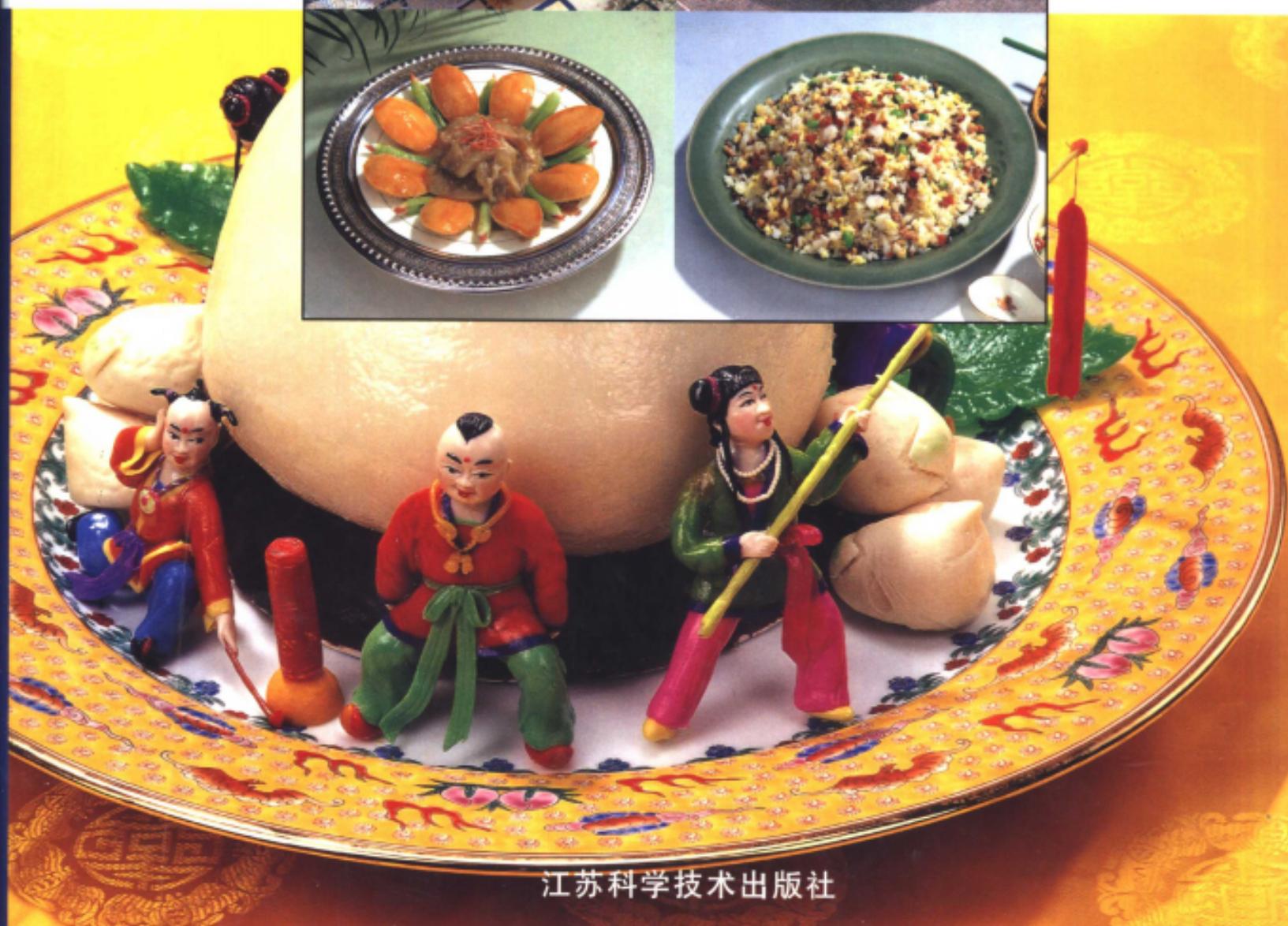


YANGZHOU CUISINE IN CHINA

中国淮扬菜



江苏科学技术出版社

YANGZHOU CUISINE IN CHINA

中国淮扬菜

江苏科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国淮扬菜/编委会主任张厚宝. —南京:江苏科学技术出版社, 2000.10

