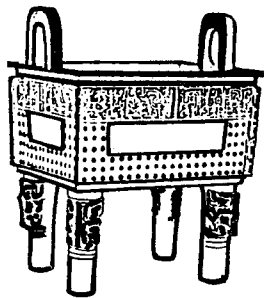


中國烹飪辭典

主 编 萧 帆

中國烹飪辭典



中國商業出版社

登记证号：(京)073号

题 字：李一氓

责任编辑：黄 琳

装帧设计：程 飞

版式设计：安志英

中国烹饪辞典

主编 萧 帆

中国商业出版社出版发行

新华书店上海发行所经销

上海新华印刷厂排版 上海新华印刷厂印刷装订

787×1092毫米 16开 71.5印张 2579千字

1992年3月第一版 1992年3月上海第一次印刷

印数：1—20000册

ISBN7-5044-1387-9/TS·177 定价：55元(精装本)

顾问: 李一氓 王利器 周启源

主编: 萧帆

副主编: 王子辉 李秀松 杨东起 邱庞同 张廉明 聂凤乔

陶文台 熊四智

(以下按姓氏笔画为序)

编辑委员: 马安洲 万里 王义民 王文乔 王长信 王兴臣 王杰
王明星 王超仁 冯永祥 刚文彬 刘文政 刘运 刘永安
刘秉起 刘建章 孙世增 朱秉中 巫乃宗 李秀英 李家祥
李维达 吴万里 吴正格 吴学忠 吴国栋 何之绂 邹英杰
陈光新 陈耀昆 汪广润 张富儒 周显达 周湘民 周福秋
郑作诚 赵天 郭松林 崔振华 梁玉虹 焦大润 解育新
蔡启鳌

主要编写人: 于明社 马群才 王子辉 王义民 王允权 王仁湘 王龙学
王长信 王兴臣 王杰 王明星 王焕青 王湜华 车绍泉
卢永良 冯永祥 吕继棠 朱进荪 朱国斌 刘庆华 刘运
刘永安 刘传洪 刘秉起 刘建章 孙世增 朱秉中 任体成
许新民 祁如锦 李秀松 李秀英 李作智 李家祥 李维达
李瑞光 吴正格 吴学忠 吴国栋 何之绂 邱庞同 邹英杰
陈长安 陈光新 陈鹰 宋发俭 汪荣 张有诚 张延年
张家骝 张瘦梅 张德荣 张廉明 周显达 周湘民 周福秋
郑作诚 赵天 姜学有 战鹤龄 聂凤乔 袁绍明 唐文
唐志卿 铁玉钦 殷伟标 陶文台 郭松林 郭希廉 梁玉虹
梁石新 梁宗达 倪舜新 彭东生 彭景 韩成润 路兴国
熊四智 潘金根 潘启镒 蔡元海 魏昌平 戴延春

绘图: 李丽 李作智 郑奇

前 言

烹饪是文化，是科学，是艺术。自从我们的祖先发明用火烹饪并开始熟食以来，便创造了丰富多彩的烹饪遗产。中国烹饪发展到今天，已经形成一个丰富的、灿烂的文化宝库，受到全世界的瞩目。

党的十一届三中全会以后，国民经济迅速发展，人民生活水平显著提高，饮食结构在改善，饮食行业欣欣向荣，烹饪教育蓬勃兴起，有关中国烹饪的研究工作正在逐步展开。因此，广泛汇集、整理烹饪词语，使之成为一部专业工具书，便是十分迫切的需要了。鉴于此，我们从1982年起，开始了酝酿与准备工作，1984年着手编纂。在各地饮食部门、有关学者专家、许多专业工作者的支持、参与下，第一部烹饪专业辞书终于问世了。

但是，由于中国烹饪语汇极为丰富，而且因地而异；特别是对几千年来烹饪文化尚缺乏系统的整理和科学的总结，对许多问题的认识仍很分歧；加上我们的水平和力量所限，所以，这部辞书存在着不少缺点，因为各方催促，先作为初版印行。我们衷心期望广大读者给予批评、指正，以利再版时修订，使之逐步臻于完善。

