

100位 中国烹饪大师 菌豆菜典

中国烹饪协会名厨专业委员会
组织编写

作品集锦

中国饮食文化博大精深，源远流长。中国烹饪大师是传承和创新中国烹饪技艺的翘楚。本书汇聚100位顶级中国烹饪大师毕生精华，向您展示华夏饮食的精湛技术。丛书包括淡水鱼菜典、海水鱼菜典、虾蟹菜典、贝类菜典、果蔬菜典、菌豆菜典、禽蛋菜典、猪肉菜典、牛羊兔菜典、燕鲍翅参菜典、珍奇原料菜典和主食菜典等共计12册。



青岛出版社
QINGDAO
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

100位中国烹饪大师作品集锦——菌豆菜典 / 中国烹饪协会名厨专业委员会编.
—青岛:青岛出版社, 2012.2

ISBN 978-7-5436-7995-5

I. ①1… II. ①中… III. ①食用菌-菜谱②豆类蔬菜-菜谱 IV. ①TS972.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第010450号



100位中国烹饪大师作品集锦——菌豆菜典

- 书 名 100位中国烹饪大师作品集锦——菌豆菜典
组织编写 中国烹饪协会名厨专业委员会
总 主 编 杨 柳
执行主编 高炳义
出版发行 青岛出版社
社 址 青岛市海尔路182号(266061)
本社网址 <http://www.qdpub.com>
邮购电话 13335059110 0532-85814750(传真) 0532-68068026
策划组稿 张化新
责任编辑 贺 林 宋来鹏
装帧设计 赵艳新
封面设计 毕晓郁
摄 影 高玉德
制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司
印 刷 荣成三星印刷有限公司
出版日期 2013年5月第1版 2013年5月第1次印刷
开 本 16开(720毫米×950毫米)
印 张 25
书 号 ISBN 978-7-5436-7995-5
定 价 48.00元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068670

青岛版图书售后如发现质量问题,请寄回青岛出版社出版印务部调换。电话:0532-68068629

本书建议陈列类别:美食类 生活类

100位 菌豆菜典 中国烹饪大师 作品集锦

中国烹饪协会名厨专业委员会
组织编写

中国饮食文化博大精深，源远流长。中国烹饪大师是传承和创新中国烹饪技艺的翘楚。本书汇聚100位顶级中国烹饪大师毕生精华，向您展示华夏饮食的精湛技术。丛书包括淡水鱼菜典、海水鱼菜典、虾蟹菜典、贝类菜典、果蔬菜典、菌豆菜典、禽蛋菜典、猪肉菜典、牛羊兔菜典、燕鲍翅参菜典、珍奇原料菜典和主食菜典等共计12册。



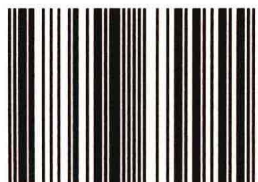
青岛出版社
QINGDAO
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

100位中国烹饪大师作品集锦



ISBN 978-7-5436-7995-5



9 787543 679955 >

上架建议 **生活类** **美食类**

ISBN 978-7-5436-7995-5 定价: 48.00元

中国饮食文化博大精深，源远流长。中国烹饪大师是传承和创新中国烹饪技艺的翘楚。本丛书汇聚100位顶级中国烹饪大师毕生精华，向您展示华夏饮食的精湛技术。丛书包括淡水鱼菜典、海水鱼菜典、虾蟹菜典、贝类菜典、果蔬菜典、菌豆菜典、禽蛋菜典、猪肉菜典、牛羊兔菜典、燕鲍翅参菜典、珍奇原料菜典和雕刻拼盘菜典等共计12册。

100位 中国烹饪大师作品集锦

菌豆菜典

中国烹饪协会名厨专业委员会 组织编写



青岛出版社
QINGDAO
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

试读结束，需要全本请在线购买：www.ertongbook.com

燃烹飲之火
燦餐飲星空
塑大師風采
撰粹粹人生

2006年十月
姜青



爐火純青

祝賀中國烹飪大師

作品精粹出版

張世堯



二〇〇四年十月

《100位中国烹饪大师作品集锦》组委会

- 名誉主任 姜 习（世界中国烹饪联合会和中国烹饪协会名誉会长）
张世尧（世界中国烹饪联合会名誉会长和中国烹饪协会名誉会长）
- 主 任 苏秋成（中国烹饪协会会长）
- 副 主 任 杨 柳（中国烹饪协会常务副会长）
冯恩援（中国烹饪协会副会长兼秘书长）
高炳义（中国烹饪协会副会长）
- 委 员 史正良（中国烹饪协会顾问）
卢永良（中国烹饪协会副会长）
孙晓春（中国烹饪协会副会长）
贾传刚（中国烹饪协会名厨专业委员会常务副秘书长）