ISBN 7-5345-3219-1

I. 中... II. 张... III. 菜谱—江苏
IV. TS972.182.53

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 46559 号

装帧设计 赵清 刘旭东 龚彬
封面设计 刘旭东
责任印制 曹叶平 张镜

中国淮扬菜

编委会主任 张厚宝
责任编辑 吴星飞 龚彬 王永发 钱亮

出版发行 江苏科学技术出版社
(南京市湖南路47号, 邮编: 210009)

经 销 江苏省新华书店
制 版 深圳华新彩印制版有限公司
印 刷 深圳利丰雅高印刷有限公司

开 本 890mm × 1240mm 1/16
印 张 39.25
插 页 5
版 次 2000年10月第1版
印 次 2000年10月第1次印刷
印 数 1—3 000册

标准书号 ISBN 7—5345—3219—1/Z·518
定 价 360.00元(精)

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。

《中国淮扬菜》编委会

主 任 张厚宝
副 任 夏成才 吴星飞
编 委 (按姓名笔画为序)
丁章华 吴星飞 邱庞同 张厚宝 周卫国
宗有信 聂凤乔 夏成才 唐修元
技术指导 徐永珍 薛泉生 陈春松 陈忠明 邱杨毅
文字总纂 王 镇 施志棠 洪 政
摄 影 殷国栋 丁春晴 段毅强
英文翻译 罗长炎
英文校订 陈俊元

中国淮扬菜·淮扬宴席菜

主 编 丁章华
副 主 编 左为民 邱杨毅 王嘉钧 金 林 华康森
撰 文 王 镇 陈忠明 朱家华

中国淮扬菜·淮扬传统菜

主 编 刘广顺
副 主 编 周健强 邱杨毅 嵇宝庆
撰 文 王 镇 施志棠

中国淮扬菜·淮扬新潮菜

主 编 陈春松 王长银
副 主 编 王立喜 张玉琪
撰 文 王 镇 夏永国

中国淮扬菜·淮扬家常菜

主 编 吴家祺
副 主 编 杨存根 袁金广 姚庆功 茅建民
撰 文 王 镇 胡建华

中国淮扬菜·淮扬冷拼与食雕

主 编 薛泉生 于山林
副 主 编 王 镇 陈忠明
撰 文 王 镇 陈忠明

中国淮扬菜·淮扬面点与小吃

主 编 徐永珍
副 主 编 施志棠 洪 政 黄万祺
撰 文 王 镇 洪 政

Yangzhou is a city well known in China, as well as in the world, for its long history and rich culture. With its wonderful poplar trees, picturesque landscape and rich cultural heritage, it has won admiration and praise from people down the centuries.

Yangzhou cuisine, one of the four major schools of Chinese food, possesses a strong appeal to gourmets both at home and abroad for its agreeable taste and beautiful presentation.

According to *The Book of History*, Yangzhou was the economic center of North Jiangsu. Great varieties of cooked food were available in the city as early as the Qin dynasty (221-206 BC).

After construction of the Grand Canal (6th century AD), Yangzhou, which is the southern terminal of the Canal, became a hub of land and water transportation for shipping salt and grain from South Jiangsu to the Capital in the north. It also served as a distribution center of all kinds of commodities in China, as well as an inland port for foreign trade with other countries.

With a population of over 600,000, Yangzhou once ranked 3rd among the top 10 cities in the world. In those days, one could see a forest of masts standing high along the Canal while scholars and merchants kept arriving from all parts of the world.

The city is favorably located in the lower reaches of the Yangtze River at about 33 degrees north latitude and 120 degrees east longitude, with a temperate climate. It is rich in natural resources and farm produce. Especially abundant are fresh water aquatic products such as crucian carp, purple crab, spring water shield, ginger sprouts, and duck eggs. Other delicacies (as often mentioned in ancient Chinese poems) are bamboo shoots, reeves shad, crabs, shrimps, etc. Moreover, the city is close to the East China Sea, in which abounds all manner of seafood, hence providing a continuous supply of raw materials for the Yangzhou cuisine.

By absorbing the best methods in cutting and cooking from other Chinese culinary schools, chefs in Yangzhou have developed their own culinary style. The main characteristics of Yangzhou cuisine are "fresh and plain" — neither salty, nor too sweet — rich in nutrition and taste. For these reasons, Yangzhou food is favored by people both at home and abroad. Newly developed delicacies keep coming forth in large numbers and are very popular in the marketplace. In poems, operas, and other literature, Yangzhou cuisine has been praised as "...the best of delicacies in Southeast China...", hence its firm position in the Chinese culinary system.

