

食谱 聚餐

1234

主编 崔芳菊



北京大学出版社
PEKING UNIVERSITY PRESS

团圆的食谱

1234

主编 崔芳菊



北京大学出版社
PEKING UNIVERSITY PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

团餐食谱1234 / 崔芳菊主编. —北京: 北京大学出版社, 2015.2

ISBN 978-7-301-23525-6

I. ①团… II. ①崔… III. ①食谱 IV. ①TS972.12

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第283399号

书 名	团餐食谱1234
著作责任者	崔芳菊 主编
责任编辑	胡 雯
标准书号	ISBN 978-7-301-23525-6
出版发行	北京大学出版社
地 址	北京市海淀区成府路205号 100871
网 址	http://www.pup.cn 新浪微博: @北京大学出版社
电子信箱	pkuwsz@126.com
电 话	邮购部 62752015 发行部 62750672 编辑部 62752032
印 刷 者	北京中科印刷有限公司
经 销 者	新华书店
	720毫米×1020毫米 16开本 38.25印张 928千字
	2015年2月第1版 2015年2月第1次印刷
定 价	198.00元

未经许可, 不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。

版权所有, 侵权必究

举报电话: 010-62752024 电子信箱: fd@pup.pku.edu.cn

图书如有印装质量问题, 请与出版部联系, 电话: 010-62756370

主编 崔芳菊

技术总监 高炳义

食谱推荐与品质鉴定 王建华 樊春起 李智铭 李韶华 任全春 李忠
张凤武 于宁 巫后新 李新义 桑盛晓 李国良 刘京亭 郭建民 赵建辉
李长发 喻春明 卞金羚 周彪

食品制作统筹 王晓如

食品（烹调）制作 刘强 喻春明 孙岩鹏 张佑明 王新建 赵中银
王长华 王建军 王桂云

营养专家 梁惠 孙岩鹏

摄影师 高玉德 朱文荣 姜冬

编务 徐丹丹 甄涛

Q 前言

在餐饮行业就职半生，凝结了数十年的使命感和责任感。我知道，奉献一本实用的食谱，才是对行业最实在的回报！

经常去书店浏览，琳琅满目种类繁多的食谱类书籍，教做饭，教营养，教食疗，亦或指导休闲赏食，唯独难觅团餐食谱。或许很多人尚不知团餐为何，但是一般城市人都有过吃团餐的经历。

“团餐”，简言之是为团体提供的餐饮。何为团体？大中小学生、机关工作人员、企业员工、部队干部战士、医院医护人员、公司职员、旅游团队，等等。何为团餐？离开居家餐饮、社会餐饮及其他形式自备饭食以外的，由所在地提供的集体用餐，菜的供应量一般为多人份（大多 20 人份），也有一些单人份为例。

团餐一般是由专业的团队（公司）按照不同的就餐人群，依行业标准和消费者的喜好，注重品种搭配和营养需要而制作的安全食品。团餐往往一餐有几十种主食、副食、冷荤、风味小吃、饮品、水果等供消费者选择。

随着现代生活的快速发展，团餐的市场需求越来越大，人们对团餐的品种、味道、营养、观感的要求也越来越高，但是专业从事团餐提供的机构却显得匮乏，远远跟不上需求。原因之一，作为一个餐饮行业里相对独立的年轻业态，它的基础原形是原机关、学校、厂矿、医院等单位的内部食堂，随着社会化体制改革和各业态福利保障的需要，快速形成了团餐市场。原因之二，由于它出身于各种形式的内部食堂，厨师们的社会地位以及与之相关的培训、竞赛、奖励、薪资水平等均不能与一般餐馆、酒店、饭店的中西餐厨师比肩，使得这个新兴的有着巨大