《中国烹饪辞典》编委会

1988年2月

凡 例

一、本辞典收词 20690 条,其中主条目 13795 条,副条目 6895 条,插图 309 幅。

二、本辞典取分类编目法,并于卷后附笔画查字表供检词参考。条目的分类与次序排列未必得当,仅作参考。

三、本辞典的释义凡引用相关的原文时,倘有删节,只要上下语义连贯,有的不一定加删节号。

四、凡一词多义的词目,只释其烹任意义,其它从略。如:排(刀法之一)、批(刀法之一)、追(初加工)、燕(宴会)、豆(古餐具)、封口(白案技法)、当局(厨师别称)等。

五、凡一词多释的词目,能合并的则合并;不能合并的则分别列词目释义。

六、本辞典引用和参考的文献,时间下限为 1985 年。

七、行业用语部分的词目,一般以北京用语作为主条,其它地方用语作为副条。

八、词目的古称、别称、俗称、简称、民族译音名称等,均分别列为副条,附列于主条之后。

九、不同类别的词目倘词义相同者,能并则并,不能并者按其不同类别,分别列条,列入各自的类别之中,在总目录和卷末的笔画查字表中均同时列条,注明不同页码。

十、“烹饪原料”部分所收动、植物词条,于词目后均尽量加注拉丁文学名。

十一、菜点、餐具部分所收词条,分古代、现代两类。其它部分有的古今均收,有的只收现代者。

十二、“现代菜点”部分仅选若干具有一定代表性的地方风味菜点,并非全部,仅供参考。“古代菜点”部分的所谓某时代菜点,是出现于某时代文字记载中的菜点。

十三、“古烹饪用具”部分所收词条,下限截至东汉,以后的不收。

总目

前言	
凡例	
条目分类目录	1~210
正文	1~666
附录:	
一、饮食业中餐业务技术等级标准	667
二、饮食业西餐业务技术等级(试行)标准	672
三、大中型酒店(饭店)接待服务规范(试行)	677
四、大中型酒家(饭庄)接待服务规范(试行)	681
五、中华人民共和国食品卫生法	687
六、水产资源繁殖保护条例	692
七、食品添加剂使用卫生标准	695
八、每日膳食中营养素供给量	699
九、食物营养成分计算表	701
十、营养素功用简明表	703
笔画查字表	706~922
后记	923

条目分类目录

综合部分

饮 食

烹饪	(1)	主食	(2)
饮食	(1)	副食	(2)
饮啄	(1)	早茶	(2)
哺啜	(1)	昼饭	(2)
食	(1)	昼餐	(2)
膳	(1)	早餐	(2)
食膳	(1)	早饭	(2)
膳食	(1)	晨炊	(2)
燕食	(1)	朝饭	(2)
六膳	(1)	晓食	(2)
吃	(1)	朝食	(2)
餐	(1)	卯饭	(2)
茹	(1)	午餐	(2)
铺	(1)	午饭	(2)
啖	(1)	中餐	(2)
啮	(1)	晌午饭	(2)
饮	(1)	晏昼饭	(2)
喝	(1)	中饭	(2)
啜	(1)	中火	(2)
啖	(1)	昼铺	(2)
六饮	(1)	午供	(2)
尝	(1)	中食	(2)
品味	(1)	晚餐	(2)
品尝	(1)	晚饭	(2)
咀味	(1)	晚膳	(2)
染指	(1)	夜饭	(2)
尝新	(1)	晚食	(2)
进食	(2)	哺食	(2)
供饌	(2)	飧	(2)
具膳	(2)	夜餐	(2)
朵颐	(2)	夜顿饭	(2)
知味	(2)	加餐	(2)
回味	(2)	午茶	(2)
一日三餐	(2)	宵夜	(2)
正餐	(2)	消夜	(2)
三餐制	(2)	夜消	(3)
两餐制	(2)	夜宵	(3)
一食	(2)	杂嚼	(3)
		家常便饭	(3)
		家常饭	(3)

伙食.....(3)
 伙.....(3)
 起伙.....(3)
 搭伙.....(3)
 包饭.....(3)
 包伙.....(3)
 停伙.....(3)
 退伙.....(3)
 份饭.....(3)
 牙祭.....(3)
 打牙祭.....(3)
 斋打底.....(3)
 野餐.....(3)
 打尖.....(3)
 打火.....(3)
 食谱.....(3)
 饮食方.....(3)

