



佳美

清真菜

佳美清真编委会◎著



吉林科学技术出版社

佳美 清真菜

佳美清真编委会◎著



吉林科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

佳美清真菜 / 佳美清真编委会著. -- 长春 : 吉林科学技术出版社, 2017.1

ISBN 978-7-5578-1797-8

I. ①佳… II. ①佳… III. ①清真菜肴—菜谱
IV. ①TS972.17

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第012858号

佳美清真菜 JIAMEI QINGZHENCAI

著 佳美清真编委会
出版人 李 梁
责任编辑 张恩来
封面设计 长春创意广告图文制作有限责任公司
制 版 长春创意广告图文制作有限责任公司
开 本 720mm×1000mm 1/16
字 数 200千字
印 张 14
印 数 1-6 000册
版 次 2017年1月第1版
印 次 2017年1月第1次印刷
出 版 吉林科学技术出版社
发 行 吉林科学技术出版社
地 址 长春市人民大街4646号
邮 编 130021
发行部电话/传真 0431-85677817 85635177 85651759
85651628 85600611 85670016
储运部电话 0431-86059116
编辑部电话 0431-85659498
网 址 www.jlstp.net
印 刷 吉广控股有限公司
书 号 ISBN 978-7-5578-1797-8
定 价 29.90元
如有印装质量问题可寄出版社调换
版权所有 翻印必究 举报电话: 0431-85635186



佳美清真编委会



高玉才

中国烹饪大师，餐饮业国家级考评员，国家职业技能裁判员，国家公共营养技师，吉林省饭店餐饮烹饪协会副会长，名厨专业委员会主席，吉林省药膳专业委员会会长，吉林省营养学会副理事长，国际美食协会吉林分会名誉会长，吉林省委第三届决策咨询委员，享受国务院政府特殊津贴专家，吉林省第三批拔尖创新人才，吉林省委、省政府第四批高级专家，现任吉林工商学院烹饪研究所教授。

全部成员

主 编：高玉才

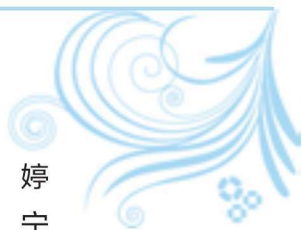
副主编：朱基富

编 委：李耕伏 李德春 巩桂花 吕振才 袁新华 张 婷

王新元 王松刚 马勋堂 兰延超 陈立平 刘 宁

高 亮 高 强 吕 游 王新乐 崔连凤 王佳乐

陈洪熙 姜艳华 何丽娜 张美宸



鸣谢：

功夫牛士汤饭馆餐饮连锁

吉林工商学院旅游学院

广东东莞市百味佳食品有限公司

吉林省饭店餐饮烹饪协会名厨专业委员会



前言

广义上的清真菜，是指信仰伊斯兰教的中国少数民族的饮食菜肴。这些民族包括回、维吾尔、哈萨克、塔吉克、塔塔尔、柯尔克孜、撒拉等民族。他们有着共同的饮食习俗和饮食禁忌，但在饮食风味上则存在着一定的差别，因而人们在习惯上又常常把主要居住在新疆的几个少数民族的风味菜肴划出来，称为新疆菜，而特指回族菜肴为清真菜。

清真菜在我国的主要流传区域为西北、东北和华北地区，其烹饪特色是恪守伊斯兰教规，在选料上北方主要以牛、羊、麦、薯为主，南方则以鸡鸭、蔬果、菌笋为主；烹饪方法多用爆、炒、烧、烤、烩、涮等；口味或清鲜脆嫩，或酥烂香浓，受到大众的喜爱。

