

中华传统饮食文化丛书

菜肴系列



中国果饊

500种

大连出版社

马凤琴 谢 辉 门文义 王雅娟 马魁武 编著  
尼宝信 马躡非 王国勋 杨淑华 徐广泽

大连出版社

430337

© 马凤琴等 2003

图书在版编目(CIP)数据

中国果饌 500 种 / 马凤琴等编著 .—大连:  
大连出版社, 2003.1  
ISBN 7-80684-091-5

I.中… II.马… III.水果—菜谱 IV.TS972.123

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 006779 号

责任编辑:张绪蒲

封面设计:曹 艺

版式设计:唐一民

责任校对:王恒田

---

出 版 者:大连出版社

地址:大连市西岗区长白街 12 号

邮编:116011

电话:0411-3621147

印 刷 者:大连理工印刷有限公司

发 行 者:各地新华书店

---

幅面尺寸:140 毫米×203 毫米

印 张:13.625

字 数:340 千字

---

出版时间:2003 年 1 月第 1 版

印刷时间:2003 年 1 月第 1 次印刷

印 数:1-3000 册

定 价:18.00 元



中国名汤 500种  
中国火锅 500种  
中国果饊 500种

中国沙锅 500种  
中国丸子 500种  
中国花饊 500种

© 马凤琴等 2003

图书在版编目(CIP)数据

中国果饌 500 种 / 马凤琴等编著 .—大连:  
大连出版社, 2003. 1  
ISBN 7 - 80684 - 091 - 5

I . 中… II . 马… III . 水果—菜谱 IV . TS972. 123

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 006779 号

责任编辑:张绪蒲  
封面设计:曹 艺  
版式设计:唐一民  
责任校对:王恒田

---

出 版 者:大连出版社

地址:大连市西岗区区长白街 12 号

邮编:116011

电话:0411 - 3621147

印 刷 者:大连理工印刷有限公司

发 行 者:各地新华书店

---

幅面尺寸:140 毫米 × 203 毫米

印 张:13.625

字 数:340 千字

---

出版时间:2003 年 1 月第 1 版

印刷时间:2003 年 1 月第 1 次印刷

印 数:1 - 3000 册

定 价:18.00 元

## 前 言

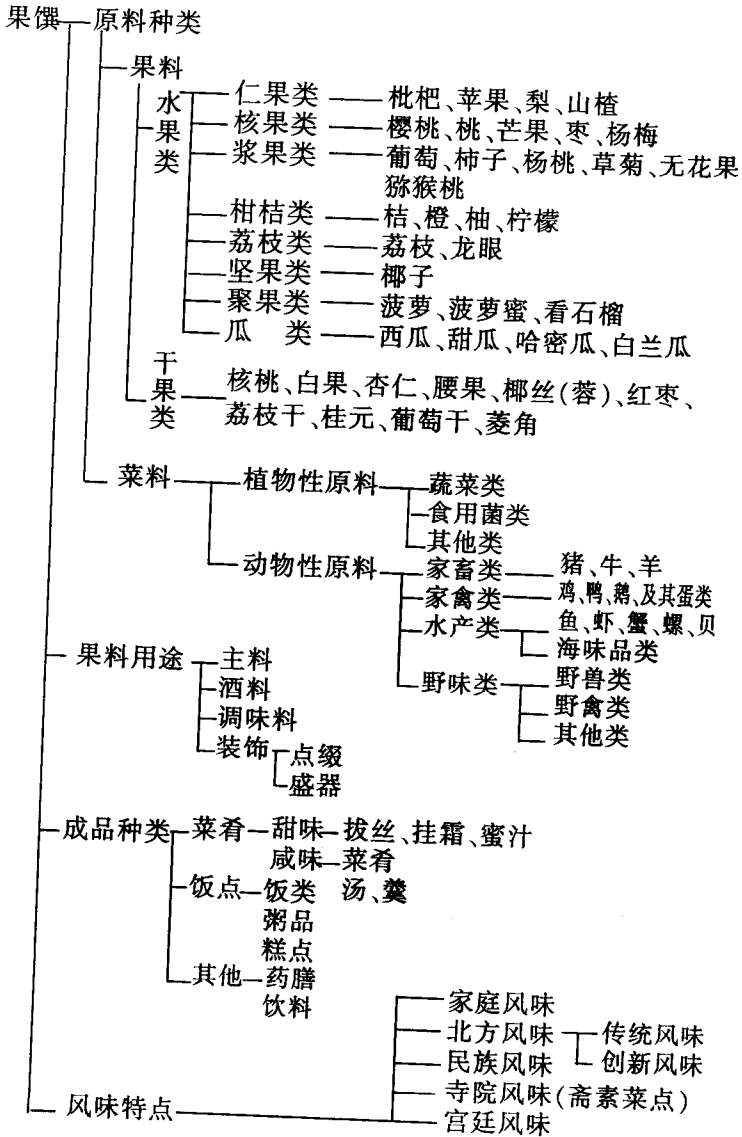
