

汗 烧卤腊味

烧烤 · 卤熏 · 腊味

SHAOKAO

LUXUN

LAWEI

王鼎 编著

烧烤, 卤水, 烟熏, 腊味, 烧味饭, 小吃

品种齐全, 多达300余种烧卤熏腊菜品制作实例

专业权威, 为高级烧腊师积累多年的实用工具书

通俗易懂, 适合业界人士和烹饪爱好者阅读使用



广东省出版集团
广东人民出版社

烧烤·卤熏·腊味

SHAOKAO

LUXUN

LAWEI

烧烤，卤水，
烟熏，腊味，烧味饭，小吃

品种齐全，多达300余种烧卤熏腊菜品制作实例
专业权威，为高级烧腊师积累多年的实用工具书
通俗易懂，适合业界人士和烹饪爱好者阅读使用

广东省出版集团
广东人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

烧烤·卤熏·腊味/王鼎编著, —广州: 广东人民出版社, 2011. 3


ISBN 978-7-218-06949-4

I. ①烧… II. ①王… III. ①菜谱-中国 IV. ①TS972.129.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第222049号

烧烤·卤熏·腊味

王鼎编著

 版权所有翻印必究

出版人: 金炳亮

责任编辑: 陈志强

装帧设计: 澳柏·惟识

责任技编: 万海燕

出版发行: 广东人民出版社

地址: 广州市大沙头四马路10号(邮政编码: 510102)

电话: (020) 83798714(总编室)

传真: (020) 83780199

网址: <http://www.gdpph.com>

经销: 广东省出版集团图书发行有限公司

印刷: 汉鼎印务有限公司

书号: ISBN 978-7-218-06949-4

开本: 787毫米×1092毫米 1/16

印张: 22 字数: 320千字

版次: 2011年3月第1版

印数: 10000册

定价: 68.00元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与出版社

(020-84214487) 联系调换

售书热线: (020) 84214487



王鼎

高级烧腊师

出自烧腊世家，在粤港两地从事餐饮行业20余年，对烧烤、卤熏、腊味有深入独到的研究，深受业界专业人士认可。多年来，潜心烧卤教学，授教的学员遍布全国及东南亚各地，并主理过香港、美国、加拿大、奥地利、新加坡、日本、马来西亚等地的多家烧腊餐饮店铺。

王鼎烧腊培训

电话：020-28935565 13078884884
15919666628

QQ：159196628 491659688

地址：广州市天河区中信大厦旁嘉怡苑1座

网址：<http://www.dwt8.com>

目录



CONTENTS

9 基础篇

- 10 烧烤·卤熏·腊味的历史
- 12 各种肉类原料的选择
- 14 烧烤的方法和应注意的问题
- 16 烧烤·卤熏·腊味常用工具介绍
- 20 常用香料的性味与作用
- 24 专用卤水的制作方法
- 28 卤水制作保管的注意事项
- 29 食物原料的腌制方法
- 30 腌料、皮水、酱汁的制作
- 32 烧腊刀工示范——白切鸡全鸡上碟

33 烧烤篇

- 34 挂炉金猪
- 36 麻皮乳猪
- 37 脆皮乳猪
- 38 传统烧肉
- 40 澳门烧肉
- 41 蜜汁叉烧
- 42 蜜汁烧花叉
- 44 豉汁叉烧
- 45 脆皮叉烧
- 46 蜜汁烧排骨
- 48 蜜汁烧大肠头
- 50 烧猪颈肉
- 51 烧咸骨
- 52 深井烧鹅
- 53 客家烧鹅
- 54 酸梅烧鹅
- 55 糖醋烧鹅
- 56 北京烤鸭
- 57 特色片皮鹅
- 58 传统烧鸭
- 60 手持明炉烤鸭
- 61 盐焗烤鸭
- 62 南乳烤鸭
- 63 广式片皮鸭



