

食品配方与制作丛书

海水鱼类制品(上)

700 例

● 赵宝丰等 编



科学技术文献出版社

食品配方与制作丛书

海水鱼类制品(上)

700 例

赵宝丰等 编

科学技术文献出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北 京

(京)新登字 130 号

内 容 简 介

海水鱼类制品分上、下两册出版。

本书收集了海水鱼类制品共计 700 个品种。每种食品都以原料配方、工艺流程、制作方法、产品特点或质量标准为主,同时还介绍了一些食用方法等。是一本通俗、实用性很强的技术操作工具书。内容包括:黄鱼,带鱼,鲳鱼,比目鱼,加吉鱼等 5 部分的食物。

可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考,也可供广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员,以及城乡广大家庭烹饪爱好者阅读。

科学技术文献出版社是国家科学技术部系统惟一——
家中央级综合性科技出版机构,我们所有的努力都是为
了使您增长知识和才干。

前 言

我国是具有 5 000 多年文明历史的农业大国，农业和农副产品加工历来在国民经济中占有重要地位。农副产品又是食品工业的原材料，因此，大力发展食品工业不仅可提高城乡人民的生活水平，而且可促进农副业的发展，增加广大农民的收入。

食品工业是农副业的继续和发展。我国目前食品工业产值不仅远远落后于发达国家食品工业产值，也远远落后于农业产值。发达国家食品工业产值是农业产值的 2~3 倍，而我国食品工业产值仅为农业产值的 30%，这说明我国食品工业尚有相当大的发展空间。

食品加工工业有许多适合在农村发展，如粮食加工、蔬菜加工、水果加工、肉禽蛋加工、水产品加工以及酿造业、饮料、罐头、糕点、糖果等。利用当地丰富的原料资源和农村富余的劳动力

资源,实现农产品就地取材,就地加工,生产出人民生活必需的各类食品,既能满足城乡人民生活的需要,又是实现了农产品就地加工增值,延长产业化链条,加快广大农民脱贫致富奔小康的步伐的重要途径。

同时,我国又有着历史悠久、丰富多彩的饮食文化。随着我国的经济飞跃发展,城乡人民生活水平不断地提高,人们更加需要各类安全食品、绿色食品和保健食品。因此,改善饮食质量,提高饮食业水平,在当前,不仅具有重要现实意义,也给食品业的发展带来极好的前景。

鉴于上述,我们重新分门别类地收集、整理了国内外的传统食品、风味食品和名、特、优食品,以及食品新品种的大量资料,汇编成《食品配方与制作丛书》,以方便广大读者阅读、使用。该套丛书共约 50 个分册,几乎包括了食品工业的各个领域。这套丛书信息量大,通俗易懂,可操作性强。不仅可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考,而且也为广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员,以及城乡广大家庭烹饪爱好者提供了宝贵的技术资料。

海水鱼类食品

我国海域辽阔,海水鱼类种类繁多,有1 700多种,常见的有七八十种。主要有黄鱼、带鱼、鲳鱼、比目鱼、鲐鲅鱼、鲱鱼、鳓鱼、加吉鱼、橡皮鱼及溯河性的鲥鱼、鲈鱼、鳗鱼、银鱼、大马哈鱼、凤尾鱼等。

海水鱼肉质坚实(多为蒜瓣肉)、细嫩、刺少、味鲜,因此,比淡水鱼更受人们的喜爱。

目 录

一、黄鱼食品

1. 冻、腌、干制品	(1)	香菇蒸黄鱼	(13)
冻黄鱼	(1)	富贵蒸鱼	(13)
冻黄鱼片	(2)	拌鱼米	(14)
腌石首鱼	(4)	五柳鱼	(14)
卤鲜黄鱼	(4)	白汁黄鱼	(15)
咸黄鱼	(5)	白汁酿鱼	(15)
黄鱼鲞	(7)	咖喱黄鱼	(16)
醉瓜鲞(浙江杭州)	(8)	绣球黄鱼	(17)
小黄鱼片	(9)	绣球全鱼(一)	(18)
2. 蒸制品	(10)	绣球全鱼(二)	(18)
酒蒸黄鱼	(10)	八宝黄鱼	(19)
酒蒸石首	(10)	八宝书包鱼	(19)
煎蒸黄鱼(一)	(11)	鸡汁大黄鱼	(20)
煎蒸黄鱼(二)	(11)	芙蓉大黄鱼	(21)
煎蒸黄鱼(三)	(12)	明珠大黄鱼	(22)
煎蒸黄鱼(四)	(13)	珍珠黄鱼	(22)

