

麻辣风味食品

调味技术与配方

第二版

斯波◎著

SPICY FOOD

SEASONING TECHNOLOGY AND DISPENSING



中国轻工业出版社 | 全国百佳图书出版单位

麻辣风味食品 调味技术与配方

(第二版)

斯 波 著

山



 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

麻辣风味食品调味技术与配方/斯波著. —2 版. —北京: 中国轻工业出版社, 2018. 11

ISBN 978-7-5184-1985-2

I. ①麻… II. ①斯… III. ①食品风味—调味法 ②食品风味—配方 IV. ①TS972. 112

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 123399 号

责任编辑: 钟 雨

策划编辑: 伊双双 责任终审: 唐是雯 封面设计: 锋尚设计

版式设计: 王超男 责任校对: 晋 洁 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 三河市国英印务有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2018 年 11 月第 2 版第 1 次印刷

开 本: 787 × 1092 1/16 印张: 34.5

字 数: 790 千字

书 号: ISBN 978-7-5184-1985-2 定价: 98.00 元

邮购电话: 010-65241695

发行电话: 010-85119835 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请与我社邮购联系调换

131058K1X201ZBW

一。前言

麻辣食品研究开发的不断深入,使得大众能够品尝到更加美味安全健康的麻辣食品。本书总结了作者 17 年来的研究成果,汇聚全国三十多个城市的经典麻辣风味调味配方,依靠实践和经验,将调味技术科学合理地传承下去。

《麻辣风味食品调味技术与配方》第一版作为麻辣食品原创著作,从麻辣风味食品概述、麻辣风味食品调味用原辅料、麻辣风味食品调味技术与麻辣风味食品调味料配方四个方面,全方位阐述了麻辣风味食品的调味秘籍。本书第一版自出版七年来重印多次,社会反响积极。

本书第二版对第一版内容进行了修正,并在第一版的基础上融入了作者对麻辣风味食品发展趋势和研究方向的深刻见解,增加了大量创新调味工艺和配方,使得本书内容更具全面性和时代性。全书共收录 1260 余种配方,涉及多种麻辣风味食品,包括米制品、面制品、红薯制品、豆制品、肉制品、蔬菜类食品、杂粮类食品等,同时对火锅底料、快餐汤料、麻辣鲜调味料及休闲膨化食品调味料编写了大量详细的配方。作者首次公开对复合调味研发极具价值的工艺流程,增加了川菜调味料生产新技术;首次针对实践内容进行细化,并增加了大量创新风味调味料配方,便于读者深刻理解和应用;首次呈现一些新食品的开发,包括面食馅料、米豆腐、素肉、麻辣风味蔬菜制品、休闲锅巴制品等调味料配方。作者在全国范围内多次将实践培训与书本理论相结合,书中大量数据是经过多次实践并不断优化得出的,并非随意抄袭,可满足多元化消费市场的需求,是业界必备的工具书。

本书实用性强、内容翔实、积极创新,体现了作者“让味道说话”的调味理念,使得调味更加科学合理、健康美味、方便快捷,实现了调味标准化。国内权威的食品研究专家和学者均对本书给予高度评价。

本书可供生产、管理、销售、餐饮、科研和教学等食品相关领域的专业人员参考借鉴,也可通过研究配方的思路,举一反三,自我创新。根据读者的需要,作者还可以与读者一起进行现场实践,将书中的内容转化成商业价值,同时也可实现更大的互联网商业价值。

全书由斯波撰写,主要资料源于作者在复合调味研发过程中的一手资料,包括作者多年积累的工作日记以及对企业指导的心得体会,期望对读者有更大的参考价值。

与第一版相比,本书第二版中的某些内容属首次公开,由于作者水平有限,不当之处在所难免,敬请读者批评指正!