64	烤BB鸭	107	香脆BB鸽
65	香辣烤鸭	108	蜜汁烧鹌鹑
66	港式琵琶鸭	109	蜜汁烧羊排
68	香辣琵琶鸭	110	孜然烤羊腿
69	南乳琵琶鸭	111	吊烧全兔
70	川味油淋琵琶鸭	112	炭烤鳗鱼
71	挂炉烧大鸭	113	蜜汁烤鳗鱼
72	蜜汁烤鸭	114	蚝汁烤鳗鱼
73	川味烤鸭	115	炭烤生蚝
74	咖喱烧鸭	116	炭烤鸡全翅
75	沙爹烧鸭	117	炭烤鸡翅尖串
76	蒜香陈皮烧鸭	118	炭烤鸡腿
77	香烧脆皮鸭	119	炭烤凤爪串
78	蜜汁鸭下巴	120	炭烤鲜虾串
79	鲜果鸭片	121	炭烤牛肉丸串
80	琵琶吊烧鸡	122	炭烤羊肉串
82	蒜香琵琶吊烧鸡	123	炭烤香肠
83	太和烧鸡	124	炭烤罗非鱼
84	蜜汁烧鸡	125	炭烤鲜鱿
85	脆皮吊烧鸡	126	炭烧秋刀鱼
86	片皮鸡	127	炭烤骨肉相连
87	南乳吊烧鸡	128	炭烤五花肉串
88	咖喱吊烧鸡	129	炭烤兔肉串
89	豉油皇吊烧鸡	130	炭烤鸡肾串
90	沙茶吊烧鸡	131	炭烤牛肉串
91	蒜香鸡中翅	132	炭烤鸡脆骨串
92	蜜汁烧鸡翅	133	炭烤鸡肉串
94	金蒜蚝皇吊烧鸡	134	炭烤牛筋串
95	孜然烤鸡腿	135	炭烤杂锦串烧
96	蜜汁烧鸡腿	136	炭烤海螺肉串
97	蜜汁烧鸡肝	137	炭烧鸽珍串
98	豉油皇吊烧琵琶鸽	138	炭烧玉米
99	香盐脆鸽	139	炭烧茄子
100	蜜汁琵琶鸽	140	炭烤青瓜串\炭烤土豆片
101	脆皮乳鸽	141	炭烤韭菜\炭烤金针菇
102	吊烧琵琶鸽	142	炭烤豆角\炭烤辣椒串
103	蒜香吊烧鸽	143	炭烤白豆腐干\炭烤馒头
104	南乳吊烧鸽	144	香辣烤鱼
105	蒜香蚝皇鸽	145	酸辣烤鱼
106	咖喱吊烧鸽	146	蜜汁吊烧鱿鱼筒

147 卤水篇

- | | | | |
|-----|---------|-----|---------|
| 148 | 酱板鸭 | 186 | 卤水包心牛肉丸 |
| 150 | 酱板鸡 | 187 | 卤水虾 |
| 151 | 香辣扒鸭 | 188 | 卤水螺肉 |
| 152 | 香辣扒鸡 | 189 | 卤水豆腐干 |
| 153 | 油香鸭 | 190 | 卤水豆皮卷 |
| 154 | 椒盐乳鸽 | 191 | 卤水鸡蛋 |
| 155 | 白云凤爪 | 192 | 卤水面筋 |
| 156 | 白云猪脚 | 193 | 卤水拼盘 |
| 157 | 卤水乳猪 | 194 | 卤水蛇 |
| 158 | 卤水鹅 | 195 | 香辣卤水鹌鹑 |
| 159 | 卤水鹅肾 | 196 | 香辣卤水猪头 |
| 160 | 卤水鹅翅 | 197 | 香辣卤水猪耳朵 |
| 161 | 卤水鹅肠 | 198 | 香辣卤水猪皮 |
| 162 | 卤水鹅掌 | 199 | 香辣卤水猪脚 |
| 163 | 卤水鸭掌 | 200 | 香辣卤水猪尾 |
| 164 | 卤水鸭翅 | 201 | 香辣卤水猪大肠 |
| 165 | 卤水鸭腿 | 202 | 香辣卤水猪肚 |
| 166 | 卤水鸭下巴 | 203 | 香辣卤水鸭头 |
| 167 | 卤水鸭心 | 204 | 香辣卤水鸭脖子 |
| 168 | 卤水鸭肾 | 205 | 香辣卤水鸭肠头 |
| 169 | 卤水鸭肠 | 206 | 香辣卤水莲藕 |
| 170 | 卤水鸭肠头 | 207 | 香辣卤水豆腐干 |
| 171 | 卤水鸡全腿 | 208 | 卤水鱿鱼须 |
| 172 | 卤水鸡小腿 | 209 | 蚝皇吊烧骨 |
| 173 | 卤水鸡翅 | 210 | 豉油鸡 |
| 174 | 卤水乳鸽 | 211 | 豉油鸭 |
| 175 | 卤水猪脚 | 212 | 豉油皇卤鹅 |
| 176 | 卤水猪肚 | 213 | 豉油皇乳鸽 |
| 177 | 卤水猪生肠 | 214 | 豉油皇鹌鹑 |
| 178 | 卤水排骨 | | |
| 179 | 卤水五花肉 | | |
| 180 | 卤水猪肘子 | | |
| 181 | 卤水金钱肚 | | |
| 182 | 卤水火腿猪皮卷 | | |
| 183 | 卤水扎蹄 | | |
| 184 | 卤水猪粉肠 | | |
| 185 | 卤水牛筋 | | |