《100位中国烹饪大师作品集锦》编委会

- 总 主 编 杨 柳
- 主 审 高炳义
- 执行主编 高炳义
- 副 主 编 史正良 卢永良 孙晓春 许菊云 刘敬贤 贾传刚

序言

XUYAN

“民以食为天”。人类从茹毛饮血到钻木取火、炮生为熟，烹饪技术随着人类的进化、社会的发展而发展，不仅促进了社会生产力的发展，也促进了烹饪事业的发展。


中国饮食有着数千年深厚的历史文化底蕴，在距今七八千年的新石器时代的龙山文化遗物中，就发现了大量的烹饪器具。中国的烹饪技艺早就以其技艺精湛、花样品种繁多、色香味形器俱佳而驰誉世界。烹饪技艺是我国民族文化的重要组成部分，不仅具有悠久的历史、光辉的过去，更有着灿烂的未来！

中国地大物博，资源丰富，人杰地灵。受此影响，中国菜点也具有了文明大国的泱泱之风：不同特点的民间地方菜、宫廷菜、官府菜、民族菜和宗教寺院素食菜构成了中国菜点的主体。

中国菜点，选料严格，刀工精细，变化多端，讲究拼配艺术，注重把握火候，妙在鼎中之变，巧在以味为美。

在我国社会主义市场经济日益繁荣、改革开放不断取得新成就的背景下，新时代中国烹饪也在不断取得新的发展和进步。我国餐饮烹饪业的广大从业人员与时俱进，把民以“养”为本作为烹饪工作的主题，使中国菜点不仅讲究色、香、味、形、器，而且更讲究绿色食品、卫生安全、合理搭配，注重营养和饮食文化。创新了相互包容、各具特色、令人目不暇接、赞不绝口的大批新菜、新点，进一步繁荣了我国餐饮市场，餐饮业出现了空前的兴旺发达。

面对当今社会餐饮业的繁荣景象，我们要感谢党的正确领导，感谢改革开放、市场经济带来的大好形势，也要感谢我国广大厨师和餐饮业的所有从业人员，为餐饮市场的兴旺发达所付出的辛勤努力！特别要感谢我国著名的烹饪大师们！我国优秀的厨师代代相传、人才辈出，他们本着“继承、发扬、开拓、创新”的精神，尊师爱徒、努力学习、刻苦钻研、不断研究、创新发展，紧紧结合社会的发展和时代的进步，千方百计地满足新世纪人民对餐饮文化的需求。



为使中国烹饪大师的优秀技艺代代相传，为使中国烹饪大师进一步名扬世界，为进一步弘扬中国的饮食文化，为使广大烹饪爱好者更好地学习、借鉴，《中国烹饪大师作品精粹》出版了！这是在中国烹饪协会领导下，由我国著名烹饪大师精心制作、相互配合、认真编撰、共同努力的可喜成果！我表示衷心地祝贺！

《中国烹饪大师作品精粹》是中国烹饪协会组织其下属名厨专业委员会100名委员共同编著的一部著作。这是国内迄今为止最具权威性、最有影响力、层次最高的、记录中国烹饪大师的技艺和传记的专著，是中国烹饪协会对中国烹饪事业现时代的工作记录，是历史赋予各位烹饪大师的具有时代意义的使命。该丛书记载了诸位大师多姿多彩的小传，汇集了东西南北各个菜系的经典名菜和大师们独具匠心的创新菜品。书中用精美的图片和详细的说明描述了每道菜的制作过程，开卷阅后，定会给人留下难忘的印象！烹饪大师们凭着对烹饪技术孜孜不倦的执着、唯美追求，挖掘了无穷的潜力和智慧，把琳琅满目、品种多样的食物原料、调料通过不同的刀工、火候、技法相互结合、渗透，巧妙地利用练就的烹饪技艺，将四面八方具有不同风格、特点、口味的菜品完美地融合，做细、做精，使餐饮品位就像魔方一样变化无穷！享受不尽！这充分体现了我国烹饪技术的深厚内涵和文化底蕴。本书既有较高的文化内涵，又非常实用，同时具有欣赏和收藏价值。它是烹饪爱好者们为之沉醉、为之倾倒的佳作。它的出版是我国烹饪大师们本着精益求精的原则，融会我国东西南北烹饪文化精髓，为国人奉献、谱写的美食文化新篇章！