- | | | | |
|---------------------|------|----------------------|------|
| 锅贴五须鱼扇 | (23) | 干烧小黄鱼(二) | (37) |
| 带扎鱼筒 | (24) | 蒜薹烧黄鱼 | (38) |
| 老蚌怀珠 | (24) | 豆腐黄鱼(一) | (38) |
| 3. 煮制品 | (25) | 豆腐黄鱼(二) | (39) |
| 葱油黄鱼 | (25) | 黄鱼烧豆腐 | (39) |
| 沙茶黄鱼 | (25) | 大黄鱼烧豆腐 | (40) |
| 菊花鱼锅(辽宁大连) | (26) | 酿黄鱼 | (41) |
| 鱼生火锅 | (26) | 怀胎黄鱼 | (41) |
| 苋菜黄鱼 | (27) | 五香黄鱼 | (42) |
| 雪菜大汤黄鱼(浙江宁波) | | 酿荷包鱼 | (42) |
| | (27) | 银丝全鱼 | (43) |
| 黄鱼雪菜汤 | (28) | 家常黄鱼(一) | (44) |
| 雪菜黄鱼沙锅汤 | (28) | 家常黄鱼(二) | (44) |
| 鲜荷叶黄鱼头汤 | (29) | 家常熬鱼 | (45) |
| 4. 烧制品 | (29) | 家常熬黄鱼 | (46) |
| 烧鱼 | (29) | 家常熬黄花鱼 | (46) |
| 烧黄鱼(一) | (30) | 酱汁黄花鱼 | (47) |
| 烧黄鱼(二) | (30) | 酱汁瓦块鱼 | (47) |
| 红烧鱼 | (31) | 雪菜黄鱼(浙江) | (48) |
| 红烧黄鱼 | (31) | 大汤黄鱼 | (48) |
| 红烧大黄鱼 | (32) | 西辣大黄鱼 | (49) |
| 烧黄鱼头 | (33) | 姜葱煨黄鱼 | (49) |
| 干烧鱼 | (33) | 蒜烧黄鱼球 | (50) |
| 干烧黄鱼 | (34) | 腰果鱼丁 | (50) |
| 干烧黄花鱼(一) | (35) | 黄鱼吐丝 | (51) |
| 干烧黄花鱼(二) | (36) | 5. 焖、炖、烩制品 .. | (51) |
| 干煨黄鱼 | (36) | 酱焖黄鱼 | (51) |
| 干烧小黄鱼(一) | (37) | 家常焖黄花鱼 | (52) |

家常焖小黄鱼	(52)	8. 熘制品	(67)
黄鱼鲞焖肉	(53)	熘黄鱼	(67)
豉姜焖小黄鱼	(54)	炸熘黄鱼(一)	(68)
雪菜黄花鱼	(54)	炸熘黄鱼(二)	(69)
铁耙黄鱼	(54)	炸熘鱼片	(69)
醋椒鱼	(55)	彩熘黄鱼	(70)
醋椒鱼块	(55)	焦熘黄鱼	(71)
萝卜烩黄花鱼	(56)	糟熘鱼片	(71)
葱油黄花鱼	(56)	醋熘黄花鱼	(72)
酸辣炖鱼块	(57)	醋熘大黄鱼	(72)
韭黄豆腐炖黄鱼	(57)	糖醋熘鱼	(73)
焖黄鱼段	(58)	五熘小黄鱼	(73)
黄鱼烩鱼肚	(58)	醋汁小黄鱼	(74)
大鲜豆腐	(59)	黄鱼熘翅(浙江)	(74)
6. 糟熏制品	(60)	醋烹鱼	(75)
糟小黄鱼	(60)	9. 煎、烙制品	(75)
炸糟黄鱼	(61)	煎黄鱼	(75)
香糟大黄鱼片	(61)	煎烹黄鱼	(76)
烟熏黄鱼	(62)	煎烹大黄鱼	(76)
熏小黄鱼	(62)	煎烹小黄鱼	(77)
熏马铃黄鱼	(63)	干煎鱼	(77)
五香黄鱼	(63)	干煎黄鱼(一)	(78)
7. 炒制品	(64)	干煎黄鱼(二)	(78)
托炒大黄鱼	(64)	干煎黄花鱼	(79)
赛螃蟹(一)	(65)	干煎大黄鱼	(79)
赛螃蟹(二)	(65)	干煎小黄鱼	(80)
鱼松(一)	(66)	软煎黄鱼	(80)
鱼松(二)	(67)	煎转黄鱼	(80)

