

朱辉达 邹荣贵 主编

中国黔菜

贵阳卷



贵州人民出版社

朱辉达 邹荣贵 主编

中国

黔菜

贵阳卷



贵州人民出版社

内容提要

本书汇集了贵阳地区的黔味优秀菜点及具有特色的风味菜肴共165例,分为海鲜、水产、家禽、肉类、甜菜、小吃、其它七大类,较全面地反映了黔菜辣香味浓、酸鲜醇厚、多姿多彩、百菜百味的独特风格,是一本地地道道的黔菜谱。

本书可供专业厨师参考,也可作为餐饮行业培训青年厨师的教材,还可作为家庭烹制黔菜的入门书籍。更是一部研究贵州饮食文化不可缺少的参考书。

图书在版编目(CIP)数据

中国黔菜·贵阳卷/贵阳烹饪协会编. —贵阳: 贵州人民出版社, 2004. 11

ISBN 7-221-06765-1

I. 中… II. 贵… III. ①菜谱-贵州省②菜谱-贵阳市 IV. TS972.182.73

中国版本图书馆CIP数据核字(2004)第114370号

贵州人民出版社

主 编: 朱辉达、邹荣贵

责任编辑: 李书麟

2004年11月第一版第一次印刷

889mm×1194mm 1/16·10.75印张 字数: 2万字

印数: 1000册

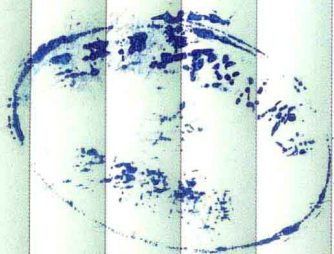
定价: 78元/本

凡购本书,如有倒页、脱页、缺页,请拨打电话:5806801

賀貴陽市烹飪協會成立

把店即業推向全國去

向世界



杜子瑞
五月

二〇〇二年

中国黔菜贵阳卷编辑委员会

顾 问：许朗、罗大林、廖海波、王俊明

专家顾问：陈学智、赵荣光、郑昌江

名誉主任：蒋星恒

主 任：陈懋南、陈国玺

副 主 任：肖成全、王企镛、李长江、李贵菊、孙葆华、朱辉达

编 委：李丕鑫、朱辉达、邝建生、王贵生、朱家淮

主 编：朱辉达、邹荣贵

责任编辑：李书麟

编 辑：马尚敬、陈国强、兰郁青、徐丽云

图片摄影：梅南生

中国黔菜 时代品味

中国饮食文化研究所
甲申秋月趙學志

序

林城贵阳，贵州省饮食文化中心，黔菜文明的发祥地之一。真山真水、资源富集，人民勤劳善于烹饪，美味佳肴独树一帜。

为了弘扬贵阳饮食文化，推进黔菜出山的步伐，贵阳市烹饪协会组织有关专家，在对贵阳地区黔菜进行整理、认证的基础上，编撰了《中国黔菜·贵阳卷》。

这是首部以贵阳黔菜作为系统研究对象，经有关高层认可、冠名的高规格的烹饪专业工具书，它填补了贵阳饮食文化的一项空白，在贵阳出版界、社科界亦是一次零的突破。细览全书，亮点颇多：

——它展现了浓郁的地域特色和民族风情。阳朗辣子鸡、青岩卤猪脚、贵阳肠旺面、花溪牛肉粉……一道道辣香醇厚、色彩艳丽的黔味菜肴，一道道风味独特、百尝百鲜的名点小吃，根植贵阳民间，服务林城大众，人民饮食文化生活须臾不可或缺，它召唤人们对美好生活的向往，激发劳动者建设家乡的热情，让外地宾客尽情享受不可多得的口福，让来往商贾领略贵阳饮食文化的风采。

——它昭示了黔菜的生机在于创新和发展。近年来，随着时代的进步和人们饮食文化品味的提高，贵阳市的一批黔菜大师、名师，传承扬弃，对传统黔菜的加工、调味、烹制、菜式和包装等方面进行了大胆的创新和变革。本书收录创新黔菜68例，占收录菜肴总数的41%，其中的元宝鲍鱼、金盏龙虾、兰花凤翅、鲜贝芙蓉蟹斗等创新菜在全国性烹饪大赛中摘金夺牌，为贵阳黔菜赢来荣誉，彰显出创新为黔菜所带来的旺盛的生命力和发展的勃勃生机。

