝	147	羊肉抓饭	157	江陵椒盐饼	167
肉丝春卷	147	羊肉疙瘩	158	兴安糍粑	168
肉油饼	147	羊肉面	158	汤圆	168
肉油墩	147	羊肉烧卖	158	汤烧丸子	168
肉蛎饼	148	羊肉馅饼	159	冰汁魔芋	168
肉粒菱粉饼	148	羊肉提花包子	159	冰花蛋嫩	169
年糕	148	羊肉粥	159	冰葫芦	169
朱家包子	149	羊肝夹膜	159	冰雪麻仁果	169
乒乓糕	149	羊肠汤	160	冰糖八鲜	169
伏汁甜酒	150	羊油茶	160	冰糖芋儿泥	170
乐山叶儿粑	150	羊眼儿包子	160	冰糖桂花羹	170
乐鱼锅潮	150	羊糕	160	冰糖银耳	170
伦敦糕	151	关东荞麦面饴饴	161	冰糖湘莲	171
自贡牛肉抄手	151	米切糕	161	冰糖藕丸	171
自制香肠	151	米包子	161	冰蓼花	171
伊府面	151	米发糕	161	安庆小茶糕	171
全羊汤	152	米花	162	安阳血糕	171
全州红油米粉	152	米松糕	162	安康窝窝面	172
全州凉拌米粉	152	米制水饺	162	安徽盘丝饼	172
全料小汤圆	152	米面皮子	162	毕节汤圆	172
全椒酥笏牌	153	米面蜂糕	162	改刀肉	173
色果子	153	米圆子	163	那家馆白肉血肠	173
会友发包子	153	米粿	163	如意年糕	173
合子酥	153	米粉羊肉汤	163	如意花卷	173
合记羊肉烩面	154	米粉菜包	164	如意卷	174
合阳三翻饼	154	米粉蒸肉	164	双喜团	174
杀生鱼	154	米浆萝卜丝粑	164	红心饺	174
饪饪馍	155	米凉粉	164	红安绿豆粑	174

红果酪	175
红苕粩	175
红枣油花	175
红油饼	175
红肉煮馍	176
红娘饼	176
红煨地羊肉	176
红薯饼	177
母子鸳鸯合	177

七 画

武汉糯米鸡	177
坛子肉焖饼	178
坛子烤盐条	178
贡山石板粩粩	178
贡油面	178
赤豆角粽	179
芙蓉蛋香饺	179
芙蓉糕	179
芸豆卷	179
芽乌豆	180
芹香蒸饺	180
花边鲜肉饺	180
花色酥点	180
茨实粥	181
苕什麻	181
苏式月饼	181
苏州年糕	181
苏造肉	181
苏提切	182
抚州擦酥饼	182
馓炉饼	182
杏仁奶露	183
杏仁茶	183
杏闹	183
李连桂熏肉大饼	183
杠子头火烧	184
杜称奇火烧	184

杜称奇蒸食	184
杜酿皮	184
扬州炒饭	185
扬州饼	185
扬州翡翠烧卖	185
杨村糕干	185
杨家吊炉饼鸡蛋糕	186
杨裕兴面条	186
丽江火烤粩粩	186
豆皮	187
豆皮饭	187
豆尔馒头	187
豆汁	188
豆芽包子	188
豆米糕	188
豆花面	188
豆沙软皮角	188
豆沙炸糕	189
豆面糕	189
豆豉萝卜饼	189
豆黄糰	189
豆黄糕	190
豆馅包	190
豆馅烧饼	190
豆渣儿糕	191
豆焖饭	191
豆醋糕	191
豆腐圆子	191
豆腐脑	192
两面焦	192
吴山酥油饼	192
吴抄手	192
吴家油炸汤团	193
肖县羊肉汤	193
肖家馄饨	193
时辰包子	194
阿同饼	194
阿吗尊肉	194

阿素	194
围锅转	195
肠旺面	195
肠旺粉	195
肠肠粉	196
肠粉	196
卤肉夹锅盔	196
卤肉金糕	197
卤煮小肠	197
卤煮火烧	197
卤狮头鹅	198
陇西烧鸡粉	198
岐山臊子面	198
冠顶饺	198
佛山盲公饼	199
佛手淮山泥	199
金线吊葫芦	199
刨花鱼片	200
社旗馄饨	200
社饭	200
补身汤	201
庐阳汤包	201
快速卤鸡	201
冷全羊	201
冻糕	202
沔阳酥饼	202
沙木波萨	202
沙河粉	202
沙茶牛肉	204
沙茶牛肉炉	204
沙茶猪肉面	204
沙参炖鸡面	204
沙湾牛奶霜	205
沈阳小枣粽子	205
沈阳元宝酥	205
沈阳李连贵熏肉大饼	205
沈阳酱包瓜	206