民以食为天。

我国以果品入饌，历史悠久，源远流长。从《黄帝内经》中所提“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充，气味合而服之，以补益精气”的论述，可以看出当时人们对果品在人类生活和饮食中的作用已有了重要的认识。这方面在一些古籍中也有零散的记载。

商周时期，果品首先用于祭筵和筵席，而且十分讲究，尤其在筵席的组合中，必有干鲜果品，其称呼也很别致，称之为“钉𧄲”如：唐·韩昌黎《南山诗》中有：“或加临食案，有核纷钉𧄲。”又如《赠刘师服诗》中的“妻儿恐我生怅望，盘中不钉栗与梨。”“钉𧄲”之风相沿成俗，并由“钉𧄲”发展成“香食”、“看盘”和“看席”，直至清代而不衰。

另外果品在直接入烹供食方面，其历史也十分久远。如：周代（公元前 1066 ~ 公元前 211 年）即有用所谓醢（梅子酱）作为肉食的调料的记载。在菜肴方面，如：隋唐（公元 581 ~ 907 年）时期，出现影响深远的名肴“金齏玉脍”，据传其名为隋炀帝所命。《隋唐嘉话》载其制法有二：一法中用料与果品有关。此菜影响极为深远，到唐宋时期仍为人们所津津乐道。如：南宋著名诗人陆游对“金齏玉脍”念念不忘，他在《雨中小酌》所写的“自摘金橙捣鲙齏”之句。

宋·林洪《山家清供》中的“蟹酿橙”，也是影响后世直至今日经久不衰的果品名肴，其文颇简，录之如下：“橙用黄熟而大者，截顶剝去穰，留少液，以蟹肉实其内，仍以带枝顶覆之，入小甑，用酒、醋水蒸熟，用醋、盐供食，香而鲜，使人有新酒、菊、香橙、螃蟹之兴。”再有南宋文人吴自牧在《梦粱录》中载有一款名肴“枏酿蟹”与“蟹



酿橙”如出一辙，又如：周密《武林旧事》中的“荔枝白腰子”等，都是鲜果入饌的典型例子，不胜枚举。干果入饌之例更是俯拾即是，不再赘述。

时至今日，果饌之百花园里，真可谓万紫千红，琳琅满目。综观果品在烹调中的应用，主要有如下五个方面：

一是作为主料，制成风味各异、不同流派的美味佳肴；二是作为配料，与不同荤素主料相配，制成美饌，起到画龙点睛之作用；三是作为调味料，制成具有天然果香，不同风味的美味；四是作为菜肴的饰品，美化菜肴，平衡调解美味；五是作为菜肴的盛器，赋予菜品以美感和新的韵味。

果饌品种繁多，风味各异，创新品种不断涌现。编者为了总结和展示我国传统果饌饮食文化，为专业人员提供一本专业用书，为广大读者提供一本查阅方便，便于使用的食谱，我们尝试编辑此书。在编选过程中，力求做到：收量大、品种多、分类详尽、查阅方便和实用，并特别注意到如下几点：

一、本书所收果饌品种力求全面，具有代表性。国内地方传统风味品种，名师、名店、名牌品种，创新品种和民族品种等尽量选入，并特别注意编选一些家常品种，以展示我国果饌食品的全貌。