饮食健康是一种艺术，也是一门学问。《佳美清真菜》用准确、简短、清晰的文字，精美的图片，为您解读很多在清真饮食方面的疑惑，让您茅塞顿开，轻松达到健康和营养的目的。

本书把清真菜按照佳美冷菜、佳美热菜、佳美汤羹和佳美主食加以排序，介绍了200多款美味的清真菜肴，其中既有清真传统名菜，又有近年来创新的清真旺菜。图书以清新亮丽的菜肴图片为主，辅以简要明了的文字说明，使其文图并茂。不论是娴熟烹饪的高手，还是初涉厨事的朋友，都能以字导视，按图操作，深入浅出，简便易学。特别适合回族家庭习做，同时，对喜爱清真菜的您也是一份难得的礼物。

目录

清真菜之点滴	8	珊瑚苦瓜	37
清真菜之历史	9	炝拌三丝	38
清真饮食之地域性	11	果色山药	39
清真饮食之多样性	12	富贵萝卜皮	40
清真饮食之禁忌	13	葱油辣仔鸡	42
PART 1		佳美冷菜	
五香牛腱肉	18	麻辣鸡腿	43
陈皮牛肉	19	葱油鸡	44
凉拌牛板筋	20	豉椒泡菜白切鸡	45
酸辣牛百叶	21	口水鸡	47
水爆肚	23	老卤鸭脯	48
葱油羊腰片	24	香辣鸭脖	49
手把羊肉	25	杭州酱鸭腿	50
五香酱羊蹄	26	烟熏素鹅	51
羊肉蕨菜丝	27	秘制拉皮	52
凉拌牛肉	28	酥卤鱼块	54
浪漫藕片	30	明虾沙拉	55
蒜蓉番茄	31	香熏马哈鱼	56
三丝芹菜	32	鱼丝拌菜	57
果香拌莴笋	33	时蔬三文鱼沙拉	59
紫菜蔬菜卷	35	芦笋百合北极贝	60
酱拌茄子	36	热拌菠萝鲜贝	61
		剁椒苦瓜拌虾仁	62
		姜汁海蜇卷	63



鲜虾炆豇豆 64

PART 2

佳美热菜

苦瓜炒牛肉 68

菠萝牛肉松 69

牛肉薯饼 70

黑椒肥牛卷 71

茶香栗子炖牛腩 73

干锅牛肉 74

滑蛋嫩牛肉 75

茶香牛柳 76

粉蒸牛肉 77

沙茶牛肚煲 78

炒烤羊肉 80

新派孜然羊肉 81

孜然羊排 82

芝麻小羊肉 83

红焖羊肉 85

咖喱菜花 86

咸酥莲藕 87

糖醋藕条 88

香芋地瓜丸 89

荷塘小炒 90

八宝山药 92

四色山药 93

糖醋脆皮茄 94

沙茶茄子煲 95

银杏炒五彩时蔬 97

香菇炒青笋 98

油吃鲜蘑 99

木耳炒山药 100

杏鲍菇炒玉米 101

素鲍菜心 102

彩椒炒鸡丁 104

牙签鸡腿肉 105

纸包盐酥鸡翅 106

酸辣鸡丁 107

辣子鸡里蹦 109

爆锤桃仁鸡片 110

香辣蒜味鸡 111

红果鸡 112

三香爆鸭肉 113

素烧鸡卷 114

红枣焖鸭 116

尖椒干豆腐 117

辣豆豉炒荷包蛋 118



目录

黄瓜胡萝卜煎蛋饼	119	番茄牛尾汤	147
剁椒百花豆腐	121	酸汤肥牛	148
蒜蓉炒虾仁	122	羊肉冬丝汤	149
观音虾仁	123	栗子羊肉汤	150
熘虾段	124	羊肉炖茄子	151
干锅香辣虾	125	肉菜丸子汤	152
菠萝荸荠虾球	126	白菜叶汤	154
芙蓉虾仁	128	土豆菠菜汤	155
韭香油爆虾	129	鸡汁芋头烩豌豆	156
麻辣鳕鱼	130	奶油番茄汤	157
香炸鳕鱼块	131	酸辣魔芋丝	159
黄鱼烧豆腐	133	白蘑田园汤	160
锅包鱼片	134	松茸豆腐汤	161
辉煌珊瑚鱼	135	鸡汁土豆泥	162
煎蒸银鳕鱼	136	银耳雪梨羹	163
茄汁鲑鱼	137	蚕豆奶油南瓜羹	164
家常水煮鱼	138	豌豆鸡丝汤	166
PART 3		佳美汤羹	
西红柿炖牛肉	142	鸡丝酸菜汤	167
牛肉山药汤	143	青木瓜炖鸡	168
牛肉汤锅	144	奶油鲜蔬鸡块	169
牛骨黄豆汤	145	参须枸杞炖老鸡	171
		松子烩鸭羹	172
		鸡米豌豆烩虾仁	173



