

中华饮食文库

中国烹饪原料

大典

(上卷)



国家“八五”重点图书

聂凤乔 主编

中华饮食文库

青岛出版社

国家“八五”重点图书

中华饮食文库

中国烹饪原料大典

(上卷)

聂凤乔 主编

青岛出版社

鲁新登字 08 号

责任编辑 郭东明
装帧设计 钟 意

中华饮食文库
中国烹饪原料大典(上卷)

聂凤乔 主编

*

青岛出版社出版
(青岛市徐州路 77 号)

邮政编码:266071

新华书店北京发行所发行

胶南市印刷厂印刷

*

1998 年 10 月第 1 版 1998 年 10 月第 1 次印刷
16 开(787×1092 毫米) 47 印张 4 插页 1300 千字

印数 1—600

ISBN 7-5436-1766-8/TS·160

定价:168.00 元

前 言

中国烹饪之所以受到世界的推重,种类繁多的烹饪原料是其重要的物质基础。

中国地大物博,物产丰富,文化积淀深厚,因而烹饪原料数量众多,用到的有万种以上,常用的也在 3000 种左右。这么多的烹饪原料,经过精湛的中国烹调技法的艺术加工,变成难以数计的美饌佳肴,风味杂陈,美不胜收,成为人们日常生活中对味觉的艺术享受。不止如此,中国烹饪原料又是经过中华民族万千年来,通过实验、实践、筛选、优选所取得的成果。除掉美味的优选,还有养生的优选。经过优选积累的原料,都具有养生保健的功能,通过烹调工艺的科学处理,充分发挥了原料中维护健康的积极作用,加上符合健康需求的以植物性原料为主体的膳食结构,与主食、副食分开的膳食制度,使中国烹饪成为世界上最利于人类健康生存的烹饪。这不止构成为中国璀璨的烹饪文化,也引起了世界人民的注视与钦羨!西方的营养学界和医学界有识之士已经呼吁:“为了健康,请拿起筷子。”

这其中,烹饪原料之功是不言而喻的。

虽然如此,令人遗憾的是中国至今还没有一部完整的关于烹饪原料的典籍。尽管中国自有文字以来已达 3000 余年,历代均有关于烹饪原料的赞美文字(如《吕氏春秋·本味篇》中关于“肉之美者……”之类),有关资料却更多地收载在历代药物学著作即本草等书中。编者从事烹饪原料研究已近 40 年,积累了丰富的相关资料,久有编撰一部中国烹饪原料工具书的计划。今天,通过青岛出版社的“中华饮食文库”,终于实现了这个愿望。

《中国烹饪原料大典》分上、下两卷。上卷收主配料的天然性原料部分,包括动物性主配料和植物性主配料两大类群;下卷收主配料的加工性原料部分以及调味料、佐助料。所列条目标题不足 3000 条,因为有些条并非专指 1 种,而是包括两种、3 种乃至 10 余种。如“石斑鱼”条,实际收有 20 多种鱼类。因此,全书所收原料远在 3000 种以上。虽然,常用原料的检索已经绰有余裕,仍可能有些可以收入的原料被遗漏了,以后有机会再予以增补。不过,按照中国古代的观点,这是难以穷尽的。唐代段成式就曾在《酉阳杂俎》中说过:“物无不堪食,惟在火候,善均五味。”事实也是这样,即如野菜,决不是几百种的问题。

有一点需要特别说明一下:本书中收有一些属于国家保护动物的原料。有些且属于一类保护动物,绝对不许染指,否则即触犯了国家法令。收载这些原料,绝非提倡食用它们,而只是说明历史上它们曾经被食用过以及烹调加工的方法;也应该承认在某些特殊情况下,它们有被食用的可能;特别是在繁殖、饲养业日益发展的时代,有些动物已被驯化、繁育,重新恢复了可供食用的条件,果子狸等便是一个例子。当然,野生者仍属国家保护范畴,不可猎捕。

编撰本书时,查阅的资料浩瀚而难以计数,因此,尽可能于文中交代出处,不再一一列

举参考书目。如在编写淡水水产条目时,即参考、引用了由陈光新、陈炜、汪建国、贺习耀编著的《中华淡水鱼鲜谱》(中国商业出版社 1993 年 11 月版)一书的部分资料。对凡曾被引用书刊的编著者均致以衷心谢意。