二、本书编选的目的是“用”。因此原料用量，制作工艺过程皆叙述较详，相似品种，因工艺不同，用料不同或用料用量有某些差异，亦适当选入，以资比较借鉴。

三、为了增加读者生活情趣，对名店、名师、名品的源流以及有关掌故传说，凡能收集到的均以注释形式作以简要介绍，也有为我国果饌文化史留点雪泥鸿爪之意。

限于编者水平，编选不当，挂一漏万和误谬之处在所难免，深望名师、专家和广大读者予以批评指正。

编者  
2002年春



# 目 录

## 第一部分 水果果饌部分

### 一、单一水果类果饌

#### (一) 菠萝类果饌

茄汁菠萝鱼 .....	1
菠萝炖排骨 .....	2
菠萝烧排骨 .....	3
子萝煎肉排 .....	4
香麻炸鹅脯 .....	4
菠萝鸡片(1) .....	5
菠萝鸡片(2) .....	5
凤梨烤鸡 .....	6
菠萝鸡球 .....	7
菠萝芝麻鸡 .....	7
菠萝炒肝胗 .....	8
凤梨肉卷 .....	9
菠萝桂鱼 .....	9
炒菠萝虾片 .....	10
菠萝鸭片(1) .....	11
菠萝鸭片(2) .....	11
菠萝烤鸭 .....	12
菠萝炒鸭片 .....	13
芝麻炸鸭脯 .....	13
果汁百花鸭 .....	14

香菠扣鸭 .....	15
脆皮乳鸽 .....	16
菠萝煎鸽脯 .....	16
菠萝拼火鹅 .....	17
凤梨盅 .....	18
凤梨镶肉 .....	18
菠萝枣泥鱼卷 .....	19
菠萝明虾片 .....	20
木耳炒凤梨 .....	21
果汁煮鸡件 .....	21
凤梨兔柳 .....	22
紫萝炒鸭片 .....	23
翠竹藏宝 .....	24
菠萝莲花卷 .....	25
脆皮炸鸡腿 .....	25
子萝斑鸽片 .....	26
五彩金凤鸡 .....	27
杏脯烧鸭 .....	28
牡丹西施鸭 .....	29
铁扒禾花雀 .....	30
荔茸烧鸭 .....	31
菠萝煮乳鸽 .....	32
菠萝魔芋 .....	33

杂烩牛肉丸 .....	34	苹果烤鸡 .....	60
菠萝炒饭 .....	35	四喜苹果(1) .....	61
菠萝焗饭 .....	36	四喜苹果(2) .....	61
蜜汁菠萝藕 .....	37	金丝苹果 .....	62
菠萝炸野鸭 .....	38	鸡蛋酿苹果 .....	63
岭南京都排骨 .....	38	白羊苹 .....	64
三鲜肉段 .....	39	茄汁苹果 .....	64
菠萝鱿鱼 .....	40	金华香苹 .....	65
菠萝水晶蛋 .....	41	脆骨酥果 .....	65
糯米酿鹌鹑 .....	42	百玉苹果瘦肉汤 .....	66
炸烹菠萝肉 .....	43	琉璃苹果 .....	67
鸳鸯菠萝鸡 .....	44	八宝苹果 .....	67
八宝海鲜 .....	45	苹果鸽蛋 .....	68
菠萝炒鸡丁 .....	46	苹果牛肉 .....	69
菠萝鱼夹 .....	46	苹果鹌鹑 .....	70
菠萝鸡 .....	47	串烤黄羊肉 .....	71
四宝烧雁鹅 .....	48	蛇茸酿苹果 .....	72
松鼠桂鱼 .....	49	烤苹果鸡 .....	72
香菠芙蓉鱼 .....	50	酥蜜鲜果夹 .....	73
青菠拌红鹅 .....	51	干烧虾段 .....	74
奶油鹅丁 .....	52	苹果豆腐 .....	75
香萝鱗片 .....	53	苹果焖牛肉 .....	76
蜜汁一品果子狸 .....	53	苹果炒牛肉 .....	76
菠萝火鸭卷 .....	54	红烧果子狸 .....	77
芙蓉菠萝 .....	55	八宝酿苹果 .....	78
葡汁火鸡 .....	56	苹果炒鸡丝 .....	79
子萝桃仁鸡片包 .....	57	松花豆腐 .....	80
		夹沙苹果 .....	80
		鲜果鸳鸯鱼卷 .....	81
		雪月桃花 .....	82
<b>(二) 苹果类果饊</b>			
苹果虾 .....	58		
苹果鸡 .....	59		