It must be noted that Yangzhou cuisine is more than just food preparation and service. It also pays great attention to the health of diners. The idea of diet and medicine linked to food intake first appeared in the book *On Cooking* by Mr. Wu Pu, a medical doctor living in Yangzhou about 200 AD. His theory was passed down generation after generation and gradually became popular among the common people, who prefer fresh vegetable and tender meat.

Yangzhou is renowned for three special knives (i.e., the kitchen knife, the tailor scissors, and the pedicure knife). Yangzhou's chefs are world famous for their outstanding cutting skills in the kitchen. The courses of "stewed meat balls", "Yangzhou chop suey" and "Wensi bean curd" have become favorite dishes in the West. Restaurants in Yangzhou often receive telephone orders from the other side of the Pacific Ocean.

Yangzhou cuisine is a delight to the Chinese people as well. Restaurants serving Yangzhou food can be found in every corner of China (the most famous dining spots in Beijing serving Yangzhou specialties are The Great Hall of the People, Diaoyutai State Guest House, and the Beijing Hotel). It has close relations with the scientific content and culinary art contained in the Yangzhou cuisine that developed over the past thousands of years. No wonder Yangzhou food was served at the first state banquet during the founding celebrations of the People's Republic of China in 1949!

Today, a new generation of skilled Yangzhou chefs has come to the fore in large numbers. While carrying on the fine traditions of the Yangzhou culinary school, they are constantly blazing new trails to bring forth new dishes, such as "Dream-of-the-Red-Mansions Banquet", "New Manchu-and-Han Banquet", "Family Banquet of Zheng Banqiao", and "Family Banquet of Mei Lanfang", all of which have won the respect of gourmets both at home and abroad.

Chinese cuisine is a culture, a science, and an art. Yangzhou cuisine is a crystallization of all these parts. It has fully demonstrated the Chinese food theory that diners should be attracted not just to great tasting food, but more importantly, that food should be nutritious and look good on the plate. The attached photo album will visually attest to the Yangzhou theory of cuisine.

Nie Fengqiao
October 2000

扬州，世界知名的中国历史文化名城。绿扬城郭，二分明月，画意诗情，以其深厚的文化底蕴，吸引了历代人士的称颂与咏赞。

淮扬菜，是世界知名的中国四大菜系之一，以其独具的风味特色，倾倒了海内外无数食客。

淮扬菜见于文献，当自《尚书》“淮海惟扬州”始。自先秦发展至汉晋，史载扬州已是“熟食遍列”。隋唐、明清尤见繁盛。特别是大运河开凿以后，扬州成为盐漕两运、物资集散和进出口口岸的水陆交通枢纽，曾排名为世界上60万人口以上十大城市之第三位。因之，八方辐辏，帆樯林立，商贾麇集，文士如云，经济、文化高度发达，史有“扬一益二”之称。加之，扬州地处长江下游东经120°左右、北纬33°上下，气候适宜，物产丰富；位于江河水网地区，尤饶动植物水鲜，苏东坡《扬州以土物寄少游》诗中提及的鲜鲫、紫蟹、春莼、姜芽、鸭蛋之类，郑板桥诗词中描述的鲜笋、鲥鱼和“蒲筐包蟹、竹笼装虾、柳条穿鱼”等，均比比皆是；海味产区亦近在咫尺。这些，构成了个性鲜明的烹饪原料实力。又以其集散、聚焦之地理优势，得以萃取宇内烹调技艺之精华，凝聚吴楚饮食文化之神髓，不仅锻炼出了世人惊叹的刀功、火功等精湛的烹饪工艺，而且酝酿出能够适应四面八方的“清鲜平和，浓淳兼备，咸甜适度，南北皆宜”的风味特色。从而，佳肴迭传，美点盈市，诗文词曲称颂不绝，名人题咏尤难列举，曾蒙“东南佳味”之美誉的“满汉席”亦首见于《扬州画舫录》。正是在此历史背景和经济地位的基础上孕育出了淮扬菜，其饮食文化积淀之深厚，海内无出其右者。故而，很早就确立了中华一大风味菜系之地位。

