

# 川 菜 烹 饪 事 典



重庆出版社

# 川菜烹饪事典

重庆出版社

责任编辑 张镇海  
特约编辑 杜 莉  
封面设计 金乔楠  
技术设计 张 进

李 新主编  
CHUANCAI PENGREN SHIDIAN  
川菜烹饪事典(修订本)

---

重庆出版社出版、发行(重庆长江二路205号)  
新华书店经销 成都市新都华兴印务公司印刷

※

开本 850×1168 1/32 印张 22.25 插页 2 字数 808 千  
1999年3月第一版 2000年1月第一版第三次印刷

印数:10081~15081

※

ISBN7-5366-4052-8/TS·50

定价:28元

## 修订本 编写委员会

<b>主 编</b>	<b>编 委</b>	李 新	张 祯 宇	张 富 儒	熊 四 智
		彭子渝	陈夏辉	卢 一	严乡琪
<b>主要执笔人</b>		胡廉泉	王旭东	熊 四 智	胡 廉 泉
		易 建	张富儒	陈小林	卢 一
		李 新	严乡琪	易 建	张 中 尤
		彭子渝	徐江普	张 祯 宇	高 德 志
		史正良	汤志信	彭 君 蔼	董 发 文
		陈夏辉	熊 庆 建		
	廖清鉴				
	卢朝华				

## 编 书 单 位

四川省蔬菜饮食服务总公司  
四川烹饪高等专科学校  
重庆市饮食服务股份有限公司  
重庆渝中饮食服务有限责任公司  
成都市饮食公司

## 初 版 编 写 委 员 会

<b>主 编</b>	张富儒			
<b>副主编</b>	熊四智	胡廉泉		
<b>编 委</b>	罗长松	蒋荣贵	阎文俊	侯汉初
	解育新	成蜀良		
<b>执笔人</b>	张富儒	胡廉泉	熊四智	侯汉初
	罗长松	阎文俊	蒋荣贵	成蜀良
	解育新	张中尤	姜学有	徐凤
	李庆初	谢荣祥	李质焯	刘大东
	张国柱	蔡雄	卢国瑛	钟德耀
	胥远名	李仕鸿	浦天清	

## 编 书 单 位

四川省蔬菜饮食服务公司  
四川省饮食服务技工学校  
重庆市饮食服务公司  
重庆市市中区饮食服务公司  
成都市饮食公司

## 本 书 顾 问

王利器	北京大学教授
刘建成	四川特级厨师
曾亚光	四川特级厨师
刘冰蓉	四川医学院副主任营养师

## 修 订 版 说 明

一、《川菜烹饪事典》是我国第一部全面介绍一个地方的烹饪文化、饮食历史、烹调技艺和相关烹饪科学知识的工具书。初版发行十余年来，以其丰富的烹饪史料、实用的烹调知识而深受广大烹饪工作者和烹饪爱好者的喜爱。鉴于近年来川菜烹饪事业的迅猛发展和变化，《事典》内容应跟上时代前进的步伐，所以我们重新组织人员，对原书进行修订，使之更好地满足广大读者对川菜烹饪技术及相关知识的需求。

二、《川菜烹饪事典》（修订本）扩大了知识容量，在实用性、史料性、可借鉴性上花了大量功夫；提高了知识的层次，增加了新知识、新内容；突出了知识的全面性和准确性，力求反映川菜烹饪的基本概貌。修订本对于从事烹饪专业的技术人员、经营管理人、教学工作人，可作为川菜烹饪的小百科全书，会给工作带来极大的方便。其他各界人士也可从这部书中得到有益的知识：研究民俗的人可以从中查到四川的饮食民俗材料；研究历史的人可以从中找到四川饮食方物资料；从事文学艺术创作的人可以引证书中所收集的饮食诗赋、著述；旅游人员可以翻阅四川饮食的掌故轶闻，并得到四川名菜名点名师名店的可靠资料；对于省外、海外川籍人士，这部书也许会勾起思念故乡之情，效张翰“思鲈”而作故乡之行。