酸辣鸡蛋汤	174	三丝拌面	199
双冬豆皮汤	175	番茄麻辣凉面	200
五彩豆腐羹	176	番茄蛋煎面	201
鲤鱼苦瓜汤	178	红烧牛肉面	202
豆苗鱼骨汤	179	羊排手抓饭	204
鲜虾茼菜汤	180	蛋羹泡饭	205
河虾时蔬汤	181	咖喱牛肉饭	206
苦瓜鲈鱼汤	183	杂粮羊肉抓饭	207
香菌鱼片	184	什锦时蔬饭团	209
鲫鱼冬瓜汤	185	茄泥牛肉馅饼	210
宋嫂鱼羹	186	牛肉酥饼	211
羊汤酸菜番茄鱼	187	羊肉胡萝卜锅贴	212
海鲜酸辣汤	188	奶香松饼	213
PART 4		佳美主食	
牛肉炆锅面	192	芹菜鸡肉饺	214
五香羊肉面	193	辣炒年糕	216
意式肉酱面	194	鲜虾吐司卷	217
蘑菇牛肉意面	195	玉米烙	218
翡翠凉面拌菜心	197	桂花糯米枣	219
素三鲜汤面	198	茶香沙琪玛	221
		双色菊花酥	222
		果仁酥	223



清真菜之点滴

广义上的清真菜，是指信仰伊斯兰教的中国少数民族的饮食菜肴。这些民族包括回族、维吾尔族、哈萨克族、塔吉克族、塔塔尔族、柯尔克孜族、撒拉族等。他们有着共同的饮食习俗和饮食禁忌，但在饮食风味上则存在着一定的差别，因而人们在习惯上又常常把主要居住在新疆的几个少数民族的风味菜肴划出来，称为新疆菜，而特指回族菜肴为清真菜。从清真菜的历史变革、辐射范围、风味特色等方面与四大菜系比较，都毫不逊色。所以，有些学者把清真菜称为中国五大菜系之一，清真饮食是指穆斯林食用的、符合伊斯兰教法律例食物的统称。清真是我国回族穆斯林对伊斯兰教的专用名称，一般多用于一些固定的称谓，如“清真寺”“清真饭店”等。宋元时期，伊斯兰教在中国尚无固定的译名，后来穆斯林学者根据伊斯兰教信仰真主、崇尚清洁的教义，多选用“清真”“清净”一类词译称伊斯兰教或礼拜寺。传说始建于唐代的西安市大学习巷清真寺，最初就称为“清净寺”，元代赛典赤·赡思丁还奏改“清净寺”为“清真寺”，明太祖洪武元年（1368）题金陵礼拜寺《百字赞》中亦有“教名清真”一语，说明清真在当时已成为伊斯兰教的一种通称。明末清初



时期，具有中国传统文化修养的穆斯林学者，系统地诠释了“清真”的含义。王岱舆说：“纯洁无染之谓清，诚一不二之谓真。”又说：“夫清真之本，乃遵命而认化生之真主。”王岱舆这里对“清真”的解释，实际就是对伊斯兰教的解释。至此我们明白，清真饮食完全可以解释为“伊斯兰教饮食”，当然，这绝不仅仅是一个称谓问题，而是涉及到清真饮食的实质与认定。由此我们也知道，要完全透彻地了解清真饮食，必须先熟悉伊斯兰教的饮食律例，唯此才有助于理解清真饮食的内涵和性质，这对研究清真饮食具有重要的意义！