菜系与地方风味

中国菜.....(3)
 菜系.....(3)
 北方菜.....(3)
 南方菜.....(3)
 四大菜系.....(3)
 鲁菜菜系.....(3)
 淮扬菜系.....(3)
 川菜菜系.....(3)
 粤菜菜系.....(4)
 北京菜.....(4)
 天津菜.....(4)
 辽宁菜.....(4)
 吉林菜.....(4)
 黑龙江菜.....(4)
 上海菜.....(4)
 江苏菜.....(4)
 浙江菜.....(4)
 安徽菜.....(4)
 福建菜.....(4)
 闽菜.....(4)
 江西菜.....(4)
 赣菜.....(4)
 山东菜.....(4)
 鲁菜.....(4)
 河南菜.....(4)
 豫菜.....(4)
 湖北菜.....(4)
 鄂菜.....(5)
 湖南菜.....(5)

湘菜.....(5)
 广东菜.....(5)
 粤菜.....(5)
 广西菜.....(5)
 桂菜.....(5)
 四川菜.....(5)
 川菜.....(5)
 贵州菜.....(5)
 黔菜.....(5)
 云南菜.....(5)
 滇菜.....(5)
 陕西菜.....(5)
 秦菜.....(5)
 下江菜.....(5)
 宫廷菜.....(5)
 仿膳菜.....(5)
 御府菜.....(5)
 官府菜.....(5)
 孔府菜.....(5)
 谭家菜.....(5)
 市肆菜.....(5)
 船菜.....(5)
 寺院菜.....(5)
 素菜.....(5)
 清真菜.....(6)
 民间菜.....(6)
 少数民族菜.....(6)

庖厨与事厨者

厨房.....(6)
 厨.....(6)
 爨室.....(6)
 庖舍.....(6)
 庖厨.....(6)
 厨局.....(6)
 炼珍堂.....(6)
 行珍馆.....(6)
 寒庖.....(6)
 斋厨.....(6)
 甘露厨.....(6)
 香积厨.....(6)
 天厨.....(6)
 国厨.....(6)
 御膳房.....(6)
 寿膳房.....(6)
 主子膳房.....(6)
 内御膳房.....(6)
 养心殿御膳房.....(6)

外御膳房·····(6)	僧厨·····(7)
御茶膳房·····(6)	饼师·····(7)
饭局·····(6)	厨行·····(7)
点心局·····(6)	伙夫·····(7)
荤局·····(6)	庖童·····(7)
素局·····(6)	家庖·····(7)
包哈局·····(6)	家厨·····(7)
光禄寺·····(6)	打饭·····(7)
厨司·····(6)	行厨·····(7)
四司六局·····(6)	外庖·····(8)
百官厨·····(6)	行庖·····(8)
樱笋厨·····(6)	七匹半围腰·····(8)
堂厨·····(6)	炊事员·····(8)
外厨·····(7)	炊事兵·····(8)
内厨·····(7)	炊家子·····(8)
厨养臣·····(7)	火头军·····(8)
厨师·····(7)	油头·····(8)
大师傅·····(7)	火头·····(8)
宰夫·····(7)	饭头·····(8)
馈人·····(7)	菜头·····(8)
养·····(7)	爨妇·····(8)
庖·····(7)	厨娘·····(8)
庖丁·····(7)	炊妇·····(8)
族庖·····(7)	爨婢·····(8)
胞人·····(7)	中馈·····(8)
庖宰·····(7)	庖人·····(8)
炮宰·····(7)	食官·····(8)
炮人·····(7)	膳夫·····(8)
焯人·····(7)	饗人·····(8)
庖子·····(7)	内饗·····(8)
炊子·····(7)	外饗·····(8)
饗子·····(7)	亨人·····(8)
炊人·····(7)	饗人·····(8)
庖者·····(7)	饗人·····(8)
厨人·····(7)	庖正·····(8)
庖卒·····(7)	尚食·····(8)
当局·····(7)	典御·····(8)
铛头·····(7)	奉御·····(8)
着案·····(7)	尚膳监·····(8)
厨子·····(7)	太官·····(8)
行炙者·····(7)	太官令丞·····(9)
鼎俎家·····(7)	太官令·····(9)
厨者·····(7)	尚食·····(9)
茶饭量酒博士·····(7)	中尚食·····(9)
量酒博士·····(7)	知御膳·····(9)
师公·····(7)	典庖中士·····(9)
御厨·····(7)	内膳中士·····(9)
御庖·····(7)	大官·····(9)