市场需求的行业的发展受到严重制约。

到目前为止，国家对团餐行业尚没有职业技能标准、行业生产和产品标准。团餐市场基本处于很大的市场需求与严重的低技能、低品质服务的反差状态。水不到渠难成，根本改变这种局面的路还很长。我们作为业内的工作者，践行职业追求的行动之一，就是把广大消费者认同的餐品记录下来，把团餐业工作者一代一代积累起来的，包括口传心授的烹调制作经验总结起来，并用示范的方法在业内传承，让厨师们参照它把每一份团餐做地道，做成美味让消费者享用；也争取能够以通俗易懂的方式在社会大众中普及开来。

为此，两年前我们开始以北京大学餐饮中心为基地，专门辟出场地，集中人员，筹出经费，发动行业内的权威人士，历经收集、整理、筛选、实验、制作、品鉴、分析、评判等环节，反复修改食谱，反复制作菜肴食品，终于奉献这本《团餐食谱 1234》，唯望给苦苦拼搏在团餐行业的管理者、经营者、从业者、爱好者甚至对团餐有需要的组织领导者一个直接的帮助。

需要特别说明的是，在制作筛选这些食谱时，考虑到它应该具有工具书、教材和样本等，在成本核算和食品品质之间，我们选择了后者，即首先注重了每一种菜肴或食品的工艺要求、品质特性，使用者按照书中投料标准、工艺顺序制作（如需控制成本或价格则可根据当时的材料市价和成本要求应时定价，而食品の色、型、味、养、量不变），就可以给消费者提供品质一致的美味佳肴。

世上无难事，只怕有心人。如果有一日您在眼花缭乱的专业书架上寻觅到它，

或许正是你最需要它的时候。当大家都还在团餐这个新兴行业踌躇满志盲目摸索的时候，我们励精图治奉献给大家的这本团餐食谱，虽称不上精工细作，但也算解饥且富含养分的“五谷杂粮宴”。或许，您开创性很强，很快便能融会贯通，举一反三，超越本书所及。但我们相信，在琳琅满目的书店里，这本书也许受众不是最广泛的，也不是最抓眼的，但它是专业的，是从事团餐、关注团餐，以及需要团餐人士最受用的。

我们希望这本《团餐食谱 1234》奉献的是一朵奇葩！虽然没有达到 1234 道，但是也是一种心愿，希望广大读者能做出 1234 道佳肴。

世界上的一切事物都是给有心人提供的！

崔芳菊

2013 年 9 月 19 日 于北大燕园

热菜

蔬菜

三鲜扒菜花	/002
滑仔菇扒白菜·海米扒白菜· 群菇扒菜心	/003
鲜蘑扒油菜·香菇扒油菜	/004
烩双茄	/005
烩什锦·上汤鸡毛菜·天津白菜	/006
上汤大白菜	/007
宫保藕丁	/008
酱爆藕丁·小白菜熬土豆条	/009
干煸四季豆	/010
干煸圆白菜	/011
炒绿豆芽·炒三丁·炒萝卜丝	/012
辣炒白菜	/013
炒茄丝·炒素什锦·醋烹土豆丝	/014
炒响萝卜丝	/015
豆豉炒苦瓜·剁椒炒圆白菜· 风味菜花	/016
剁椒炒大白菜	/017

蚝油芥兰·蚝油生菜·虎皮尖椒	/018
椒油炒笋片·椒油炒藕丁· 蚝油圆白菜	/019
剁椒藕丁	/020
椒油炒土豆丝·老干妈炒藕丁· 剁椒炒西葫芦	/021
韭菜炒豆芽·苦瓜炒百合· 萝卜干炒毛豆仁	/022
粉丝炒圆白菜	/023
麻辣白菜·麻辣藕丁·麻辣土豆块	/024
京酱土豆丝	/025
白菜炒木耳·炆炒大白菜· 炆炒圆白菜	/026
奶油烧菜花	/027
南乳炒藕片·清炒奶白菜· 清炒西兰花	/028
泥肠炒油菜	/029
珊瑚青笋·素鸡炒芹菜·酸辣白菜	/030
清炒盖菜	/031
酸辣土豆丝·酸辣圆白菜· 蒜蓉炒菜心	/032
蒜蓉炒快菜·香干炒芹菜· 蒜蓉炒木耳菜	/033
山药炒木耳	/034
蒜蓉炒盖菜·蒜蓉炒蒿子杆· 蒜蓉炒空心菜	/035