如此资料翔实、全面系统的烹饪原料大型工具书的编撰在中国烹饪史上还是第一次,这项工作实际上是在填补中国烹饪学上一个不应该存在,却一直存在的空白,难度之大可以想见,加之独力编撰如此宏篇巨制,对编者来说也是第一次,虽然从收集资料算起长达 40 年的光阴,最后的编撰也费时 6 年之久,由于能力与水平局限,未能察觉的错误与疏漏肯定会有,恳请亲爱的读者不吝批评、指教,以便将来修订、补充。

编者

1997 年 10 月 19 日于扬州

凡 例

一、编 排

1. 本书条目的编排顺序,按本书主编所编制的《中国烹饪原料分类体系表》的次序编排,以便读者了解本学科的分类层次全貌。此表创立于1985年,除用于烹饪大专授课外,曾先后用于烹饪大专教材《烹饪原料学》、《中国烹饪辞典》、《中国烹饪百科全书》、《中国食经》等书,并曾作过数次局部调整。该表附于本凡例之后,供参考。

2. 每一类原料的排列顺序,天然性原料基本上按照生物学分类次序排列,但不再标明其所属生物学分类位置;加工性原料与调味料、佐助料,基本上按照一般应用习惯排列。

二、条目标题与异称

3. 条目标题均为原料名称。

4. 所取名称,原则上以烹饪行业与民间习惯应用的为主,如“长吻鮠”,取通用的“鲇鱼”作条目标题,以利烹饪行业与一般读者查阅。无适宜名称者,则取生物学名称作条目标题。

5. 很多原料均具有许多异称。这些异称,有些是生物学曾用名,有些是古代文献所见名称,有些是地方俗称,有些是民族语译音名,有些是外来语译音名,有些是行业名称,还有些是民间泛称,等等。为利于研究与查考,就编者至今已收集到者均予列入【异称】条下,并尽可能加括号注明来源,以供参考。

6. 凡属国家法令列入保护范围者,均于条目标题后面加括号注明属“国家×类保护动物”,应遵守法令,不得猎取、加工与食用。

三、释 文

7. 本书每一条目下,【异称】外,列有以下诸项内容:

①天然性原料列【原生物】部分,说明该原料的生物科属、学名、生态、形态及主要产区等;有些条并收录同科属中可以同样应用的种。加工性原料及调味料、佐助料列【基原】部分,说明其属性等。

②多数原料设有【简史】部分,简要介绍其起源与历史沿革、文化背景以及古代的烹调

应用等内容。

③有些原料设有【品类与特产】部分,介绍该种原料的主要品种、地方名产、特产等。

④少部分原料设有【质量与鉴别】部分,介绍其质量等级与一般感官鉴定的相关知识。

⑤极少数原料(如猪、羊、鸡等)列有【分档取料】,介绍其不同部位的主要应用特点与方法等知识。

⑥所有原料均列有【烹调应用】部分,介绍该原料的性质,性能特色,初加工与细加工技法,适用的味型与烹调法等,可供制作的菜肴、面点、小吃等食品,以及用以做主配料所制成的名菜名点或地方特色菜点等。有些原料与另一原料应用基本相同者,则从简介绍,并列出具体的原料名称。

⑦绝大部分原料均列有【成分与养生】部分,介绍其所含主要营养成分及其他成分,中国医学关于该原料的性味、归经、主要功效和适应症等,以及一些食疗、药膳等知识。营养成分,主要采自中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所编著的《食物成分表》(人民卫生出版社1993年3月版);中医药知识,主要采自江苏新医学院编的《中药大辞典》(上海人民出版社1977年7月版);同时补充以较近的海内外报刊、书籍的相关资料。

⑧少量原料列有【贮藏】部分,主要介绍短期贮藏知识。

⑨少量原料列有【注意事项】部分,内容因原料不同,选收其中医有关食用宜忌、毒性及加工、用量等等知识,供参考。

8. 本书编写时引用的参考资料甚多,基本上均于释文中同时交代其出处。除【成分与养生】部分已于上文说明外,不再另列参考书目等。

四、插图

9. 本书在不太常见的原料或需要鉴别的原料之释文中,配有必要的插图。

五、索引

10. 本书附有《烹饪原料异称索引》,专供从异称检索其为何种原料之用,附在全书之后。

六、其他

11. 本书释文中的度量衡制,古代的均据原文用古制,现代的均用公制。

12. 本书条目主要由本书主编编写。少量由其他人编写者,均于释文最后加括号注明编写者之姓名。

附:

中国烹饪原料分类体系

1. 主配料

1.1 天然性主配料

1.1.1 动物类主配料

1.1.1.1 畜禽类

1.1.1.1.1 家畜类

1.1.1.1.2 家禽类

1.1.1.2 野味类

1.1.1.2.1 兽类

1.1.1.2.2 鸟类

1.1.1.2.3 爬行类

1.1.1.2.4 两栖类

1.1.1.3 蛋奶类

1.1.1.3.1 蛋类

1.1.1.3.2 奶类

1.1.1.4 水产类

1.1.1.4.1 鱼类

1.1.1.4.1.1 咸水鱼类

1.1.1.4.1.2 洄游鱼类

1.1.1.4.1.3 淡水鱼类

1.1.1.4.2 虾蟹类

1.1.1.4.2.1 虾类

1.1.1.4.2.2 蟹类

1.1.1.4.3 软体类

1.1.1.4.3.1 腹足类(螺类)

1.1.1.4.3.2 瓣鳃类(贝类)

1.1.1.4.3.3 头足类

1.1.1.4.4 其他水产类

1.1.1.5 虫类

1.1.2 植物类主配料

1.1.2.1 粮食类

1.1.2.1.1 主粮类

1.1.2.1.2 杂粮类

1.1.2.1.3 薯类及其他

1.1.2.2 蔬菜类

1.1.2.2.1 三大菜类

1.1.2.2.1.1 白菜类

1.1.2.2.1.2 芥菜类

1.1.2.2.1.3 甘蓝类

1.1.2.2.2 叶茎类

1.1.2.2.3 根茎薯芋类

1.1.2.2.3.1 直根类

1.1.2.2.3.2 薯芋类

1.1.2.2.3.3 其他类

1.1.2.2.4 瓜茄果豆米

1.1.2.2.4.1 瓜类

1.1.2.2.4.2 豆类

1.1.2.2.4.3 茄果类

1.1.2.2.5 葱韭类

1.1.2.2.6 水生类

1.1.2.2.7 菌藻地衣类

1.1.2.2.7.1 菌类

1.1.2.2.7.2 藻类

1.1.2.2.7.3 地衣类

1.1.2.2.8 花木类

- 1.1.2.2.8.1 花类
- 1.1.2.2.8.2 木类
- 1.1.2.2.9 野菜类
- 1.1.2.3 果品类
 - 1.1.2.3.1 鲜果类
 - 1.1.2.3.2 干果类
 - 1.1.2.3.3 瓜果类
- 1.2 加工性主配料**
 - 1.2.1 畜兽制品
 - 1.2.1.1 生制品
 - 1.2.1.1.1 腌腊制品
 - 1.2.1.1.2 生干制品
 - 1.2.1.1.3 生熏制品
 - 1.2.1.1.4 火腿制品
 - 1.2.1.1.5 香肠制品
 - 1.2.1.2 熟制品
 - 1.2.1.2.1 烧烤制品
 - 1.2.1.2.2 油炸制品
 - 1.2.1.2.3 酱卤制品
 - 1.2.1.2.4 熟干制品
 - 1.2.1.2.5 熟熏制品
 - 1.2.1.2.6 白切与糟制品
 - 1.2.1.3 其他畜兽制品
 - 1.2.2 禽鸟制品
 - 1.2.2.1 生制品
 - 1.2.2.1.1 腌腊制品
 - 1.2.2.1.2 生干制品
 - 1.2.2.2 熟制品
 - 1.2.2.2.1 烧烤制品
 - 1.2.2.2.2 油炸制品
 - 1.2.2.2.3 酱卤制品
 - 1.2.2.2.4 熟干制品
 - 1.2.2.2.5 熟熏制品
 - 1.2.2.2.6 糟醉制品
 - 1.2.3 水产制品
 - 1.2.3.1 海珍制品
 - 1.2.3.2 鱼制品
 - 1.2.3.3 虾蟹制品
 - 1.2.3.4 软体类制品
 - 1.2.3.5 其他水产制品
 - 1.2.4 蛋奶制品
 - 1.2.4.1 蛋制品
 - 1.2.4.2 奶制品
 - 1.2.5 粮豆制品
 - 1.2.5.1 粮制品
 - 1.2.5.1.1 米制品
 - 1.2.5.1.2 面制品
 - 1.2.5.2 豆制品
 - 1.2.5.2.1 豆脑制品
 - 1.2.5.2.2 油皮制品
 - 1.2.5.2.3 豆粉制品
 - 1.2.5.2.4 豆芽制品(含其他芽菜类)
 - 1.2.5.2.5 其他豆制品
 - 1.2.6 蔬果制品
 - 1.2.6.1 蔬菜制品
 - 1.2.6.1.1 酱制类
 - 1.2.6.1.2 腌制类
 - 1.2.6.1.3 渍制类
 - 1.2.6.1.4 干制类
 - 1.2.6.2 果制品
 - 1.2.6.2.1 干果制品
 - 1.2.6.2.2 蜜饯糖水制品
 - 1.2.6.2.3 果酱制品
 - 1.2.7 饷用药材
- 2. 调味料**
 - 2.1 咸味调味料**
 - 2.1.1 盐类
 - 2.1.2 酱豉类
 - 2.1.2.1 酱类
 - 2.1.2.2 豉类
 - 2.1.2.3 酱油类