- | | | | |
|-----|--------|-----|---------|
| 215 | 豉油皇烧猪脚 | 256 | 白切大肠头 |
| 216 | 卤熏蹄 | 257 | 白切猪舌头 |
| 217 | 客家咸鸡 | 258 | 白切牛百叶 |
| 218 | 盐焗鸡 | 259 | 白切猪肝 |
| 220 | 瓦锅盐焗鸡 | 260 | 白切猪尾 |
| 221 | 咸香手撕鸡 | 261 | 白切五花肉 |
| 222 | 手撕盐焗鸡煲 | 262 | 白切鸡红 |
| 223 | 盐焗鸽 | 263 | 白切火腿猪皮卷 |
| 224 | 盐焗膏蟹 | 264 | 白切鸭肠 |
| 225 | 盐焗猪肚 | 265 | 白切猪横利 |
| 226 | 盐焗鸡翅 | 266 | 打冷红衫鱼 |
| 227 | 盐焗排骨 | 267 | 打冷剥皮牛仔 |
| 228 | 盐焗鸡蛋 | 268 | 打冷池鱼 |
| 229 | 盐焗鹌鹑 | 269 | 打冷金鲳鱼 |
| 230 | 盐焗秋刀鱼 | 270 | 打冷泥猛鱼 |
| 231 | 盐焗虾 | 271 | 打冷黄花鱼 |
| 232 | 盐焗鹌鹑蛋 | 272 | 醉酒浸鸡 |
| 233 | 咸香凤爪 | 273 | 啤酒浸鸭 |
| 234 | 咸香鸡翅 | 274 | 醉酒浸鸽 |
| 235 | 咸香鸡腿 | 275 | 油浸鸡 |
| 236 | 咸香鸡翅尖 | 276 | 油浸鸭 |
| 237 | 咸香鸭肾球 | 277 | 荷香鸡 |
| 238 | 咸香猪脚 | 278 | 荷香鸽 |
| 239 | 咸香鸭下巴 | 279 | 荷香骨 |
| 240 | 咸香鸭掌 | 280 | 虎皮凤爪 |
| 241 | 咸香鸭翅 | 281 | 豉汁蒸凤爪 |
| 242 | 咸香火鸡翅 | 282 | 泰汁无骨凤爪 |
| 243 | 白切乳猪 | 283 | 扣肉 |
| 244 | 白切鸡 | 284 | 鲍汁浸猪肚 |
| 246 | 白切鹅 | 285 | 德州炸鸡 |
| 247 | 白切鸭 | 286 | 炸鸡小腿 |
| 248 | 白切鸽 | 287 | 炸鸡全翅 |
| 249 | 贵妃鸡 | 288 | 川汁烧鱿鱼 |
| 250 | 姜葱霸王鸡 | 289 | 黑椒牛扒 |
| 251 | 白切手撕鸡 | 290 | 糖醋咕嚕肉 |
| 252 | 白切鸡翅 | 291 | 糖醋排骨 |
| 253 | 白切猪脚 | 292 | 白焯鳄鱼肠 |
| 254 | 白切鸡杂 | 293 | 鳄鱼脆肠煲 |
| 255 | 白切粉肠 | 294 | 话梅猪脚 |

