

中國名菜譜

ZHONGGUO MINGCAIPU·HEILONGJIANG FENGWEI



黑龙江风味

黑龙江风味

黑龙江省服务局 编写
黑龙江省烹饪协会
中国财政经济出版社

中國名菜譜

啓功題



(京)新登字 038 号

图书在版编目 (CIP) 数据

中国名菜谱·黑龙江风味/黑龙江省服务局, 黑龙江省烹饪协会编写。—
北京: 中国财政经济出版社, 1995

ISBN 7-5005-2736-5

I. 中… II. ①黑…②黑… III. 菜谱—中国—黑龙江 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (94) 第 15661 号

中国财政经济出版社 出版

社址: 北京东城大佛寺东街 8 号 邮政编码: 100010

北京财经印刷厂印刷 各地新华书店经销

787×1092 毫米 16 开 18 印张 248 000 字

1995 年 2 月第 1 版 1995 年 2 月北京第 1 次印刷

印数: 1—8 030 定价: 30 元

ISBN 7-5005-2736-5/TS·0076

(图书出现印装问题, 本社负责调换)

中国名菜谱编辑委员会

(以姓氏笔划为序)

主	编:	杨东起		
副	主	编:	王世襄	王利器 王福械
			乔淑华	沈 云
编	辑	委	员:	王义民 王文桥 王兴臣
				王益三 牛逊卿 刘 邦
				刘 杰 刘建成 任善基
				李世清 李正权 李洪生
				李 华 邵国存 陆智慧
				杨张猷 吴元春 高春明
				陈守斌 陈善昌 宋树珪
				罗 林 胡长龄 柯日恒
				潘子根
常	务	编	辑	委
员:			李世清	罗 林

发展龙江佳肴
丰富中华食苑

何首编



九三年十月

出 版 说 明

一、《中国名菜谱》是在中华人民共和国国内贸易部饮食服务业管理司、中国烹饪协会、中国财政经济出版社共同主持下，组织全国各省、自治区、直辖市饮食服务部门的专业人员和名厨师，在中国财政经济出版社 70 年代出版的《中国菜谱》一套书的基础上重新增订编写的。内容力求反映我国传统的和当代的名饌佳肴的精华；力求体现中国烹饪是文化、是艺术、是科学的论点；力求全面、系统、科学、实用，文图并茂。

二、《中国名菜谱》按地方风味分辑出版。包括首都北京、天津、上海、江苏、浙江、安徽、福建、山东、河南、湖北、湖南、广东、四川、云南、陕西、辽宁、黑龙江等地方风味分辑以及清真菜、素菜两专辑。这些分辑介绍的名菜，均系全国各地从当地富有地方风味特色的佳肴中精选的。既有素享盛名的传统菜，也有近年发展的创新菜，集中国名菜之大全。

三、《中国名菜谱》各辑所介绍的名菜，力求不重复，对于已广为流传的同名菜，凡同原料、同制法、同风味的，则尊重发源地，由发源地编写；如该同名菜在外地已有所发展，声望已超过发源地，

则尊重发展和声望，由发展地方编写；菜名虽相同，但所用原料、制法、风味有所不同，各有特色，则可以重复出现。

四、《中国名菜谱》菜肴的分类，均按各菜所用原料中的主料分为山珍海味菜，肉菜，禽蛋菜，水产菜，植物菜和其他菜六大类。采用多种主料的菜肴按用量最多的归类，多种主料用量相同或接近的则归其他菜类。清真菜和素菜专辑则按自己的特色分类。

五、《中国名菜谱》对每一名菜的介绍，均写有小引、原料和制法三项内容。小引中各有侧重地介绍名菜的起源、寓意、典故和传说；介绍本菜选料、烹制、调味、食用的要点；介绍本菜的食用季节、食用价值和食用风俗习惯；介绍成品色、香、味、形、器的特色；介绍当地烹制本菜的名店和名厨。言简意赅，富有知识性和趣味性。原料一项为便于备料，分为主料、配料（包括只取其味而不入盘上桌食用的原料）和调料。制法按主配料加工烹制程序写，其原料的用量，如系一次用完，不注用量，如系多次分用，则注明每次用量。

六、《中国名菜谱》文中对一些难读、难认的字和地方语言在该字后加注汉语拼音和同音字；对不常见或地方独有的原料、半成品、烹调专用名词术语，均在该词第一次出现时加注编号，统一注释于书后。