本丛书汇聚100位顶级中国烹饪大师毕生精华，整合100辑《中国烹饪大师作品精粹》的内容，向您展示华夏饮食的精湛技艺技术。丛书包括水产菜典、果蔬菜典、菌豆菜典、禽蛋菜典、猪肉菜典、牛羊兔菜典、燕鲍翅参菜典、珍奇原料菜典和雕刻拼盘菜典等。相信，本丛书的出版，必将唤起更多人对烹饪事业的热爱，必将让更多的烹饪爱好者为祖国烹饪艺苑中别具风采的奇花异草而感到骄傲和自豪！

中国烹饪协会会长

苏杭成



1 菌菇

蘑菇

- | | | |
|----|---------|-----|
| 18 | 蟹黄野菇石榴果 | 叶卓坚 |
| 20 | 鲜奶蘑菇 | 赵仁良 |
| 21 | 素熘肉段 | 李春祥 |

白蘑

- | | | |
|----|------|-----|
| 22 | 柠橙软鸡 | 李春祥 |
| 23 | 素锅包肉 | 李春祥 |
| 24 | 炸素鸡排 | 颜景祥 |

阿魏菇

- | | | |
|----|--------|-----|
| 25 | 酱油醋烧素鲍 | 庞煜 |
| 26 | 明月鲍鱼 | 张志斌 |

鸡腿菇

- | | | |
|----|-------|-----|
| 27 | 煎酿鸡腿菇 | 庄伟佳 |
|----|-------|-----|

香菇

- | | | |
|----|--------|-----|
| 28 | 灵芝恋玉蝉 | 罗世伟 |
| 29 | 香油炒三素 | 周文荣 |
| 30 | 香菇扒鸡饼 | 闫海泉 |
| 31 | 山花猴蘑香菇 | 孟宪泽 |

花菇

- | | | |
|----|-------|-----|
| 32 | 芦笋小花菇 | 卢玉成 |
| 33 | 花菇扒鱼翅 | 苏传海 |
| 34 | 花菇扒四宝 | 严惠琴 |

冬菇

- | | | |
|----|------|-----|
| 35 | 油焖三冬 | 林友清 |
|----|------|-----|

松茸

- | | | |
|----|----------|-----|
| 36 | 珧柱扣松茸 | 王海威 |
| 37 | 浇汁松茸 | 栾瑞滨 |
| 38 | 松茸功夫汤 | 窦义勇 |
| 39 | 酥盏烧松茸 | 李振荣 |
| 40 | 松茸肉汁炖冬瓜盅 | 林镇国 |
| 41 | 竹香松茸 | 王海东 |
| 42 | 松茸三叶菜 | 任德峰 |
| 43 | 菜胆松茸 | 闫海泉 |
| 44 | 松茸鲍汁鳄鱼尾 | 朱国儒 |
| 45 | 蝶饼松茸焗鲜鲍 | 周元昌 |
| 46 | 松茸玉米鳕鱼 | 周元昌 |
| 47 | 松茸刺身拼 | 朱培寿 |
| 48 | 燕窝松茸蛋 | 周元昌 |
| 49 | 松茸奶汤澳带 | 周元昌 |
| 50 | 炭烤鲜松茸 | 朱培寿 |
| 51 | 南华芫爆松茸 | 朱培寿 |
| 52 | 竹篱松茸鱼 | 唐文 |
| 53 | 烤松茸 | 唐文 |
| 54 | 丰壶飘香 | 唐文 |
| 55 | 松茸鸽脯 | 范民其 |
| 56 | 松茸银鳕鱼 | 范民其 |