### (三)梨类果馐

鱼夹蜜梨 .....	84	雪梨野鸭 .....	105
丁香蒸梨 .....	85	雪梨鱼夹 .....	106
酿雪梨 .....	85	梨花梨果火鸡球 .....	107
糯米梨 .....	86	梨花梨果火鸡片 .....	108
凤栖梨(1) .....	87	蜜腊火腿 .....	109
凤栖梨(2) .....	88	炸脆梨鸡 .....	110
八宝三美梨 .....	89	蜜汁火腿 .....	111
雪梨拌白菜心 .....	90	鸭梨火鸡片 .....	111
雪梨拌牛肉 .....	91	红烧果子狸 .....	112
雪梨炖鸭 .....	91	拔丝苹果梨 .....	113
雪梨肘子 .....	92	雪梨鸡丝 .....	114
十全大补鸡 .....	92	雪梨烧鸡 .....	115
赛黄瓜 .....	93	肉梨卷 .....	115
川贝梨 .....	94	雅梨炒腰花 .....	116
黑豆酿梨 .....	94	渍脆梨 .....	117
川椒煨梨 .....	95	雪梨野鸡片 .....	117
魔芋雪梨羹 .....	96	运城梨大炒 .....	118
蜜汁藕梨 .....	96	杏仁雪梨羹 .....	119
姜蜜梨 .....	97	当归雪梨狗肉 .....	120
香甜吉利 .....	98	梨片拌蒸果子狸 .....	121
酿冬果梨 .....	98	雪梨素鱼片 .....	121
糖汁梨饼 .....	99	雪梨鸡片 .....	122
五花冬果梨 .....	100	雪梨鸡球 .....	123
川贝酿梨 .....	101	五元龟梨盅 .....	124
燕窝雪梨 .....	102	糖醋鱿鱼卷 .....	125
炸梨球 .....	102	酿宝珠梨 .....	126
金花里脊 .....	103	梅城肥鸡 .....	128
梨花豆腐 .....	104	宝珠梨炒鸡丁 .....	129
津梨鸡丝 .....	105	大耐糕 .....	130
		梨丸 .....	131
		苗寨酿山梨 .....	132