七、《中国名菜谱》各辑书首的名菜彩色图照，均系各地名菜中造型新颖美观，更享有盛誉的佳肴。彩照力求突出菜品原形特色，可供欣赏，可供仿制。为便于文图对照，图下菜名后均注明此菜编目序号。

八、《中国名菜谱》可作为全国烹饪院校、烹饪技术培训班、厨师培训班烹饪实习课的辅助教材；可作为全国各省、自治区、直辖市饮食服务主管部门评定、考核厨师烹饪技术的依据；可作为中国当代烹调技艺的成果，同世界各国进行交流；还可作为国内外的同行、美食家、烹饪工作爱好者和家庭主妇的益友良师。

九、《中国名菜谱》的编辑出版，对挖掘、整理、发展中国烹饪技术，培养新一代有文化、有技术的高中级厨师，对丰富人民生活，对同世界各国进行文化、烹饪技术交流都将起积极作用。在

此，对前后所有为编写、出版这套书作过贡献，特别是组织编写、拍照的单位、提供烹饪技艺的厨师和编写人员，为这套书题写书名、题词、撰写序言的人士以及彩照的摄影人员一并表示衷心的感谢。这套书若有疏漏和不足之处，敬请读者批评指正，以便再版时改进。

十、本辑由黑龙江省服务局、黑龙江省烹饪协会组织编写，并得到省旅游局、省人民政府接待办公室、哈尔滨铁路局等单位的大力支持。承蒙省人大副主任何首伦为本书题词；为本书提供烹调技艺的名厨师和编写素材的主要人员有：张志斌、索文喜、滕安民、盛英杰、赵立新、张汝才、张仁宏、张志先、汪 荣、王春山、王启瑞、王金禄、潘祖远、李凤岐、李宝珠、姜增福、宋国胜、汤玉相、王洪叶、袁志敏、胡柏义、高峰、孟昭发、裴墩琪、许广友、阮树民、丁世亭、刘品海、程显宗等同志。概述由杜宗强同志撰写；菜照由制做厨师们和梁国卿、吴坦明、杨学义、周德文、郭全才等同志协助设计，并得到牡丹江市服务局、大庆市东风宾馆、哈尔滨大酒家、花园邨宾馆、天竹宾馆和北苑饭店的鼎力支持。本辑由黑龙江省服务局局长陆智慧担任编写领导小组组长，杜宗强、刘立华同志执笔编写，并由杜宗强同志总纂。

中华人民共和国国内贸易部饮食服务业管理司
中 国 烹 饪 协 会
中 国 财 政 经 济 出 版 社

目 录

概 述..... (1)

山珍海味菜

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| 1. 冬梅玉掌..... (10) | 13. 鸳鸯飞龙汤..... (23) |
| 2. 荷花燕菜..... (11) | 14. 纸包飞龙..... (25) |
| 3. 绣球燕菜..... (12) | 15. 林蛙戏水..... (26) |
| 4. 菜心熊掌..... (13) | 16. 芙蓉田鸡油..... (27) |
| 5. 砂锅熊掌..... (14) | 17. 冰糖雪蛤..... (28) |
| 6. 御膳百花熊掌..... (15) | 18. 翡翠猴头..... (29) |
| 7. 陈皮犴唇..... (16) | 19. 玉扇猴蘑..... (30) |
| 8. 聚宝麒麟犴唇..... (17) | 20. 凤尾猴蘑..... (31) |
| 9. 酿烧铁雀爆犴鼻..... (19) | 21. 酒醉猴蘑彩云黄
瓜香..... (33) |
| 10. 三元宫廷飞龙..... (20) | 22. 芙蓉鲤鱼骨..... (34) |
| 11. 飞龙珍珠汤..... (21) | 23. 红烧鲤鱼唇..... (35) |
| 12. 玉龙酒锅..... (22) | 24. 蟹粉菜胆烧鱼唇... (36) |
| | 25. 芙蓉登高鱼翅..... (37) |
| | 26. 樱花鱼翅..... (38) |
| | 27. 佛手鲤鱼翅..... (39) |