山药炒南瓜	/036
西芹炒百合·咸蛋黄炒南瓜·	
香菇炒冬瓜	/037
尖椒圆白菜炒番茄·雪菜炒冬笋·	
雪菜炒藕片·雪菜炒西葫芦	/038
鱼香茄子	/039
酸辣藕丁·香辣茄条·孜然土豆块	/040
白菜炖粉条	/041
黄豆炖茄子·萝卜炖粉条·	
酸菜炖粉条·酸菜炖土豆	/042
熘素丸子	/043
醋熘白菜·醋熘土豆丝·熘黄菜	/044
糖醋藕片·鱼香素丸子	/045
油焖茭白	/046
番茄焖土豆	/047
酱焖茄子·土豆焖油豆·油焖茄子	/048
虾酱烧冬瓜·咸鱼鸡粒烧茄子·	
雪菜烧雷笋	/049
地三鲜	/050
剁椒皮蛋烧土豆	/051
番茄尖椒烧茄块	/052
丰收茄子·海带烧南瓜·	
蚝油烧冬瓜	/053
番茄酱烧菜花	/054
黄豆烧萝卜	/055
黄豆烧丝瓜·酱烧茄子·	
老干妈酱烧茄子	/056
口蘑烧冬瓜	/057

火腿毛豆烧丝瓜·南乳烧土豆·	
平菇烧白菜	/058
肉酱烧南瓜	/059
茄子烧年糕·烧二冬·松仁烧瓜条	/060
素烧四样	/061
素烧胡萝卜·素烧南瓜·	
素烧西葫芦	/062
锅塌丝瓜	/063
炸茄盒	/064
酥炸茄片·炸萝卜盒·炸萝卜丸子	/065
炸洋葱圈	/066
炸时蔬·炸素丸子·炸香椿鱼	/067
煮鲜茄·蜜汁南瓜	/068
剁椒蒸茄子	/069
油淋粉丝大白菜	/070
白灼芥兰·白灼油菜·白灼油麦菜·	
白灼圆白菜	/071

猪肉

猪肉扒	/073
老醋肉碎扒茄条·肉末熬白菜·	
猪排莲藕煲玉米	/074
芫爆肉丝	/075
爆炒肉片·圆葱爆肉片	/076
酱爆肉丁·酱爆三丁·芫爆肉片	/077
菠菜汆丸子·白菜汆丸子	/078

冬瓜汆丸子	/079	猪肝炒青蒜	/099
炒三片	/080	肉末粉丝炒白菜·肉末粉丝炒圆白菜·	
炒荤素·炒烤肉·炒生熟	/081	肉末榄菜炒苦瓜	/100
佛手瓜炒肉片	/082	肉末炒萝卜丝·肉末芹菜炒豆干丁·	
榄菜肉碎炒豇豆·瓜姜炒肉丝·		肉末芹菜粉	/101
肉炒双片	/083	肉末炒黄豆芽	/102
干煸肉丝	/084	肉末酸菜粉·肉末炒酸豆角·	
回锅肺片·回锅肉·猪心炒尖椒	/085	肉末炒雪菜	/103
过油肉	/086	肉末菠菜粉	/104
肉丝炒金针菇·肉丝炒韭菜香干·		肉末雪菜炒毛豆·肉末榨菜炒苦瓜·	
肉丝炒韭黄	/087	肉末榨菜粉	/105
肉丝炒尖椒	/088	肉末炒小白菜粉	/106
肉丝炒韭苔·五花肉炒辣白菜·		肉片炒荷兰豆·肉片炒黄瓜·	
辣子肉片	/089	肉片炒苦瓜	/107
京酱肉丝	/090	肉片炒芹菜·肉片炒油菜·	
肉片炒木耳·肉片炒藕片·		肉片炒冬瓜	/108
钱江肉丝	/091	肉片炒豆皮	/109
辣子肉丁	/092	肉片炒西葫芦·肉片香干炒蒜苔·	
肉丝炒芹菜·肉丝炒青椒·		肉片熏干炒芹菜	/110
肉末炒黄瓜丁	/093	肉丝炒白菜丝	/111
肉丝炒韭菜苔·肉片炒青蒜·		肉丝炒菠菜粉·肉丝炒洋葱丝·	
肉片炒土豆片	/094	肉丝炒豆腐丝	/112
木须肉	/095	肉丝炒拉皮·肉丝炒苕蓝丝·	
肉片炒圆白菜·肉末炒海带丝·		肉丝炒土豆丝	/113
肉末炒蒿子杆	/096	四宝辣酱	/114
肉末炒泡萝卜	/097	肉丝炒紫甘蓝·肉丝炒小白菜·	
肉末炒黄花粉·肉末炒藕丁·		肉丝炒蒜苔	/115
肉末炒油麦菜	/098	肉片炒山药·肉丝炒酸菜·	