扬厨怀“扬州三把刀”中之厨刀布艺四方，走向五大洲。在西方，知“清炖狮子头”“扬州炒饭”者大有人在。大洋彼岸也不时电话订餐，指名要“文思豆腐”之类名菜。在海内，淮扬菜更是广布各地，成为人们追求一尝的对象。例如，北京的钓鱼台国宾馆、人民大会堂和北京饭店，淮扬菜也历来都是主供风味之一。这些，与淮扬菜在漫长的历史优选中所积淀的艺术与科学内蕴有着密不可分的关系。由此也就可以理解，建国初之“开国第一宴”用淮扬菜，自非偶然的选。时至今日，淮扬菜更是名厨辈出，高手如林。他们不仅继承、发扬了优良传统，而且深谙创新是发展之灵魂、兴盛之动力的道理，不断开拓、创新，创新菜点层出不穷，创新宴如红楼宴、满汉全席、板桥宴、梅兰宴等也接踵而至，并且引起海内外的广泛兴趣。淮扬菜正稳步走向新的高度。

中国烹饪是文化，是科学，是艺术。淮扬菜是其一大结晶，也是中国烹饪“以味为核心，以养为目的”这一本质特征的一大体现。

我相信，本画册可以展示淮扬菜系的精髓。

聂凤乔

2000年10月

目 录

淮扬宴席菜

中华第一满汉全席	3	少游宴	55
开国第一宴	16	板桥宴	62
乾隆御宴	21	梅兰宴	69
红楼宴	28	汪氏家宴	77
两淮长鱼宴	36	清真宴	83
三头宴	43	全鸭宴	91
鉴真素宴	46	全藕宴	96

淮扬传统菜

鲍鱼扒翅	105	清汤火方	124
鸡包鱼翅	106	酒酿火方	125
金凤鲜龙翅	107	蜜汁火方	126
乾隆官燕	108	汤爆双脆	127
芙蓉燕窝	109	玉骨里脊	128
清汤大乌参	110	萝卜球炖酥腰	128
烧二海	110	鸡粥蹄筋	129
珊瑚酿蟹	111	梅干菜扣肉	130
白汁鱼唇	112	醋熘鳊鱼	131
芙蓉蛋海底松	113	三丝鳊鱼卷	132
鲍鱼鸽蛋	114	瓜姜鱼丝	133
干贝珍珠笋	115	双皮刀鱼	134
干贝萝卜球	116	清汤鱼圆	135
锅贴干贝	117	清蒸鲥鱼	136
绣球干贝	118	将军过桥	137
清炖蟹粉狮子头	119	白汁鲥鱼	138
珍珠斩肉	120	龙戏珠	139
扒烧整猪头	121	百花鱼肚	140
烤方	122	拆烩鲢鱼头	141
水晶肴肉	123	荷包鲫鱼	142



- | | | | |
|----------------|-----|--------------|-----|
| 萝卜丝奶汁鲫鱼汤 | 143 | 醉蟹清炖鸡 | 168 |
| 荷叶粉蒸鲰鱼 | 144 | 蛋美鸡 | 169 |
| 芭蕉鱼 | 144 | 桃仁红酥鸡 | 170 |
| 三鲜脱骨鱼 | 145 | 清汤白雪鸡 | 171 |
| 生熏白鱼 | 146 | 银芽鸡丝 | 171 |
| 三鲜鱼锤 | 147 | 三套鸭 | 172 |
| 菊花青鱼 | 148 | 蛋美鸭 | 173 |
| 炅虎尾 | 149 | 松子鸭方 | 174 |
| 锅贴鳊背 | 150 | 馄饨鸭 | 175 |
| 酥炸鳊背 | 151 | 金葱扒鸭 | 176 |
| 响油鳊糊 | 152 | 金葱沙锅野鸭 | 177 |
| 椒盐脆鳊 | 153 | 香酥麻鸭 | 178 |
| 鱼面 | 154 | 水晶鸭舌掌 | 179 |
| 香酥鱼片 | 155 | 掌上明珠 | 180 |
| 松子鱼米 | 156 | 竹荪水滑蛋 | 181 |
| 鸳鸯鱼米 | 156 | 杨梅芙蓉 | 182 |
| 芝麻鱼条 | 157 | 三丝炒鸽松 | 182 |
| 芙蓉蟹 | 158 | 金鱼鸽蛋 | 183 |
| 葫芦虾蟹 | 159 | 象眼鸽蛋 | 184 |
| 交切虾 | 159 | 清汤素鱼圆 | 185 |
| 琵琶虾 | 160 | 素炒蟹粉 | 185 |
| 清炒大虾仁 | 161 | 野鸭菜饭 | 186 |
| 凤尾虾仁 | 161 | 扬州炒饭 | 187 |
| 凤尾虾排 | 162 | 素烧鹅颈 | 188 |
| 葫芦虾托 | 162 | 锅烧蚕豆 | 189 |
| 甲里藏珍 | 163 | 八宝冬瓜盒 | 189 |
| 甲鱼烧海参 | 164 | 三鲜冬瓜夹 | 190 |
| 清炖鸡火鳖 | 165 | 植物四宝 | 191 |
| 清炖鳘鱼 | 166 | 三鲜锅巴 | 191 |
| 生炒甲鱼 | 166 | 镜箱豆腐 | 192 |
| 裙边鸽蛋 | 167 | 蟹粉豆腐羹 | 193 |