- | | | | |
|------------------|--------|------------------|--------|
| 28. 兰花鱼翅 | (40) | 57. 月花珊瑚里脊 | (72) |
| 29. 蟹钳三丝鱼翅 | (41) | 58. 菊花里脊 | (73) |
| 30. 八卦鹿筋 | (43) | 59. 象眼里脊 | (74) |
| 31. 砂锅煨鹿鞭 | (44) | 60. 松汁里脊 | (75) |
| 32. 芙蓉鸡茸鹿筋 | (45) | 61. 挂板里脊 | (76) |
| 33. 清炖人参鸡 | (46) | 62. 水煽里脊 | (77) |
| 34. 人参鹿茸羹 | (47) | 63. 滑溜里脊 | (77) |
| 35. 鹿筋烧海参 | (48) | 64. 滑炒里脊丝 | (78) |
| 36. 玉珠蛋饺海参 | (49) | 65. 里脊四味 | (79) |
| 37. 清烩元宝海参 | (51) | 66. 松煽肉片 | (80) |
| 38. 羽翎凤蛋海参 | (52) | 67. 龙眼千层肉 | (81) |
| 39. 乌龙卧雪 | (53) | 68. 白松肉卷 | (82) |

肉 菜

- | | | | |
|------------------|--------|-----------------|--------|
| 40. 霞光玉肘 | (55) | 71. 炒肉拉皮 | (85) |
| 41. 北芪煨肘 | (56) | 72. 氽白肉卷 | (86) |
| 42. 镜泊肘子 | (57) | 73. 松塌白肉 | (87) |
| 43. 水晶肘子 | (58) | 74. 酥白肉 | (88) |
| 44. 鱼香扒肘子 | (59) | 75. 琉璃白肉 | (89) |
| 45. 龙江风味肘子 | (60) | 76. 骨泥棱角肉 | (89) |
| 46. 兰花虎皮肘 | (61) | 77. 蒜泥血肠 | (90) |
| 47. 五花肉炖粉条 | (62) | 78. 白肉血肠 | (91) |
| 48. 煨肉粉条 | (63) | 79. 清血白肉 | (92) |
| 49. 葵花大肉 | (64) | 80. 天蓬下凡 | (93) |
| 50. 金钱扣肉 | (65) | 81. 油爆双花 | (94) |
| 51. 山菜扣肉 | (66) | 82. 核桃腰子 | (95) |
| 52. 锅爆肉 | (67) | 83. 清炒脆肚 | (96) |
| 53. 松仁酥肉方 | (68) | 84. 汤爆肚仁 | (96) |
| 54. 扒虎皮肉 | (69) | 85. 油爆肚仁 | (97) |
| 55. 溜肉段 | (70) | 86. 溜抽扞排骨 | (98) |
| 56. 焦溜里脊 | (71) | 87. 蹄筋烧蕨菜 | (99) |

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 88. 纸包山跳····· (100) | 115. 酱爆鸡丁····· (128) |
| 89. 果汁狍肉条····· (101) | 116. 玻璃鸡片····· (129) |
| 90. 香辣狍肉丝····· (102) | 117. 鸡里蹦····· (130) |
| 91. 串烤黄羊肉····· (103) | 118. 翠鸟银丝····· (131) |
| 92. 串烧鹿肉····· (103) | 119. 红油鸡米····· (132) |
| 93. 铁板烹鹿肉····· (104) | 120. 雪花鸡茸····· (133) |
| 94. 香辣鹿肉串····· (106) | 121. 龙江葵花鸡····· (134) |
| 95. 梅花八珍鹿肉····· (107) | 122. 菜心鸡茸干贝····· (135) |

禽 蛋 菜

- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 96. 百鸟朝凤····· (109) | 123. 人参鸡盅····· (136) |
| 97. 枸芪元盅鸡····· (111) | 124. 金钱凤路····· (137) |
| 98. 红焖宽粉榛蘑
鸡····· (111) | 125. 松仁鸡腿····· (138) |
| 99. 香酥鸡····· (112) | 126. 蒜泥炉鸭····· (138) |
| 100. 五福映照鸿运
鸡····· (113) | 127. 四元扒鸭····· (139) |
| 101. 仔鸡炖黄蘑····· (115) | 128. 酒焖松子鸭····· (140) |
| 102. 龙凤酒锅····· (115) | 129. 酒锅鸭四宝····· (142) |
| 103. 北国香鸡····· (116) | 130. 四宝雁鹅····· (143) |
| 104. 珍蕈藏玉凤····· (117) | 131. 铁扒鹌鹑····· (144) |
| 105. 油泼仔鸡····· (118) | 132. 炸烹鹌鹑····· (145) |
| 106. 北芪木耳鸡····· (119) | 133. 贵妃山鸡····· (146) |
| 107. 卤煮全鸡····· (120) | 134. 鸿运火焰山鸡····· (148) |
| 108. 生扒龙滨鸡····· (121) | 135. 龙蟠凤玉····· (149) |
| 109. 清炖猴头小鸡····· (122) | 136. 山鸡卧雪····· (151) |
| 110. 北国酒锅鸡····· (123) | 137. 香酥沙半鸡····· (152) |
| 111. 烤网油雏鸡····· (124) | 138. 炸烹铁雀····· (153) |
| 112. 油沾龙凤卷····· (125) | 139. 雪雀归巢····· (154) |
| 113. 葡萄凤团····· (126) | 140. 香蕉锅炸····· (155) |
| 114. 爆鸡丁龙凤蛋····· (127) | 141. 水炒鸡蛋····· (156) |
| | 142. 赛香蕉····· (157) |
| | 143. 溜黄菜····· (158) |
| | 144. 酥黄菜····· (158) |