三、修订本在初版四部分内容的基础上，调整扩充为烹饪文化、名店名师、烹饪原料、技术用语、行业用语、炊餐用具、名菜名点、营养卫生、法律条规等九个方面内容。共收入词目 3890 条。

修订本对初版部分的词条进行了适当的删减合并，力求更加规范、准确；对近年来变化较大的初版词条内容，在原有基础上进行了补充和修订，以适应当今读者的需求。全书新增词条，主要是近年来已为行业普遍使用或已得到公认的烹饪技术知识以及反映川菜烹饪行业近期状况的内容，以期对读者有所帮助和启迪。本书还根据近年来发掘收集的烹饪古籍资料，对原书这部分内容进行了新增、补充和修正。

烹饪文化：收入了与饮食有关尤其是与川菜烹饪相关的史料篇章及散于民间的笔记野史、传说故事；收入了古今对川菜关系比较密切的书籍；在中国烹饪行业较权威或影响较大的书籍也酌情收入；收入了近半个世纪来出版印刷的反映川菜烹饪的食谱、菜谱；另外，还收入了四川烹饪社团、培训教育机构、期刊杂志、参赛获奖等资料。

名店名师：收入了清末至 20 世纪 80 年代全省较有名气的餐馆和风味店，按

开业先后排列。收入了近代著名厨师和当今特级厨师（面点师、招待师）资料，其中刊载个人简历的时限为1985年底；个人名单收至1990年底以前，经四川省、成都市、重庆市考评委员会考核命名者。由于称谓上的变化，书中对1990年前授予职称人员，仍按红案厨师、白案厨师、招待师称之；对1990年后授予或晋级人员，则统一称为烹调师、面点师、宴会设计师。

烹饪原料：收入了川菜常用的主料、辅料和调味品。个别外来原料，因近年川厨使用较广泛，故也酌情收入。词目分别按习惯称谓、学名、特征、适用范围等项编写。

技术用语：按川菜厨师的习惯叫法作为词条名。分类除参考有关资料及习俗外，适当兼顾其科学性。

行业用语：以四川饮食业习用的词语为主，兼收近年饭店、酒楼所通用的词语，如领班、餐饮总监等，以适应更广泛的需要。

炊餐用具：为突出实用性，该部分删除了古餐具部分；较多地增加了现代炊餐用具的词条内容，如微波炉、保鲜柜、调料车等。

名菜名点：在基本保留原有词目的基础上，重点增加了菜品的词条数量。目的是更充分地反映川菜的多样性和全面性。

营养卫生：词条的增删，力求突出通俗、易懂、实用。将原有的药膳部分，改为食疗，以符合有关规定。

四、本书使用了少量的生造字和借用字。四川烹饪界常用，字典、辞书无记载，字义无其他适当的字能代替者，则使用生造字，如糍、糍、糍、糍、胆等。借用字如糍。糍本指颗粒状食物，在川菜烹饪中已习用于泥茸状原料，并见诸于专业报刊，如鸡糍、鱼糍，今按约定成俗的原则入书。

四川烹饪界常用生造字割，其含义与割相同，修订版不再用割字。另外，修订版以“酿”取代“瓢”的词目，以资规范词语。

修订本对概念、含义相同，但叫法不同的词目，不再单列，统一归入某一词条中。

入书所用资料，限于1995年12月31日以前。

五、《川菜烹饪事典》（修订本）的编辑出版，凝结了无数烹饪工作者以及有关专家、学者的心血和汗水。在此，我们对前后所有为编写、出版这部书作过贡献，特别是编写组织单位的领导、提供相关资料的厨师和有关人员一并表示感谢。

《川菜烹饪事典》（修订本）

编写委员会

1998年8月

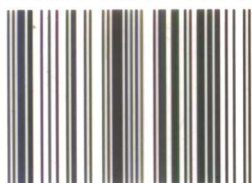


CHONGQING CHUBANSHE

# CHUANCAI PENGREN SHIDIAN



ISBN 7-5366-4052-8



9 787536 640528 >

ISBN7-5366-4052-8/TS-50

定价：28.00元



# 总目

## 第一编 烹饪文化

著述 .....	(1)	社团·教育·活动 .....	(74)
诗文 .....	(17)	典故轶闻 .....	(90)
方物 .....	(50)	名人 .....	(107)
菜谱 .....	(58)		