斯波

2018 年 5 月 19 日于成都

一。前言（第一版）

麻辣风味食品是近年来发展迅猛的一大类食品，也是市场前景广阔的食品研发资源。12年来，作者通过在河南、广东、山西、四川和陕西等全国23个省、直辖市及我国香港、台湾等地麻辣风味食品生产技术交流及指导的经历，将生产中遇到的主要技术难题整理成为具有探索性研发的内容，融入本书。

本书分为麻辣风味食品概述、麻辣风味食品调味用原辅料、麻辣风味食品调味技术与麻辣风味食品调味料配方四部分。书中对目前麻辣食品的现状、麻辣风味食品的研发、方便面调味、方便米粉调味、红薯方便粉丝调味、咸味香精香料与膨化调味料生产与应用等均进行了阐述，并辅以大量数据及加工工艺，可操作性强，实用性强。

本书共收录760多个配方，这些配方对各类麻辣风味食品的调味都有涉猎，包括面制品、米制品、红薯制品、豆制品、肉制品、蔬菜类食品、杂粮类食品等，同时对火锅底料、快餐汤料、麻辣鲜调味料以及休闲膨化食品调味料均以大篇幅的配方详细介绍了各调味料的细微差别和应用技巧，其目的在于分享如何研发多样化麻辣风味食品，以满足消费者多元化的需求。书中的配方翔实、精准，读者既可在生产中直接使用，也可通过研究配方思路，举一反三，自我创新。

本书可供食品生产研发人员、管理人员、销售人员、科研教学、餐饮从业人员参考使用，也可供有关食品专业师生阅读。

全书由斯波撰写，主要资料来源于复合调味研发过程中的一手资料，总结了本人12年调味从业经验，期望对读者有很好的参考价值。

由于作者水平有限，书中不当之处在所难免，敬请读者批评指正！

斯波

2010年11月于成都

目录

CONTENTS

1	第一章 麻辣风味食品概述
1	第一节 麻辣风味食品分类与特点
1	一、麻辣风味食品的分类
1	二、麻辣风味食品的特点
2	三、麻辣风味食品的发展趋势
3	第二节 麻辣风味食品发展历程
3	一、麻辣风味初级阶段
4	二、麻辣风味中级阶段
5	三、麻辣风味现阶段
8	第三节 麻辣风味食品研发现状与分析
8	一、麻辣风味食品的研究现状
8	二、麻辣风味食品的研发过程
13	三、麻辣风味个性化研发分析
17	四、麻辣风味研究的出路及趋势
22	第二章 麻辣风味食品调味用原辅料
23	第一节 咸味剂
23	一、井盐
23	二、海盐
23	三、炒盐
23	四、椒盐
23	五、其他咸味剂
24	第二节 鲜味剂
24	一、味精
24	二、水解动物蛋白 (HAP)
24	三、水解植物蛋白 (HVP)
24	四、琥珀酸二钠 (干贝素)
25	五、酵母提取物
25	六、呈味核苷酸二钠 (I+G)
25	七、蔬菜提取物
25	八、菌类提取物



25	九、发酵增鲜物质
26	十、复合鲜味料
27	第三节 甜味剂
27	一、白砂糖
27	二、甘草
28	三、绵白糖
28	四、冰糖
28	五、葡萄糖
28	六、米酒
28	七、醪糟
28	八、阿斯巴甜
28	九、甜菊糖
29	十、三氯蔗糖
29	十一、阿力甜
29	十二、枣类提取物
29	十三、甜蜜素
29	十四、蜂蜜
29	十五、糖浆类
29	十六、糖精
30	第四节 香味剂
30	一、辣椒及辣椒提取物
30	二、花椒及花椒提取物
30	三、香辛料
30	四、香精
31	五、芝麻、花生、黄豆等提取物
31	第五节 增香剂
31	一、甲基环戊烯醇酮 (MCP)
31	二、香兰素
31	三、乙基麦芽酚
31	四、呋喃酮
31	第六节 品质改良剂
32	第七节 咸味香精香料
32	一、咸味香精香料的识别、鉴定及应用
36	二、咸味香精香料的分类
44	三、咸味香精香料的使用

