

100位 中国烹饪大师 禽蛋菜典

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——禽蛋菜典 / 中国烹饪协会名厨专业委员会编.
—青岛:青岛出版社, 2012.2

ISBN 978-7-5436-7990-0

I. ①1… II. ①中… III. ①禽肉—菜谱②蛋制品—菜谱 IV. ①TS972.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第010456号

100位中国烹饪大师作品集锦——禽蛋菜典

- 书 名 100位中国烹饪大师作品集锦——禽蛋菜典
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 978-7-5436-7990-0
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 中国烹饪大师 禽蛋菜典

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、菌豆类菜典、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。



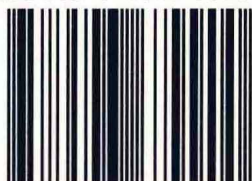
青島出版社
QINGDAO
PUBLISHING HOUSE

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 978-7-5436-7990-0



9 787543 679900 >

上架建议 **生活类** **美食类**

ISBN 978-7-5436-7990-0 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、珍奇原料菜典和主食菜典等共计12册。

100位 中国烹饪大师作品集锦

禽蛋菜典

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.erfongbook.com

燃烹煎之火
燦餐飲之星空
塑大師風采
撰粹人生

二〇〇九年十月
姜香



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、菌豆类菜典、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。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

目录

MULU



1 鸡

鸡肉

- | | | | | | |
|----|-----------|-----|----|---------|-----|
| 19 | 香芒鸡肉球 | 何逸奎 | 40 | 春夏秋冬鸡 | 林友清 |
| 19 | 风味粽香鸡 | 何逸奎 | 41 | 鲜果咕嚕鸡 | 林镇国 |
| 20 | 玉扣纸包鸡 | 何逸奎 | 42 | 烹五彩鸡条 | 李启贵 |
| 21 | 龙迎八方客 | 何逸奎 | 42 | 芙蓉鸡片 | 李启贵 |
| 22 | 养生鸡豆花 | 窦义勇 | 43 | 茉莉凤蓉竹荪汤 | 李启贵 |
| 23 | 糟香附骨鸡 | 窦义勇 | 43 | 无花果人参鸡 | 居长龙 |
| 24 | 酱爆鸡丁桃仁 | 董振祥 | 44 | 鸡包鱼翅 | 居长龙 |
| 25 | 酱爆鸡丁桃仁 | 王义均 | 44 | 豆冲煲土鸡 | 黄玫林 |
| 26 | 农家乐园 | 单玉川 | 45 | 吉品鲍焗鸡 | 黄振华 |
| 27 | 油泼仔鸡 | 单玉川 | 46 | 玉液水蒸鸡 | 黄振华 |
| 28 | 砂锅秘制鸡 | 崔伯成 | 47 | 广州文昌鸡 | 黄振华 |
| 29 | 红梅白松鸡 | 崔伯成 | 48 | 鲜莲炒鸡粒 | 黄振华 |
| 30 | 官保鸡丁 | 崔伯成 | 49 | 清茶炖土鸡 | 黄玫林 |
| 31 | 清蒸海鲜八宝布袋鸡 | 初立健 | 50 | 景德跳水鸡 | 黄玫林 |
| 32 | 果篮棒棒鸡 | 陈波 | 51 | 豆豉焊土鸡 | 黄玫林 |
| 33 | 钵钵鸡串 | 陈波 | 52 | 阴米土鸡汤 | 王海东 |
| 34 | 石榴鸡 | 吕敬来 | 52 | 香椿鸡饼 | 王海东 |
| 35 | 雪花松茸鸡 | 吕敬来 | 53 | 一品功夫汤 | 王海东 |
| 36 | 番茄鸡焗 | 陈波 | 54 | 富贵叫花鸡 | 王海东 |
| 37 | 油淋鸡 | 吕敬来 | 54 | 田园鸡 | 孙昌弼 |
| 38 | 参味鸡花 | 吕敬来 | 55 | 天麻汽锅鸡 | 陶连喜 |
| 39 | 泰汁捞鸡 | 林镇国 | 56 | 新法龙凤酥腿 | 唐泽铨 |
| 40 | 干葱豆豉爆鸡 | 林镇国 | 57 | 凤戏牡丹 | 孙昌弼 |
| | | | 58 | 枣莲腊鸡粥 | 孙昌弼 |
| | | | 59 | 带子上朝 | 宋其远 |
| | | | 60 | 牡丹赛熊掌 | 宋其远 |