- 2.1.3 其他咸味类
- 2.2 甜味调味料**
 - 2.2.1 糖类
 - 2.2.2 蜜类
 - 2.2.3 其他甜味类
- 2.3 酸味调味料**
 - 2.3.1 醋类
 - 2.3.2 果汁类
 - 2.3.3 其他酸味类
- 2.4 麻辣调味料**
 - 2.4.1 辣味类
 - 2.4.2 麻味类
- 2.5 鲜味调味料**
- 2.6 香味调味料**
 - 2.6.1 芳香类
 - 2.6.1.1 天然香料
 - 2.6.1.2 人工香料
 - 2.6.1.3 花类香料
 - 2.6.2 酒香类
 - 2.6.1.1 酒类
 - 2.6.2.2 糟类
 - 2.6.3 苦香类
 - 2.6.3.1 天然苦香类
 - 2.6.3.2 茶类
- 2.7 其他调味料
- 3. 佐助料**
 - 3.1 水**
 - 3.2 油脂**
 - 3.2.1 动物油脂
 - 3.2.2 植物油脂
 - 3.2.3 其他油脂
 - 3.3 烹调用添加剂**
 - 3.3.1 色素
 - 3.3.1.1 天然色素
 - 3.3.1.2 人工色素
 - 3.3.2 膨松添加剂
 - 3.3.2.1 生物性膨松剂
 - 3.3.2.2 人工膨松剂
 - 3.3.3 其他添加剂
 - 3.4 芡粉**

目 录

天然性主配料·动物部分

家畜类			
猪	1	猪脾	15
猪头	5	牛	16
猪脑	6	牛头	19
猪舌	7	牛鼻	20
猪鼻	7	牛舌	20
猪耳	7	牛颞骨	20
猪管脰	8	牛眼	20
猪环喉	8	牛蹄筋	20
猪硬颚	8	牛皮	21
猪眼	8	牛血	21
猪皮	9	牛骨	22
猪血	9	牛脑	22
猪睾丸	10	牛髓	22
猪骨	10	牛睾丸	22
猪脊髓	11	牛鞭	23
猪爪	11	牛膝盖	23
猪尾	12	牛掌	23
猪心	12	牛尾	23
猪肝	13	牛肚	24
猪肺	13	牛肝	25
猪肚	13	牛腰	25
猪腰	14	牛心	26
猪肠	15	牛肺	26
猪胰	15	牛脾	26
		牛肠	26
		羊	27
		羊头	31

羊鼻	31
羊耳	31
羊唇	32
羊舌	32
羊眼	32
羊颞骨	32
羊脑	33
羊气管	33
羊食管	33
羊皮	33
羊血	34
羊筋	34
羊骨	34
羊髓	35
羊睾丸	35
羊膝	35
羊蹄	36
羊尾	36
羊肚	37
羊肝	37
羊腰	38
羊心	39
羊肺	39
羊胰	40
羊脾	40
羊肠	40
驴	41
驴鞭	42
骡	42
马	42
狗	43
猫	44
兔	45
骆驼	47
驼峰	47
驼蹄	48