- 57 蒙酥山珍 张汝才
- 58 御福一品野山菌 朱国儒
- 59 葱油松茸 李万民
- 60 高汤素什菌 朱国儒
- 61 手撕松茸 朱国儒
- 62 松茸煮干丝 居长龙
- 63 松茸羊肝菌 居长龙
- 64 上汤松茸茶壶 严惠琴
- 杏鲍菇**
- 65 美极杏鲍菇 窦义勇
- 66 煎酿杏鲍菇 赵仁良
- 金针菇**
- 67 蒜蓉焗金针 栾瑞滨
- 68 金菇替竹荪 李学深
- 茶树菇**
- 69 干煸茶树菇 陈波
- 70 鹅肝酱茶树菇 宋其远
- 木耳**
- 71 芙蓉牡丹 李振荣
- 72 葱烧木耳 张志先
- 73 葱烧木耳 唐文
- 74 老店烧山珍 丁福昌
- 75 黑牡丹 张汝才
- 鸡油菌**
- 76 桃仁鸡油菌 朱培寿
- 北风菌**
- 77 凉拌北风菌 朱培寿
- 78 宾川鸡汁冷菌 朱培寿

- 冷菌**
- 79 陈菌乳鸽盅 朱培寿
- 鸡枞菌**
- 80 生煎鸡枞 朱培寿
- 81 珊瑚鸡枞 居长龙
- 白灵菇**
- 82 扒白灵菇 张金春
- 83 至尊素鲍翅 朱培寿
- 84 冰镇素鲍鱼 章乃华
- 85 凤尾白灵菇 卢玉成
- 86 灵菇菜中鲜 丁福昌
- 87 豫扒双珍 赵继宗
- 88 金辉赛鲍鱼 李春祥
- 88 金花扒双宝 王春山
- 90 鸡汁一品素鲍 张志斌
- 91 翡翠素鲍鱼 许菊云
- 92 金汤野菌 李万民
- 93 倭汁白灵菇 唐文
- 93 玉手灵菇鲍鱼 余明社
- 94 梅花饺白灵菇 吕长海
- 95 扇形时蔬 李学深
- 96 芙蓉白灵菇 刘敬贤
- 97 蚝皇素鲍鱼 史正良
- 98 榛蘑炖鸭掌 张志斌
- 榛蘑**
- 99 芙蓉榛蘑 张金春
- 黑菌**
- 100 香菌素烩 李启贵
- 101 法式黑菌鹅肝 孟宪泽

猴头菇

- | | | |
|-----|-------|-----|
| 102 | 菊花火锅 | 居长龙 |
| 103 | 红烧素排翅 | 居长龙 |
| 104 | 云胆猴头菌 | 居长龙 |
| 105 | 丝路驼铃 | 赵长安 |
| 106 | 猴头鹿筋 | 王春山 |
| 107 | 金猴望月 | 吕长海 |
| 108 | 玉扇猴头菇 | 张志斌 |
| 109 | 群猴望月 | 屈浩 |
| 110 | 墨鱼扒猴蘑 | 孟宪泽 |
| 111 | 重阳献福 | 张志斌 |
| 112 | 腌什锦干菌 | 李振荣 |
| 113 | 酒香猴头 | 李振荣 |
| 114 | 猴头脆鳝 | 李启贵 |

羊肚菌

- | | | |
|-----|---------|-----|
| 115 | 百花扒酿羊肚菌 | 赵长安 |
| 116 | 葱末羊肚菌 | 史正良 |
| 117 | 鲍汁羊肚菌 | 朱培寿 |

野香菌

- | | | |
|-----|-------|-----|
| 118 | 酸菜野菌汤 | 卢朝华 |
|-----|-------|-----|

石耳

- | | | |
|-----|-------|-----|
| 119 | 石耳翠竹鳗 | 苏传海 |
| 120 | 齐云双菌 | 苏传海 |
| 121 | 石耳水晶球 | 苏传海 |
| 122 | 翠伐载山珍 | 苏传海 |
| 123 | 石耳炖老鸡 | 陶连喜 |
| 124 | 金耳皂仁羹 | 朱培寿 |

其他菌菇

- | | | |
|-----|-------|-----|
| 125 | 香辣扫把菌 | 朱培寿 |
|-----|-------|-----|

- | | | |
|-----|---------|-----|
| 126 | 鲍汁老人头菌 | 张献民 |
| 127 | 小笼鸟巢蒸鸡油 | 朱培寿 |
| 128 | 赛鲍鱼 | 吴协平 |
| 129 | 谷熟爆牛蛙 | 朱培寿 |
| 130 | 锅贴白参 | 朱培寿 |