## 第二编 名店名师

名店 .....	(116)	名师 .....	(143)
----------	-------	----------	-------

## 第三编 烹饪原料

谷豆及制品 .....	(173)	水产及制品 .....	(211)
蔬菜及制品 .....	(178)	果品及制品 .....	(223)
畜肉及制品 .....	(197)	调味品 油脂 .....	(227)
禽蛋及制品 .....	(203)	食疗原料 .....	(237)
野味 .....	(207)	食品添加剂 .....	(243)

## 第四编 技术用语

烹饪一般 .....	(246)	粉芡汤汁 .....	(272)
烹饪术语 .....	(247)	味与味型 .....	(275)
原料加工 .....	(253)	烹制方法 .....	(282)
原料成形 .....	(259)	装盘 造型 .....	(292)
刀工火候 .....	(264)	面点技术 .....	(294)

## 第五编 行业用语

行业店铺·····	(303)	设施服务·····	(315)
工职工种·····	(307)	菜肴美称·····	(321)
业务经营·····	(313)	筵宴席面·····	(324)

## 第六编 炊餐用具

加热设备·····	(336)	厨房用具·····	(342)
制冷设备·····	(340)	食品盛具·····	(351)
厨房机具·····	(340)	服务用具·····	(354)

## 第七编 名菜名点

冷菜·····	(358)	豆制品 魔芋·····	(508)
海鲜燕菜·····	(384)	火锅·····	(520)
禽 蛋·····	(407)	点心·····	(524)
淡水鱼 龟 鳖·····	(431)	小吃·····	(539)
畜 兽 虫·····	(459)	历史菜点·····	(553)
蔬菽菌笋花果·····	(488)		

## 第八编 营养卫生

营养·····	(567)	食疗·····	(593)
卫生学·····	(580)	食疗实例·····	(600)

## 第九编 法规 规定 资料

法律 法规·····	(608)	四川名酒·····	(658)
行业技术标准·····	(632)	四川名茶·····	(659)
膳食营养与卫生标准·····	(643)		

## 目 录

## 第一编 烹饪文化

## 1 著述

1 吕氏春秋

1 黄帝内经

1 僮约

1 四时食制

2 华阳国志

2 齐民要术

2 千金要方

2 千金翼方

3 茶经

3 酉阳杂俎

3 唐摭言

3 清异录

3 益部方物略记

4 东坡志林

4 仇池笔记

4 东京梦华录

4 老学庵笔记

4 北梦琐言

5 梦粱录

5 都城纪胜

5 武林旧事

5 糖霜谱

5 山家清供

5 岁华纪丽谱

6 饔史

6 升庵外集·饮食部

6 本草纲目

6 群芳谱

6 益部谈资

6 农政全书

7 蜀中名胜记

7 蜀语

7 古今图书集成·食货  
典

7 养生随笔

7 随园食单

7 醒园录

8 闲情偶寄·饮饔部

8 金川琐记

8 中馈录

8 广群芳谱

8 成都通览

9 清稗类钞·饮食类

9 中华全国风俗志

9 成都竹枝词

9 旧帐(上卷)

9 粥谱

10 蜀都碎事

10 芙蓉话旧录

10 食品佳味备览

10 筵款丰饕依样调鼎  
新录

10 古今酒事

11 古今茶事

11 四川特产风味指南

11 家庭营养知识

11 四川烹饪基础教材

11 川菜赏析

11 川菜烹调技术

12 烹调小品集(巴蜀  
编)