——它提升了贵阳黔菜的科技文化含量。本书对入选的贵阳黔菜，从菜名、主辅调料、味型、制作工艺、成菜特点、技术关键、演变类型、营养分析、典故与传说等诸多方面，做了较为系统的介绍；用国际计量标准对菜肴操作过程的基础数据进行了定量分析；在菜肴烹制程序标准化方面有所规范；对部分菜品从绿色环保、药膳食补等营养学角度给予了科学论证，从而为黔菜的研究和发展提供了一定的技术支持和理论铺垫。

《中国黔菜·贵阳卷》是饮食文化书林的一株幼苗，是中华烹饪园林的一朵小花，愿广大读者呵护它！愿众多民众喜欢它！它会成为您了解贵阳饮食文化的好向导，成为您家居烹饪的好帮手，成为您大快朵颐的好参谋。

注：作序者系贵阳市人民政府副市长

蒋星恒

2004年11月10日

目 录

海鲜类

黔味龙虾	洪云九 (1)
金盏龙虾	宋德新 (2)
鲜贝芙蓉蟹斗	王书发 (3)
元宝鲍鱼	王书发 (4)
绣球鱼翅	吴昌贵 (5)
一品海参	李伟 (6)
酸辣锅巴海参	卫新红 (7)
金钱海参	王德先 (8)
空中飘带	孙俊革 (9)
海河双味鲜	何小鹏 (10)
盐菜哨子炒羔蟹	姚波 (11)
豆豉黄金龙	左武元 (12)
香辣干烧虾仁	姚波 (13)
剁椒大虾	刘海云 (14)
酥皮大虾	冷松 (15)
脆皮虾仁	李海 (16)
盐酸凤尾虾	吴开国 (17)
富贵金丝虾	刘兵 (18)
黄金白玉富贵虾	邹长静 (19)
鲜虾煎藕饼	王国忠 (20)
米豆腐烧蟹	李兴军 (21)

鱼 类

明珠甲鱼	李利冬 (22)
八宝甲鱼	赖衡明 (23)
土豆烧甲鱼	左武元 (24)
火山鱼头	王旭 (25)
乌江玫瑰鱼	王强 (26)
糟辣脆皮鱼	王强 (27)
盐酸宝塔鱼	袁富祥 (28)
鸳鸯竹荪鱼	黄方斌 (29)
米豆腐烧桂鱼	马建设 (30)
太极酸汤鱼	刘远鹏 (31)
盐酸玉兔鱼	高明东 (32)
五香辣鲈鱼	陈浓盛 (33)
苗岭昌鱼	李刚 (34)
泡椒鱼片	杨和平 (35)
串香龙头鱼	陈大忠 (36)
金钱琥珀鱼	刘公瑾 (37)
黔式煎鱼块	何小鹏 (38)

爆竹鱼	李利冬 (39)
椒麻银雪鱼	何云彬 (40)
毛尖茶花鱼	黄维可 (41)
回锅鱼片	何定黔 (42)
明珠火夹鱼	潘乐祥 (43)
盐酸干烧鱼	魏禄富 (44)
泡椒鳝鱼卷	王旭 (45)
大黔鳝段	梅修铭 (46)

鸡、鸭、鹅类

宫保鸡	吴作文 (47)
花溪蚌壳鸡	刘建设 (48)
鸡茸白果	刘建设 (49)
青椒童子鸡	孙兴 (50)
竹王鸡	孙兴 (51)
野菜阴椒鸡	袁富祥 (52)
侗家竹筒鸡	邹贤文 (53)
西兰明珠鸡	高明东 (54)
黔山竹笼鸡	杨云万 (55)
黔味芝麻鸡	陈天永 (56)
阴椒炒乌鸡	杨和平 (57)
辣子鸡块	刘怀林 (58)
阳朗辣子鸡	黄南武 (59)
思乡鸡中	杨兴强 (60)
红焖鸡翅	周丹 (61)
黔味尖椒鸡	许定云 (62)
酸汤鸡豆花	王珏 (63)
竹筒豆腐鸡	吴方 (64)
兰花凤翅	周林 (65)
尖椒油淋鸡	刘全 (66)
魔芋烧鸭	吴昌贵 (67)
奇味鸭方	舒正坤 (68)
啤酒鸭	刘安伦 (69)
黔香鸭舌	申庆书 (70)
莲蓬鹅线	王冬生 (71)
生菜包鹅	关鹏志 (72)