61	清汤八珍布袋鸡	宋其远
62	鸡里蹦	石万荣
63	干煸鸡	石万荣
64	花雕醉草鸡	任德峰
64	汾酒荷香鸡	庞煜
66	香酥鸡	庞煜
67	法式鹅肝片皮鸡	叶卓坚
68	游龙戏凤	姚国兴
68	竹筒寿康鸡	姚国兴
69	余鸡蓉田鸡油	闫海泉
69	竹荪蛋炖本鸡	姚国兴
70	树花童鸡	徐步荣
71	叫花童鸡	徐步荣
72	糯米酥鸡	肖文清
73	焖角玉鸡	肖文清
74	红扒仔鸡螺	吴协平
75	生炒鸡蓬	肖文清
76	秘制汗蒸鸡	邬小平
76	阉鸡烧大王蛇	邬小平
77	燻鸡	吴协平
78	烩两鸡丝	王义均
79	土鸡炖蝴蝶鱼饺	邬小平
80	油爆鸡里蹦	王义均
81	扒鸡蓉菜心	王义均
82	花雕凤吞燕	王海威
83	凤骨雪莲	高峰
84	冰花脆皮鸡	王海威
85	岭南葵花鸡	庄伟佳
86	太白酥仔鸡	卢朝华
87	甘南珍菌炖金鸡	赵长安
89	长白山珍煲土鸡	朱国儒

89	汽锅鸡	朱培寿
91	虫草红花滋补锅	赵长安
91	生炸脆皮鸡	庄伟佳
92	小米椒仔鸡	王世杰
93	鸡丝烹掐菜	张长义
95	雪域灵芝长寿锅	赵长安
95	酸汤鸡面	王世杰
96	滑炒鸡丝	张长义
97	炒鸡丝蜇头	朱国儒
99	十八罗汉“佛跳墙”	童辉星
99	石锅全家福	高炳义
100	炸酥梨鸡	童辉星
101	凤吞鱼肚	童辉星
102	酥香脆凤	高峰
103	鸡蒙黄花菜	王世杰
104	纸包糯米鸡	王世杰
105	白果鸡丁	王世杰
106	红烧柴把鸡	赵仁良
107	酱爆熏鸡丝	李连群
108	泡椒鸡	丁福昌
109	茼蒿龙凤丝	范氏其
110	兰花镶龙眼	卢永良
111	翡翠鸡蓉	范氏其
111	鸡蓉烩鱼肚	卢永良
113	葱椒锅贴鸡	范氏其
113	沙姜脆皮鸡	范氏其
114	兰花怪味鸡	卢朝华
115	脆皮龙江菜卷	王春山
116	蝶恋花	朱云显
117	爆炒小公鸡	朱云显
118	新派双色鸡	朱云显

118	大盘鸡	朱云显
119	锦囊妙龄鸡	苏传海
121	毛峰茶香鸡	苏传海
121	冻粉鸡丝	李培雨
122	鸡蓉海参	郭经纬
123	香酥鸡	郭经纬
123	浮油鸡片	郭经纬
124	金鸡报晓	郭经纬
125	纸包三鲜	郭经纬
126	三珍鸡煲翅	杨定初
126	陈香石锅鸡	杨定初
127	田螺鸡软骨	许菊云
129	罐焖八仙	李万民
130	七香鸡	李万民
130	一卵孵双凤	颜景祥
131	宫保凤脯	李万民
132	奶汤鸡包白蘑	颜景祥
133	虾油醉鸡	薛文龙
134	鸳鸯八宝布袋鸡	颜景祥
135	鱼香八块鸡	李万民
137	蛋美鸡	薛泉生
137	鸡粥草菇	薛文龙
138	雪梨鸡片	薛文龙
139	粟香玉米鸡	薛文龙
139	生炮鸡	薛文龙
140	灌汤枇杷鸡	薛文龙
141	烧青果鸡	吕长海
143	栗子茄汁鸡	吕长海
143	蜘蛛鸡蓉卷	张志斌
144	鸡蓉豆花汤	姚楚豪
145	棒棒鸡丝	姚楚豪