12 川点制作技术

12 川菜烹调技术

12 中老年人营养与健  
康长寿

12 中国烹饪学概论

13 中国美食之旅

13 食之乐

13 四川竹枝词

13 四川民俗大观

- 13 烹饪营养学
- 14 菜肴创新之路
- 14 川菜杂谈
- 14 川菜烹调诀窍
- 14 中国名特小吃辞典
- 14 烹饪营养学
- 15 中国烹调工艺学
- 15 川菜烹饪实用教程
- 15 中国烹饪辞典
- 15 中国烹饪百科全书
- 15 中国人的饮食奥秘
- 16 中国美食大典
- 16 川菜烹饪
- 16 川食奥秘
- 16 中国饮食诗文大典
- 16 家乡味
- 17 诗文
- 17 椒聊
- 17 蜀都赋
- 17 太官令箴
- 18 灶铭
- 18 席铭
- 18 蜀都赋
- 18 登成都白菟楼
- 19 晦日重宴高氏林亭
- 19 将进酒
- 19 酬中都小吏携斗酒  
双鱼于逆旅见赠
- 19 南陵别儿童入京
- 20 赠闾丘处士
- 20 宿五松山下荀媪家
- 20 饮中八仙歌
- 20 又于韦处乞大邑瓷  
碗
- 21 青城山道士乳酒
- 21 观打鱼歌
- 21 又观打鱼
- 21 野望
- 21 戏题寄上汉中王三  
首
- 22 将赴成都草堂
- 22 赠王二十四侍御契  
四十韵
- 22 宴戎州杨使君东楼
- 22 赠别贺兰铤
- 23 拨闷
- 23 解闷
- 23 麂
- 23 黄鱼
- 23 白小
- 23 槐叶冷淘
- 24 驱竖子摘苍耳
- 24 戏作俳谐体遣闷二  
首
- 24 狂歌行赠四兄
- 24 酬乐天东南行诗一  
百韵
- 25 寄胡饼与杨万州
- 25 题郡中荔枝诗十八  
韵
- 25 重寄荔枝与杨使君
- 26 以青饧饭分送裴美  
鲁望因成一绝
- 26 宫词
- 26 悼蜀四十韵
- 27 蒙顶茶
- 27 谢人寄蒙顶新茶
- 27 食雉
- 27 馈岁
- 27 竹飴
- 28 於潜僧绿筠轩
- 28 和蒋夔寄茶
- 28 春菜
- 29 送笋芍药与公择二  
首
- 29 送郑户曹赋席上果  
得榧子
- 29 丁公默送蜡蚌
- 29 送牛尾狸与徐使君
- 30 蜜酒歌
- 30 又一首答二犹子与  
王郎见和
- 31 元修菜
- 31 戏作鲙鱼一绝
- 32 送金山乡僧归蜀开  
堂
- 32 为甚酥
- 32 鲙鱼行
- 33 惠崇春江晚景二首
- 33 寒具
- 34 安州老人食蜜歌
- 34 棕笋
- 34 食槐叶冷淘
- 35 蕝苡
- 35 雨后行菜圃
- 35 蕝菜
- 35 玉糝羹
- 36 狄韶州煮蔓菁芦菘  
羹