驼油	48
----	----

家禽类

鸡	49
鸡杂	53
鸡腰	54
鸡翅	54
鸡爪	55
鸡尾尖	55
家鸭	55
鸭杂	58
鸭血	59
鸭舌	59
鸭胰	60
鸭腰	60
鸭翅	60
鸭掌	61
番鸭	61
鹅	62
火鸡	63
鸽	65
鹌鹑	66
珍珠鸡	68

兽类

刺猬	68
猕猴	69
穿山甲	69
家蝙蝠	70
果子狸	70
笋狸	71
竹鼠	72
虎狸	72
狗狸	73

香狸	73
猫狸	74
斑狸	74
熊	75
水獭	75
獾	76
虎	77
豹、豹胎	77
狮	78
猞猁	78
狐	79
狼	79
豺	80
水貂	80
紫貂	80
香鼠	81
鲸鱼	81
象、象鼻	81
野驴	82
野马	83
犀牛	83
梅花鹿	83
狍子	85
黄犛	85
麂	86
獐子	87
麝	87
毛冠鹿	88
坡鹿	88
水鹿	88
马鹿	88
驼鹿	89
犴鼻	89
麋鹿	90
驯鹿	90
黄羊	91

岩羊	91
羚羊	91
高鼻羚	92
藏羚	92
盘羊	92
野猪	93
鼠	93
麝鼠	94
松鼠	94
黄鼠	95
旱獭	95
豚鼠	96
豪猪	96
海狸鼠	96

鸟 类

鸵鸟	97
鸬鹚	98
野鸭	98
大雁	101
天鹅	101
鸳鸯	102
鹧鸪	103
松鸡	103
飞龙	103
雷鸟	104
黑琴鸡	105
野鸡	105
茶花鸡	106
孔雀	107
锦鸡	107
长尾雉	108
贝母鸡	108
白鹇	108
马鸡	109

石鸡	110
雪鸡	110
竹鸡	111
杀半斤	112
勺鸡	112
鹧鸪	112
镰翅鸡	113
白鹤	113
灰鹤	114
秧鸡	115
鹌鸡	115
水鹌鹑	116
大鹑	116
沙锥	116
鹬	117
麦鸡	118
斑鸠	118
沙鸡	120
红毛鸡	120
猫头鹰	121
翡翠	122
乌鸦	122
松鸦	123
喜鹊	123
八哥	124
麻雀	124
禾花雀	125
铁雀	126
黄雀	126
雪鸟	126
雪雀	127

爬行类

蛇	127
蟒蛇	129

蛇皮	129
海蛇	130
鳄鱼	130
鳖	131
龟	132
鼋	134
山瑞	134

两栖类

娃娃鱼	135
羌活鱼	136
青蛙	136
田鸡扣	137
棘蛙	138
哈什蚂	138
红肚田鸡	139
牛蛙	140
牛蛙卵	140
癞蛤蟆	140
蝌蚪	141

蛋奶类

鸡蛋	141
鸭蛋	146
鹅蛋	147
鸽蛋	148
鹌鹑蛋	148
鸵鸟蛋	148
火鸡蛋	149
珠鸡蛋	149
麻雀蛋	149
燕蛋	149
蛇蛋	149
各种鸟蛋	150

牛奶	152
人奶	154
羊奶	154
马奶	155
鹿奶	155
骆驼奶	155

鱼类

咸水鱼类

鲨鱼	156
老板鱼	157
蝠鲼	158
缸鱼	159
鲱鱼	160
鲮鱼	161
青鳞鱼	162
宝刀鱼	162
斑鲛	162
鳀鱼	163
黄鲫	163
海鲶	164
蛇鲻	164
龙头鱼	164
黄鱼	165
黄姑鱼	166
白姑鱼	167
黑姑鱼	167
叫姑鱼	168
黄唇鱼	168
梅童鱼	168
鲩鱼	169
非洲黄鱼	169
鲈鱼	169
黄鲈	171
尖吻鲈	171

石鲈	171
髯鲷	171
石斑鱼	172
加吉鱼	174
斑石鲷	176
鹰斑鲷	176
星斑裸颊鲷	176
海鲫	176
金线鱼	177
绯鲤	177
沙光鱼	178
鲷鱼	178
六线鱼	179
莺歌鲤	179
粉衣	179
青衣	180
苏眉	180
绵鲷	180
马鲛鱼	180
鲐鱼	181
圆鲹鱼	182
黑鳍鲷	183
竹筴鱼	183
鲷鱼	184
鲳鱼	184
乌鲳	185
鱧鱼	186
军曹鱼	186
带鱼	186
海鳗	188
鲷鱼	189
油魮	190
马鲛	190
鲷鱼	190
绿鳍鱼	191
红娘鱼	191