146	怪味鸡块	姚楚豪
147	三杯麻鸡	黄正晖
147	葱油文昌鸡	李学深
148	百花文昌鸡	李学深
149	翡翠鸡米	刘敬贤
151	三丝素扒鱼翅	刘敬贤
151	金瓜糯米鸡	欧阳仟来
153	太白盐烤鸡	史正良
153	杏仁松果鸡	史正良
155	密瓜红油仔鸡	汪建国
155	豆酱脆皮鸡	严惠琴
156	白云黄鹤	余明社
157	鱼米之乡	余明社
	乌鸡	
158	乳蓉乌香鸡	赵仁良
158	鲜人参炖乌鸡	赵仁良
159	乌鸡菜心	李万民
159	高丽参炖乌鸡	叶卓坚
	野鸡	
160	蝶虾龙凤糕	张志斌
161	炖山鸡蘑菇粉	朱国儒
162	油泼山鸡	张金春
163	孔雀山鸡片	居长龙
164	野鸡汁炖银肺	薛文龙
	鸡翅	
165	醋烧翅中	庞煜
166	香酥鸡翅	张长义
167	蒜香鸡翅中	栾瑞滨
169	腐乳翡翠鸡圈肉	任德峰
169	香熘凤翅	高峰
170	椒盐蒜香鸡翅	范民其

170	酒香鸡翅	王春山
171	咖喱凤翅	薛泉生
171	南腿煨凤翅	薛文龙
173	烹汁金凤翅	吕长海
173	美味香辣翅	欧阳仟来
174	沙茶奇香翅	李振荣
174	秘制鸡翅	周文荣
175	豆酱焗鸡翅	肖文清
176	粽香糯米鸡中翅	汪建国
	鸡爪	
177	八仙老坛子	李万民
177	粽香凤爪	唐泽铨
178	鸡蓉五柳凤筋	李振荣
	鸡杂	
179	南瓜球烧凤腰	王世杰
180	凤宝虾排	李春祥
181	金龙献宝	李春祥
182	双味水晶凤酥腰	颜景祥
183	凤肝水晶冻	顾克敏
183	汤爆双脆	王义均
184	洋参炖鸡腰	陶连喜
184	爆鸡里蹦	吕长海
185	鸡腰双宝	唐泽铨
186	酒汁双色鸡腰	吕长海
186	菜胆凤冠	刘敬贤
187	辣椒炒鸡胗	崔伯成
188	招财进宝	孙晓春
	鸡蛋	
189	喜庆飞天	窦义勇
189	水炒蛋	单玉川
190	煨银鱼	栾瑞滨

190	蛋皮春卷	吕敬来
191	凉瓜菜脯煎蛋角	林镇国
191	牛油果酱蒸蛋	王海东
192	古镇碱水粑	黄玖林
193	抹茶沙琪玛	王海东
194	酥盏甜黄	唐泽铨
195	芙蓉竹燕	唐泽铨
196	酥炸香椿卷	王义均
197	拔丝鸡蛋	张长义
197	套炸乳饼	朱培寿
198	敦煌炒鲜奶	赵长安
198	香肠烘蛋	王世杰
199	麒麟送玉书	卢玉成
200	碧波芙蓉蟹	李连群
201	三色蒸蛋	丁福昌
201	敲虾水炒蛋	丁福昌
203	蛋黄龙眼肉	王春山
203	铁锅烤蛋	赵继宗
204	金花扒双宝	王春山
205	银鱼蒸蛋	许菊云
206	煎饼盒子	任家常
207	锄板盒子	任家常
208	熏蛋	薛文龙
209	鱼翅铁锅鸡蛋	庞煜
210	金杯足球糕	张世全
211	鸡丝蛋卷	张志斌
212	那拉氏锅盔	张世全
213	黄瓤西瓜糕	张世全
214	麻糖锅炸	姚楚豪
215	枣泥锅饼	姚楚豪
216	缤纷马蹄莲	严惠琴