水 产 菜

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 145. 湖珍抱月 (160) | 173. 清蒸兴凯鲈鱼 ... (189) |
| 146. 镜泊龙舟 (161) | 174. 砂锅鲈鱼豆腐 ... (190) |
| 147. 双艳鱼 (162) | 175. 干烧兴凯鲈鱼 ... (191) |
| 148. 油浸斑马鱼 (163) | 176. 红霞映平湖 (192) |
| 149. 四吃牡丹鱼 (165) | 177. 清炸红尾鲈鱼 ... (193) |
| 150. 清蒸鳌花鱼 (166) | 178. 红烧镜泊银鲫 ... (194) |
| 151. 珊瑚鳊鱼 (167) | 179. 菊花银鲫 (195) |
| 152. 雪梅鳊鱼 (168) | 180. 鲫鱼吐珠 (196) |
| 153. 珍珠菊花鱼 (169) | 181. 干烹鲫鱼 (197) |
| 154. 浇汁鳊花 (170) | 182. 醋椒金滩 (198) |
| 155. 八宝鳊花鱼 (171) | 183. 浪泊银滩 (199) |
| 156. 红烧吉花鱼 (172) | 184. 双龙跃珠门 (200) |
| 157. 松仁铜罗鱼 (173) | 185. 富贵银龙鱼 (201) |
| 158. 清炖细鳞鱼 (174) | 186. 双头浇汁鱼 (203) |
| 159. 家常熬雅罗 (175) | 187. 提篮鱼 (204) |
| 160. 糖醋法罗鱼 (176) | 188. 松籽鲤鱼 (205) |
| 161. 清炖哲罗鱼 (177) | 189. 红油拌生鱼 (206) |
| 162. 砂锅鲤鱼 (178) | 190. 鲑鱼炖茄子 (207) |
| 163. 菜心鲤鱼 (179) | 191. 四海朝鲈 (208) |
| 164. 滑炒鲤鱼丝 (180) | 192. 龙舟四宝 (209) |
| 165. 软炸三鲜鲤鱼
卷 (181) | 193. 砂锅鱼头 (210) |
| 166. 焦酥鲤鱼丝 (182) | 194. 五色鱼丝 (211) |
| 167. 两水鱼 (183) | 195. 余鱼脯 (212) |
| 168. 红烧鲑鱼饼 (184) | 196. 朴素鱼 (普酥
鱼) (213) |
| 169. 熏大麻哈鱼 (185) | 197. 泥鳅钻豆腐 (214) |
| 170. 油汁鲑鱼 (186) | 198. 油沾万鱼 (215) |
| 171. 葱烧鲑鱼 (187) | 199. 珍果常寿 (216) |
| 172. 油浸兴凯鲈鱼 ... (188) | 200. 金甲藏龙 (217) |
| | 201. 麻雀大虾 (218) |
| | 202. 奶油大虾 (219) |

203. 白龙大虾 (220)
 204. 鱼香虾仁 (221)
 205. 蒜茸蟹方 (222)
 206. 面包虾仁 (223)
 207. 油焖田鸡 (224)

植 物 菜

208. 油爆黄瓜香 (226)
 209. 孔雀黄瓜香 (227)
 210. 酒醉黄瓜香 (228)
 211. 炒金钩黄瓜香 ... (229)
 212. 奶汤松茸 (229)
 213. 鸭油扒山菇 (230)
 214. 牡丹蕨菜香 (231)
 215. 棋子蕨菜 (232)
 216. 鸡茸蕨菜 (233)
 217. 一网山珍菜 (234)
 218. 鸡茸刺嫩芽 (234)
 219. 鸡油四素 (235)
 220. 万年长青 (236)
 221. 砂锅菜卷 (237)
 222. 佛手白菜 (238)
 223. 炒肉丝渍菜粉 ... (239)
 224. 氽锅底 (240)
 225. 烧地三鲜 (241)
 226. 清炒豆腐 (242)
 227. 兰花豆腐 (242)
 228. 状元插花 (244)
 229. 荷花莲蓬豆腐 ... (245)
 230. 开花豆腐 (246)
 231. 鹤乡豆腐 (247)