新疆八宝梨 ..... 133

#### (四) 樱桃类果饊

樱桃桂鱼 ..... 134

炸熘樱桃排骨 ..... 135

樱桃香菇 ..... 136

樱桃肉 ..... 136

樱桃白雪鸡 ..... 137

樱桃肉丁 ..... 138

樱桃虾仁 ..... 138

樱桃饅饅 ..... 139

樱桃扣肉 ..... 140

樱桃开花 ..... 141

一品豆腐 ..... 142

松鼠桂鱼 ..... 143

樱桃煎 ..... 145

冰糖玛瑙燕窝 ..... 145

樱桃银耳汤 ..... 146

冰糖雪蛤 ..... 146

#### (五) 香蕉类果饊

白汁香蕉 ..... 147

香蕉西米羹 ..... 148

广筒香蕉鸡 ..... 148

高丽香蕉 ..... 149

炸香蕉夹 ..... 149

香蕉酥虾球 ..... 150

蜜蜡双果 ..... 151

西米香蕉羹 ..... 151

美味香蕉 ..... 152

煎香蕉软卷 ..... 153

香蕉焗肉脯 ..... 153

香蕉荔茸饼 ..... 154

刘老麻锅炸 ..... 155

弗打香蕉球 ..... 156

香蕉牡丹春卷 ..... 157

#### (六) 荔枝类果饊

荔枝鱼块 ..... 157

荔枝皂仁 ..... 158

荔荷大鸭 ..... 159

荔枝肉(1) ..... 160

荔枝肉(2) ..... 160

拔丝荔枝 ..... 161

香麻拌火鹅 ..... 162

荔枝鱿鱼卷 ..... 163

荔枝白腰子 ..... 163

白玉红珠 ..... 164

荷花荔枝鸡 ..... 165

拔丝高丽酿馅荔枝 ..... 166

荔枝炖鸡 ..... 167

夜香荔果百花球 ..... 167

酸辣荔枝肉 ..... 168

荔枝鲩鱼 ..... 169

荔枝腰子 ..... 170

荔枝鸭片 ..... 171

瑶柱鲜荔羹 ..... 171

五元鸭蛋 ..... 172

荔枝油卷 ..... 173

荔枝炖麻雀 ..... 174

香荔滑鸡珠 ..... 174

荔肉煎鹅脯 ..... 175

荔肉煎封鲳鱼 ..... 176

荔荷炖鸭 .....	177	冰汁玉片 .....	200
荔枝桂鱼 .....	177	锦桔哈什蚂 .....	201
荔枝焗乳鸽 .....	178	桔子鱼卷 .....	202
荔枝白鲳 .....	180	桔瓣虾仁 .....	203
荔枝鱼丁 .....	180	金桔粉蒸肉(1) .....	203
古荔鸳鸯鸭 .....	181	金桔粉蒸肉(2) .....	204
五彩炒荔丝 .....	182	桔汁云南鸭 .....	206
荔枝鲳鱼 .....	183	桔子青梅肉 .....	207
荔枝田鸡 .....	184	娇容三变 .....	208
荔枝烧大葱 .....	185	雪衣橙夹 .....	209

### (七)柑桔类果饌

桔汁桂鱼 .....	186	橙花焗肉排 .....	209
奶油桔宴 .....	187	甜橙鸭 .....	210
拔丝蜜桔 .....	187	鲜橙煎猪排 .....	211
桔瓣乳扇 .....	188	香橙炖鸭翅 .....	211
蜜桔鸡丁(1) .....	189	虾入鲜橙 .....	212
蜜桔鸡丁(2) .....	189	禅悦羹 .....	213
早红桔酪鸡 .....	190	无私奉献 .....	213
金桔酸甜肉 .....	191	鲜柠焗沙追 .....	214
桔汁炖鸭 .....	192	柠檬焗山鸡 .....	215
蟹酿橙(1) .....	193	软煎柠檬鸡 .....	217
蟹酿橙(2) .....	194	焗酿禾花雀 .....	218
蟹酿橙(3) .....	194	柠檬鸡 .....	218
蟹酿橙(4) .....	195	柚皮扣肉 .....	219
蟹酿橙(5) .....	196	葡萄柚盅 .....	221
红桔牦牛肉 .....	197		
芙蓉莲子蜜桔 .....	198		
冰糖银耳 .....	198		
珊瑚钳蝎 .....	199		
群龙夺宝 .....	199		

### (八)瓜类果饌

果味肉丁 .....	222
哈密瓜片皮鸡 .....	223
密萝鸡片 .....	223
密萝鸳鸯鱿 .....	224
哈萝鲜带子 .....	225

牡丹虾球 .....	226
西瓜鸡 .....	227
西瓜炒蛋 .....	228
西瓜糕 .....	228
金蹄凤筋盅 .....	229
一卵孵双凤 .....	230
参茸莲籽盅 .....	231
西瓜鸭 .....	231
水晶西瓜鸡 .....	232
西瓜露鸡 .....	233
时果西瓜盅 .....	234
西瓜盅 .....	235
荔枝西瓜盅 .....	236
八宝酿香瓜 .....	236
瓜盅哈什蚂油 .....	237
渍香瓜 .....	238
香瓜八宝鸡盅 .....	239
香瓜鸽盅 .....	240
龙舟海鲜 .....	241
酿白兰瓜 .....	241
开封西瓜盅 .....	242