217	鸡蛋糕	刘敬贤
217	蜜汁炸冰激凌	欧阳仟来
218	吊炉饼	刘敬贤
218	香椿焖蛋	王海威

2 鸭

鸭肉

221	火鸭凤梨扎	何逸奎
221	江南彩片鸭	顾克敏
222	飘香馋嘴鸭	窦义勇
223	大董“酥不腻”烤鸭	董振祥
224	香酥鸭方	董振祥
224	虫草鸭子	单玉川
225	北京烤鸭	单玉川
225	鲜椒仔鸭	陈波
226	虫草鸭方	陈波
227	八宝葫芦鸭	陈波
228	八宝葫芦鸭	罗世伟
229	糟片鸭	罗世伟
229	柠檬鸭脯	栾瑞滨
230	越式香橙鸭	林镇国
231	哈啤蒸仔鸭	李振荣
232	万寿八宝葫芦鸭	李启贵
233	陈皮炖鸭	黄振华
234	紫罗鸭片	黄振华
235	五味炆鸭	黄玖林
236	无为熏鸭	陶连喜
237	八宝葫芦鸭	陶连喜
238	水笋飘香鸭	唐泽铨

239	洪湖鸭鱼面	孙昌弼
240	三套鸭	宋其远
241	桃仁酥鸭	石万荣
242	酥盏鸭宝	石万荣
243	咸蛋黄茅台鸭卷	石万荣
244	蚝油鸭脯	闫海泉
245	鹿筋老鸭煲	徐步荣
245	三珍砂锅鸭子	熊均苗
246	玻璃酥鸭	肖文清
247	八宝葫芦鸭	吴协平
248	馄饨老鸭	吴协平
249	五味飘香鸭	邬小平
249	时果火鸭沙律	庄伟佳
250	香糟鸭方	王义均
251	清蒸柴把鸭	王义均
252	陈皮扒大鸭	庄伟佳
252	笋香燻鸭脯	朱培寿
253	滇西虎掌炖老鸭	朱培寿
254	葱香小野鸭	周文荣
254	一品天香鸭	张志先
255	旗斗葱烧鸭	童辉星
256	葱油扒山鸭	张金春
257	酥班鸭	童辉星
258	锅烧鸭	高炳义
259	迷宗香菌鸭	王世杰
260	琵琶肥鸭	高峰
261	虫草花胶鸭汤	赵仁良
262	香露鸭吞翅	赵仁良
263	栗子鸭脯	李连群
264	烤鸭汉堡	张献民
265	烤鸭夹饼	范民其

266	火笋鸭	赵继宗
267	八宝葫芦鸭	赵继宗
268	金猴啤酒熘大虾	王春山
269	青螺炖老鸭	苏传海
270	金银蹄状元鸭	杨定初
270	虫草鸭子	李万民
273	锦绣樟茶鸭	李万民
274	金牌八宝鸭	任德峰
275	三套鸭	薛泉生
276	鲍鱼炖鸭	薛文龙
276	虫草八珍鸭	吕长海
277	香酥八珍鸭	薛文龙
278	蝎王护子	张志斌
278	橄榄菜烤鸭片	姚楚豪
279	香酥鸭子	姚楚豪
280	樟茶鸭子	姚楚豪
280	原味斋烤鸭	刘敬贤
281	鸭肚一煲香	黄正晖
282	一品鸭	欧阳仟来
282	群益鸭	欧阳仟来
283	楂梨扒鸭	屈浩
284	八宝葫芦鸭	汪建国
285	汾酒荷香鸭	严惠琴
286	葱油香鸭	余明社
	鸭舌	
286	生炒鸭舌	赵仁良
287	温州风腊味	潘晓林
288	火腿扣鸭舌	张献民
288	金舌鲍鱼	王春山
289	泡椒鸭舌	李万民
290	椒麻鸭舌	姚楚豪
291	豆渣鸭舌	黄正晖

292	菊花鸭舌	汪建国
293	舌战群儒	顾克敏
294	云片鸭舌	单玉川
	鸭掌	
295	掌上明珠	许菊云
295	鸭掌拌菠菜	刘敬贤
296	百花酿鸭掌	黄振华
297	扒鸭掌	张金春
298	泰式鸭掌	章乃华
	鸭杂	
299	金陵鸭血粉丝汤	袁野
300	鸭心百合	董振祥
300	火燎鸭心	董振祥
301	美乐在心	孙昌弼
302	芫爆鸭肠	董振祥
302	烩鸭肠大蒜	董振祥
303	千层鸭方	姚国兴
303	金丝绣球鸭肫	朱培寿
	鸭蛋	
304	酥脆金沙角	何逸奎
305	凤梨咸黄酥	何逸奎
306	蛋黄龙虾	潘晓林
307	莲蓬菊花蛋	高炳义
308	鸭黄酿花菇	黄正晖
309	孔雀拼盘	单玉川
311	秋菊争艳	赵继宗
311	蛋黄牛筋冻	李连群
312	吉祥玉环冬瓜	许菊云
312	果汁咸蛋黄	欧阳仟来
313	美味蛋卷	欧阳仟来
314	脆皮鸭黄卷	吴协平
314	青烟熏蛋	周元昌