232. 什锦豆腐匣 (248)
 233. 锅塌豆腐盒 (249)
 234. 松仁豆腐 (250)
 235. 雪里蕻炖豆腐 ... (252)
 236. 金币千张 (252)
 237. 牡丹木耳 (253)
 238. 炸金针 (255)
 239. 排骨炖油豆角 ... (256)
 240. 香辣金片 (256)
 241. 炸奶油白蜜 (257)
 242. 拔丝马铃薯 (258)
 243. 焦酥白蜜三鲜
 卷 (259)
 244. 雪衣豆沙 (259)
 245. 冰灯蜜汁金枣 ... (260)
 246. 渍香瓜 (261)

其 他 菜

247. 龙江四扒 (263)
 248. 山珍野味火锅 ... (264)
 249. 锅贴鸡 (265)
 250. 鸡茸花脸蘑 (266)
 251. 滑炒鸡丝猴腿 ... (267)
 252. 炒山鸡片雪里
 蕻 (268)
 253. 粉氽清血白肉
 酸菜 (269)
 254. 酱汁豆腐胡罗
 仔 (269)
 255. 友谊三鲜 (270)
 256. 清蒸猪肉菜卷 ... (271)

257. 板筋卤蕨菜 (272) 258. 炸春段 (273)

注 释 (275)

概 述

黑龙江风味菜，简称“龙江菜”，以烹制山珍野味、肉菜和淡水鱼鲜技艺见长，讲究口味的香醇、鲜嫩、爽润，咸淡相宜，以珍、鲜、清、补著称，具有浓厚的北国风光特色，形成风味独特的龙江菜体系，是中国烹饪艺苑中的一枝新秀。

龙江菜起源于古代黑龙江鼎盛时期的唐代和金代。《新唐书·北狄传》记载：唐圣历元年（公元 698 年），高王大祚荣以牡丹江上游地区以东为中心建立“震国”；唐先天 2 年（公元 713 年），受到以唐王朝的正式册封，“始去靺鞨号，专称渤海”王国；唐开元 25 年（公元 737 年），迁都于世界闻名的旅游胜地镜泊湖之滨——上京龙泉府宁古塔（今宁安县渤海镇）；直至后唐天成元年（公元 926 年），辽朝攻灭末王湮溟，将宁古塔城池付之一炬，渤海国先后传 15 世，历 229 年。王都龙泉府为渤海国政治、经济、文化中心，人口达 10 余万人，是唐代当时少有的大城市。号称“海东盛国”。《文苑英华》（卷四七一）称：“俗所贵者，曰太白山之兔，南海之昆布，栅城之鼓，扶余之鹿，郑颢之豕，率宾之马，显州之布，沃州之绵，龙州之绸，位城之铁，卢城之稻，湄沱河之鲫。果有丸都之李，游乐

之梨”，这些丰富的物产资源不仅生产了许多名特产品，还为王亲贵族和平民（编户）百姓的饮食提供了取之不尽的物质之源。《黑龙江述略》（宁古塔风俗）中说：“川有鱼不网而刀，月明燎火，擢小舟，见鱼而搯之。有遮鲈者，大可百余斤，有骨而无刺，如内地之鲤，而其味更胜。他鱼亦随地有之，有刺姑焉。身如虾，两螯如蟹，大可盈寸，持之成膏。”“届期驰驿而进御，鸡豚鹅鸭，视所畜，客至则操刀而割，豕堕地即充庖焉”；“用零星肠肉，悬于木杆头，将猪肉头足肝肠，收拾极净，大肠以血灌满，一锅煮熟，请亲友列坑上，不用桌，铺设油单，一人一盘，自用小刀，片食不留”。满族入主中原，君临全国后，就有传入关内的宁古塔“刺姑肉酱”、“白片肉”、“白肉血肠”、“锅烧肉”、“炸麻雀”、“松子鸡”等，特别是满族先人传统风味饮食之一的涮肉火锅，在渤海国时期已经出现。近些年宁安县渤海上京遗址出土的“三足铁锅”，即现在涮肉火锅的原型，能盛装水1千克。《清代饮食文化研究》（林永匡、王熹著）中说：“满族入关后，火锅与火锅菜肴更风行全国。火锅菜的原料通常主要以羊肉（俗称涮羊肉）、猪肉为主，此外，东北地区的狍子肉、鹿肉、野鸡肉、黄羊肉、飞龙肉等，配之以满族喜食的酸菜……，均可入火锅食用。使用火锅，即可涮，又可炖。制作出的菜肴既鲜嫩可口，又味道醇厚，别有风味。因此，火锅菜肴后来亦成为满席中的主菜之一。”据《黑龙江述略》（卷六）载：“蔬菜入夏始多，……，至秋末，则惟黄芽白一种，土人以盐水浸之，储瓮中，留供冬春之需，谓之酸菜，调羹颇佳。”由此可见，“渍菜”与猪、牛、羊肉和各种野味、海鲜烹制的“火锅”，比相传“涮肉火锅始于宋代”的说法，最少早150年。上述史料说明，远在1200年前盛唐渤海国时期，龙江菜已应运而生。