- 295 香辣椒盐虾
- 296 野山椒泡凤爪
- 297 鲍汁海参
- 298 香煎鳕鱼块

299 烟熏篇

- 300 茶皇熏鸡
- 301 茶皇熏鸽
- 302 烟熏五花肉
- 303 熏板鸡
- 304 茶皇熏板鸭
- 305 茶皇熏猪脚
- 306 熏鹌鹑蛋

307 腊味篇

- 308 广东腊肠
- 309 腊润肠
- 310 川味腊肠
- 311 广式腊肉
- 312 腊猪头皮
- 313 湖南腊肉
- 314 白腊肉
- 315 腊猪大肠
- 316 腊鸭肾
- 317 腊鸭腿



- 318 腊鸡腿
- 319 腊鲢鱼脯
- 320 腊鲮鱼干

321 烧味饭篇

- 322 葡式大鸽饭
- 323 原只菠萝焗饭
- 324 椰青海鲜焗饭
- 325 烧鸭碟头饭
- 326 蜜汁鸡腿饭
- 327 卤水牛腩饭
- 328 叉蛋碟头饭
- 329 番茄鹅片饭
- 330 烧味寿司饭团

331 小吃篇

- 332 素烧鸭
- 333 广味炒螺
- 334 白灼鲜鱿
- 335 香脆河鱼仔
- 336 多味鱼
- 337 咖喱牛肉干
- 338 凉拌炸猪皮
- 339 凉拌牛肚
- 340 香辣海蛭丝
- 341 五香毛豆
- 342 爽脆青瓜条
- 343 凉拌即食豆腐
- 344 和味黄豆
- 345 烧汁鱿鱼仔
- 346 凉拌腐竹
- 347 凉拌莲藕
- 348 凉拌酸笋丝
- 349 凉拌金针菇
- 350 凉拌土豆丝
- 351 凉拌海带结

烧烤·卤熏·腊味

SHAOKAO

LUXUN

LAWEI

烧烤，卤水，
烟熏，腊味，烧味饭，小吃

品种齐全，多达300余种烧卤熏腊菜品制作实例
专业权威，为高级烧腊师积累多年的实用工具书
通俗易懂，适合业界人士和烹饪爱好者阅读使用

广东省出版集团
广东人民出版社



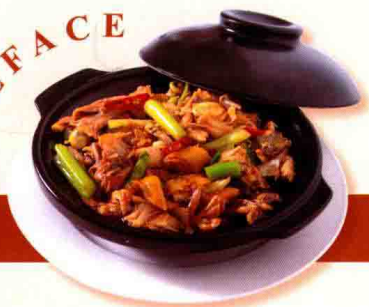
烧烤·卤熏·腊味



烧、卤、熏、腊诸艺，源远流长。
其色、香、味、形，可谓尽善尽美。
将这门烹饪艺术继续发扬光大，
是美食界的一大发展和收获，
更是每一位从业者的义务和责任。

人们对生活质量的要求不断提高，
更追求卓越的品质和享受。
对烧、卤、熏、腊诸技术的追求也永无止境。
艺海无涯，
让我们一起去追寻烧、卤、熏、腊的真谛。

PREFACE



前言

在本人的执教生涯中，烧腊学校的新学员上课时都会问到一个问题：王师傅，我没有厨房经验，甚至连在家里做菜的机会也不多，能学会这门手艺吗？我回答是肯定的。只要备好所需的材料，按照正确的操作方法，没有做不到的事情。要学好一门手艺，最重要就是选择一个好的师傅和掌握正确的学习方法。

学海无涯，唯勤是岸。学艺到了一定程度，很多学员都会有“易学难精”的感觉。其实只要坚持下去，对书本上的教授和技术上的疑惑肯花时间来钻研，虚心向老行尊请教，或多与同行交流心得，总有一天会成为行业精英的。