汤官·····(9)	二级服务员·····(10)
汤官令·····(9)	三级服务员·····(10)
汤官丞·····(9)	
尚席·····(9)	
食医·····(9)	
腊人·····(9)	
凌人·····(9)	
醢人·····(9)	
醢人·····(9)	
盐人·····(9)	
司几筵·····(9)	
掌食·····(9)	
掌筵·····(9)	
掌醢·····(9)	
精膳司·····(9)	
烹饪名师·····(9)	
烹饪大师·····(9)	
最佳厨师·····(9)	
最佳点心师·····(9)	
优秀厨师·····(9)	
优秀点心师·····(9)	
特级厨师·····(9)	
特一级烹调厨师·····(9)	
特二级烹调厨师·····(9)	
特三级烹调厨师·····(9)	
一级烹调厨师·····(9)	
二级烹调厨师·····(9)	
三级烹调厨师·····(9)	
四级烹调厨师·····(9)	
五级烹调厨师·····(9)	
一级烹调技工·····(9)	
二级烹调技工·····(9)	
特级面点师·····(9)	
特一级面点师·····(9)	
特二级面点师·····(9)	
一级面点师·····(9)	
二级面点师·····(9)	
三级面点师·····(9)	
四级面点师·····(9)	
五级面点师·····(9)	
一级面点技工·····(9)	
二级面点技工·····(9)	
特级宴会设计师·····(10)	
特一级宴会设计师·····(10)	
特二级宴会设计师·····(10)	
一级服务师·····(10)	
二级服务师·····(10)	
一级服务员·····(10)	
	饮食行业及其用语
	饮食业·····(10)
	勤行·····(10)
	油大行·····(10)
	食肆·····(10)
	饭店·····(10)
	饮食店·····(10)
	饭馆·····(10)
	饭铺·····(10)
	馆子·····(10)
	双幌馆·····(10)
	大荤铺·····(10)
	酒店·····(10)
	菜馆·····(10)
	食店·····(10)
	分茶·····(10)
	南食店·····(10)
	川饭分茶·····(10)
	闷饭店·····(10)
	茶饭店·····(10)
	茶饭馆·····(10)
	二荤铺·····(10)
	酒阁子·····(10)
	门床马道·····(10)
	菜面店·····(10)
	饼店·····(10)
	素分茶·····(10)
	打火店·····(10)
	正店·····(10)
	脚店·····(11)
	拍户·····(11)
	酒肆·····(11)
	垆邸·····(11)
	营肆·····(11)
	包饭作·····(11)
	酒席处·····(11)
	宴店·····(11)
	酒家·····(11)
	酒楼·····(11)
	饭庄·····(11)
	二荤馆·····(11)
	食堂·····(11)
	餐厅·····(11)
	餐馆·····(11)
	开门作·····(11)

勤行·····	(11)	茶社·····	(12)
关门作·····	(11)	茶居·····	(12)
厨行·····	(11)	茶楼·····	(12)
厨房业·····	(11)	茶坊·····	(12)
包席馆·····	(11)	荤茶肆·····	(12)
冷包席·····	(11)	素茶肆·····	(12)
包办馆·····	(11)	小茶市·····	(12)
外会·····	(11)	二厘馆·····	(12)
落作·····	(11)	茶室·····	(12)
跑大棚·····	(11)	堂灶柜案·····	(12)
外台子·····	(11)	开堂·····	(12)
外送·····	(11)	收堂·····	(12)
便饭铺·····	(11)	打烊·····	(12)
风味店·····	(11)	饭口·····	(12)
面店·····	(11)	涌堂·····	(12)
饺面店·····	(11)	冷堂·····	(12)
糕糊店·····	(11)	吊堂·····	(12)
大饼店·····	(11)	亮堂·····	(12)
豆花馆·····	(11)	雅座·····	(12)
冷面馆·····	(11)	座头·····	(12)
小吃店·····	(11)	安座·····	(13)
小食店·····	(11)	服务到桌·····	(13)
单幌馆·····	(11)	散座·····	(13)
甜食店·····	(11)	镶座·····	(13)
甜品店·····	(11)	挪座·····	(13)
点心店·····	(11)	挪桌·····	(13)
凉粉店·····	(11)	高醋矮酱油·····	(13)
凉茶店·····	(11)	便餐·····	(13)
冷饮店·····	(11)	零餐·····	(13)
冰室·····	(11)	和菜·····	(13)
食摊·····	(12)	拨碟菜·····	(13)
晏点·····	(12)	带快·····	(13)
汤锅·····	(12)	快马·····	(13)
野里锅·····	(12)	响堂晒灶·····	(13)
朝天锅·····	(12)	喊堂·····	(13)
面摊·····	(12)	鸣堂·····	(13)
饭摊·····	(12)	响堂·····	(13)
粥摊·····	(12)	上饭·····	(13)
食担·····	(12)	双上·····	(13)
馄饨担·····	(12)	执单·····	(13)
酒席担子·····	(12)	重浇·····	(13)
抬盒·····	(12)	带青·····	(13)
带全盘·····	(12)	宽汤·····	(13)
酒馆·····	(12)	免青·····	(13)
冷酒馆·····	(12)	免红·····	(13)
茶馆·····	(12)	免大荤·····	(13)
茶肆·····	(12)	大青·····	(13)
茶园·····	(12)	重青·····	(13)