辽、金时期，黑龙江地区的经济、文化得以全面发展。此间大量汉人北迁，南北文化交流频繁。10世纪初，契丹族建立辽朝，为生女真族。《三朝北盟会编》（卷十八·女真纪事）描述当时生女真族的饮食习俗说：“炙股（烤猪大腿）、烹脯（煮鲜猪蹄），以余肉和菜捣臼中，糜烂而进，率以为常”，在烹调时，“木碟盛猪、羊、鸡、鹿、兔、狼、麂、獐、狐、牛、驴、犬、马、鹅、雁、鱼、鸭、蛤

蟆等肉。或燔或烹，或生啻，多齏蒜渍沃，续供列，各取配刀齏切。”上述史料说明，辽代生女真人在烧、烤、蒸、炖、煮、生拌等烹调技法上有了进步。金代，黑龙江地区空前繁荣，是黑龙江古代史上农业经济迅速发展的时期，畜牧、渔猎各业亦得到发展。建都初商品贸易较落后，中期得到长足进展。当时会宁府都城北城内专设商业区，金朝与南宋间输出输入的物品很多，其中药食同源的“生姜、陈皮、乳香、檀香”亦较多。可见饮食上的调味品，已不限于前代的盐、葱、蒜了，生姜、陈皮、乳香等已用于烹饪。近年来在哈尔滨市新香坊金初贵族墓地出土的一大批文物证明：金代的冶炼铁锅、三足平底锅、三足铁锅、缸胎瓷碗、白瓷碗、盘、定瓷盘，还有鎏金铜盘等饮食器具比唐代渤海国有了高层次的发展。其中“三足平座锅”可用于炒、爆、焖菜或烙、炮、煎饼片；“三足环耳铁锅”比渤海国时期更大（能盛装1.5千克水）。说明此时期，蒸、煮、烤、烙、炸、煎、焖、煨、炖、熏、涮等烹调技法，较前代更为科学与进步。

龙江菜经过曲折漫长悠久的历史，不断丰富、完善、提高。由于我省各民族地域性生态环境、饮食资源、生活风尚和饮食习俗的差异，以及社会经济发展的不平衡，使龙江菜形成了多彩多姿和浓厚的地方特色。

黑龙江省幅员辽阔，属中温带大陆性季风气候，冬长夏短，秋多早霜，气温较低；夏季降雨较集中，气候温热、湿润，日照较长；北高东低的地形地貌，适宜于许多动、植物的生长，为农、牧各业及多种经营的生产，提供了优越的客观条件。东部肥沃的三江平原盛产大豆、小麦、水稻、玉米、高粱、马铃薯等，是我国著名的粮仓；西部水草丰美的嫩江流域盛产猪、马、牛、羊、珍禽异兽和粮食作物，是半农半牧的理想之地；大小兴安岭及东南的山地不仅群居着熊、鹿、罕达犴（驼鹿）、黄羊、狍子、野猪、山兔、貂、狐、獐子、林蛙、飞龙（榛鸡）、山鸡（雉鸡）、沙半鸡（树鸡）、天鹅、丹顶鹤等，还盛产蕨菜、薇菜、黄瓜香、山葡萄、榛子、松籽仁、五味子和猴头蘑、松茸、榆黄蘑等，是狩猎、驯养和采集业的富饶之乡；松花江、乌苏里江、黑龙江、牡丹江、嫩江和兴凯湖、镜泊湖