清真菜之历史

清真饮食的起源，应该说和伊斯兰教传入中国是同步的。史学家认为，伊斯兰教传入中国一般为公元651年。这一年八月乙丑，大食国（唐宋时期对阿拉伯人、阿拉伯帝国的专称和对伊朗语地区穆斯林的泛称）“始遣使朝贡”，正式开始了同中国的往来。当然非官方、非政治性的民间交往，肯定要更早一些。唐代的商业贸易发达，呈现出空前繁荣的景象，长安、广州等都市，也是波斯、阿拉伯商人的集聚地，市肆饮食相当活跃，客观地促进了清真饮食的发展。当时盛极的胡人饮食，就是由此而发展起来的。所谓胡食，就是古代西北少数民族的饮食。需要说明的是，当时胡人中肯定有穆斯林，胡食中肯定有清真饮食，南宋建立后迁都杭州，使大批北方臣民随之南移。这种人口的大迁移，大流动，促进了全国各地，尤其是中原地区与江南地区饮食技艺的大交流、大融合和烹调技术的进一步提高。



这其中当然也不乏中原、西北穆斯林的南迁和清真饮食的传入。包含清真饮食在内的中原、西北饮食的南传和相互交流，也促进了宋代饮食业的繁荣和发展，13世纪，随着丝绸之路的开发，西域各国的穆斯林大量涌入中国，他们给中国带来了清真饮食文化，带来了中西文化与经济的交流，带来了有益于中国社会进步的民族成份和民族融合。元朝政权对穆斯林的基本政策是“恩威相济”“兼容并蓄”，这种比较宽容的态度，对清真饮食业的发展从客观环境上创造了有利的气氛。此外穆斯林的大规模入华和伊斯兰教在全国范围的传播，直接推动了中国清真餐饮业和清真饮食文化的发展。元代忽思慧撰写的《饮膳正要》，收录很多牛羊肉菜品，其中已考证出的清真食品近10种。《饮膳正



要》还有很多肴馔，尽管未注明是清真食品，但从其工艺和用料看，和今天的一些清真食品有异曲同工之妙。到元末明初，清真饮食已在社会、家庭大量普及。在《居家必用事类全集》中，专门列有“回回食品”一章，收录了“卷煎饼、糕糜、酸汤、八耳塔、哈尔尾、哈里撒、河西肺”等12个菜点品种。明代是我国清真饮食发展的重要时期，明代穆斯林商人分布区域广泛，接触民族众多，又多数聚居在水陆交通沿线和城镇附近，因此在民族经济交流中扮演着重要的角色。他们经营的仍是传统的手工业品，如清真饮食、制药、制香和制革等。京城的一些穆斯林还从事牛羊屠宰业，仅宣武门外，以宰牛为业的穆斯林就达上万人之多。充足的牛羊肉货源，为丰富清真饮食市场提供了保证。伊斯兰教自唐朝传入中国以来，清真饮食就受到历代王室的喜爱，但皇宫内专设清真御膳房，则只有明代一朝。阿里·阿克巴尔在《中国纪行》里谈到明王室的清真御膳房时说：“来朝使节均被留宴。供应伊斯兰国家使节之御膳，由清真御膳房供应之；其它使节则由非清真御膳房供应之。”很多民间穆斯林厨师也被请入宫主厨。清代以来，全国穆斯林人口普遍增加，分布广泛。至道光年间，全国回族穆斯林人口已达200余万，尤以西南、西北各省分布最广。人口不断壮大的穆斯林，在西北及其他回族聚居的城乡经济生活中发挥了重要