- 小青·····(13)
 带壮·····(13)
 回烧·····(13)
 饭上叫·····(13)
 帐台·····(13)
 结帐·····(13)
 先吃后算·····(13)
 口码帐·····(13)
 起席·····(13)
 翻台·····(13)
 撤台·····(13)
 收拣·····(13)
 清场·····(13)
 出堂·····(13)
 落桌·····(13)
 烧卤腊味部·····(13)
 低柜档·····(14)
 菜牌·····(14)
 食牌·····(14)
 水牌·····(14)
 粉牌·····(14)
 菜簿·····(14)
 手牌·····(14)
 菜谱·····(14)
 厨师长·····(14)
 掌墨师·····(14)
 坐押师·····(14)
 红案·····(14)
 红案厨师·····(14)
 炉子·····(14)
 当灶·····(14)
 灶上·····(14)
 当厨·····(14)
 火上的·····(14)
 候镬·····(14)
 后镬·····(14)
 头炉·····(14)
 主厨·····(14)
 头锅·····(14)
 掌灶·····(14)
 掌勺·····(14)
 炒头火·····(14)
 炒头灶·····(14)
 灶头·····(14)
 头镬·····(14)
 二炉·····(14)
 二锅·····(14)
 炒二火·····(14)
- 二镬·····(14)
 三炉·····(14)
 三镬·····(14)
 销火·····(14)
 帮锅·····(14)
 上杂·····(14)
 上升·····(14)
 水案·····(14)
 水台·····(14)
 汤锅·····(14)
 拉汤·····(14)
 笼锅·····(14)
 大灶·····(15)
 伙头·····(15)
 打荷·····(15)
 墩子·····(15)
 砧板·····(15)
 案子·····(15)
 头墩·····(15)
 头砧·····(15)
 案子头·····(15)
 二墩·····(15)
 二砧·····(15)
 三墩·····(15)
 三砧·····(15)
 冷盘间·····(15)
 碟子房·····(15)
 冷碟厨师·····(15)
 熟墩子·····(15)
 冷墩子·····(15)
 冷盘厨师·····(15)
 冷菜厨师·····(15)
 凉菜厨师·····(15)
 烧腊师·····(15)
 制品人·····(15)
 企档·····(15)
 烧卤杂·····(15)
 低柜杂·····(15)
 宰杀·····(15)
 杂工·····(15)
 厨什·····(15)
 杂务·····(15)
 盘工·····(15)
 管碗匠·····(15)
 走案头·····(15)
 饭锅·····(15)
 白案·····(15)
 白案厨师·····(15)