煎转大黄鱼	(81)	脯酥全鱼	(95)
拖煎黄鱼	(81)	鱼虾圪	(95)
生煎小黄鱼	(82)	果味鱼	(96)
生煎黄花鱼包	(82)	双味黄鱼	(97)
酱渍黄鱼	(83)	糖醋黄鱼(一)	(97)
铁排黄鱼	(83)	糖醋黄鱼(二)	(98)
煎鱼排	(84)	糖醋黄鱼(三)	(98)
奶酪烙鱼	(84)	糖醋黄鱼(四)	(99)
10. 烤制品	(85)	糖醋黄鱼(五)	(100)
烤黄鱼	(85)	糖醋黄花鱼	(101)
烤奶粉黄鱼	(85)	糖醋瓦块鱼	(101)
11. 炸制品	(86)	糖醋棒子鱼	(102)
炸鱼	(86)	糖醋鱼条	(102)
炸黄鱼	(86)	酸甜黄鱼(一)	(103)
炸椿鱼	(87)	酸甜黄鱼(二)	(103)
炸板鱼	(87)	松子黄鱼(一)	(104)
炸烹小黄鱼	(88)	松子黄鱼(二)	(104)
清炸黄鱼	(88)	松子黄花鱼	(105)
粉炸小黄鱼	(89)	糖醋松子全鱼	(106)
炸焦皮大黄鱼	(89)	浇汁黄鱼	(107)
酥炸黄花鱼	(90)	浇汁黄花鱼	(108)
面拖黄鱼(上海)	(90)	虾穿小黄鱼	(108)
面拖小黄鱼	(91)	抓炒大黄鱼	(109)
薑菜拖黄鱼(一)	(91)	鱼虾排	(109)
薑菜拖黄鱼(二)	(92)	芝麻鱼排(一)	(110)
薑条面拖黄鱼	(93)	芝麻鱼排(二)	(110)
脆皮黄鱼	(93)	炸芝麻黄鱼排	(111)
多宝脆皮黄鱼	(94)	芝麻鱼枣	(112)

酱拌鱼条(上海)·····	(112)	芝麻鱼卷·····	(131)
椒盐黄鱼片·····	(113)	鱼什锦·····	(131)
碧绿黄鱼卷·····	(113)	赛螃蟹(山东)·····	(132)
鱼腹藏虾·····	(114)	鱼皮馄饨·····	(132)
凤尾黄鱼·····	(114)	鱼肉皮子馄饨(浙江)·····	(133)
银丝全鱼·····	(115)	鱼皮馄饨鸭汤·····	(134)
菊花黄鱼·····	(115)	咸蛋黄鱼·····	(134)
茄汁菊花全鱼·····	(116)	生煎鱼包·····	(135)
绣球黄鱼·····	(116)	烹黄鱼盒·····	(135)
松塔黄鱼·····	(117)	千层黄鱼·····	(136)
松鼠鱼·····	(118)	网油黄鱼·····	(137)
松鼠黄鱼(一)·····	(118)	马铃薯黄鱼·····	(137)
松鼠黄鱼(二)·····	(119)	腐皮包黄鱼·····	(138)
松鼠黄鱼(三)·····	(121)	香蕉黄鱼夹·····	(139)
松鼠黄鱼(四)·····	(122)	卷筒黄鱼·····	(139)
松鼠黄鱼(五)·····	(122)	卷筒大黄鱼·····	(140)
番茄松鼠黄鱼·····	(123)	鱼羹·····	(141)
糖醋松鼠黄花鱼·····	(124)	黄鱼羹(一)·····	(141)
茄汁松鼠鱼·····	(124)	黄鱼羹(二)·····	(142)
番茄麒麟鱼·····	(125)	黄鱼羹(三)·····	(142)
金毛狮子鱼·····	(126)	黄鱼羹(四)·····	(142)
凤翅龙须鱼·····	(126)	宁式黄鱼羹·····	(143)
彩球盘龙鱼·····	(127)	烩黄鱼羹(一)·····	(144)
盘龙鱼戏珠·····	(128)	烩黄鱼羹(二)·····	(144)
12. 黄鱼小食品 ·····	(129)	蛤蜊黄鱼羹·····	(145)
黄鱼冻·····	(129)	酸辣黄鱼羹(一)·····	(145)
珊瑚鱼糜·····	(129)	酸辣黄鱼羹(二)·····	(146)
炸黄鱼卷·····	(130)	酸辣黄鱼羹(三)·····	(146)