肉末烧土豆丁	/159
肉片烧豆泡	/160
肉末雪菜烧豆腐·肉片烧腐竹·	
肉片烧茄子	/161
笋干烧肉	/162
肉片烧油面筋·肉片烧丝瓜·	
四喜丸子	/163
五花肉海带烧豆皮·五花肉烧冻豆腐·	
小酥肉	/164
香芋扣肉	/165
雪菜扣肉·元宝肉·猪蹄烧芋头	/166
凤眼丸子	/167
豉汁蒸排骨·芥末蒸菜卷·	
毛豆仁蒸肉饼	/168
巧手白菜卷	/169
清蒸丸子·肉酱土豆泥·肉末蒸蛋	/170
清蒸肉卷	/171
太阳肉(肉饼蒸蛋)·五谷炖猪蹄·	
珍珠丸子	/172
山东蒸丸	/173
咸蛋黄蒸肉饼	/174
水煮肉片	/175
百页结腌笃鲜·锅塌肉片	/176

豆制品

豆泡熬白菜	/177
-------	------

白菜熬豆腐·小白菜熬豆腐·	
芫爆脆豆腐	/178
宫保豆腐	/179
蜇皮捞豆腐丝·油淋黑豆皮·	
茄汁日本豆腐	/180
炸熘豆腐丸子	/181
尖椒炒豆皮	/182
干炒雪菜豆腐·回锅豆腐·	
鸡刨豆腐	/183
尖椒炒豆干·韭菜炒豆腐丝·	
辣炒脆豆腐·鸡蛋韭菜炒豆皮	/184
香辣豆腐	/185
青椒炒豆腐丝·蒜苗炒豆干·	
雪菜炒黄豆	/186
鱼香豆腐丝·榨菜炒黄豆芽·	
肉末榨菜炒黄豆	/187
海带炖豆泡·砂锅豆腐·	
炖酸菜冻豆腐	/188
葱烧豆腐·红烧豆腐·	
香菇烧豆腐·家常豆腐	/189
豆腐烧白菜	/190
家乡豆腐·金银豆腐·	
麻婆豆腐·肉末烧豆腐	/191
雪菜炖冻豆腐·玉米烧素排骨·	
葱油豆腐·剁椒豆豉蒸豆腐	/192
三鲜烩豆腐	/193
木须烩豆腐·青菜豆腐羹·	
三鲜日本豆腐·什锦豆腐	/194