扇面豆腐	193	大煮干丝	198
杏仁豆腐	194	淮鱼干丝汤	199
蜜枣山药	194	烫干丝	200
蜜汁金芋	195	文思豆腐	201
玫瑰芋芳	195	菊花锅	202
桂花糖藕	196	梅岭菜心	203
八宝饭	196	罗汉大全	203
四色甜泥	197	酿丝瓜	204
西瓜冻	197	酿青椒	204

淮扬新潮菜

凤尾燕菜	207	玉柱明虾	226
瓜脯扒鲍鱼	208	香蕉虾卷	227
红棉极品鲍	209	明珠虾排	227
鱼翅灯笼豆腐	210	虾蟹酿橙	228
吉滨香螺	211	鸡粥干贝	228
椰盅炖鲍翅	212	群龙戏珠	229
掌珠竹荪翅	213	鸟语花香	230
天麻鸡煲鱼翅	214	香嫩黄金贝	231
蟹斗鱼翅	215	金蒜扇贝王	232
鱼茸鱼翅	216	蒜茸花蟹	233
水晶鱼翅	217	明炉青蟹	234
珊瑚莲荷	217	上汤珍宝蟹	234
蟹斗扣鲍脯	218	巧手鲜带子	235
鲍珠鳗鱼	219	西芹炒黄螺	236
金龟送仙	220	芙蓉青口贝	237
龙珠梅花参	221	提篮鲜贝	238
百花海参	222	生煎鳕鱼	239
富贵龙虾片	223	鸳鸯鳕鱼	239
西瓜龙虾球	224	银鼠鲈鱼	240
蟹黄裙边瓜盒	225	回锅鲈鱼	241



- | | | | |
|---------------|-----|--------------|-----|
| 脆鳞鲈鱼 | 242 | 三鲜鱼盒 | 269 |
| 柠檬汁焗鲈鱼 | 243 | 蟹粉鳊鱼卷 | 270 |
| 柠檬香酒仔牛掌 | 244 | 香蕉鱼条 | 270 |
| 玉塔鞭花 | 245 | 出水芙蓉 | 271 |
| 富贵牛宝 | 245 | 蛋卷鱼线 | 271 |
| 滋补鞭缠骨 | 246 | 虫草鱼米 | 272 |
| 三香蹄膀 | 247 | 翠鸟鱼米 | 273 |
| 松子东坡肉 | 248 | 翡翠珍珠鱼 | 273 |
| 东坡排骨 | 249 | 松鼠戏葡萄 | 274 |
| 冰糖猪爪 | 250 | 龙眼鳝卷 | 275 |
| 蒜香排骨 | 251 | 荷香甲鱼 | 275 |
| 松子排骨 | 251 | 八宝石榴鸭 | 276 |
| 龙井菊花鲃鱼 | 252 | 雪魔芋烧鸭 | 277 |
| 官灯照明珠 | 253 | 蛋黄鸭丝卷 | 278 |
| 寿星水鱼 | 254 | 玛瑙鸭舌 | 279 |
| 清汤捶虾 | 255 | 珍珠鸭蛋卷 | 280 |
| 兰花虾球 | 256 | 毛绒鸭黄 | 280 |
| 蟹黄鱼面 | 257 | 茄汁龙鱼 | 281 |
| 锡纸八宝鲃鱼 | 258 | 翠珠鱼花 | 282 |
| 孔雀黄焖鳗 | 259 | 松鼠鳊鱼 | 283 |
| 酱汁烤鳗 | 260 | 三味鱼花 | 283 |
| 荷叶麻哈鱼 | 260 | 蚕茧虾球 | 284 |
| 虾仁鳝背 | 261 | 珊瑚灌汤联珠 | 285 |
| 凤戏牡丹鱼 | 262 | 凤翅鹤鹑 | 286 |
| 玛瑙虾团 | 263 | 怪味鸡 | 286 |
| 双味虾仁 | 263 | 玉洁冰花 | 287 |
| 果汁鳊鱼 | 264 | 冬瓜菊 | 288 |
| 鳊鱼香面 | 265 | 瓜脯肉 | 289 |
| 牡丹鲈鱼 | 266 | 香炸金片 | 290 |
| 圣果碧绿鱼圆 | 267 | 鲜蘑扒菜头 | 291 |
| 蟹香芙蓉 | 268 | 竹排皮卷 | 291 |