2 豆及豆制品

绿豆芽

- | | | |
|-----|--------|-----|
| 132 | 如意金钱 | 吴协平 |
| 133 | 油泼玉翠 | 王义均 |
| 134 | 烹掐菜 | 董振祥 |
| 135 | 银丝炒蕨菜 | 张志先 |
| 136 | 椰汁绿豆爽 | 邬小平 |
| 137 | 五彩大拉皮 | 王海威 |
| 138 | 碧波芙蓉蟹 | 李连群 |
| 139 | 银芽拌翅丝 | 卢永良 |
| 140 | 鸡丝烹掐菜 | 张长义 |
| 141 | 河溜小豆饼 | 陶连喜 |
| 142 | 淮南面圆 | 陶连喜 |
| 143 | 翡翠豆角鱼饼 | 汪建国 |

豆角

- | | | |
|-----|---------|-----|
| 144 | 荆楚三蒸 | 孙昌弼 |
| 145 | 姜汁缠豇豆 | 卢朝华 |
| 146 | 豆角翡翠炒鱼松 | 章乃华 |
| 147 | 虾仁酸豆角 | 林友清 |
| 148 | 丰收排骨炖豆角 | 朱国儒 |

黄豆

150 如花似玉 陈 波

151 凉瓜黄豆鲍鱼煲 庄伟佳

152 黄豆酱多宝鱼球 庄伟佳

蚕豆

153 金钱蚕豆饼 薛文龙

豌豆

154 翡翠芦荟羹 薛泉生

155 酱八宝 石万荣

156 鸡蓉豌豆 董振祥

157 豌豆黄 石万荣

158 豌豆黄 李启贵

159 XO玉子扣豆尖 王海威

160 豌豆黄 屈 浩

161 豌豆燕窝 朱国儒

162 葵花豆泥 汪建国

163 XO酱翡翠酥 章乃华

164 玉瓜素什锦 邵澎波

芸豆

165 芸豆卷 石万荣

166 芸豆卷 李启贵

167 双豆甲鱼 李万民

绿豆粉条

168 红烧肉粉条 张志先

青豆

169 养颜豆酥 宋其远

170 四味绿豆花 崔伯成

171 蟹黄豆蓉 高 峰

172 雪菜水磨豆腐 唐 文

黑豆

173 黑豆浆海鲜羹 王海东

174 海参黑豆花 唐泽铨

腰豆

175 素炒皇 李学深

176 金瓜一品葵 章乃华

其他豆类

177 甜豆鲈鱼面筋 王海东

178 上海糟醉合并 周元昌

179 迎宾四品杯 叶卓坚

180 蘑菇蜜豆爆羊柳 章乃华

181 迎春盒菜 张长义

182 咸蛋黄豆瓣酥 任德峰

183 春来鹤归 薛文龙

184 风味卤饵丝 朱培寿

豆腐

185 香菜梗炒豆腐丝 崔伯成

186 炸灌汤豆腐丸子 崔伯成

187 红汤豆腐面鱼 庞 煜

188 金沙豆腐 庄伟佳

189 珧柱蟹肉干丝 周元昌

190 蟹香黄焖豆腐 周元昌

191 锅煽酿豆腐 王义均

192 清汤牡丹豆腐 王海东

193 菊花豆腐 王海东

194 富贵豆腐箱 窦义勇

195 宫保豆腐丁 窦义勇

196 豆腐狮子头 窦义勇

197 宝塔豆腐糕 孙昌弼

198	襄阳豆腐饺	孙昌弼	227	金球葫芦豆腐	高炳义
199	枇杷豆腐	罗世伟	228	三鲜豆腐盒	高炳义
200	黑椒焗豆腐	栾瑞滨	229	椿芽豆腐	林 波
201	礼云子豆腐	林镇国	230	樱桃福丁	高 峰
202	皮蛋拌豆腐	林镇国	231	熊掌豆腐	王世杰
203	日式黄金豆腐	林镇国	232	布依豆腐	王世杰
204	葵花松子豆腐	李振荣	233	虾仁酿豆腐	赵仁良
205	鸡汤千层干豆腐	李振荣	234	爆花鱼豆腐	赵仁良
206	竹桶小豆腐	李振荣	235	三口饭	赵仁良
207	橙汁大豆蛋白	李振荣	236	镜箱豆腐	张献民
208	扒竹节干豆腐	李振荣	237	苹果豆腐虾	范民其
209	白玉藏龙	黄振华	238	兰花一品豆腐	赵继宗
210	蟹黄金香玉	张志先	239	铁板毛豆腐	苏传海
211	天成珍品豆腐	邬小平	240	金龙献宝	李春祥
212	太极菊花鞭	黄正晖	241	西施菊花豆腐	杨定初