本人上几代大多以烧腊谋生，在香港与国外从事餐饮行业。所以从小就浸淫其中，经常跟不同地方的厨师交流经验，亲手创办和参与经营的店铺达数十家之多。多年积累下来，无论对下厨还是经营都有自己独特的见解。近年一直以传授餐饮技艺为工作，熟知“学无止境，一山还有一山高”。所以从不以自己的长处自居，每个人都有可供我学习的地方。在授教过程中认识了很多前来求学而厨艺颇精的学员，从相互学习中积累了不少厨艺上的经验。特别是来自新加坡的陈先生，此人也是餐饮世家出身，在多个国家的酒楼食肆担任过厨房主管，有四十多年的餐饮经验，多才多艺，特别在烧卤方面造诣颇深，我幸得其倾囊相授，厨艺大有进境。

现在本人把多年的厨艺经验编写成书，内容以烧、卤、熏、腊为主，其中烧、卤占大部分。每一款成品均以“色、香、味、形”为制作准则，同时也考虑到行家和饮食爱好者的需要，在原材料配方与制作步骤上考虑周全，照顾他们的经济利益。

本书内容丰富，语言流畅，图文并茂，文字上力求深入浅出、通俗易懂，不但适合广大餐饮从业者和个体经营者，也适合家庭烹饪爱好者阅读和使用。同时也希望籍本书与各界朋友一同分享交流制作上的心得经验，并向业内资深老行尊致敬，望各位大师不吝赐教，给予宝贵的意见和建议。本书的疏漏之处，恳请各位读者批评指正。

王鼎 2010年12月

目录



9 基础篇

- 10 烧烤·卤熏·腊味的历史
- 12 各种肉类原料的选择
- 14 烧烤的方法和应注意的问题
- 16 烧烤·卤熏·腊味常用工具介绍
- 20 常用香料的性味与作用
- 24 专用卤水的制作方法
- 28 卤水制作保管的注意事项
- 29 食物原料的腌制方法
- 30 腌料、皮水、酱汁的制作
- 32 烧腊刀工示范——白切鸡全鸡上碟

33 烧烤篇

- 34 挂炉金猪
- 36 麻皮乳猪
- 37 脆皮乳猪
- 38 传统烧肉
- 40 澳门烧肉
- 41 蜜汁叉烧
- 42 蜜汁烧花叉
- 44 豉汁叉烧
- 45 脆皮叉烧
- 46 蜜汁烧排骨
- 48 蜜汁烧大肠头
- 50 烧猪颈肉
- 51 烧咸骨
- 52 深井烧鹅
- 53 客家烧鹅
- 54 酸梅烧鹅
- 55 糖醋烧鹅
- 56 北京烤鸭
- 57 特色片皮鹅
- 58 传统烧鸭
- 60 手持明炉烤鸭
- 61 盐焗烤鸭
- 62 南乳烤鸭
- 63 广式片皮鸭



64	烤BB鸭	107	香脆BB鸽
65	香辣烤鸭	108	蜜汁烧鹌鹑
66	港式琵琶鸭	109	蜜汁烧羊排
68	香辣琵琶鸭	110	孜然烤羊腿
69	南乳琵琶鸭	111	吊烧全兔
70	川味油淋琵琶鸭	112	炭烤鳗鱼
71	挂炉烧大鸭	113	蜜汁烤鳗鱼
72	蜜汁烤鸭	114	蚝汁烤鳗鱼
73	川味烤鸭	115	炭烤生蚝
74	咖喱烧鸭	116	炭烤鸡全翅
75	沙爹烧鸭	117	炭烤鸡翅尖串
76	蒜香陈皮烧鸭	118	炭烤鸡腿
77	香烧脆皮鸭	119	炭烤凤爪串
78	蜜汁鸭下巴	120	炭烤鲜虾串
79	鲜果鸭片	121	炭烤牛肉丸串
80	琵琶吊烧鸡	122	炭烤羊肉串
82	蒜香琵琶吊烧鸡	123	炭烤香肠
83	太和烧鸡	124	炭烤罗非鱼
84	蜜汁烧鸡	125	炭烤鲜鱿
85	脆皮吊烧鸡	126	炭烧秋刀鱼
86	片皮鸡	127	炭烤骨肉相连
87	南乳吊烧鸡	128	炭烤五花肉串
88	咖喱吊烧鸡	129	炭烤兔肉串
89	豉油皇吊烧鸡	130	炭烤鸡肾串
90	沙茶吊烧鸡	131	炭烤牛肉串
91	蒜香鸡中翅	132	炭烤鸡脆骨串
92	蜜汁烧鸡翅	133	炭烤鸡肉串
94	金蒜蚝皇吊烧鸡	134	炭烤牛筋串
95	孜然烤鸡腿	135	炭烤杂锦串烧
96	蜜汁烧鸡腿	136	炭烤海螺肉串
97	蜜汁烧鸡肝	137	炭烧鸽珍串
98	豉油皇吊烧琵琶鸽	138	炭烧玉米
99	香盐脆鸽	139	炭烧茄子
100	蜜汁琵琶鸽	140	炭烤青瓜串\炭烤土豆片
101	脆皮乳鸽	141	炭烤韭菜\炭烤金针菇
102	吊烧琵琶鸽	142	炭烤豆角\炭烤辣椒串
103	蒜香吊烧鸽	143	炭烤白豆腐干\炭烤馒头
104	南乳吊烧鸽	144	香辣烤鱼
105	蒜香蚝皇鸽	145	酸辣烤鱼
106	咖喱吊烧鸽	146	蜜汁吊烧鱿鱼筒