肉 类

水蕨菜炒腊肉	石镇滔 (73)
泡椒板筋	张建明 (74)

蕨菜炒腊肉	张建明(75)
风味香猪排	杜青攀(76)
侗家红肉	张相兵(77)
阳明香猪腿	王世杰(78)
上古烩盟肉	王世杰(79)
金穗烧仔排	熊育鹏(80)
七味风沙骨	许兵(81)
上古糯蹄	褚寿宇(82)
侗家千层肉	褚寿宇(83)
吉祥肚尖	刘宗贵(84)
刷把蹄筋	谢光林(85)
脆哨炒豆豉	刘安伦(86)
新派黔味骨	吴佳福(87)
肉片奶浆菌	李伟(88)
清汤燕圆	谢德弟(89)
四味玻璃肚	陈绍秋(90)
黔味红烧肉	朱光华(91)
苗家糯香骨	孙俊革(92)
酸菜蹄膀	周道忠(93)
古镇猪脚(状元蹄)	王成红(94)
豆豉煎猪排	张迪(95)
魔芋锅巴炒肉丝	夏赞(96)
豆花板筋	赖衡明(97)
红烧招财手	何云彬(98)

其它类

山药扣羊肉	吴开国(99)
酸菜炒汤圆	杨荣忠(100)
银杏灰豆腐	郑继刚(101)
辣子酱	王冬生(102)
酸菜小豆汤	石镇滔(103)
双味山药果	廖勇(104)
过江狗肉	李海(105)
金钩挂玉牌	王冬生(106)
竹笼牛蛙	王友强(107)
素瓜豆	刘海风(108)
泡椒泥鳅	马建设(109)
虾酸牛筋	许兵(110)
黔味红醉虾	陈大忠(111)
名茶掌中宝	褚寿宇(112)
紫薇海蜇松	刘公瑾(113)
玉米犀牛角	魏禄富(114)
鸽蛋冬瓜燕	魏禄富(115)
凤眼鸽蛋	王德先(116)
太极豆腐	谢光林(117)
泡椒牛肚	冯鸿(118)
口袋豆腐	赖衡明(119)
小米鲈	赖衡明(120)

香叶臭豆腐	舒正坤(121)
清蒸桂鱼(素)	唐显贵(122)
泡椒素肥肠	唐显贵(123)
锅仔牛蹄筋	吴方(124)
金牌芙蓉豆腐	王珏(125)
锅仔牛皮煲	王建强(126)
笋子全家福	宋立伦(127)
糟汁牛筋	肖振明(128)
酸汤毛血旺	徐鹏(129)
肝膏竹荪蛋	刘建国(130)
龙眼魔芋	李瑜(131)
玉兔脆香卷	汤昔兵(132)
清汤带皮牛肉	周建淳(133)
炸青岩豆腐	马尚超(134)
黔香牛柳	杨兴强(135)
挂霜香蕉锅炸	刘建国(136)
竹荪银耳甜汤	关鹏志(137)
金钱羊尾	王书发(138)
八宝梨	刘建设(139)
网油洗沙卷	刘建设(140)
拔丝山药	王冬生(141)
麻园肉	王书发(142)

点心、小吃类

黄粑	刘桂英(143)
花溪王记牛肉粉	李秀琴(144)
雷家豆腐圆子	雷世颢(145)
红袍油糕	熊玉祥(146)
清明粑	熊玉祥(147)
乌米倒提粽	熊玉祥(148)
贵阳鸡肉饼	熊玉祥(149)
酥饺	贾洪梅(150)
肠旺面	刘招鹏(151)
破酥包	刘招鹏(152)
兰瓜包	刘招鹏(153)
碗耳糕	贾洪梅(154)
黑糯米八宝饭	贾洪梅(155)
糕粑稀饭	罗运仁(156)
荷叶糍粑	贾洪梅(157)
豆沙窝	罗运仁(158)
水晶凉糕	罗运仁(159)
丝娃娃	贾洪梅(160)
米豆腐	贾洪梅(161)
三鲜豇耳面	罗运仁(162)
牛打滚	贾洪梅(163)
包谷粑	贾洪梅(164)
恋爱豆腐果	贾洪梅(165)