213	风味臭豆腐	陶连喜	242	锅煽虾仁豆腐	郭经纬
214	佛家酥皮鱼	唐泽铨	243	鱼头豆腐	杨定初
215	凤阳酿豆腐	陶连喜	244	椒盐米豆腐	许菊云
216	春蚕吐丝	陶连喜	245	烧汁豆腐	张汝才
217	清汤白玉饺	陶连喜	246	海烩豆腐	李万民
218	番茄烩鸡腰豆腐	唐泽铨	247	水蛋麻婆豆腐	李万民
219	香煎羊腐	单玉川	248	八宝口袋豆腐	薛泉生
220	老汤卤豆腐	朱国儒	249	红油牛肉豆腐	李培雨
221	金皮豆腐	闫海泉	250	锅烧豆腐	吕长海
222	十里飘香	徐步荣	251	兰花豆腐	吕长海
223	蟹粉白玉嵌	熊均苗	252	家常豆腐	姚楚豪
224	蟹粉辽参豆腐	徐步荣	253	麻婆豆腐	姚楚豪
225	炸八宝豆腐	肖文清	254	水北豆腐	欧阳仟来
226	跳鱼豆腐	潘晓林	255	富贵豆腐箱	屈 浩

- | | | | | | |
|-----|-------------|-----|-----|------------|-----|
| 256 | 喜鹊豆腐 | 史正良 | 283 | 茶香豆腐 | 宋其远 |
| 258 | 家常素海参 | 史正良 | 284 | 布袋冬笋粒 | 唐泽铨 |
| 259 | 青蛤鲫鱼豆腐汤 | 董振祥 | 284 | 口袋海鲜豆腐 | 严惠琴 |
| 260 | 私房酿豆腐 | 叶卓坚 | 286 | 一品富贵卷 | 宋其远 |
| 261 | 泥鳅氽豆腐 | 张志先 | 287 | 银丝干贝松 | 朱培寿 |
| 262 | 铜锣寨血豆腐 | 陶连喜 | 288 | 太白豆腐 | 陶连喜 |
| 263 | 明炉鲜鱼豆腐 | 张长义 | 289 | 海参银丝羹 | 王海威 |
| 264 | 昌江豆腐鱼头 | 黄玖林 | 290 | 菊花豆腐汤 | 高炳义 |
| 265 | 翡翠鱼骨小豆腐 | 高炳义 | 291 | 纸火锅豆腐 | 赵仁良 |
| 266 | 锅烙 | 任家常 | 292 | 清汤菊花豆腐 | 赵继宗 |
| 267 | 蟹肉银丝羹 | 罗世伟 | 293 | 菊花水晶虾 | 唐泽铨 |
| 268 | 兰州什锦暖锅 | 赵长安 | | 豆腐干 | |
| 269 | 鱼翅灯笼豆腐 | 居长龙 | 294 | 虎尾煮干丝 | 范氏其 |
| 270 | 臭豆腐蒸花蟹 | 王世杰 | 295 | 八珍煮干丝 | 范氏其 |
| | 豆腐渣 | | 296 | 大煮干丝 | 薛泉生 |
| 271 | 豆腐渣扣肉 | 李振荣 | 297 | 鸡汁干丝 | 袁野 |
| 272 | 香炸豆渣包 | 陶连喜 | 298 | 上汤腊八干丝 | 苏传海 |
| 273 | 豆渣鸭舌 | 黄正晖 | 299 | 鸡汁干丝 | 顾克敏 |
| 274 | 笼仔豆渣 | 陶连喜 | 300 | 鲍鱼煮干丝 | 董振祥 |
| 275 | 腊肉蒸豆渣 | 苏传海 | 301 | 三闾庙臭豆腐 | 黄玖林 |
| | 内酯豆腐 | | | 腐竹 | |
| 276 | 冬菜蒸鱼饼 | 严惠琴 | 302 | 鲍汁兰花腐竹 | 黄正晖 |
| 277 | 银丝发菜羹 | 唐文 | 303 | 天香鱼婆腐竹 | 邬小平 |
| 278 | 文思豆腐 | 薛泉生 | 304 | 素熘肝尖 | 李春祥 |
| 279 | 荠菜煎白玉 | 苏传海 | 305 | 葱烧素海参 | 颜景祥 |
| 280 | 白玉扑克豆腐 | 王春山 | 306 | 烧酿羊素肚 | 吕长海 |
| 281 | 鱼子蛋白海鲜 | 王春山 | 307 | 金鼎素火腿 | 姚楚豪 |
| 282 | 小棠菜烧日本豆腐 | 赵继宗 | | 腐皮 | |
| 283 | 新派口袋豆腐 | 单玉川 | 308 | 宜宾双合千张 | 唐泽铨 |