147 卤水篇

- 148 酱板鸭
150 酱板鸡
151 香辣扒鸭
152 香辣扒鸡
153 油香鸭
154 椒盐乳鸽
155 白云凤爪
156 白云猪脚
157 卤水乳猪
158 卤水鹅
159 卤水鹅肾
160 卤水鹅翅
161 卤水鹅肠
162 卤水鹅掌
163 卤水鸭掌
164 卤水鸭翅
165 卤水鸭腿
166 卤水鸭下巴
167 卤水鸭心
168 卤水鸭肾
169 卤水鸭肠
170 卤水鸭肠头
171 卤水鸡全腿
172 卤水鸡小腿
173 卤水鸡翅
174 卤水乳鸽
175 卤水猪脚
176 卤水猪肚
177 卤水猪生肠
178 卤水排骨
179 卤水五花肉
180 卤水猪肘子
181 卤水金钱肚
182 卤水火腿猪皮卷
183 卤水扎蹄
184 卤水猪粉肠
185 卤水牛筋
186 卤水包心牛肉丸
187 卤水虾
188 卤水螺肉
189 卤水豆腐干
190 卤水豆皮卷
191 卤水鸡蛋
192 卤水面筋
193 卤水拼盘
194 卤水蛇
195 香辣卤水鹌鹑
196 香辣卤水猪头
197 香辣卤水猪耳朵
198 香辣卤水猪皮
199 香辣卤水猪脚
200 香辣卤水猪尾
201 香辣卤水猪大肠
202 香辣卤水猪肚
203 香辣卤水鸭头
204 香辣卤水鸭脖子
205 香辣卤水鸭肠头
206 香辣卤水莲藕
207 香辣卤水豆腐干
208 卤水鱿鱼须
209 蚝皇吊烧骨
210 豉油鸡
211 豉油鸭
212 豉油皇卤鹅
213 豉油皇乳鸽
214 豉油皇鹌鹑