- |                     |                        |         |
|---------------------|------------------------|---------|
| 36 菜羹赋              | 44 阆中作                 | 50 酥油茶  |
| 37 老饕赋              | 44 城上                  | 51 鲛鱼   |
| 37 东坡羹颂并引           | 45 怀旧用昔人蜀道诗<br>韵       | 51 香猪   |
| 37 煮鱼法              | 45 夜泊合江县月中小<br>舟谒西凉王祠  | 51 土犬   |
| 38 养老篇              | 45 晚登横溪阁               | 51 竹鼬   |
| 38 次韵毛君烧松花六<br>绝    | 45 饭保福                 | 51 郫筒酒  |
| 38 蕺菜               | 45 食芥蓼甚美,盖蜀人<br>所谓东坡羹也 | 52 诸葛菜  |
| 38 谢张秦伯惠黄雀鲊         | 45 夔州竹枝歌九首             | 52 雪鹅   |
| 39 苦笋赋              | 46 巴蜀人好食生蒜             | 52 黄鸭   |
| 39 绿菜赞              | 46 素羹                  | 52 南瓜   |
| 39 大渡河鱼甚美           | 46 月团茶歌                | 52 喱酒   |
| 39 即事               | 46 薰橘                  | 52 猪膘   |
| 40 东山               | 46 香雾髓歌                | 53 笋    |
| 40 蜀酒歌              | 47 和章水部沙坪茶歌            | 53 延寿果  |
| 40 题龙鹤菜贴            | 47 嘉州食墨鱼感赋             | 53 熊掌   |
| 40 饭罢戏作             | 47 烧笋                  | 53 冬虫夏草 |
| 41 成都书事             | 48 深州牧李五峰遣送<br>小菜四种    | 53 白芥   |
| 41 食芥               | 48 和王心斋同年咏豆<br>腐原韵     | 53 白蕲   |
| 41 病中忽有眉山士人<br>史君见过 | 49 落花生歌                | 53 山药   |
| 41 蕺苡               | 49 食芋赠陈君章              | 54 龙巖菜  |
| 42 巢菜               | 49 五月初一日同墨庄<br>游醒园     | 54 巢菜   |
| 42 冬夜与溥庵主说川<br>食戏作  | 50 题青社酒楼               | 54 芹    |
| 42 思蜀三首             | 50 席上奉酬二律              | 54 糍粑   |
| 43 蔬食戏书             | 50 入山                  | 54 川椒   |
| 43 食粥               | 50 峨眉山赋(节选)            | 54 姜    |
| 43 梦蜀二首             | 50 方物                  | 55 胡葱   |
| 44 甜羹               | 50 雪蛆                  | 55 芥菜   |
| 44 遣兴               |                        | 55 蒟    |
| 44 凌云醉归作            |                        | 55 绿葡萄  |
| 44 西林院              |                        | 55 天仙果  |
|                     |                        | 55 余甘子  |

- 55 沙绿鱼  
55 天师栗  
56 真珠菜  
56 石鲮鱼  
56 蒟蒻  
56 隈枝  
56 盐麸子  
56 醋林子  
56 芋  
57 艾子  
57 海椒  
57 川苕  
57 狸  
57 鲑鱼  
57 酥油  
58 川贝母  
58 糖画  
58 菜谱  
58 四川泡菜  
58 重庆名菜谱  
58 素食菜谱  
59 中国名菜谱(第七辑)  
59 大众川菜  
59 四川菜点选编  
59 四川泡菜  
59 川味小吃  
60 中国菜谱(四川)  
60 中国名菜集锦(四川 I/II)  
60 家庭川菜  
60 炊事良友  
60 四川名小吃(1)  
60 中国小吃(四川风味)  
61 家宴菜(巴蜀编)  
61 北京饭店的四川菜  
61 北京四川饭店菜谱  
61 川菜筵席大全  
61 中国素菜(川味)  
62 川菜大师烹饪绝招  
62 家庭川菜  
62 川味火锅  
62 川菜大全丛书  
62 家庭筵席  
63 火锅  
63 家庭冷菜  
63 家庭素食  
63 家庭泡菜  
63 家庭小吃  
63 四川家常菜  
64 家庭药膳  
64 家庭快餐  
64 美味鱼菜  
64 仿荤素食  
65 家庭汤菜  
65 海鲜川菜  
65 家居风味美食  
65 四川豆腐菜  
65 中英日文对照川菜集锦  
66 四川菜系  
66 创新川菜  
66 大千风味菜肴  
66 菜点集锦  
66 家庭保健食疗菜谱  
66 成都锦江宾馆菜谱  
67 正宗川菜  
67 川菜精华图集  
67 中国名菜谱(四川风味)  
67 正宗川菜 160 种  
67 创新川菜(第二集)  
67 节日川菜  
68 川味素菜  
68 家庭烹饪顾问  
68 风味甜食  
68 峨眉山佛教长寿养生膳食  
68 川味冷菜  
68 成都风味小吃  
68 新编家庭川菜  
69 成都小吃  
69 成都风味小吃  
69 中国家宴菜  
69 实用拼盘 158  
69 新潮川菜  
69 中国川菜大观  
69 中国养生美容家庭菜谱 500  
70 四川火锅  
70 大众药膳煲  
70 新派川菜  
70 川菜新作  
70 四川菜谱集  
70 川菜烹饪  
71 川菜  
71 四川菜系名菜谱  
71 【附】内部使用的菜