酸辣豆腐汤·虾籽烩豆腐·

鱼米烩豆腐 /195

锅塌豆腐 /196

椒盐日本豆腐 /197

香煎豆腐 /198

河 海 鲜

海米炒西葫芦 /199

豆豉鲰鱼圆白菜·海米炒冬瓜·

椒油虾仁炒青笋 /200

虾皮炒小白菜 /201

虾皮炒圆白菜·孜然鱼条·

虾皮炒菠菜 /202

海米麻仁扒娃娃菜·扇贝蒸扒茄条·

茄汁青鱼 /203

得莫利炖鱼头 /204

带鱼炖腐竹·鱼条炖粉皮·

海米炖冻豆腐·海蜒炖冬瓜 /205

萝卜丝炖鲫鱼 /206

侉炖鱼·清炖鲢鱼块·

酸菜炖鱼块·海米炖豆腐 /207

雪菜大汤鲫鱼·鳊鱼炖豆腐·

炖鱼头白菜粉 /208

葱椒焖鱼块 /209

麻辣鳊鱼 /210

醋溜带鱼·豆花熘鱼片·酱汁鱼 /211

茄汁鱼条 /212

西湖醋鱼·糟熘鱼片·糖醋鱼块 /213

川味豆瓣鱼 /214

大蒜烧黄鱼 /215

蒜仔烧鱼条·干烧鲢鱼块·

海米烧白菜 /216

干烧带鱼 /217

海米烧菜花·海米烧丝瓜·

海米烧娃娃菜 /218

海米烧冬瓜 /219

红烧带鱼·红烧鲤鱼块·

家常烧带鱼 /220

红烧鲢鱼尾 /221

酱烧鲶鱼块·萝卜丝烧带鱼·

鲶鱼烧豆腐 /222

辣烧鲛鱼 /223

鲶鱼烧茄子·泡椒鱼条烧豆腐·

茄汁鲛鱼 /224

麻辣鱼条 /225

蒜枣烧鲶鱼·土豆粉烧鲤鱼·

小黄鱼茄子 /226

软炸草鱼条 /227

爆腌带鱼·干炸小黄鱼·酥炸河虾·

炸鱼排 /228

清蒸鱼 /229

八宝豆豉蒸鲢鱼·葱油草鱼块·

豆瓣蒸鲫鱼·旱蒸鱼 /230

家常蒸带鱼·虾仁蒸蛋·

雪菜蒸小黄鱼·雪菜蒸鲤鱼	/231
水煮鱼	/232
过水鱼·酸菜鱼·盐水虾·	
虾皮熬白菜豆腐	/233

家禽

葱爆鸡丁	/234
爆炒鸭肝·酱爆鸡丁·酱爆鸭条·	
油爆鸡丁	/235
宫保鸡丁	/236
炒鸡块	/237
豉椒炒鸡丁·东安仔鸡·	
番茄炒鸡片	/238
川香鸡片	/239
果仁炒鸡丁·滑炒鸡片·	
鸡丝炒藕丝	/240
干煸仔鸭	/241
鸡胗炒鲜瓜钱·家常鸡柳·	
香辣酥炒鸭块	/242
鸡丝炒拉皮	/243
泡椒炒鸡片·木耳青笋炒鸡片·	
三色鸡丁	/244
茭白炒鸡片	/245
生炒鸡块·酸豆角炒鸡胗·	
酸辣鸡丁	/246
椒盐鸡脆骨	/247

桃仁炒鸭丁·茼蒿炒鸡片·	
炒五彩鸡丝	/248
山城辣子鸡	/249
香辣薯条鸡·香辣鸭脖·	
雪菜毛豆炒鸡丁	/250
小炒鸡杂	/251
鸭脯肉炒水晶粉·鱼香鸡米·	
榨菜炒鸡片	/252
枸杞笋片老鸭汤	/253
冬瓜炖鸡块·冬瓜海带炖鸡块·	
豆泡炖鸡块	/254
蘑菇炖鸡块·土豆炖鸡块·	
土豆炖鸡丸	/255
海带炖鸡块	/256
莲藕炖老鸡·萝卜炖鸭块·	
清炖鸡块	/257
山珍炒鸡块·酸菜炖鸡块·酸菜鸭	/258
小鸡炖蘑菇·羊尾笋炖鸡块·	
羊尾笋炖鸭块·滋补鸭块	/259
吊烧鸡腿·西柠煎软鸡·	
红烩鸡块·鸡丁烩玉米粒	/260
香烤鸭	/261
果汁菠萝鸡球	/262
豆腐熘鸡片·果汁熘鸡条·	
滑熘鸡片	/263
青笋熘鸡片·南瓜熘鸡片·	
水煮三样	/264
啤酒鸭	/265