### (九)桃子类果馐

蟠桃鸭 .....	243
魔芋蜜桃 .....	244
桃汁蛇块 .....	245
水晶桃 .....	245
蜜桃软煎鸡 .....	246
鲜桃伴鸭条 .....	247
水晶蜜桃 .....	247
仙果甜黄 .....	248

蒸灵芝蜜桃 .....	249
薄荷鲜桃 .....	249
蜜桃火鸡球 .....	250
雪花桃脯 .....	251

### (十)木瓜类果馐

清炖木瓜鱼 .....	252
白族木瓜鸡 .....	252
刺猬酸肉 .....	253
炖木瓜 .....	254
攀花木瓜燕 .....	255
珍珠木瓜 .....	256
木瓜鲜鱿卷 .....	257
木瓜焖鸡 .....	258
水晶木瓜冻 .....	258
万寿果炖杏汁燕窝 .....	259
木瓜花生汤 .....	260
木瓜烧凤尾 .....	261
煎木瓜米果 .....	261
木瓜猪尾汤 .....	262
木瓜牛奶 .....	263
木瓜长生果 .....	263
勒浪 .....	264
勒左 .....	264

### (十一)芒果类果馐

芒果牛排 .....	265
碧荷香芒虾 .....	266
芒果海鲜杂锦 .....	267
香芒肉带子 .....	267
香芒滑鸡柳 .....	268
芒果烧茄子 .....	269

龙虾香芒盏 .....	270
甜香芒露 .....	270
香芒蛋花汤 .....	271

### (十二)葡萄类果饌

碧绿葡萄鱼(1) .....	271
碧绿葡萄鱼(2) .....	272
碧绿葡萄鱼(3) .....	273
葡萄鱼 .....	274
葡萄羊腿 .....	275
葡萄鸡丁 .....	275
鹤鹑葡萄 .....	276

### (十三)椰子类果饌

椰盅鲜奶炖鸡 .....	277
椰子船 .....	278
椰汁黑糯米 .....	278
椰子水晶鸡 .....	279
原盅椰子炖鸡 .....	279
椰子炖乳鸽 .....	280
岭南椰子盅 .....	281
冰糖雪耳椰子盅 .....	281

### (十四)柿子类果饌

黄瓜拌酸柿 .....	282
菊花云头 .....	283
蜜汁酸柿 .....	283
炒面柿茶 .....	284
柿糖窝窝头 .....	284
油炸红柿金鱼 .....	285
西安柿面锅盔 .....	286
黄桂柿子饼(1) .....	286
黄桂柿子饼(2) .....	287

黄桂柿子饼(3) .....	288
----------------	-----

### (十五)枇杷类果饌

酿枇杷 .....	289
金丸玉菜雁鳖 .....	290
火茸豆沙酿枇杷 .....	291
珊瑚枇杷 .....	292
佛珠枇杷 .....	293
三潭枇杷 .....	294
枇杷拌鸡 .....	295
豆茸酿枇杷 .....	295

### (十六)山楂类果饌

山楂肉丁 .....	296
蜜三果 .....	297
崂山密瓜果 .....	298
山楂炒肉片 .....	298
红果花菜 .....	299
红果素丸子 .....	300
山药饼 .....	300

### (十七)无花果类果饌

无花果煲猪肉 .....	301
翅骨乌鸡汤 .....	302
冬菇鹿筋汤 .....	303
无花果三补鸡 .....	303
拔丝无花果 .....	304
银耳无花果玉米羹 .....	305