第三章 麻辣风味食品调味技术

第一节 麻辣面制品调味技术



45	一、麻辣型方便面调味料
52	二、麻辣膨化面制品
56	第二节 麻辣米制品调味技术
56	一、麻辣米锅巴
56	二、麻辣膨化米制品
56	三、麻辣炒制米制品
57	四、麻辣型方便米粉调味料
57	第三节 麻辣薯类制品调味技术
57	一、麻辣油炸薯类干制品
58	二、麻辣薯类淀粉制品
58	三、麻辣型红薯方便粉丝调味料
59	第四节 麻辣豆制品调味技术
59	一、麻辣豆腐
59	二、半固态麻辣豆制品调味料
63	三、麻辣豆腐干
64	四、麻辣豆渣锅巴
64	五、麻辣蚕豆及兰花豆
65	六、麻辣豌豆
65	第五节 麻辣肉制品调味技术
66	一、麻辣火腿肠
66	二、麻辣香肠
67	三、麻辣牛肉
67	四、麻辣牛肉干
67	五、麻辣手撕牛肉
67	六、麻辣兔肉
68	七、麻辣兔头
69	八、麻辣鸭舌
69	九、麻辣猪皮
69	十、麻辣羊肉
69	十一、麻辣毛肚
69	十二、麻辣牛耳
69	十三、麻辣鸡肫
69	十四、麻辣蚕蛹
70	十五、麻辣牛板筋
70	十六、麻辣炸鸡
70	十七、麻辣鱼
70	十八、麻辣卤制肉制品
72	第六节 麻辣蔬菜类食品调味技术



72	一、麻辣烤香菇
72	二、麻辣金针菇
74	三、麻辣野菜
74	四、麻辣辣椒酥
74	五、麻辣海带丝
75	六、麻辣魔芋
75	第七节 麻辣杂粮类食品调味技术
75	一、麻辣花生
81	二、麻辣膨化玉米
81	第八节 麻辣复合调味料生产技术
81	一、火锅及火锅底料
82	二、麻辣鲜等复合粉状调味料
83	三、麻辣休闲膨化食品调味料
83	四、辣味快餐型汤汁调味料
83	五、川味调味料生产新技术

88 第四章 麻辣风味食品调味料配方

88 第一节 麻辣面制品调味料配方

88	一、方便面调味配方
88	1. 红烧牛肉方便面
97	2. 麻辣牛肉方便面
104	3. 椒香麻辣牛肉方便面
105	4. 香辣牛肉方便面
106	5. 酸辣牛肉方便面
107	6. 炒酸辣牛肉方便面
107	7. 酸辣牛腩方便面
108	8. 酸菜牛肉方便面
109	9. 泡椒牛肉方便面
109	10. 咖喱牛肉方便面
110	11. 酱香牛肉方便面
110	12. 葱爆牛肉方便面
111	13. 酸辣方便面
114	14. 芹菜香酸辣方便面
114	15. 辛辣香酸辣方便面
115	16. 糊辣香酸辣方便面
116	17. 酸辣海鲜方便面
116	18. 红烧排骨方便面
117	19. 川味排骨方便面



- 117 20. 川味砂锅排骨方便面
118 21. 特色排骨方便面
119 22. 排骨炸酱方便面
119 23. 炒豆豉排骨方便面
120 24. 酱香排骨方便面
121 25. 炸酱方便面
121 26. 椒香炸酱方便面
122 27. 川味炸酱方便面
122 28. 榨菜肉末方便面
123 29. 雪菜肉丝方便面
123 30. 炒番茄肉酱方便面
124 31. 鱼香肉丝方便面
124 32. 酸菜肉丝方便面
125 33. 辣子鸡方便面
126 34. 青椒辣子鸡方便面
126 35. 鲜香烤鸭方便面（迷你杯）
127 36. 酱爆烤鸭方便面
127 37. 香辣蟹方便面
128 38. 四川火锅方便面
129 39. 担担面方便面
129 40. 辣白菜方便面
131 41. 川味凉面方便面
131 二、膨化湿制面制品调味配方
131 1. 麻辣湿制面制品半成品
132 2. 麻辣湿制面制品调味粉
147 3. 湿制面制品
153 三、膨化干制面制品调味配方（膨化之后油炸、烘烤等干制而成）
153 1. 麻辣味调味粉
155 2. 麻辣海苔味调味粉
156 3. 麻辣火腿味调味粉
156 4. 麻辣排骨味调味粉
156 5. 麻辣鸡肉味调味粉
157 6. 牛肉味调味粉（原味牛肉粉系列）
157 7. 手撕牛肉味调味粉
158 8. 香辣牛肉味调味粉
159 9. 烤牛肉味调味粉
159 10. 烤牛排味调味粉
159 11. 烧烤牛排味调味粉