黔味龙虾

主料

龙虾1只(400克)

辅料

盐酸菜100克、精油1000克(耗50克)

调料

高汤200克、精盐3克、味精3克、糖10克、红油50克、
芡粉25克、脆炸粉25克、鸡蛋100克

味型

酸辣、微甜

工艺流程

龙虾→初加工→切块→调味→沾糊→炸→装盘→淋汁→成菜

制作工艺

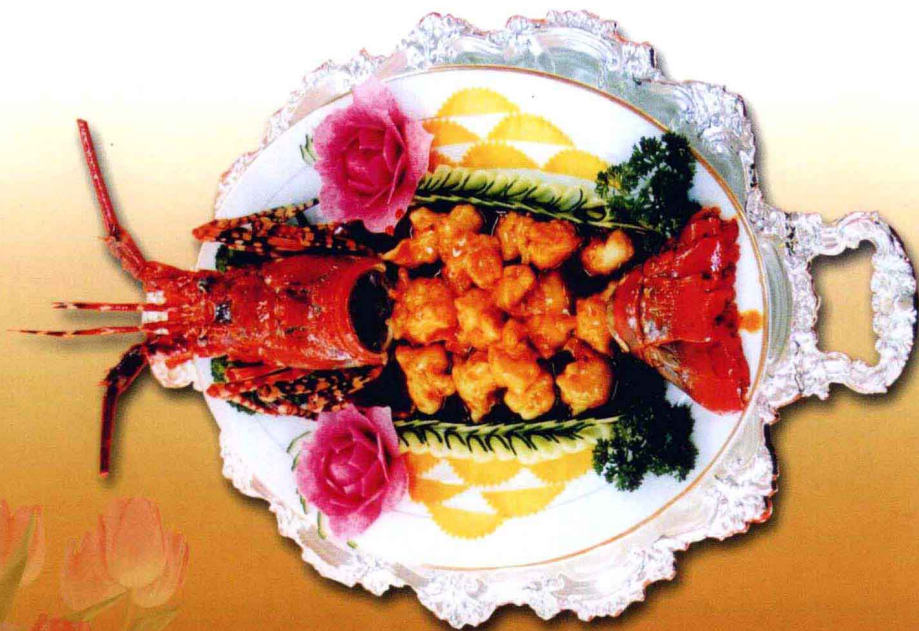
- ① 龙虾宰杀洗净取肉，切成小块形，加盐、料酒码味。
- ② 放入芡粉、脆炸粉、鸡蛋调成的糊中，下油锅炸成金黄色时出锅装盘，另用高汤加盐酸制成的汁淋上即成。