### (十八)猕猴桃类果饌

蜜汁猕猴桃 .....	305
猕猴桃汁里脊片 .....	306
茅梨肉丝 .....	307
毛梨肉丝 .....	308

珍果甜黄 ..... 308

### (十九)其他水果类果饌

龙眼桂鱼 ..... 309

东壁龙珠 ..... 310

花生大枣龙眼托 ..... 311

龙眼贵妃翅 ..... 312

人参鱼 ..... 312

海棠桂鱼 ..... 313

炒海棠果 ..... 315

海棠果汁鱼 ..... 315

青梅虾仁 ..... 316

麻糖桑糕 ..... 317

高丽桑果 ..... 318

澄粉乌桑饺 ..... 318

奶香桑穗 ..... 319

杨梅武昌鱼 ..... 319

马蹄蔗尾炖竹鼠 ..... 320

菠萝蜜炒鸡柳 ..... 321

石榴虾仁 ..... 322

## 二、多种水果类果饌

燻罗汉大虾 ..... 323

楂梨鸡球 ..... 324

鸡扒果羹 ..... 324

瓜盅哈什蚂油(1) ..... 325

瓜盅哈什蚂油(2) ..... 326

什锦哈什蚂油(1) ..... 327

什锦哈什蚂油(2) ..... 328

糖老鸭 ..... 328

果汁鱼 ..... 329

果条鳊鱼卷 ..... 330

彩珠虾球 ..... 331

柚子花菜 ..... 331

朝鲜辣白菜 ..... 332

枸杞醉豆腐 ..... 333

金华玉树果粒鸡 ..... 334

果羹枸杞哈什蚂油 ..... 334

菠萝扇贝羹 ..... 335

密瓜子萝烧鸭片 ..... 336

果粒胖头鱼 ..... 336

荔枝鱼 ..... 337

枣泥鳊鱼 ..... 338

炸酿果子狸 ..... 339

夹沙果子狸 ..... 339

冰汁西瓜荔枝 ..... 340

脆炸酿香蕉 ..... 341

酒果 ..... 341

冰碗 ..... 342

鲜果明珠羹 ..... 343

竹鸡甜羹 ..... 344

珊瑚全蝎 ..... 344

桃李鲜脆丁 ..... 345

葡萄竞艳 ..... 346

双凤献珠 ..... 348

花生大枣桂圆托 ..... 348

椰奶鲜果羹 ..... 349

蜜汁樱花 ..... 350

五彩杏仁豆腐 ..... 350

什锦雪蛤杏仁豆腐 ..... 351

金蟾宝合 ..... 352

锅巴大虾 ..... 353



果汁龙鳞虾 .....	354	蜜炙果子狸 .....	362
菠萝炒饭 .....	355	葛山八陈肉 .....	363
水晶菠萝饭 .....	356	炸鲜果笠 .....	364
桃花泛 .....	356	什锦菠萝饭 .....	365
蜜焖三鲜 .....	357	脆笋果羹 .....	366
金江龙舟 .....	358	梨苹鱼卷生菜包 .....	366
三色莓枣鸡球 .....	359	水果麦片粥 .....	367
果仁龙虾包 .....	359	果子粥 .....	368
冰糖八宝鱼脆 .....	360	玉米羹 .....	368
蜜炙一品果子狸 .....	361		

## 第二部分 干果果饌部分

红枣卧雪 .....	370	荔枝腰花 .....	383
滋补牛肉 .....	371	荔枝炖斑雀 .....	384
小枣烧肉 .....	372	五果乌骨鸡 .....	385
杞忧烘皮肘 .....	373	五元蒸鸽 .....	386
大枣烩猪皮蹄筋 .....	374	归参蒸鸽 .....	387
洋参炖乳鸽 .....	375	药制牛鞭 .....	387
清蒸甲鱼 .....	375	五果甲鱼 .....	388
虫草红枣炖甲鱼 .....	376	潇湘五元龟 .....	389
牛奶煮弓鱼 .....	376	药制龟羊汤 .....	390
杞子红枣泥鳅汤 .....	377	桂圆炖鸡 .....	391
清汤枣杞田鸡 .....	378	桂圆童子鸡 .....	392
霜雪换心枣 .....	378	五元全鸡 .....	392
红袍莲籽 .....	379	桂圆炖猫 .....	393
绣球无核枣 .....	380	杞圆虫草狸蛇汤 .....	394
八宝南枣 .....	380	琥珀莲心 .....	394
堆沙糖心枣 .....	381	八宝全鸭 .....	395
益肾壮阳饼 .....	382	燕窝莲子锅烧鸭一品 .....	396
山药饼 .....	382	清和元头脑 .....	397