香芋焖鸡块·大蒜焖鸭条·

冬菜焖鸭 /266

黄焖鸡块·啤酒鸡 /267

红烧鸡块 /268

豉椒烧鸡块·豆豉烧鸡块·

干烧鸭块 /269

贵妃鸡翅·红烧鸡翅·红烧鸡腿 /270

家常烧鸡块·酱汁烧鸭块·咖喱鸡 /271

鸡勾肉 /272

可乐鸡块·毛豆粒烧鸡块·

兔肉烧鸡块 /273

酥炸鸡排 /274

椒盐鸡块·酥炸鸡腿·香酥鸡 /275

香酥卤鸡腿·香酥鸭·炸鸡翅 /276

鸡火扒菜心·白菜宽粉煲咸鸭 /277

鸭块煲雪梨 /278

糯米蒸鸡块 /279

鸡块蒸土豆·剁椒蒸鸡块·

风味蒸滑鸡·米粉蒸鸡块 /280

卤水鸭 /281

牛羊肉

葱爆羊肉 /282

豉椒牛肉 /283

蚝油牛肉·尖椒炒牛肉片·

芥兰炒牛柳·美极小炒 /284

牛肉末炒圆葱·牛肉末炒芹菜·

牛肉丝炒白菜 /285

牛肉丝炒青笋·香菇炒牛肉·

牛肉丝炒香芹 /286

萝卜氽肥牛 /287

冬瓜氽牛肉丸·涮羊肉·

酸菜氽羊肉·白菜氽羊肉丸 /288

酸菜氽羊肉丸子 /289

胡萝卜炖牛腩 /290

炖羊杂·萝卜炖羊排·萝卜炖羊肉 /291

苏伯汤 /292

萝卜炖羊杂·酸菜炖羊排·

土豆炖牛肉 /293

红烩牛肉 /294

牛肉扒·麻辣牛肉丸·水煮牛肉·

红焖牛肉 /295

红焖羊肉 /296

海带烧牛腱·萝卜烧牛腩·

土豆烧牛肉 /297

蛋

火腿炒鸡蛋 /298

葱花炒鸡蛋·鸡蛋炒西红柿·

鸡蛋炒豆腐 /299

鸡蛋炒黄瓜·鸡蛋炒豇豆·

鸡蛋炒青笋 /300

鸡蛋炒西葫芦·鸡蛋炒菠菜·	
鸡蛋炒油菜	/301
鸡蛋炒尖椒	/302
鸡蛋炒小白菜粉·鸡蛋炒圆白菜·	
鸡蛋炒韭菜	/303
鸡蛋炒苦瓜·鸡蛋虾皮炒木耳·	
老干妈炒鸡蛋	/304
鸡蛋炒萝卜干·鸡蛋炒丝瓜·	
鸡蛋炒蒜苔	/305
辣米炒鸡蛋	/306
摊黄菜·香椿炒鸡蛋·	
青椒圆葱炒鸡蛋	/307
醋熘木须·鱼香鸡蛋·炸熘松花	/308
鸡蛋羹·三鲜蒸水蛋·咸肉蒸蛋	/309
五彩蛋花羹·菜花烧鹌鹑蛋·	
鸡蛋汤	/310

其他

菜根香	/311
葱油木耳·海苔炒花生·辣炒腐竹·	
虾油翅丝炒白菜	/312
火腿炒油菜·火腿炒圆白菜·	
腊肉炒尖椒	/313
腊肉炒葱头·腊肉炒青蒜·	
腊肉炒双花	/314
腊肉炒西葫芦·腊肉炒西芹·	