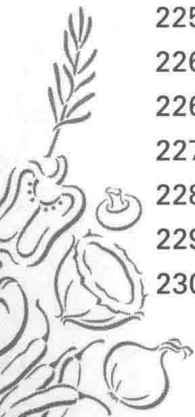
160	12. 孜然牛排味调味粉
160	13. 烤肉味调味粉
161	14. 香辣烤肉味调味粉
161	15. 烧烤味调味粉
161	16. 烤鸡味调味粉
162	17. 香辣鸡翅味调味粉
163	18. 辣子鸡味调味粉
163	19. 椒麻鸡味调味粉
163	20. 香辣烧鸡味调味粉
164	21. 香麻味调味粉
164	22. 香辣味调味粉
165	23. 香辣火腿味调味粉
165	24. 香辣肉丝味调味粉
166	25. 椒辣味调味粉
166	26. 孜然味调味粉
166	27. 手撕肉味调味粉
167	28. 烧饼调味料
167	29. 葱香膨化面制品
168	30. 烤肉味膨化面制品
168	31. 麻辣味膨化面制品
175	32. 椒麻味膨化面制品
175	33. 酱香土豆味膨化面制品
176	34. 酱香牛肉味膨化面制品
176	35. 番茄味膨化面制品
177	36. 玉米味膨化面制品
177	37. 炭烧鱼仔味膨化面制品
177	38. 牛肉味膨化面制品
177	39. 鸡肉味膨化面制品
178	40. 辣子鸡风味膨化面制品
178	41. 椒香风味膨化面制品
178	42. 烧烤风味膨化面制品
178	43. 香辣鸡风味膨化面制品
179	44. 香辣味面制品
180	四、面食馅料调味配方
180	1. 面食馅料专用香辛料
181	2. 牛肉味面食馅料专用香辛料
181	3. 鸡肉香型面食馅料专用香辛料
182	第二节 麻辣米制品调味料配方



182	一、方便米粉（卷粉、河粉、米线、粉丝）调味料配方
182	1. 酸辣味方便米粉
183	2. 酸辣牛肉方便米粉
184	3. 酸辣羊肉方便米粉
185	4. 红烧牛肉方便米粉
191	5. 椒香红烧牛肉方便米粉
191	6. 酱香红烧牛肉方便米粉
192	7. 川味红烧牛肉方便米粉
192	8. 麻辣牛肉方便米粉
194	9. 香辣牛肉方便米粉
194	10. 泡椒牛肉方便米粉
195	11. 葱爆牛肉方便米粉
196	12. 香菜牛肉方便米粉
196	13. 青椒牛肉方便米粉
197	14. 藤椒牛肉方便米粉
198	15. 酸菜牛肉方便米粉
198	16. 川味酸菜牛肉方便米粉
199	17. 芹菜牛肉方便米粉
199	18. 榨菜牛肉方便米粉
200	19. 麻辣肥肠方便米粉
201	20. 红烧肥肠方便米粉
202	21. 青椒肥肠方便米粉
202	22. 泡椒肥肠方便米粉
203	23. 肠旺方便米粉
203	24. 香辣排骨方便米粉
204	25. 红烧排骨方便米粉
205	26. 川味红烧排骨方便米粉
205	27. 香喷喷排骨方便米粉
206	28. 酱卤排骨方便米粉
206	29. 麻辣排骨方便米粉
207	30. 椒香排骨方便米粉
208	31. 青椒肉丝方便米粉
208	32. 鱼香肉丝方便米粉
209	33. 雪菜肉丝方便米粉
209	34. 炸酱方便米粉
210	35. 香辣炸鸡方便米粉
210	36. 泡椒仔鸡方便米粉
211	37. 酱卤鸭肉方便米粉