的作用，有力地促进了清真饮食的进一步发展和成熟。清代从事清真餐饮业的穆斯林已经十分普遍，可以说全国各地穆斯林较集中的地方，都有清真餐馆。这些清真餐馆分布地区广泛，经营方法灵活，在清代全国餐饮业中颇有影响，深受各族人民欢迎。清末到民国时期，由于经济的发展和社会的需要，清真菜在北京和天津得到了很大的发展和推广，也陆续出现了很多经营高档清真菜的馆子，如北京的元兴堂、又一村、两益轩、同和轩、萃芳园、瑞珍厚、东来顺；天津的永元德、鸿宾楼、会芳楼、会宾楼、燕春楼等。而且清真菜馆也吸收了一些山东和江南烹调的基本方法，力求原汁原味，纯正不膻，口味的浓厚清淡，因菜而异，也形成了清真菜的特殊风味。全国解放后，特别改革开放20年以来，中国清真饮食有了突飞猛进的发展，创新，引进了一大批清真菜肴和小吃，受到世界餐饮界的关注。相信在不远的将来，中国的清真饮食一定能以其独具的风格，在中国餐饮界、在中国民族经济界写下光彩的一页！



清真饮食之地域性

清真饮食的形成是随着回族的形成而形成的。由于各地区自然条件、生态环境、社会环境以及不同文化的影响，各地回族在饮食上除共同遵循《古兰经》《圣训》等要求所禁忌的饮食以外，饮食也就有了地域性的特点，其地域特色主要表现在以下几个方面。就全国而言，各大区的清真饮食就有差异。西北地区的清真菜，加工方法善用烧、烤、涮、煮、烩、炸、炖、焖、熬、炒等，口味上偏酸、偏辣、偏咸，调料以盐、花椒、辣椒、醋、蒜、葱、姜为主。西北清真饮食结构的形成，同所处黄土高原的地域环境、气候、物产关系很大。辣咸可抵抗冬季寒冷的西北风；酸可在炎热夏季消化顺畅，生津提神。这些反映了西北地方特色，具有秦陇风格。以京津为代表的华北地区清真菜，因受北京、河北、山东清真菜和宫廷菜的影响，烹调方法较精细，对牛羊肉的烹调最具特色。从种类上说，在牛羊肉的基础上又增加了鸡、鸭、鱼、虾，具有京鲁风格。华东南地区的清真菜，口味清淡，形成以海鲜(鱼、虾、游鱼等)、禽类为原料的烹饪特色。善于用当地的爆、蒸、氽等烹调方法。在一个大区中的不同省区，清真食品也存在着地域性的差异。如西北地区，新疆烤羊肉

串、羊肉抓饭、天山烤羊腿、西域香妃羊肉汤、大盘鸡，甘肃的牛肉拉面，青海的虫草雪鸡与手抓羊肉。另外在一个省区内的各个市县中，清真饮食也有很大差异。如新疆昌吉回族自治州，生活在农区和城镇的回族一般不食马肉，而生活在牧区的回族受哈萨克族爱吃马肉习俗的影响亦有食用马肉者。河北省沧州市的黄骅、海兴一带沿海穆斯林对水产中的蛤、螺、皮虾等多不忌食，而内陆穆斯林则食者较少。清真食品的地域性特点还表现在同一区域共同生活的回族，因祖籍不一样，在饮食习惯上也有明显的区别。如西安市回民在民族节日(开斋节或古尔邦节等)家家户户炸油香，当地人采用发面，而客居西安的外地人(河南回民)采用烫面炸油香，因此，在制作和口感上都完全不同。最后要说的，回族的饮食禁忌除伊斯兰教规定的以外，在中国各地，回族还有不尽相同的食物禁忌，如西北回族不吃螃蟹等，而南方回民则食之；西北回民食兔肉，中原回民则禁食之；回族一般不食马肉、不饮马奶，桂林回民的马肉拌粉却很有名气，新疆牧区的回民同样食马肉及饮马奶，这些都是受地方物产的影响所致。