技术关键

盐酸下锅一定炒香，然后用高汤调味成汁，起锅时淋红油。

演变亚型

此菜可用大虾制作。



洪云九

中式烹调技师

从事烹饪工作23年

2003年“国酒茅台杯”中国首届
伊尹奖中华烹饪技术创新大赛获银奖；
贵州烹饪名师。

营养分析

蛋白质247克、脂肪164克、碳水化合物13克、热卡2516千卡

特点

色泽红亮、美观大气、营养丰富、鲜香爽口



宋德新
中式烹调技师

从事烹饪工作15年

2003年“国酒茅台杯”中国首届
伊尹奖中华烹饪技术创新大赛获热菜
金牌; 2004年全国第五届烹饪大赛获
团体赛金牌。

演变亚型

蔬菜饭可变为黑糯米饭。

营养分析

蛋白质313克、脂肪18克、碳水化合
物67克、热卡1682千卡

特点

龙虾鲜香爽滑，菠菜饭甘香、配上酥
香脆的蛋盏，此菜集鲜、香、爽、滑、
酥脆为一体，让人有全新的感觉。

金盏龙虾

主料

龙虾750克

辅料

菠菜饭100克、酥皮蛋挞盏10个，精油1000克（耗75克）

调料

高汤250克、盐3克、味精2克、胡椒3克、姜10克、葱10克

味型

咸鲜、微甜

工艺流程

酥皮→装盏→烤→蛋挞盏

大米→菠菜汁、水→蒸饭→炒→蔬菜饭

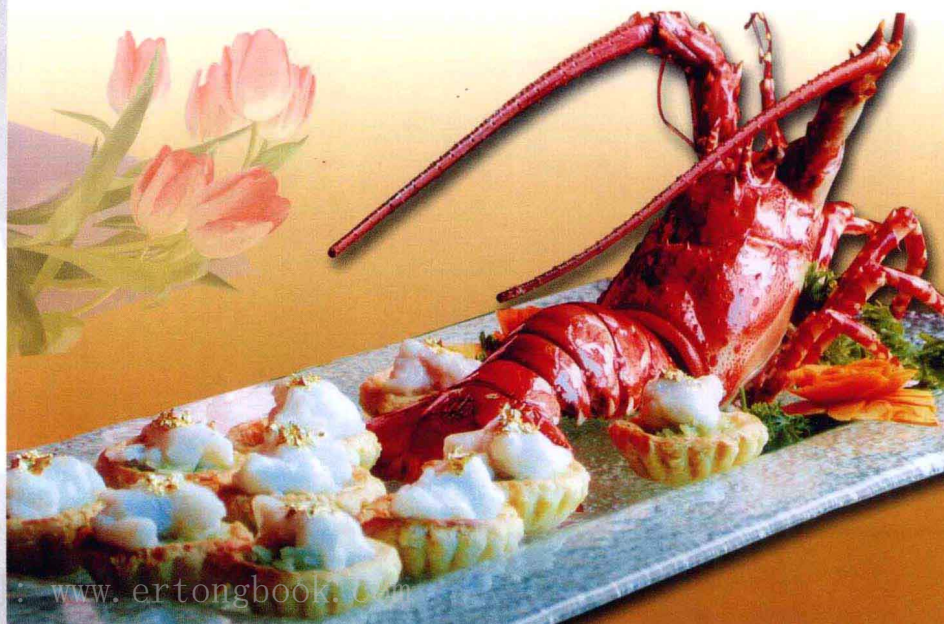
龙虾→初加工→切块→烧→入盏

制作工艺

先将炒好的蔬菜饭放于烤好的酥皮盏中，然后再放上用
高汤烧好的龙虾球，点缀上食用金箔，装盘即成。

技术关键

龙虾肉烧时，注意控制火候。



鲜贝芙蓉蟹斗

主料

鲜澳带18个200克、肥膘肉80克、草鱼肉350克

辅料

鲜蟹斗12个、蟹黄25克、鸡蛋清100克、精油500克（耗100克）

调料

精盐5克、胡椒粉3克、鸡精3克、姜葱水20克、冷高汤250克、水芡粉30克、水发香菇150克、黄瓜500克

味型

咸鲜

工艺流程

蟹壳→炸

鱼肉、澳带、肥肉→打茸→制糝→炒→装蟹壳→放蟹黄→装盘

制作工艺

- ①将黄瓜切成12节装在竹器皿内做垫底。蟹斗洗净入油锅炸成红色至熟，鸡蛋清打泡备用；
- ②将净鱼肉、澳带6个肥膘肉放入绞拌器内打成茸，取出装钵放精盐、鸡精、胡椒粉、姜葱水、水芡粉、高汤顺向调制成糊，加入鸡蛋调匀备用；
- ③锅洗净上中火，烧热用净油滑锅，放入油烧至六成时，将调制好的糊下锅，炒成芙蓉装入蟹斗内，再将鲜澳带用净油调味滑炒起锅，放在蟹斗芙蓉上，放上熟蟹黄即可。