腊肉炒香干	/315
腊肉炒花椰菜·腊肉炒豇豆·	
腊味炒荷兰豆	/316
肉末香菇炒粉丝	/317
炒芝麻红薯·腊肉炒萝卜干·	
腊肉炒毛豆仁	/318
培根炒苦瓜·培根炒鲜瓜钱·	
培根炒圆白菜	/319
腊肉炒芹菜·雪菜炒年糕·	
雪菜咸肉炒豆板	/320
香肠炒青笋	/321
火腿熘玉米粒·火腿扒菜花·	
腊肠扒白菜	/322
火腿扒白菜	/323
风味烩菜·烩鲜蘑·虾酱烩蘑菇	/324
金针烧鱼腐	/325
大蒜烧兔肉·火腿烧冬瓜·	
油面筋塞肉	/326
香辣什锦烧	/327
三鲜烧皮肚·双冬烧面筋·	
贡丸烧木耳	/328
面筋烧丝瓜	/329
皮肚炖腐竹白菜·蜜焖三鲜·	
剁椒蒸香芋·腊味合蒸	/330
吉利香蕉·山城兔丁·酥炸平菇	/331
酸辣粉	/332

面点

鸡蛋炒饭·咖喱炒饭·香肠炒饭·

扬州炒饭 /334

炒河粉·炒米粉·炒疙瘩 /335

肉炒面·素炒面 /336

烩饼·素炒饼·肉丝炒饼 /337

豆角拔烂子·土豆拔烂子 /338

水煎包 /339

糊塌子·酱香饼·巧克力油糕 /340

肉三鲜锅贴·猪肉馅锅贴·

羊肉馅锅贴 /341

豆沙火烧·发面牛舌饼·椒盐火烧 /342

麻酱烧饼 /343

麻酱红糖饼·麻酱芝麻饼·孟封饼 /344

虎皮蛋卷·奶油蛋卷·方蛋糕 /345

戚风蛋糕·三色蛋糕·一窝丝 /346

酥皮面包·枣泥花色面包 /347

枣泥面包·黄金麻花 /348

芝麻麻花·擦酥椒盐酥饼 /349

擦酥三角饼·擦酥枣泥饼·

擦酥芝麻饼 /350

白皮酥·豆沙酥·豆沙油酥饼 /351

凤尾酥·佛手酥·绿豆酥 /352

眉毛酥·奶油花酥·牛舌酥 /353

苹果酥·沙棘酥·桃酥 /354

铜锣酥·枣花酥 /355

叉烧月饼·蛋黄月饼(广式) /356

青岛老月饼·苏式白莲月饼 /357

苏式豆沙月饼·苏式椰蓉月饼 /358

苏式枣泥月饼·自来红月饼 /359

葱末烙饼 /360

大饼·鸡蛋夹饼·黄金葱油饼 /361

京东肉饼 /362

贴饼子·鸡蛋韭菜馅饼·家常饼 /363

南瓜饼·手抓饼·脂油饼 /364

牛肉胡萝卜馅饼 /365

牛肉芹菜馅饼·猪肉白菜馅饼 /366

猪肉茴香馅饼·猪肉韭菜馅饼·

玉米面馅饼 /367

烫面炸糕 /368

油饼·黄米面油糕·江米面炸糕 /369

炸年糕·炸面包圈·脆麻花 /370

油条 /371

干糖麻花·酥麻花·炸薄脆 /372

开口笑·蜜贡花 /373

蜜麻花·蜜三刀 /374

炸春卷 /375

萨其玛·炸麻团·炸蜜贡 /376

黄金大饼 /377

炸蜜枣·炸素鹅·炸元宵 /378

芝麻排叉·紫米春卷 /379

冬菜包 /380

白菜大包·青菜包·青岛大包 /381