- 谱及资料
- 71 满汉全席
- 71 四川菜谱
- 71 四川菜谱
- 71 烹饪技术教材
- 71 菜谱
- 71 重庆菜谱
- 71 海带食谱
- 72 万县食谱
- 72 巴山菜谱
- 72 烹饪·川北风味
- 72 地方菜肴
- 72 烹饪
- 72 招待技术
- 72 川菜烹饪学
- 72 冷菜制作与造型
- 72 南充菜谱·小吃专辑
- 72 四时药膳菜谱
- 73 漫谈中国人之食
- 73 川菜传友情
- 73 四川满汉席
- 73 烹饪原料学
- 73 重庆特级厨师拿手菜
- 73 川菜珍肴
- 74 宴会菜单集锦
- 74 社团教育活动
- 74 四川省烹饪协会
- 74 四川省烹饪协会第一届理事会
- 75 四川省烹饪协会第
- 二届理事会
- 76 四川省烹饪协会第三届理事会
- 77 成都市烹饪协会
- 77 重庆市烹饪协会
- 77 四川烹饪高等专科学校
- 77 四川省商业服务学校
- 78 重庆市饮食服务技工学校
- 78 四川省南充市商业技工学校
- 78 乐山市商业技工学校
- 78 四川省饮食服务技工学校成都班
- 79 四川省饮食服务技工学校温江分校
- 79 重庆培训站
- 79 《四川烹饪》杂志
- 80 四川烹饪高等专科学校学报
- 80 《成都烹饪》杂志
- 80 参加全国烹饪名师表演鉴定会获奖者
- 80 四川省第一届烹饪技术(旭水杯)比赛
- 81 参加第二届全国烹饪技术比赛获奖者
- 81 参加首届全国青工烹调技术大赛获奖者
- 81 参加1991年美国烹饪大赛获奖者
- 81 参加第三届全国烹饪技术比赛获奖者
- 82 参加国内外烹饪学术研讨会入选论文
- 84 四川省名特小吃、风味小吃评选
- 85 首届四川美食节
- 85 首届四川省名优火锅评比
- 86 首届巴蜀食品节获奖调味品
- 88 首届巴蜀食品节获奖茶
- 88 首届巴蜀食品节获奖酒
- 89 首届巴蜀食品节获奖饮料
- 90 典故轶闻
- 90 詹王的传说
- 90 文君当垆
- 91 诸葛亮与馒头
- 91 介象作法得蜀姜
- 91 魔芋巧制象生菜
- 92 遂宁和尚造糖霜
- 92 仙人掌腐成肉
- 93 古井神助豆瓣香

- |                 |                 |          |
|-----------------|-----------------|----------|
| 93 乳糖狮子成贡品      | 107 名人          | 116 一品香  |
| 93 芋郎争巧         | 107 彭鏗          | 117 聚丰园  |
| 94 有能大饼         | 107 伊尹          | 117 枕江楼  |
| 94 苏轼狱中食鱼鲊      | 108 易牙          | 117 复义园  |
| 95 苏过创制东坡玉糝羹    | 108 吕不韦         | 117 西铭园  |
| 95 东坡烧肉十三字诀     | 108 扬雄          | 117 双发园  |
| 95 李调元父子重食经     | 109 左思          | 117 一家春  |
| 96 珍饈凤尾酥        | 109 常璩          | 117 金谷园  |
| 96 官保鸡丁的“公案”    | 109 贾思勰         | 117 醉霞轩  |
| 97 保宁醋为晋人传      | 109 孙思邈         | 117 云龙园  |
| 97 银耳也树碑        | 109 李白          | 117 培森园  |
| 98 “宣统皇帝”赞川食    | 110 杜甫          | 117 隆盛园  |
| 98 黄敬临拒宴        | 110 段成式         | 117 正丰园  |
| 98 灯影牛肉的传闻      | 110 苏易简         | 117 万发园  |
| 99 郭沫若与星临轩      | 111 宋祁          | 117 味珍园  |
| 99 丘二馆与丘三馆      | 111 苏轼          | 117 平心处  |
| 100 卓别林吃香酥鸭     | 111 黄庭坚         | 117 腴园   |
| 101 兼善汤         | 112 陆游          | 117 新发园  |
| 101 努力餐与革命饭     | 112 杨慎          | 117 清心园  |
| 101 文豪作酒佣       | 112 李时珍         | 118 龙森园  |
| 102 冯玉祥与“爱国馍”   | 113 曾懿          | 118 义和园  |
| 102 赖汤圆捐款办学     | 113 李化楠         | 118 可园   |
| 103 高豆花与高先佐     | 113 袁枚          | 118 楼外楼  |
| 103 金字熊鸭        | 113 李调元         | 118 三合园  |
| 104 荷包鱼肚的来历     | 114 傅崇渠         | 118 适中楼  |
| 104 崔婆婆巧酿豆豉     | 114 李劫人         | 118 金山饭店 |
| 104 苏东坡“写”味之腴   | 114 郭沫若         | 118 大都会  |
| 105 鸡火状元        | 114 张大千         | 118 长美轩  |
| 105 荣乐园驳倒“慈禧太后” | <b>第二编 名店名师</b> | 118 夔园   |
| 106 蒜泥白肉有源头     | 116 名店          | 118 嚼芬坞  |
| 106 菜中藏联语       | 116 长盛园         | 118 抗饺子  |
|                 | 116 正兴园         | 118 开开香  |
|                 | 116 秀珍园         | 119 王包子  |

