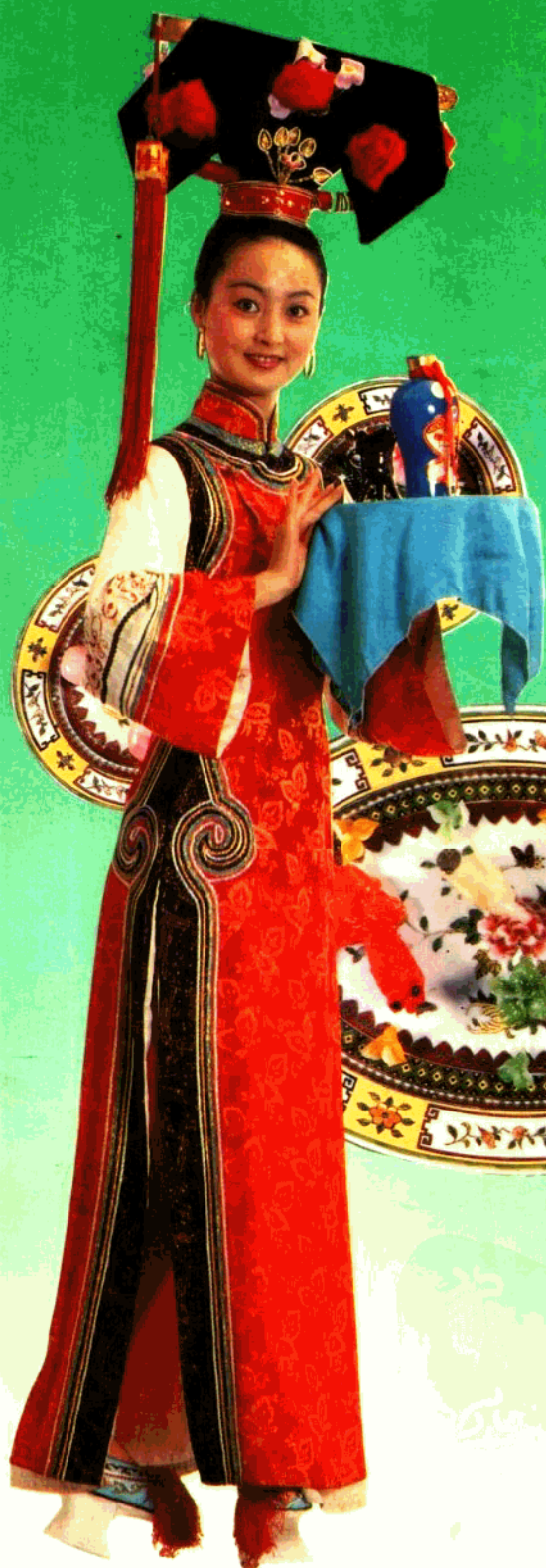


满汉金席



MANHANQUANXI
辽宁科学技术出版社

前言

吴正格

满 汉全席,顾名思义是满族和汉族在食俗、烹饪上的结合。产生于清代的满汉全席,与历史上的满族食俗和烹饪有着某种渊源关系,在清代特定背景下,它起着牵引甚至先导作用。自从满族建清于盛京(今沈阳),继而入关定鼎北京、统一了中国,在这一历史、政治因素影响下,不仅满族烹饪取得了长足进步,满族食俗也破囿于本民族的圈框,而影响到清代社会的各个层面。特别是在清代特定政治背景导使下,满、汉两族在饮食上的联结和融合,产生了具有重要民族文化价值和烹饪技艺价值的满汉全席,并使它成为“中华筵席之最”,从而也就使满族、汉族固有食俗和烹饪的层次位置被推向一个新的高度。

清太祖努尔哈赤关于满、汉两族和睦、联合的民族政策,是满汉全席形成和发展的始因和基点。

前清(清入关前)宫廷御膳是北京清宫御膳中“满席”及满族风味成份的基础,而北京清宫御膳中“满席”及满族风味成份又是影响满汉全席中“满”字内容的前因。

顺治入关后的清宫御膳,是清宫御膳史上的一个转折点。由于客观环境上的变化,其御膳体制和风格融入了汉族食俗礼仪和烹饪技艺的内容。即是说,在食规上形成满、汉并列的制度(前清时期,宫廷中尚未形成这种制度)。自顺治入关至乾隆初期左右的清宫御膳,由于满、汉食制并存,并经过食俗礼仪和烹饪技艺上的互相影响和渗透,导引了乾隆后期满汉全席的产生。

从顺治时期到雍正时期,以及乾隆初期,这一阶段的清宫御膳是在不断强化满族风格,并又不断受到汉族食俗、烹饪的影响和渗透下而形成的一种饮食体制。也许,清宫御膳的这种发展走势,本无意于导引后来满汉全席的产生,但它却客观地在无意间成为满汉全席的初孕阶段。