清真饮食之多样性

清真饮食除了历史久、严选择、戒酒烟、讲洁净、重节俭等优点外，还有品种多样的特点。清真饮食品种多样，五花八门，丰富多彩，有面食类、甜食类、肉食类、凉粉类、流食类等，从味道上讲，有甜、香、咸、辣、酸；从硬度上讲，有软、硬、酥、黏、脆；从烹调技术上讲，有蒸、炸、煮、烙、烤、煎、炒、烩、熬、漩冲、熏；从颜色上看，有白、黄、红、绿等。清真食品种类繁多，其主要表现在某一地区食品品种的多样性。如陕西西安市的传统饮食种类就很多，主要有：①咸食：腊牛羊肉、酱肉、煎鸡块、炖鸡、炒牛羊肝、粉蒸肉、油胡旋、肉饼、韭饼、羊肉包子、扁食(水饺)、蒸饺、泡馍(牛羊肉泡馍、小炒泡馍、牛羊杂碎泡馍、烩菜



泡馍、萝卜泡馍等)、水盆、烩牛羊杂羔、干炖肉、葱爆肉以及各类炒菜和烩菜等。②面食：烙馍、油酥饼、油香、春卷、麻食、臊子面、扯面、拨刀面、牛羊髓炒面、圪趖油茶、拌汤等。③甜食：籽糕、切糕、豆糕、百果糕、蜂蜜凉粽子、泡泡油糕、江米糕、柿子饼以及菜汤、山楂汤、百合汤等各种甜汤。④糕点：百皮点心、哈鲁瓦、密食果、迎春糕、杏仁酥、核桃酥、一窝酥、寸金、麻片等。⑤炒货：五香花生仁、黑白瓜子、板栗等。⑥药膳：清真营养药膳有枸杞牛尾、党参羊排、金枣羊肉、蜜汁羊肋、甘草炖羊肚、山药煨羊肉等。总之，清真饮食品种之多，花样之新，味道之香，形色之美，技术之精等显示了回族等穆斯林群众的聪明才智。清真饮食营养丰富，脍炙人口，不仅回汉等兄弟民族群众喜欢食用，而且世界穆斯林也特别喜爱。



清真饮食之禁忌



清真饮食最大的特点是禁忌性。中国的传统饮食文化主要是关注怎么吃的问题，也就是烹饪的方法和技术问题。而在伊斯兰饮食文化中，首先关注的是吃什么的问题，也就是吃的对象问题。伊斯兰教要求穆斯林在饮食方面要有所选择。有些食品可以吃，有些食品就不能食，有严格的禁忌。穆斯林饮食禁忌习俗包括禁食自死物；禁食血液；禁食猪肉；禁食诵念非真主之名而宰的动物；禁止喝酒、禁止吸烟、吸毒。穆斯林的饮食禁忌，基本上是遵循和恪守伊斯兰教的根本经典《古兰经》的禁食原则和“以清净的为相宜，污浊的受禁止”的教法规定。

禁食猪肉 伊斯兰教学家一致认为：猪，无论类型、大小，其肉、

油、骨头、皮毛等都属于禁食之物。之所以禁止，是因为《古兰经》说，猪肉是“不洁的”，这里的不洁，不单是指卫生，更重要的是指宗教意义上的不纯洁。从宗教意义上讲，伊斯兰教规定穆斯林不食猪肉主要是服从真主的命令。世界上不食猪肉，将猪看作不洁净的不仅仅是穆斯林，犹太教和基督教的安息日会教派也遵循古训，不食猪肉；另外印度教、琐罗亚斯德教均有不食猪肉的教规。除了遵循真主及其使者的命令外，穆斯林还认为猪形态丑陋，完全背离了“佳美”食物的基本原则。

禁食自死物 自死物，指所有未经屠宰而自然死亡的禽畜，包括因疾病、饥饿、跌撞、衰老等各种原因而死亡的动物。伊斯兰教法规定：勒死的、捶死的、跌死的、绞死的、野兽吃剩下的动物也属禁食之列。伊斯兰教认为自死物是污秽的、令人厌恶的。禁食自死动物