苋菜黄鱼羹(一).....	(147)	雪花鱼羹.....	(150)
苋菜黄鱼羹(二).....	(147)	银丝鱼羹.....	(151)
米苋黄鱼羹.....	(148)	黄鱼海参羹.....	(151)
莼菜黄鱼羹.....	(148)	大黄鱼参羹.....	(152)
什味黄鱼羹.....	(149)	黄鱼羹加蛋.....	(152)
蛋蓉大黄鱼羹.....	(149)	黄花鱼蓉粥.....	(153)
豆腐鱼蓉羹.....	(150)	鱼肉米粥.....	(153)

二、带鱼食品

1. 冻、腌、干制品

.....	(155)	煎蒸带鱼(二).....	(164)
冻带鱼.....	(155)	煎蒸带鱼(三).....	(165)
冻带鱼段.....	(156)	煎蒸带鱼(四).....	(165)
鱼条.....	(157)	拖蒸带鱼.....	(166)
腌带鱼.....	(158)	肉丝蒸带鱼.....	(166)
咸带鱼.....	(159)	双皮带鱼.....	(167)
鲜鱼片.....	(160)	木瓜带鱼.....	(167)
		出骨带鱼球.....	(168)

2. 蒸、煮制品

.....	(161)	刀鱼清丸子.....	(168)
蒸带鱼.....	(161)	带鱼珍珠丸子汤.....	(169)
清蒸带鱼(一).....	(161)	番茄带鱼汤.....	(169)
清蒸带鱼(二).....	(162)	带鱼冻.....	(170)
清蒸带鱼(三).....	(162)	刀鱼羹.....	(170)
清蒸带鱼(四).....	(162)		
清蒸带鱼(五).....	(163)	3. 烧、烹制品.....	(171)
清蒸刀鱼.....	(163)	烧带鱼.....	(171)
干蒸带鱼.....	(163)	红烧带鱼(一).....	(171)
煎蒸带鱼(一).....	(164)	红烧带鱼(二).....	(172)
		红烧带鱼(三).....	(172)

红烧带鱼(四).....	(173)	家常炖带鱼.....	(186)
红烧带鱼(五).....	(173)	五彩烩鱼丁.....	(186)
干烧带鱼.....	(173)	5. 炒、熘制品.....	(187)
酱烧带鱼.....	(174)	萝卜丝炒带鱼.....	(187)
酱炙带鱼.....	(175)	青椒带鱼丝.....	(187)
煎烧带鱼.....	(175)	鱼松.....	(188)
煎烧带鱼卷.....	(175)	熘带鱼.....	(189)
萝卜烧带鱼.....	(176)	焦熘带鱼.....	(189)
荔枝烧带鱼.....	(177)	6. 熏制品.....	(190)
糖醋带鱼(一).....	(177)	熏刀鱼(安徽).....	(190)
糖醋带鱼(二).....	(178)	熏带鱼.....	(190)
糖醋带鱼(三).....	(178)	“熏”带鱼.....	(191)
五香带鱼.....	(179)	五香熏鱼.....	(192)
红油鱼块.....	(179)	豆豉熏鱼.....	(192)
烹刀鱼.....	(180)	糟味带鱼.....	(193)
烹带鱼.....	(180)	7. 煎、贴、烤制品.....	(193)
清烹带鱼.....	(181)	干煎带鱼(一).....	(193)
烹带鱼段.....	(181)	干煎带鱼(二).....	(194)
烹带鱼背.....	(182)	酒煎带鱼.....	(194)
4. 焖、熬、炖、烩制品.....	(182)	煎贴带鱼.....	(194)
红焖带鱼.....	(182)	锅贴带鱼.....	(195)
油焖带鱼.....	(183)	烤带鱼(一).....	(196)
茼蒿焖带鱼.....	(184)	烤带鱼(二).....	(196)
酱带鱼.....	(184)	烤秋刀鱼.....	(197)
熬带鱼.....	(185)	鲜香烤鱼.....	(197)
家常熬带鱼.....	(185)	8. 炸制品.....	(198)
茼蒿熬带鱼.....	(186)	炸带鱼(一).....	(198)