- 211 38. 麻辣烫方便米粉
- 212 39. 川味火锅方便米粉
- 212 40. 重庆火锅方便米粉
- 213 41. 香辣蟹方便米粉
- 214 二、膨化米饼调味配方
- 214 1. 爆辣膨化米饼调味粉
- 214 2. 麻辣膨化米饼调味粉
- 215 3. 香辣膨化米饼调味粉
- 215 4. 香辣虾膨化米饼调味粉
- 216 三、米豆腐调味配方
- 216 1. 香辣味米豆腐
- 216 2. 烧烤味米豆腐
- 216 3. 剁椒味米豆腐
- 216 四、凉粉调味配方
- 216 1. 香辣凉粉
- 217 2. 牛肉味凉粉
- 217 3. 剁椒味凉粉
- 217 4. 酸辣味凉粉
- 218 第三节 麻辣红薯制品调味料配方
- 218 红薯方便粉丝调味配方
- 218 1. 酸辣红薯方便粉丝
- 220 2. 老友酸辣红薯方便粉丝
- 220 3. 糊辣香酸辣红薯方便粉丝
- 221 4. 香菜酸辣红薯方便粉丝
- 221 5. 葱香酸辣红薯方便粉丝
- 222 6. 椒香酸辣红薯方便粉丝
- 222 7. 青椒酸辣红薯方便粉丝
- 223 8. 烤蒜香酸辣红薯方便粉丝
- 223 9. 肉香酸辣红薯方便粉丝
- 224 10. 酸辣泡菜红薯方便粉丝
- 224 11. 红烧牛肉红薯方便粉丝
- 225 12. 酱香红烧牛肉红薯方便粉丝
- 226 13. 烤香红烧牛肉红薯方便粉丝
- 226 14. 川味红烧牛肉红薯方便粉丝
- 227 15. 椒香红烧牛肉红薯方便粉丝
- 228 16. 麻辣牛肉红薯方便粉丝
- 229 17. 香辣牛肉红薯方便粉丝
- 230 18. 泡椒牛肉红薯方便粉丝



- 230 19. 砂锅泡椒牛肉红薯方便粉丝
- 231 20. 葱爆牛肉红薯方便粉丝
- 232 21. 酸菜牛肉红薯方便粉丝
- 232 22. 鱼香牛肉红薯方便粉丝
- 233 23. 椒香牛肉红薯方便粉丝
- 233 24. 榨菜牛肉红薯方便粉丝
- 234 25. 芹菜牛肉红薯方便粉丝
- 235 26. 香菜牛肉红薯方便粉丝
- 235 27. 咖喱牛肉红薯方便粉丝
- 236 28. 酸辣牛肉红薯方便粉丝
- 236 29. 酸辣牛排红薯方便粉丝
- 237 30. 香辣炸鸡红薯方便粉丝
- 238 31. 泡椒仔鸡红薯方便粉丝
- 238 32. 棒棒鸡红薯方便粉丝
- 239 33. 酸辣仔鸡红薯方便粉丝
- 239 34. 辣子鸡红薯方便粉丝
- 240 35. 青椒辣子鸡红薯方便粉丝
- 240 36. 红烧鸡肉红薯方便粉丝
- 241 37. 麻辣肥肠红薯方便粉丝
- 241 38. 酸辣肥肠红薯方便粉丝
- 242 39. 泡椒肥肠红薯方便粉丝
- 242 40. 椒香肥肠红薯方便粉丝
- 243 41. 酸辣排骨红薯方便粉丝
- 243 42. 酸菜排骨红薯方便粉丝
- 244 43. 川辣排骨红薯方便粉丝
- 245 44. 砂锅排骨红薯方便粉丝
- 245 45. 川味排骨红薯方便粉丝
- 246 46. 麻辣排骨红薯方便粉丝
- 246 47. 泡椒排骨红薯方便粉丝
- 247 48. 酱卤排骨红薯方便粉丝
- 247 49. 鱼香肉丝红薯方便粉丝
- 248 50. 雪菜肉丝红薯方便粉丝
- 248 51. 酸菜肉丝红薯方便粉丝
- 249 52. 酱香猪肉红薯方便粉丝
- 250 53. 葱爆猪肉红薯方便粉丝
- 250 54. 炸酱红薯方便粉丝
- 251 55. 重庆火锅红薯方便粉丝
- 252 56. 孜然羊肉红薯方便粉丝



- 253 57. 酸辣羊肉红薯方便粉丝
- 253 58. 红烧羊肉红薯方便粉丝
- 254 59. 香辣蟹红薯方便粉丝
- 255 60. 香辣虾红薯方便粉丝
- 256 61. 酸辣海鲜红薯方便粉丝
- 256 62. 酸汤鱼红薯方便粉丝
- 257 63. 剁椒鱼头红薯方便粉丝
- 257 64. 红烧鲤鱼红薯方便粉丝
- 258 65. 泡椒鱼红薯方便粉丝
- 258 66. 麻辣鱼红薯方便粉丝
- 259 67. 红烧海鲜红薯方便粉丝
- 259 68. 担担面红薯方便粉丝
- 260 69. 香辣鸭唇红薯方便粉丝
- 260 70. 辣味鸭脖红薯方便粉丝
- 261 71. 麻婆风味红薯方便粉丝