王书发

中式烹调技师

从事烹饪工作24年

2002年获贵州省“瀑布啤酒杯”大赛热菜金奖被授予贵州名厨；2003年“国酒茅台杯”中国首届伊尹奖中华烹饪技术创新大赛热菜金牌；中国烹饪大师。

技术关键

调制糊时，冷高汤要分多次放入

演变亚型

芙蓉蟹斗虾

营养分析

蛋白质149克、脂肪314克、碳水化合物10克、热卡3462卡

特点

味道鲜美、色泽艳丽、营养丰富



王书发
中式烹调技师

从事烹饪工作24年

2002获贵州省“瀑布啤酒杯”大赛热菜金奖被授予贵州名厨；2003年“国酒茅台杯”中国首届伊尹奖中华烹饪技术创新大赛热菜金牌；中国烹饪大师。

制作工艺

- ①将老南瓜刻成10个元宝形生坯并将瓜芯镂空，下七成油温锅中浸炸至五成熟出锅用高汤煨熟备用；
- ②将猪肥膘、净鱼肉放入绞拌器中打茸，用盐、味精、姜葱水，蛋清、水芡粉顺向调制成鱼糝。在香菇上制成形，用香菇丝点缀，制成10个金钱上笼蒸二分半钟出锅，装入盘边；
- ③鲍鱼用高汤汁小火煨入味，装在元宝形南瓜上，装盘，将原汁勾芡加入少量明油淋在鲍鱼上即成。

技术关键

制作元宝要注意形状，鲍鱼一定要用火煨烂。

演变亚型

元宝鸡

营养分析

蛋白质191克、脂肪159克、碳水化合物281克、热卡3319卡

特点

色泽美观、味道鲜美、吉祥如意

元宝鲍鱼

主料

水发鲍鱼10个（300克）、老南瓜1500克、净鱼肉150克、肥膘肉50克

辅料

水发花菇10个约80克、鸡蛋清30克、精油1000克（耗50克）

调料

精盐5克、味精5克、胡椒粉2克、高汤1000克、鲍鱼汁20克、姜、葱水10克、水芡粉25克、

味型

咸鲜

工艺流程

南瓜→刻→炸、鲍鱼→煨→放南瓜上→淋汁→装盘
鱼肉肥膘→打茸→制糝→造形→蒸→围边→淋汁



主料

水发鱼翅 500克

辅料

净鱼肉100克、鸡脯肉100克、鸡蛋100克、蛋皮丝50克、水发香菇丝10克、火腿丝100克、水发兰片丝100克、高级清汤750克

调料

精盐6克、味精3克、胡椒粉3克、姜5克、葱5克、料酒15克、水芡粉15克

味型

咸鲜

工艺流程

鱼翅→氽→烧→煨→滤干

鸡脯→捶茸→制糝→挤园子→滚丝→蒸→装盘→淋汁

制作工艺

- ① 鱼翅先用开水氽两次，每次氽一次用冷水冲净，锅内放猪油50克，下姜片，葱节煸黄，下入鸡汤，捞出姜葱不用，加入精盐、料酒、胡椒粉，垫上竹箴子，放入鱼翅，烧开后移至小火上，煨到鱼翅软烂，取出滤干汤汁，与火腿丝、兰片丝，香菇丝、皮蛋丝和匀铺在平盘内备用；鸡脯肉、鱼肉、肥膘分别捶成茸，用姜葱汁和散，加入蛋清、精盐、味精、胡椒粉、水芡粉搅成糝子，用手挤成圆子，滚裹上各种丝成绣球状备用；
- ② 蒸笼上铺上干净纱布一块，将裹好的绣球鱼翅放在纱布上蒸5分钟熟后，取出盛入蒸碗内码好，加入少量清汤，再上笼蒸热，取出翻于盘内；
- ③ 锅内放入高汤煮沸后加精盐、味精、胡椒粉调好味，勾水芡，淋入盘内即成。

技术关键

- ① 制的“三合糝”比例要适当；
- ② 鱼翅一定要加鸡汤煨烂。

绣球鱼翅



吴昌贵

中式高级烹调师

从事烹饪工作10年



演变亚型

不加鱼翅，用肥瘦肉末，可制“绣球圆子”将干贝蒸好搓散，裹在“绣球”即为绣球干贝。

营养分析

蛋白质107克、脂肪110克、碳水化合物19克，热卡1494卡

特点

形如绣球，色泽美观、质嫩味美



李伟

中式高级烹调师

从事烹饪工作22年

2003年“国酒茅台杯”中国首届
伊尹奖中华烹饪技术创新大赛热菜铜
奖

一品海参

主料

水发刺参500克

辅料

净鸡肉150克、火腿25克、水发金钩50克、水发冬菇50克、
水发兰片50克、鸡汤250克、猪油20克

调料

麻油10克、精盐5克、味精3克、胡椒粉3克、葱5克、姜
5克、刺梨酒10克

味型

咸鲜

工艺流程

海参→汤氽→瓢→调味→蒸→装盘→浇汁→成菜

制作工艺

- ① 海参用汤氽透待用。净鸡切成丁，香菇、火腿、兰片切成小方丁备用；
- ② 锅内加入猪油，将鸡丁爆熟，加入香菇、火腿、兰片、金钩炒转放入鸡汤，加入精盐、味精、胡椒、刺梨酒、姜、葱、烧透瓢在海参内，整齐排在碗内，一面放拍松的姜块，葱结上笼，蒸熟取出择去葱、姜、泌出汤汁翻于盘中；
- ③ 将海参汤汁烧沸，加入味精、胡椒粉，二流勾芡起锅，将麻油淋浇在海参上即成。