的肉在穆斯林看来有其重要的哲理：凡自死的动物，必有毒，而且血气未去，嗜欲之性仍存，终为人心所累，故不可食，食之会给身体带来不同程度的损害或因其他事故而丧命。同时穆斯林认为禁食自死物的肉是服从真主的意志，真主禁止穆斯林吃自死物就是让穆斯林有机会去吃活生生的动物的肉，以便从中汲取营养，在大地上更好地生活。当然，鱼类在自死物中是个例外，《古兰经》明确说：“海里的动物和食物，对于你们是合法的，可以供你们和旅行者享受。”即便这样规定，一些穆斯林学者认为，巨大的、凶猛的、食肉的鱼类也在禁止之列。

禁食血液 伊斯兰教认为血液也是污秽之物，是绝对禁止的。大凡早期的未开化的民族都有饮血的习惯，比如蒙昧时期的阿拉伯人。当时，他们中如果有人饥渴时，就用一块锋利的骨头或其他利器，刺骆驼或其他动物，导致被刺的动物身上流出血液，他们把血液当成解渴的东西，一饮而尽。然而以血为食



是不文明的，如自死物一样，危害人的健康。穆斯林学者认为，动物的血液有害于人性，故不可食。圣训中说：“真主只禁止你们吃血液。”伊斯兰对于宰牲的规定之一是必须放尽被宰之物的血液。从现代医学的观点来看，血液中含有大量新陈代谢的未排出体外的产物，包括各种疾病，食用后对人的身体健康多有损害。

禁食不以真主之名或未诵念真主之名而宰的动物 伊斯兰教规定，在宰杀可食的动物时，必须要诵念真主之名，这样的肉才可以食用。不诵念真主之名或提及真主以外的其他神、人物、偶像的名字等，这样的被宰杀动物是穆斯林禁食的。这一规定，也是伊斯兰教作为严格的一神教同多神教相区别的重要标志之一。所以对于穆斯林来讲，即便是一切可以食用的动物，如果是非穆斯林宰杀或在宰杀时未诵念真主之名，这样的肉也是非法的、不清真的。





除了上述四类禁食之外，穆斯林还将其他禁食之物分门别类，以便贯彻于日常生活之中。如凶禽猛兽中不可食者约有20多种：诸如鹰、鹞、鸢、雕、乌鸦、鹤、虎、狼、狮、豹、豺、熊、大象、狐狸、鼠类、獭、猿猴、蛇、狗、马、驴、骡等，以及动物的阴茎、睾丸、阴门、膀胱、苦胆、胰子等也不可食用。《古兰经》“海里的动物和食物，对于你们是合法的，可以供你们和旅行者享受。” 圣门弟子和教法学家依据有关经训精神，对饮食水产品分三种意见：一、艾布·伯克尔主张：除蛙类外，一切水产品动物都可以吃。欧麦尔、伊本·阿拔斯等都持此意见。二、著名教法学家马立克主张：包括蛙类在内，一切水产品动物都可以吃。三、艾布·哈尼法主张：除鱼类外，一切水产

动物都不可以吃；甚至浮在水面上的鱼类，也不可以吃。如何认识教法学家的分歧呢？首先肯定教法学家的主张和意见，都是慎重和严谨的，由于他们所处的地域环境，生活条件不同，所以制定的教法，也不尽相同。分歧都是无关紧要的细节问题，主导思想和对重大问题的认识都是一致的。经训上并没有规定穆斯林遵循那一教派的主张，只要在不违背经训的基础上，现实生活中自己是能够掌握哪些是合法哪些是非法的。例如：鱿鱼、海参和虾，按阿拉伯词典的分类，都属于鱼类；若按我国词典解释，则不属于鱼类，系海鲜品。我国的穆斯林基本都遵奉哈乃斐派，因此过去大多数人都不吃鱿鱼、海参和虾。当我们明白了其中的道理，就应该知道怎么去做了。