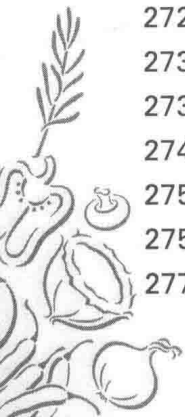
第四节 麻辣豆制品及调味料配方

一、豆腐干调味配方

- 262 1. 烧烤味豆腐干
- 262 2. 麻辣味豆腐干
- 263 3. 麻辣鸡汁味豆腐干
- 266 4. 麻辣鸭脖味豆腐干
- 266 5. 青椒牛肉味豆腐干
- 267 6. 红烧牛肉味豆腐干
- 267 7. 辣子鸡味豆腐干
- 268 8. 香辣味豆腐干
- 268 9. 酸辣味豆腐干
- 270 10. 火锅味豆腐干
- 270 11. 野山椒味豆腐干
- 270 12. 山椒味豆腐干
- 271 13. 泡椒味豆腐干
- 272 14. 藤椒味豆腐干
- 272 15. 青椒味豆腐干
- 273 16. 泡菜味豆腐干
- 273 17. 香菇豆腐干
- 274 18. 豆腐干专用调味料

二、酱状复合调味料配方

- 275 1. 牛肉辣酱
- 277 2. 风味豆豉酱



281	3. 鱼香酱
281	4. 排骨酱
281	5. 水煮肉片调味酱
282	6. 回锅肉调味酱
282	7. 水煮鱼调味酱
284	8. 麻婆豆腐调味酱
284	9. 香辣鸡翅酱
284	10. 鸡肉辣椒酱
285	11. 辣子鸡丁酱
285	12. 酱香鸡肉蘸酱
285	13. 香辣酱
286	14. 其他复合调味酱
288	三、麻辣兰花豆及蚕豆调味料配方
288	1. 烤肉味兰花豆调味料
288	2. 烤牛肉味兰花豆调味料
289	3. 香辣味兰花豆调味料
290	4. 香辣牛肉味兰花豆调味料
290	5. 香辣鸡腿味兰花豆调味料
290	6. 酱汁牛肉味兰花豆调味料
291	7. 特色麻辣味兰花豆调味料
292	8. 麻辣豌豆调味料
292	9. 怪味胡豆
292	10. 蟹黄蚕豆
293	11. 香辣兰花豆
294	12. 烧烤味兰花豆
296	13. 肉香兰花豆
296	14. 鸡肉味兰花豆
297	15. 烤鸡味兰花豆
297	16. 特别味型兰花豆
297	17. 麻辣味兰花豆
298	18. 蒜香兰花豆
298	19. 牛肉味兰花豆
299	20. 山椒胡豆
300	21. 山椒豌豆
300	四、素肉（蛋白肉）调味配方
300	1. 香辣素肉
301	2. 烧烤素肉
302	3. 麻辣素肉



- 303 4. 山椒素肉
303 5. 麻辣味豆筋
304 6. 手撕素肉
304 7. 纳豆制品

第五节 麻辣肉制品及调味料配方

- 305 1. 麻辣火腿肠
306 2. 麻辣香肠
306 3. 麻辣猪皮
307 4. 麻辣毛肚
307 5. 麻辣牛耳
308 6. 麻辣牛板筋
311 7. 麻辣兔肉
312 8. 麻辣兔丝
312 9. 辣爆兔丁
312 10. 鲜椒仔兔
313 11. 麻辣鸭舌
313 12. 香辣鸭脯
314 13. 香辣鸭脖
314 14. 椒香鸭翅
315 15. 麻辣羊肉
315 16. 麻辣鸡肫
316 17. 麻辣蚕蛹
317 18. 麻辣牛肉调味料
317 19. 麻辣牛肉干调味料
317 20. 麻辣手撕牛肉调味料
318 21. 麻辣炸鸡粉
318 22. 香辣炸鸡粉
319 23. 香辣牛肉
319 24. 烧烤牛肉
320 25. 辣子鸡
321 26. 手撕牛肉
321 27. 香辣肉丝
321 28. 油炸鹌鹑
322 29. 香辣珧肝
323 30. 麻辣鹅掌
323 31. 休闲牛蹄筋
324 32. 麻辣龙虾
324 33. 休闲鸡肉丸