- | | | |
|-----|--------------|-----|
| 309 | 金币千张 | 高 峰 |
| 310 | 琉璃盆景 | 赵仁良 |
| 311 | 山珍素腊 | 张志先 |
| 312 | 美极豆腐卷 | 庄伟佳 |
| 313 | 笋干素烧鹅 | 周文荣 |
| 314 | 鲜虾腐皮卷 | 叶卓坚 |
| | 豆花 | |
| 315 | 海味嫩豆花 | 卢朝华 |
| 316 | 松茸豆花 | 李万民 |
| 317 | 草袋豆花 | 邵澎湃 |
| | 仿豆花豆腐 | |
| 318 | 鸡蓉豆花汤 | 姚楚豪 |
| 319 | 养生鸡豆花 | 窦义勇 |
| 320 | 血燕鱼豆腐 | 唐泽铨 |
| 321 | 龙眼杏仁豆腐 | 袁 野 |
| 322 | 杏仁豆腐 | 张志斌 |

3 名贵食材

人 参

- | | | |
|-----|---------|-----|
| 324 | 高丽参炖乌鸡 | 叶卓坚 |
| 325 | 参味鸡花 | 吕敬来 |
| 326 | 人参肘子 | 朱国儒 |
| 327 | 参龟茯苓古珠汤 | 薛泉生 |
| 328 | 人参锅包鱼 | 唐 文 |
| 329 | 人参长寿面 | 张世全 |
| 330 | 参茸杞馄饨 | 张世全 |

- | | | |
|-----|------------|-----|
| 331 | 人参百合雪蛙 | 张金春 |
| | 藏雪莲 | |
| 332 | 藏雪莲养颜锅 | 赵长安 |
| | 灵芝 | |
| 333 | 雪域灵芝长寿锅 | 赵长安 |
| | 虫草 | |
| 334 | 虫草红花滋补锅 | 赵长安 |
| 335 | 甘南虫草炖乳鸽 | 罗世伟 |
| 335 | 虫草八珍鸭 | 吕长海 |
| 336 | 虫草花胶鸭汤 | 赵仁良 |
| 337 | 冬虫夏草炖参皇 | 王海东 |
| 338 | 蟹斗虫草鸭 | 卢永良 |
| 339 | 虫草佛跳墙 | 屈 浩 |
| 340 | 虫草花烩汤圆 | 林友清 |
| 341 | 虫草菌鲍汁萝卜 | 周元昌 |
| 342 | 清汤夜光杯 | 王海东 |
| 343 | 虫草花炖海参 | 周文荣 |
| 344 | 虫草鸽蛋野猪肚 | 周文荣 |
| 345 | 冬虫夏草鹿胎 | 张金春 |
| 345 | 虫草炖鲍鱼 | 熊均苗 |
| | 薇菜 | |
| 346 | 蟹黄野薇菜 | 苏传海 |
| | 芡实 | |
| 347 | 芡实鲜茄烩鲍鱼 | 邬小平 |
| | 竹燕 | |
| 348 | 竹燕酿鱼圆 | 姚国兴 |
| 349 | 芙蓉竹燕 | 唐泽铨 |
| 350 | 蜀南双燕 | 唐泽铨 |