- |             |            |            |
|-------------|------------|------------|
| 119 都一处     | 123 国泰     | 129 郭汤圆    |
| 119 钟汤圆     | 123 醉东风    | 129 福禄轩    |
| 119 精记饭铺    | 123 暇娱楼    | 130 香风味    |
| 119 姑姑筵     | 123 九华源    | 130 三友凉粉   |
| 119 温鸭子     | 123 凯歌归    | 130 师友面    |
| 119 畅和轩     | 123 醉桃村    | 130 谭豆花    |
| 120 静宁饭店    | 123 味腴     | 130 群力食堂   |
| 120 德厚祥     | 124 蜀风     | 130 少城小餐   |
| 120 锦江春     | 124 广寒宫    | 131 金牛宾馆   |
| 120 覆雪      | 124 桃园     | 131 成都餐厅   |
| 120 福华园     | 124 新味腴    | 131 芙蓉餐厅   |
| 120 朵颐食堂    | 124 西大公司   | 132 幸福餐厅   |
| 120 荐芳园     | 124 陈麻婆豆腐店 | 132 锦江宾馆   |
| 120 桃园春     | 125 三义园    | 132 滨江饭店   |
| 120 留春榭     | 125 金玉轩    | 132 新都饭店   |
| 121 陶乐春     | 125 荣乐园    | 132 天府酒家   |
| 121 邱佛子     | 125 竹林小餐   | 133 皇城老妈火锅 |
| 121 玉珍园     | 126 珍珠圆子   | 133 蜀风园    |
| 121 亦乐天     | 126 竞成园    | 133 蜀苑酒楼   |
| 121 醉翁意     | 126 盘飧市    | 133 文君酒家   |
| 121 怡新      | 126 韩包子    | 134 岷山饭店   |
| 121 桃园      | 126 钟水饺    | 134 颐之时    |
| 121 春风一醉楼   | 127 矮子斋    | 134 小竹林    |
| 122 蜜香      | 127 努力餐    | 134 小洞天    |
| 122 长春食堂    | 127 利宾筵    | 135 高豆花    |
| 122 花近楼     | 127 治德号    | 135 九园     |
| 122 义蛙园     | 128 担担面    | 135 老四川    |
| 122 小雅      | 128 赖汤圆    | 135 白玫瑰    |
| 122 不醉勿归小酒家 | 128 夫妻肺片   | 135 蓉村     |
| 122 亚欧美     | 128 带江草堂   | 136 云龙园    |
| 122 春和园     | 128 龙抄手    | 136 味苑     |
| 123 东林餐馆    | 129 耀华餐厅   | 136 兼善餐厅   |
| 123 哥哥传     | 129 味之腴餐厅  | 137 德园     |