- | | |
|----------------|------------------|
| 元旦宴·····(18) | 满汉全席·····(19) |
| 元会宴·····(18) | 满汉席·····(20) |
| 冬至宴·····(18) | 满汉大席·····(20) |
| 千秋宴·····(18) | 四红·····(20) |
| 千叟宴·····(18) | 四白·····(20) |
| 耕耤宴·····(18) | 红白烧烤·····(20) |
| 劳酒·····(18) | 小满汉席·····(20) |
| 凯旋宴·····(18) | 四大件席·····(20) |
| 外藩宴·····(18) | 三大件席·····(20) |
| 廷臣宴·····(18) | 两大件席·····(20) |
| 大蒙古包宴·····(18) | 烧烤席·····(20) |
| 茶宴·····(19) | 满汉燕翅烧烤席·····(20) |
| 恩荣宴·····(19) | 燕窝席·····(20) |
| 乡试宴·····(19) | 燕菜席·····(20) |
| 娶亲宴·····(19) | 燕翅席·····(20) |
| 九畜宴·····(19) | 熊掌席·····(20) |
| 六畜宴·····(19) | 鱼翅席·····(20) |
| 三畜宴·····(19) | 翅子席·····(20) |
| 经筵宴·····(19) | 海参席·····(20) |
| 乡饮酒·····(19) | 全类宴席·····(20) |
| 乡饮耆宾·····(19) | 全席·····(20) |
| 朱公席·····(19) | 全猪席·····(20) |
| 周公宴·····(19) | 全猪宴·····(20) |
| 国宴·····(19) | 猪小烧·····(20) |
| 家宴·····(19) | 全羊席·····(20) |
| 酒席·····(19) | 全羊大菜·····(20) |
| 宴席·····(19) | 整羊席·····(20) |
| 便宴·····(19) | 全鸡席·····(20) |
| 便酌·····(19) | 全鸭席·····(20) |
| 早宴·····(19) | 全鱼席·····(20) |
| 午宴·····(19) | 长鱼席·····(20) |
| 晚宴·····(19) | 无刺刀鱼全席·····(20) |
| 红白喜筵·····(19) | 全鹅席·····(21) |
| 汤饼宴·····(19) | 口蘑席·····(21) |
| 汤饼筵·····(19) | 鸡纵席·····(21) |
| 汤饼会·····(19) | 豆腐席·····(21) |
| 羌酌·····(19) | 菊宴·····(21) |
| 寿筵·····(19) | 菊花席·····(21) |
| 千秋席·····(19) | 全菊宴·····(21) |
| 喜筵·····(19) | 全面席·····(21) |
| 斋筵·····(19) | 饺子宴·····(21) |
| 斋席·····(19) | 粽子宴·····(21) |
| 素席·····(19) | 小吃宴·····(21) |
| 如意席·····(19) | 小品宴·····(21) |
| 豆腐饭·····(19) | 春台席·····(21) |
| 教席·····(19) | 请春至·····(21) |
| 下马宴·····(19) | 洛阳水席·····(21) |
| 上马宴·····(19) | 十大碗·····(21) |

状元菜·····	(21)	打拚伙·····	(22)
八大碗·····	(21)	吃碰头·····	(22)
蛋糕席·····	(21)	壶碟会·····	(22)
田席·····	(21)	蝴蝶会·····	(22)
三蒸九扣·····	(21)	工作进餐·····	(22)
六六席·····	(21)	便饭·····	(22)
六顶六席·····	(21)	茶点·····	(22)
四碗四盘·····	(21)	请柬·····	(22)
六碗八碟·····	(21)	请帖·····	(22)
六碗十二碟·····	(21)	知单·····	(22)
双六席·····	(21)	摆台·····	(22)
半桌头·····	(21)	菜单·····	(22)
春饼宴·····	(21)	席单·····	(22)
葡萄宴·····	(21)	座签·····	(22)
花宴·····	(22)	串拼·····	(22)
花酒·····	(22)	对拼·····	(22)
冷餐酒会·····	(22)	对串·····	(22)
冷餐会·····	(22)	口布花·····	(22)
立餐·····	(22)	餐巾花·····	(22)
会食·····	(22)	筷子花·····	(22)
共食·····	(22)	布让·····	(22)
会餐·····	(22)	大件·····	(22)
聚餐·····	(22)	撤席换酒·····	(22)

烹饪原料

原料词释

山珍海味·····	(23)	动物八珍·····	(23)
山珍海错·····	(23)	植物四珍·····	(23)
水陆之珍·····	(23)	八鲜·····	(23)
山肴野蕨·····	(23)	水八鲜·····	(23)
野味·····	(23)	土八鲜·····	(23)
海味·····	(23)	江汉三鲜·····	(23)
海错·····	(23)	水三鲜·····	(24)
海鲜·····	(23)	林三鲜·····	(24)
海货·····	(23)	地三鲜·····	(24)
海食·····	(23)	庐山三石·····	(24)
海物·····	(23)	北味四大名肴·····	(24)
水羞·····	(23)	林区五美味·····	(24)
水族·····	(23)	闽西八大干·····	(24)
水产·····	(23)	泰安三美·····	(24)
八珍·····	(23)	五荤三厌·····	(24)
迤北八珍·····	(23)	五畜·····	(24)
蒙古八珍·····	(23)	六畜·····	(24)
北八珍·····	(23)	六牲·····	(24)
海味八样·····	(23)	六膳·····	(24)
山珍七件·····	(23)	六兽·····	(24)
		六禽·····	(24)
		三鸟·····	(24)