蕉梨香排	292	香炸竹荪卷	299
三色甜泥	293	小炒皇	300
宫廷蜜枣	294	冬粒牛肉羹	301
海马水仙	295	金沙石榴	302
茯苓参龟古珠汤	296	五丝冬瓜盅	303
蛟龙献宝	296	黄瓜蛋皮	303
鸽蛋扒鱼头	297	豆茸干贝	304
珊瑚水中花	298	乡村蛙腿	305
乌龙明月	298	贵盏斑末	306

淮扬家常菜

咸肉蒸香芋	309	黄豆芽排骨汤	327
蛋子肉	310	全家福	328
萝卜肉片汤	311	糖醋排骨	329
咸排炖冬瓜	312	雪菜炒肉丝	330
蛤蜊斩肉	313	药芹炒肉丝	330
腐竹白果猪肚	314	百叶肉卷	331
糯米斩肉	315	香炸猪排	332
粉蒸排骨	316	糯米粉蒸肉	333
淡菜扣肉	317	翡翠蹄筋	334
蒜苗烧肉	317	咸鱼烧肉	335
黄鱼干烧肉	318	黄豆炖猪爪	336
板栗烧牛肉	319	红扒猪爪	336
冬瓜肚肺汤	320	椒盐猪爪	337
蒿苳里脊丝	321	豆豉蒸排骨	338
青蒜炒肉皮丝	321	自剥蟹	339
余里脊肉汤	322	鲜蛭萝卜条	340
盐水蹄髈	323	盐水大虾	341
虎皮扣肉	324	泥鳅炖豆腐	342
炆腰片	325	吊嗤臭豆腐	342
炒肥肠	326	炒鱼肠	343



- | | | | |
|----------------|-----|---------------|-----|
| 蚌蟹豆腐 | 344 | 白切鸡 | 369 |
| 醋浇鳊鱼 | 345 | 鸡丝烧百叶 | 370 |
| 蟹油鱼圆 | 346 | 沙锅田螺鸡 | 371 |
| 雨花糟香蟹 | 347 | 莴苣叶炒鸡蛋 | 372 |
| 三鲜蟹酱 | 347 | 菊花脑炒鸡蛋 | 372 |
| 鲫鱼蹄膀炖老豆腐 | 348 | 珍珠咸蛋 | 373 |
| 白汁鱼皮 | 349 | 小葱拌豆腐 | 374 |
| 清蒸刀鱼 | 349 | 咸蛋黄炒南瓜 | 375 |
| 萝卜烧带鱼 | 350 | 黄金豆腐 | 376 |
| 清蒸鳊鱼 | 351 | 咸肉烧冻豆腐 | 377 |
| 小鱼炖茄子 | 352 | 慈姑咸菜豆腐汤 | 377 |
| 瓜酱凤尾虾 | 353 | 椒盐南瓜条 | 378 |
| 葱油鲫鱼 | 354 | 荷兰豆炒腊味 | 379 |
| 生仁烧鲫鱼 | 354 | 香炸土豆饼 | 380 |
| 螺蛳头炒韭菜 | 355 | 五丁酱 | 381 |
| 鱼头豆腐汤 | 356 | 红扒神仙茄 | 382 |
| 小鲫鱼煮咸菜 | 357 | 炒青菜串子 | 383 |
| 球葱炒长鱼丝 | 358 | 烩八鲜 | 384 |
| 粉皮炖鲢头 | 359 | 脆皮糯米卷 | 385 |
| 豉浇拆烩鱼头 | 359 | 肉丝汪豆腐 | 386 |
| 田螺揣肉 | 360 | 三鲜豆腐羹 | 386 |
| 河蚌咸肉烧菜薹 | 361 | 蜜汁南瓜球 | 387 |
| 咸蛋黄蒸肉末 | 362 | 蚕豆瓣炒苋菜 | 388 |
| 酒酿水溻蛋 | 362 | 卤兰花干 | 389 |
| 白果鸡腿 | 363 | 葱油莴苣丝 | 390 |
| 毛豆米烧仔鸡 | 364 | 香干金钩拌苔菜 | 390 |
| 虎皮鹌鹑 | 365 | 丝瓜烩油条 | 391 |
| 山药炖鸡 | 366 | 葱蒸香圆 | 392 |
| 马齿苋炒鸡丝 | 367 | 糖醋藕夹 | 393 |
| 蚕豆瓣炒鸡片 | 367 | 奶油一棵松 | 394 |
| 红烧鹅 | 368 | 五味干丝 | 394 |