炸带鱼(二).....	(198)	番茄酥带鱼.....	(204)
清炸带鱼(一).....	(199)	香肥带鱼.....	(204)
清炸带鱼(二).....	(199)	奶油带鱼.....	(205)
清炸带鱼(三).....	(200)	糖醋带鱼(一).....	(205)
干炸带鱼(一).....	(200)	糖醋带鱼(二).....	(206)
干炸带鱼(二).....	(200)	糖醋带鱼(三).....	(206)
干炸带鱼(三).....	(201)	糖醋带鱼(四).....	(207)
干炸带鱼(四).....	(201)	荔枝带鱼(一).....	(208)
软炸带鱼.....	(202)	荔枝带鱼(二).....	(209)
酥炸糖醋带鱼.....	(202)	珊瑚带鱼.....	(209)
炸桂花带鱼.....	(202)	芝麻带鱼.....	(210)
炸带鱼块.....	(203)	椒盐带鱼.....	(211)
面拖带鱼.....	(203)	熘吃刀鱼.....	(211)
脆皮鱼方.....	(204)	姜汁鱼条.....	(212)

三、鲳鱼食品

1. 冻、酱制品	(213)	发菜鲳鱼卷.....	(218)
冻鲳鱼.....	(213)	清水鲳鱼卷.....	(219)
冻鲳鱼片.....	(214)	滑蒸鲳鱼.....	(219)
酱平鱼.....	(214)	豉汁蒸鲳鱼.....	(220)
2. 蒸、煮制品	(215)	油淋鲳鱼.....	(220)
蒸鲳鱼(一).....	(215)	葱油鲳鱼(一).....	(220)
蒸鲳鱼(二).....	(215)	葱油鲳鱼(二).....	(221)
清蒸鲳鱼(一).....	(216)	冲油平鱼.....	(221)
清蒸鲳鱼(二).....	(217)	油泼平鱼.....	(222)
清蒸冬菜平鱼.....	(217)	浇汁鲳鱼.....	(222)
蛋皮鱼卷.....	(218)	茄汁平鱼.....	(223)

网油银鲳鱼·····	(223)	白汁平鱼丁·····	(238)
珍珠麒麟鱼·····	(224)	铁排鲳鱼·····	(239)
柠檬鱼·····	(225)	4. 焖、烩、煨制品	
卤鱼片·····	(225)	·····	(239)
葱油拌鱼片·····	(225)	酱焖鲳鱼·····	(239)
拌鱼泥·····	(226)	家常焖鲳鱼·····	(240)
藏心鱼圆(浙江湖州)·····	(226)	烩鲳鱼·····	(240)
三色鱼圆·····	(227)	西洋烩鲳鱼·····	(241)
三鲜白鱼丸子·····	(228)	干菜鲳鱼·····	(241)
3. 烧制品 ·····	(229)	葱油鲳鱼·····	(242)
红烧鲳鱼(一)·····	(229)	蒜油鲳鱼·····	(242)
红烧鲳鱼(二)·····	(229)	白汁鲳鱼·····	(243)
红烧平鱼·····	(230)	5. 炒、爆、熘制品	
干烧鲳鱼(一)·····	(231)	·····	(243)
干烧鲳鱼(二)·····	(231)	爆炒鲳鱼片·····	(243)
干烧鲳鱼(三)·····	(232)	抓炒平鱼丝·····	(244)
煎烧鲳鱼·····	(232)	油爆平鱼丁·····	(244)
煎转鲳鱼(一)·····	(233)	酱爆鲳鱼丁·····	(245)
煎转鲳鱼(二)·····	(233)	酱炙鲳鱼丁·····	(246)
豆豉烧平鱼·····	(233)	滑熘平鱼片·····	(246)
炸烧鲳鱼·····	(234)	软熘平鱼片·····	(247)
青蒜烧银鲳鱼·····	(234)	水熘鲳鱼·····	(248)
干菜烧平鱼·····	(235)	6. 糟、熏制品 ·····	(248)
煎封鲳鱼·····	(235)	香糟鱼·····	(248)
茄汁鲳鱼·····	(236)	烟鲳鱼(一)·····	(249)
一品鲳·····	(236)	烟鲳鱼(二)·····	(249)
香辣鱼条·····	(237)	烟香平鱼·····	(250)
橘香鱼条·····	(238)	生熏鲳鱼·····	(251)