- | | | | |
|-------------|-----|------------|-----|
| 鲷鱼 | 192 | 鳊鱼 | 214 |
| 黑鲷 | 192 | 白鲟 | 215 |
| 弹涂鱼 | 192 | 虹鳟 | 216 |
| 比目鱼 | 193 | 哲罗鱼 | 216 |
| 牙鲆 | 194 | 细鳞鱼 | 216 |
| 大口鱈 | 194 | 茴鱼 | 217 |
| 高眼鱈 | 195 | 白鲑 | 217 |
| 鲷目鱼 | 196 | 北鲑 | 217 |
| 海马 | 197 | 刨花鱼 | 217 |
| 海龙 | 198 | 黄瓜鱼 | 217 |
| 烟管鱼 | 198 | 狗鱼 | 218 |
| 眼镜鱼 | 199 | 胭脂鱼 | 218 |
| 鸡笼鲷 | 199 | 鲤鱼 | 218 |
| 金钱鱼 | 200 | 大头鲤 | 220 |
| 柠檬鱼 | 200 | 岩鲤 | 221 |
| 鲛鲛 | 200 | 鲫鱼 | 221 |
| 棘茄鱼 | 201 | 鲂鱼 | 222 |
| 马面鲀 | 201 | 须鲫 | 222 |
| 羊鱼 | 201 | 鲢鱼 | 223 |
| 鳕鱼 | 202 | 鱮鱼 | 224 |
| 明太鱼 | 202 | 雅罗鱼 | 225 |
| 洄游鱼类 | | 青鱼 | 225 |
| 鲟鱼 | 203 | 草鱼 | 227 |
| 刀鱼 | 204 | 鳊鱼 | 227 |
| 凤尾鱼 | 205 | 鳊鱼 | 228 |
| 香鱼 | 206 | 红尾巴梢 | 228 |
| 大马哈鱼 | 207 | 红眼鱼 | 228 |
| 银鱼 | 208 | 丁鲃 | 229 |
| 鳊鱼 | 209 | 鳊鱼 | 229 |
| 花鳊 | 210 | 湖拟鲤 | 229 |
| 河豚 | 210 | 白鱼 | 229 |
| 斑鱼 | 212 | 鱈鱼 | 231 |
| 淡水鱼类 | | 鳊鱼 | 231 |
| 鲟鱼 | 213 | 武昌鱼 | 232 |
| | | 大眼鳊 | 233 |
| | | 东方真鳊 | 233 |

鲈鱼	233	鳊鱼	249
鲢鱼	234	松江鲈鱼	251
嘉鱼	235	塘鳢	251
油鱼	235	黄魮鱼	253
东坡鱼	236	攀鲈	253
狮子鱼	236	黑鱼	253
线鱼	237	栉蝦虎鱼	255
野鲮	237	罗非鱼	255
唇鱼	237	大刺鲈	256
纹唇鱼	238	鱖鱼	256
坑鱼	238	江鳊	257
白糯鱼	238	白鲟	257
鲈鲤	239	鮎鱼	258
金线鲃	239	胡子鮎	259
泰山赤鳞鱼	239	鮰鱼	259
中国结鱼	240	骨鱼	261
叶结鱼	240	黄颡鱼	261
瓣结鱼	240	大鳍鱮	262
光唇鱼	240	石爬鮠	262
刺鲃	241	黄鳍	263
白甲鱼	241		
水密子	242	虾蟹类	
鸽子鱼	242	对虾	265
花鲢	242	龙虾	266
花石鲫	243	磷虾	268
船钉鱼	243	蝼蛄虾	268
棒花鱼	244	扁虾	268
罗汉鱼	244	虾蛄	269
雅鱼	244	毛虾	269
弓鱼	245	米虾	270
湟鱼	245	白虾	270
土鱼	247	细螯虾	271
细鳞鲷	247	鼓虾	271
逆鱼	247	海蜇虾	271
泥鳅	248	褐虾	271
五道黑	249		