技术关键

- ① 海参一定要用鸡汤氽，并且氽透；
- ② 海参上笼一定要蒸烂。

演变亚型

一品豆腐

营养分析

蛋白质55克、脂肪22克、碳水化合物
36克，热卡562卡

特点

咸鲜味浓、鲜香烂糯



酸辣锅巴海参

主料

水发海参250克

辅料

干米饭锅巴150克、火腿50克、熟鸡脯100克、水发冬菇25克、水发兰片50克、猪油1000克（耗100克）、鸡汤500克

调料

酱油15克、盐5克、胡椒15克、味精3克、醋25克、麻油100克

味型

咸鲜、酸辣

工艺流程

锅巴→掰块→炸→装盘

海参→切片→氽→烧→调味→浇在锅巴上→成菜

制作工艺

- ① 海参切成6厘米长、1.5厘米宽的片，火腿、香菇、鸡脯、玉兰片切片，锅巴用手掰成小方块。
- ② 锅内加猪油、下姜葱煸黄，放汤、料酒、盐，捞出姜、葱，下海参氽透。
- ③ 锅内放猪油50克，放姜片，葱节煸黄，加鸡汤，捞出葱节，下海参、火腿、冬菇、鸡脯、兰片，加姜粒、盐、酱油、味精、胡椒粉、醋、烧开后移至小火。
- ④ 另起油锅，油烧至八成热时下锅巴炸黄，捞出盘中，淋热油50克，将锅内海参装大碗，随锅巴上桌，将海参倒在锅巴上即成。



卫新红

中式一级烹调师

从事烹饪工作26年

2003获全国第五届烹饪大赛个人赛“优秀奖”

技术关键

- ① 锅巴炸脆立即上桌；② 海参发好、氽透。

演变亚型

酸辣锅巴肉片、酸辣锅巴虾仁

营养分析

蛋白质60克、脂肪27克、碳水化合物124克、热卡929卡

特点

海参脆嫩、锅巴酥脆、酸辣味鲜、发出声响、引入食欲





王德先 中式特三级烹调师

从事烹饪工作44年

84年参加贵阳市饮食业首届技术比武大会表演被授予最佳红案厨师荣誉称号;贵州烹饪大师。

金钱海参

主料

水发海参500克

辅料

净鸡脯肉100克、净鱼肉100克、肥膘100克、熟瘦火腿100克、鸡蛋清100克、精油30克

调料

鸡汤100克、豌豆尖50克、胡萝卜50克、盐5克、水芡粉25克、胡椒粉3克、味精3克、料酒15克、姜10克、葱10克

味型

咸鲜

工艺流程

海参→汤氽→瓢→蒸→切片→装碗→蒸→扣盘→淋汁

制作工艺

- ① 锅内加入鸡汤，放入海参、盐、料酒、姜块、葱结、氽透，捞出用沙布沾干水份。
- ② 鸡脯肉、净鱼肉、肥膘分别捶茸，制成“三合瓢子”火腿切成二粗丝待用。
- ③ 海参切去两头，内面抹蛋清糊，瓢入三合瓢子，中间插入火腿丝捏紧，放入盘中上笼蒸熟，凉冷待用。
- ④ 凉冷的海参用刀切成二分厚的圆片装入蒸碗加味、鸡汤上笼蒸透
- ⑤ 锅内放猪油下姜葱煸黄，倒入原汁，去姜葱，调味勾芡，淋鸡油，海参翻盘，淋汁即成。

技术关键

掌握好海参的涨发。



演变亚型

金钱鲍鱼

营养分析

蛋白质88克、脂肪132克、碳水化合物5克，热卡1560卡

特点

咸鲜味美、型似金钱、滑嫩爽口