- | | | | |
|-----|--------|-----|---------|
| 215 | 豉油皇烧猪脚 | 256 | 白切大肠头 |
| 216 | 卤熏蹄 | 257 | 白切猪舌头 |
| 217 | 客家咸鸡 | 258 | 白切牛百叶 |
| 218 | 盐焗鸡 | 259 | 白切猪肝 |
| 220 | 瓦锅盐焗鸡 | 260 | 白切猪尾 |
| 221 | 咸香手撕鸡 | 261 | 白切五花肉 |
| 222 | 手撕盐焗鸡煲 | 262 | 白切鸡红 |
| 223 | 盐焗鸽 | 263 | 白切火腿猪皮卷 |
| 224 | 盐焗膏蟹 | 264 | 白切鸭肠 |
| 225 | 盐焗猪肚 | 265 | 白切猪横利 |
| 226 | 盐焗鸡翅 | 266 | 打冷红衫鱼 |
| 227 | 盐焗排骨 | 267 | 打冷剥皮牛仔 |
| 228 | 盐焗鸡蛋 | 268 | 打冷池鱼 |
| 229 | 盐焗鹌鹑 | 269 | 打冷金鲳鱼 |
| 230 | 盐焗秋刀鱼 | 270 | 打冷泥猛鱼 |
| 231 | 盐焗虾 | 271 | 打冷黄花鱼 |
| 232 | 盐焗鹌鹑蛋 | 272 | 醉酒浸鸡 |
| 233 | 咸香凤爪 | 273 | 啤酒浸鸭 |
| 234 | 咸香鸡翅 | 274 | 醉酒浸鸽 |
| 235 | 咸香鸡腿 | 275 | 油浸鸡 |
| 236 | 咸香鸡翅尖 | 276 | 油浸鸭 |
| 237 | 咸香鸭肾球 | 277 | 荷香鸡 |
| 238 | 咸香猪脚 | 278 | 荷香鸽 |
| 239 | 咸香鸭下巴 | 279 | 荷香骨 |
| 240 | 咸香鸭掌 | 280 | 虎皮凤爪 |
| 241 | 咸香鸭翅 | 281 | 豉汁蒸凤爪 |
| 242 | 咸香火鸡翅 | 282 | 泰汁无骨凤爪 |
| 243 | 白切乳猪 | 283 | 扣肉 |
| 244 | 白切鸡 | 284 | 鲍汁浸猪肚 |
| 246 | 白切鹅 | 285 | 德州炸鸡 |
| 247 | 白切鸭 | 286 | 炸鸡小腿 |
| 248 | 白切鸽 | 287 | 炸鸡全翅 |
| 249 | 贵妃鸡 | 288 | 川汁烧鱿鱼 |
| 250 | 姜葱霸王鸡 | 289 | 黑椒牛扒 |
| 251 | 白切手撕鸡 | 290 | 糖醋咕嚕肉 |
| 252 | 白切鸡翅 | 291 | 糖醋排骨 |
| 253 | 白切猪脚 | 292 | 白焯鳄鱼肠 |
| 254 | 白切鸡杂 | 293 | 鳄鱼脆肠煲 |
| 255 | 白切粉肠 | 294 | 话梅猪脚 |

- 295 香辣椒盐虾
- 296 野山椒泡凤爪
- 297 鲍汁海参
- 298 香煎鳕鱼块

299 烟熏篇

- 300 茶皇熏鸡
- 301 茶皇熏鸽
- 302 烟熏五花肉
- 303 熏板鸡
- 304 茶皇熏板鸭
- 305 茶皇熏猪脚
- 306 熏鹌鹑蛋

307 腊味篇

- 308 广东腊肠
- 309 腊润肠
- 310 川味腊肠
- 311 广式腊肉
- 312 腊猪头皮
- 313 湖南腊肉
- 314 白腊肉
- 315 腊猪大肠
- 316 腊鸭肾
- 317 腊鸭腿



- 318 腊鸡腿
- 319 腊鲢鱼脯
- 320 腊鲮鱼干

321 烧味饭篇

- 322 葡式大鸽饭
- 323 原只菠萝焗饭
- 324 椰青海鲜焗饭
- 325 烧鸭碟头饭
- 326 蜜汁鸡腿饭
- 327 卤水牛腩饭
- 328 叉蛋碟头饭
- 329 番茄鹅片饭
- 330 烧味寿司饭团

331 小吃篇

- 332 素烧鸭
- 333 广味炒螺
- 334 白灼鲜鱿
- 335 香脆河鱼仔
- 336 多味鱼
- 337 咖喱牛肉干
- 338 凉拌炸猪皮
- 339 凉拌牛肚
- 340 香辣海蜇丝
- 341 五香毛豆
- 342 爽脆青瓜条
- 343 凉拌即食豆腐
- 344 和味黄豆
- 345 烧汁鱿鱼仔
- 346 凉拌腐竹
- 347 凉拌莲藕
- 348 凉拌酸笋丝
- 349 凉拌金针菇
- 350 凉拌土豆丝
- 351 凉拌海带结