西芹炒百合	395	素鸭羹汤	402
翡翠玛瑙	396	鸭血烧粉丝	403
十香菜	397	家常芋头	404
烩素三鲜	398	邵伯焖鱼	404
麻虾豆豉炖豆腐	399	肉末炒粉皮	405
荠菜豆腐羹	399	冬瓜皮炒毛豆	406
荠菜炒年糕	400	焖旱团鱼	407
咸肉菜饭	401	蜜汁香芋	408
葵香炒饭	401	嘶马拉豆腐	408

淮扬冷拼与食雕

什锦排拼	411	山雀	428
牧童排拼	412	乾隆宴组合拼盘	429
菱形什锦拼	413	迎宾花篮	430
扇面六拼	414	富贵孔雀	431
扇面三拼	415	虹桥	432
桥式三拼	416	扬州文昌阁	433
三花拼盘	417	金山风貌	434
梅竹	418	沉箱阁	435
梅花扇面	419	梅兰拼盘	436
兰花扇面	419	双燕探幽	437
翠竹扇面	419	燕双飞	438
菊花扇面	419	雄鸡朝阳	439
斗鸡	420	鉴真素宴组合拼盘	440
三羊开泰	421	芭蕉情思	441
芦荡野鸭	422	寻觅	442
猛虎下山	423	松鹤延年	443
紫燕出琼林	424	和平鸽	444
鸟鸣南山	425	热带鱼	445
马蹄莲	426	腊梅鸚鵡	446
金鱼拼盘	427	熊猫戏竹	447



- | | | | |
|---------------|-----|------------|-----|
| 兰竹石拼盘 | 448 | 玉塔仙果 | 476 |
| 仙猿采桃 | 449 | 天鹅湖 | 477 |
| 和风拂蕉叶 | 450 | 丹凤朝阳 | 478 |
| 锦鸡 | 451 | 小憩 | 478 |
| 双凤游春 | 452 | 物竞天择 | 478 |
| 鸣春 | 453 | 闲情逸趣 | 478 |
| 蝴蝶拼盘 | 454 | 五亭风光 | 479 |
| 荷情鱼乐 | 455 | 白鸽 | 480 |
| 雄鹰展翅 | 456 | 孔雀 | 481 |
| 喜鹊登梅 | 457 | 斗牛 | 482 |
| 椰林春晖 | 458 | 红牛 | 482 |
| 雄鸡报晓 | 459 | 白玉马 | 482 |
| 全藕席组合冷拼 | 460 | 鲲鹏 | 483 |
| 荷塘月色 | 461 | 马踏飞燕 | 483 |
| 喜庆官灯 | 462 | 鱼跃 | 483 |
| 蝶恋花 | 463 | 双鱼戏水 | 483 |
| 蝶扇 | 464 | 群狮戏球 | 484 |
| 白塔晴云 | 465 | 渔娃 | 484 |
| 食经 | 466 | 凤辇 | 485 |
| 蝶飞花香 | 467 | 南极仙翁 | 485 |
| 黄鹂鸣翠柳 | 468 | 蟹篓 | 486 |
| 扑蝶 | 469 | 桃花鹦鹉 | 487 |
| 双鱼 | 470 | 鼋基石塔 | 488 |
| 逸圃花篮 | 471 | 鱼虾同乐 | 489 |
| 奥运火炬 | 472 | 龙飞凤舞 | 490 |
| 八项运动 | 472 | 农家塘趣 | 491 |
| 金鱼水果拼 | 473 | 华表 | 492 |
| 孔雀水果拼 | 473 | 扑鹰 | 492 |
| 万年青水果拼 | 474 | 塔鼎 | 492 |
| 元宝水果拼 | 475 | 广寒玉兔 | 492 |
| 花篮水果拼 | 475 | 金龙献宝 | 493 |