3

鹅

鹅肉

- | | | |
|-----|--------|-----|
| 316 | 豉油腌鹅 | 林镇国 |
| 316 | 沙姜白切鹅 | 林镇国 |
| 317 | 柱侯鹅 | 黄振华 |
| 318 | 骨香鹅片 | 黄振华 |
| 319 | 潮汕卤鹅 | 肖文清 |
| 320 | 兰花扣鹅 | 吴协平 |
| 321 | 赣椒扒香鹅脯 | 邬小平 |
| 321 | 鹅腱焖鲍仔 | 周元昌 |
| 322 | 腊味蒸豆渣 | 苏传海 |

鹅肝

- | | | |
|-----|---------|-----|
| 323 | 鹅肝蟹盒 | 高炳义 |
| 323 | 山水相依 | 赵仁良 |
| 324 | 水晶鹅肝 | 李连群 |
| 324 | 什锦鹅肝 | 孟宪泽 |
| 325 | 鹅肥肝鱼蓉蛋 | 杨定初 |
| 326 | 红梅鹅肝 | 唐文 |
| 327 | 罐焖鹅宝 | 唐文 |
| 327 | 法式黑菌鹅肝 | 孟宪泽 |
| 328 | 翡翠镶鹅宝 | 严惠琴 |
| 329 | 鹅肝鸭丁馄饨 | 董振祥 |
| 329 | 鹅肝炒饭 | 王海东 |
| 330 | 野蜂蜜汁煎鹅肝 | 董振祥 |
| 331 | 鹅肝烧冬瓜 | 栾瑞滨 |
| 333 | 法国鹅肝鸡蛋 | 林镇国 |
| 333 | 茶香鹅肝蛋 | 王海东 |
| 334 | 虫草鹅肝膏 | 陶连喜 |
| 335 | 绣球鹅肥肝 | 姚国兴 |
| 337 | 刺生鹅肥肝 | 姚国兴 |
| 337 | 葫芦鹅肥肝 | 姚国兴 |

- | | | |
|-----|--------|-----|
| 338 | 黑椒烤鹅肝 | 闫海泉 |
| 338 | 法式鹅肥肝 | 熊均苗 |
| 339 | 卤水鹅肝 | 肖文清 |
| 340 | 肝胆相照 | 吴协平 |
| 341 | 堂煎法式鹅肝 | 邬小平 |
| 342 | 果味鹅肝酱 | 周元昌 |
| 343 | 煎鹅肥肝 | 朱国儒 |
| 344 | 黄油鹅肝酱 | 周文荣 |

鹅胗

- | | | |
|-----|-------|-----|
| 344 | 风味拌三丝 | 丁福昌 |
| 345 | 芥末鹅肠 | 肖文清 |
| 347 | 传统爆双脆 | 周文荣 |
| 347 | 四季拼盘 | 丁福昌 |

鹅掌

- | | | |
|-----|-------|------|
| 348 | 鲍汁扣鹅掌 | 欧阳仟来 |
|-----|-------|------|

4

鸽

鸽肉

- | | | |
|-----|--------|-----|
| 350 | 茉莉荷叶鸽 | 何逸奎 |
| 351 | 鸽吞翅 | 窦义勇 |
| 352 | 薯香鸽松 | 顾克敏 |
| 353 | 栗子乳鸽 | 董振祥 |
| 353 | 一鸽两吃 | 林镇国 |
| 354 | 红烧三菇鸽脯 | 林镇国 |
| 355 | 蚝皇乳鸽 | 黄振华 |
| 356 | 清汤夜光杯 | 王海东 |
| 357 | 方笋炖乳鸽 | 唐泽铨 |
| 358 | 龙凤配 | 孙昌弼 |
| 359 | 鹿茸炖珍珠鸽 | 叶卓坚 |
| 360 | 鱼露焗乳鸽 | 肖文清 |
| 361 | 盐焗香茅鸽 | 庄伟佳 |