烟熏鲳鱼(印度).....	(251)	干炸鲳鱼.....	(260)
油浸烟熏鲳鱼.....	(251)	酥炸鱼块.....	(261)
美味烟熏鲳鱼.....	(252)	酥鲳鱼.....	(261)
7. 煎制品.....	(252)	脆皮鱼.....	(262)
煎鲳鱼.....	(252)	脆烧海上鲜.....	(262)
干煎平鱼.....	(253)	五香平鱼.....	(263)
蛋煎鱼.....	(253)	五香鲳鱼.....	(263)
蛋黄煎鲳鱼.....	(254)	五香炸鱼条(福建).....	(264)
煎鱼蛤蜊沙司.....	(254)	椒香鱼条.....	(264)
8. 烤、焗制品.....	(255)	糖醋鲳鱼(一).....	(265)
烤鱼.....	(255)	糖醋鲳鱼(二).....	(265)
烤鲳鱼(一).....	(256)	糖醋平鱼.....	(266)
烤鲳鱼(二).....	(256)	糖醋渍鱼.....	(266)
烤鲳鱼(三).....	(257)	葡萄鱼.....	(267)
烤木笔鲳鱼.....	(257)	荔枝鲳鱼.....	(268)
干焙鲳鱼.....	(258)	荔枝平鱼.....	(268)
烤鲳鱼卷.....	(258)	椒盐鲳鱼.....	(269)
奶油鲳鱼块.....	(259)	鱼吐丝.....	(269)
焗鲳鱼(一).....	(259)	鲳鱼包三丝.....	(270)
焗鲳鱼(二).....	(260)	炸鱼鞑靼沙司.....	(270)
9. 炸制品.....	(260)		

四、比目鱼食品

1. 蒸制品.....	(272)	清蒸鲆鱼扇.....	(273)
清蒸牙片鱼.....	(272)	清蒸鲽鱼段.....	(274)
清蒸鲆鱼.....	(273)	煎蒸鲽鱼段.....	(274)

拖蒸偏口鱼·····	(275)	官烧比目鱼·····	(290)
豉汁蒸牙鲆鱼·····	(275)	家常烧鲆鱼·····	(290)
扣鱼·····	(276)	燻烧鲳鱼·····	(291)
酿鲆鱼盒·····	(276)	干烹偏口角·····	(291)
酿比目鱼盒·····	(277)	萝卜烧鲆鱼·····	(292)
奶汁鲳鱼·····	(278)	萝卜烧鲳鱼·····	(292)
酒味鲆鱼·····	(278)	茄汁烧鲳鱼·····	(293)
莲蓬鱼蓉·····	(279)	酱渍鲳目鱼·····	(293)
春花鱼卷·····	(279)	葱姜牙鲆鱼·····	(294)
四喜比目鱼卷·····	(280)	蒜薹鲳鱼·····	(294)
包三丝鱼卷·····	(281)	番茄鱼(印度)·····	(295)
白汁龙凤卷·····	(281)	红松鲆鱼蛋·····	(295)
2. 煮制品 ·····	(282)	茄汁鲳鱼段·····	(296)
白煮鲆鱼·····	(282)	五缕鲆鱼扇·····	(297)
炆目鱼片·····	(282)	葱辣鱼条·····	(297)
醋椒鱼片·····	(283)	辣子鱼块·····	(298)
浮油三色鱼片·····	(283)	辣子鱼丁·····	(299)
三色鱼丸·····	(284)	4. 焖、熬、炖、烩、煨	
清东珍珠鱼丸·····	(284)	制品 ·····	(299)
醋椒空心鱼丸·····	(285)	油焖五香鱼·····	(299)
扒鱼蓉丸·····	(285)	生焖鲳鱼段·····	(300)
清汤鱼圆·····	(286)	红焖牙片鱼方·····	(300)
扒鱼丸萝卜球·····	(287)	家常熬偏口鱼·····	(300)
菊花鱼锅·····	(287)	炒烩鱼丝·····	(301)
3. 烧制品 ·····	(288)	捶烩比目鱼丝·····	(302)
烧鲆鱼·····	(288)	清烩海带鱼丸·····	(302)
干烧比目鱼·····	(289)	煎煨偏口鱼·····	(303)
干烧鲆鱼块·····	(289)	煎焖偏口鱼·····	(303)