满载而归	494	鹤鸣翠盅	505
寿星	495	瓜鼎	506
嫦娥玉兔	495	莲荷瓜灯	506
刘海戏金蟾	495	御果园	506
垂钓	495	瓜灯花篮	506
麒麟送子	496	镂空翠盏	507
月上照春台	497	时果瓜盅	507
双龙闹海	498	怜香惜玉	507
八仙过海	499	翠盅玉盏	507
鹰	500	五彩牡丹	508
龙腾	500	腊梅	508
鱼嬉	501	兰花	508
鹤鹿同春	501	绣球花	508
游龙戏凤	501	八月菊	508
雄鹰	501	白玫瑰	508
龙舟	502	紫藤	509
龙船	503	吊金钟	509
鹿鸣	504	琼花	509
篷船	504	玉钩倒挂	509
渔童	504	盗仙草	510
奔马	504	寿星麻姑	510
茄灯	504	关云长	510
鸳鸯瓜盅	504	断桥会	510

淮扬面点与小吃

五丁包子	513	淮扬汤包	519
三丁包子	514	荷花莲子包	520
千层油糕	515	菊花包子	520
蟹黄包子	516	腰鼓包子	521
细沙包子	517	秋叶包子	522
干菜包子	518	葫芦包子	522



刺猬包子	523	鸳鸯饺	542
桃夹子	523	冠顶饺	542
官灯包子	524	桃饺	543
佛手包子	524	船饺	544
蝴蝶卷子	525	樱花饺	545
四喜卷子	525	白菜饺	546
月亮卷子	526	兰花饺	546
蝙蝠夹子	526	花篮饺	547
寿桃包子	527	银丝烧卖	547
葱油猪爪卷	528	蒿秆鸡米烧卖	548
松仁鹅油卷	528	冬瓜烧卖	548
银丝卷	529	萱花酥	549
开花馒头	529	萱花海棠酥	550
嵌花包子	530	荷花莲藕酥	551
豆腐卷子	530	梅兰竹菊酥	552
鲤鱼跳龙门	531	桃丝酥	553
翡翠烧卖	532	菊花酥	554
月牙蒸饺	533	酥饺	554
冶春蒸饺	534	白兰花酥	555
荷花映月饺	534	四角风轮酥	555
空心饽饽	535	海棠酥	556
二眼饺	536	红梅花酥	556
三眼饺	536	兰花酥	557
四喜饺	537	黄菊花酥	558
梅花饺	537	三角明酥	558
草帽饺	538	枇杷酥	559
凤凰饺	538	百合酥	560
蝴蝶饺	539	鸳鸯酥	561
鸽饺	540	青蛙酥	561
蝶恋花饺	541	金鱼酥	562
蝉饺	541	黄雀巢酥	562



千层酥	563	扬州炒面	588
千层酥油饼	563	青椒牛肉面	588
眉毛酥	564	镇江锅盖面	589
麻花酥	564	肉悖悖	590
元宝酥	565	酒酿元宵	590
菊花酥饼	565	四喜汤圆	591
雏鸡	566	珍珠粉团	591
双麻酥饼	567	水晶麻团	592
花式酥饼	568	芝麻大气球	593
薄荷米糕	569	黄桥烧饼	594
扬州方糕	569	鲜肉锅贴	595
八宝菠萝	570	油饺	596
双色糕	571	扬州饼	597
双色松糕	571	冶春酥饼	598
雪莲花	572	南瓜饼	598
如意玉锁片	572	春卷	599
葡萄	573	淮安茶馓	600
仙桃	573	锅饼	601
奶黄千层糕	574	葱油火烧	602
雏鸡出巢	575	椿芽千层饼	603
椰奶凉糕	576	扬州粽子	604
月季包	576	叶裹粉团	605
金鱼戏莲	577	蜂窝玉米饼	605
玉果粉点	578	三丁雪梨	606
动物船点	579	火腿酥排	607
海狮顶球	580	芝麻酥排	607
草原玉兔	581	龙舟香麻枣	608
熊猫戏竹	582	小桃酥	609
玉鹅戏莲	583	羊肉夹饼	609
扬州风光	584	果酱马蹄莲	610
虾子饺面	585	脆皮臭豆腐	611
扬州煨面	586	豆腐花	612
伊府面	587	刨凉粉	612