- | | | | | | |
|---------|-----|--------|-----|--------|-----|
| 泡油糕 | 206 | 鸡腿酥 | 217 | 抽刀白肉 | 226 |
| 沟帮子水馅包子 | 206 | 鸡蹄花 | 217 | 抻条面 | 226 |
| 沟帮子熏鸡 | 207 | 鸡臊香汤面 | 217 | 拉条杂面片 | 226 |
| 灵川狗肉 | 207 | 驴打滚 | 217 | 拉面 | 227 |
| 承德杏仁茶 | 207 | 驴钱儿肉 | 218 | 拌猪肝 | 227 |
| 姊妹团子 | 208 | | | 枫叶肉干 | 227 |
| 鸡仔饼 | 208 | | | 枫镇大面 | 228 |
| 鸡汁锅贴 | 208 | | | 板鸭菜饭 | 228 |
| 鸡丝豆腐脑 | 208 | 玫瑰一窝丝 | 218 | 杭州核桃酪 | 228 |
| 鸡丝拉皮卷 | 209 | 玫瑰九层糕 | 218 | 杭州绿豆糕 | 228 |
| 鸡丝炒面 | 209 | 玫瑰饼 | 219 | 杭州麻心汤圆 | 229 |
| 鸡丝卷 | 209 | 玫瑰凉糕 | 219 | 柳叶面 | 229 |
| 鸡丝虾粉卷 | 209 | 玫瑰锅炸 | 219 | 柳州螺蛳粉 | 229 |
| 鸡丝凉面 | 210 | 玫瑰蒸饺 | 219 | 松子枣泥拉糕 | 229 |
| 鸡丝馄饨 | 210 | 珍珠罗 | 220 | 松子海嘤 | 230 |
| 鸡肉汤圆 | 210 | 青城白果糕 | 220 | 松仁小肚 | 230 |
| 鸡肉线粉 | 211 | 青菠面 | 220 | 松化鸡蛋馐 | 230 |
| 鸡肉糝 | 211 | 青海月饼 | 220 | 松仁枣泥月饼 | 230 |
| 鸡血蒸饺 | 211 | 青葱包 | 221 | 松风 | 231 |
| 鸡血糊 | 211 | 青柑 | 221 | 松花苞蛋 | 231 |
| 鸡血藤圆糕 | 211 | 顶酥饼 | 221 | 松塔麻花 | 231 |
| 鸡油大汤圆 | 212 | 刮凉粉 | 221 | 松糕 | 231 |
| 鸡冠饺 | 212 | 幸福双 | 222 | 枣子糕 | 232 |
| 鸡屎藤粑粑 | 212 | 武城旋饼 | 222 | 枣泥包 | 232 |
| 鸡球大包 | 213 | 武城渣饼 | 222 | 枣泥沐糊 | 232 |
| 鸡鸭血汤 | 213 | 武陟油茶 | 222 | 枣泥锅饼 | 233 |
| 鸡粒芋角 | 213 | 茉莉银耳汤 | 223 | 枣塔 | 233 |
| 鸡粒软皮角 | 214 | 苜蓿卤老豆腐 | 223 | 枣糖糕 | 233 |
| 鸡粒蘑菇饼 | 214 | 茁荠菜饺 | 223 | 枣糕 | 233 |
| 鸡粒灌汤包 | 214 | 芋头饼 | 224 | 软皮凤凰球 | 234 |
| 鸡蛋小麻花 | 214 | 苕丝糖 | 224 | 软糕 | 234 |
| 鸡蛋马蹄粉 | 215 | 苕枣 | 224 | 到口酥 | 234 |
| 鸡蛋布袋 | 215 | 茅根白果粥 | 224 | 虎皮酥饺 | 234 |
| 鸡蛋荷包 | 215 | 拔丝丸子 | 225 | 怪味蒸饺 | 235 |
| 鸡蛋锅贴 | 216 | 拔丝羊尾 | 225 | 味精肉片 | 235 |
| 鸡蛋酥 | 216 | 拔丝汤圆 | 225 | 味精香糕 | 235 |
| 鸡蛋酥麻花 | 216 | 拨鱼儿面 | 225 | 明代糖薄脆 | 236 |
| 鸡蛋煎饼馃子 | 216 | 担担面 | 226 | 肌肉油饼 | 236 |
| | | 担担油菜 | 226 | | |