弄清满汉全席的来龙去脉和民族食风、烹艺的成份组合,对于继承和发扬这一优秀饮食文化遗产是大有好处的。邵华安、王德荣二位先生主编的“满汉全席”,荟萃了各地名厨制做的满汉全席精华,对于我们认识满汉全席的技艺特点,将现代宴席的制作水平推向一个新的高度,是大有裨益的。

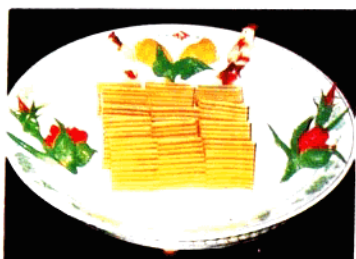
一九九三年十月六日

目 录



满汉全席的由来和演进	1	糟熘神仙鱼	34
满汉全席菜单选粹	5	凤尾大虾	35
繁花似锦	11	椰子鲜贝	36
八味围碟	12	荷花芙蓉	37
鲜果龙船	13	乳奶鱼卷	38
松鹤延年	14	烤鸭	39
炆虾	15	盐爆鱿鱼卷	40
火烧蛤蜊	16	炒三泥	41
金钱鱼肚	17	虾肉棒串	42
金钱凤翼	18	枸杞鱼米	43
芙蓉蛤蜊	19	金堂白玉	44
宫灯鱼丝	20	串炸牛仔	45
花色素烩	21	菊形虾仁	46
珊瑚鱼球	22	寿桃虾仁	47
火烤羊肉串	23	凤尾鸡腿	48
荷包里脊	24	凤凰里脊	49
红扒鱼翅	25	金鱼鸭掌	50
菊花桂鱼	26	烩乌鱼蛋	51
梅花白玉	27	云片豆腐脑	52
核桃鸭方	28	杏仁豆腐	53
乌龙吐珠	29	鸳鸯戏水	54
芙蓉蟹斗	30	雪花片汤	55
熘鸡脯	31	八花火锅	56
孔雀大虾	32	花色膳点	57
炒三丝卷	33	三色点心	58

满汉全席的由来和演进



满 汉全席是我国最著名的、规模最大的古典宴席。它是我国烹饪技艺发展的一个高峰，在我国清代烹饪史中占有重要位置。本文仅就满汉全席有关的几个问题，试做粗浅的探讨。

一、满汉全席的起因

关于满汉全席的起因，有人说，是清朝民间商贾为了赚钱盈利而臆想编造的；还有人认为是清朝皇帝所举办的国宴；更多的则认为是清末慈禧为了豪奢所做。这些说法都是不确切的。满汉全席是孕育于满族入关、定鼎北京这个政治历史的背景中，其渊源可以追溯到康熙以后清宫中的“满席”和“汉席”，最初在一些上层官府中盛行；乾隆下江南的时期已在民间的市肆酒楼饭店中流传。

清入关后，开始时，他们的饮食习惯还保持着传统的民族特色。随着清王朝的强大和昌盛，满族统治者在饮食上大大考究起来。在康熙、雍正、乾隆时期，朝局鼎盛。据《大清会典·光禄寺则例》记载：当时光禄寺举办的各类筵宴中，已分为“满席”和“汉席”，其中满席分为六等，汉席分为三等，每等满席和汉席所用原料的数量、饽饽用料定额、干鲜果品定额等，都有明确的规定。光禄寺办的各种筵宴，或是满席，或是汉席，满汉共筵的情况是没有的。从清代史籍和目前出版的有关回忆清宫帝王生活的资料中也没有满汉共筵的记载。可以想见，在民族等级森严的清宫中，清朝统治者是不允许以任何形式把其他民族与满族并列一起的。

乾隆甲申年间（公元 1764 年），江苏省义征县有位叫李斗的人，著了一本《扬州画舫录》，其中记有一份满汉全席食单——这可以说是关于满汉全席的最早记载。这部书是李斗身居扬州期间，根据自己“目之所见，耳之所闻”写成的。扬

州当时是一座繁华的城市，又是乾隆皇帝多次游览的地方，因此，满汉全席在当时的扬州出现是不足为奇的。另一部记载满汉全席的书，是乾隆朝诗人袁枚所著的《随园食单》。其中说道：“今官场之菜……又有满汉席之称……用于新亲上门，上司入境。”由此可见，满汉全席最初的形成大约在乾隆时期，最初是始于官府之中。

清朝中叶，豪华的宴会在官府中风靡一时，满、汉官员之间经常互相宴请。满官宴请汉官用汉菜，汉官宴请满官用满菜。这种作法曾引起一些非议，诸如“忘其本分”、“格外讨好”等（见袁枚《随园食单》）。因此，后来就将满汉全席有选择地汇聚于一席，以示不分彼此。一些外出上任的官员，多带有技艺高超的厨师，于是又将这种形式传到外埠，并在流传中不断吸取各地民间筵宴和饮食中的精华，以致又有“小满汉席”、“新满汉席”等之分，其中还有藏、蒙、回等民族的菜肴。这种格式的宴席，是与当时清朝统治者的绥靖政策有关。

二、满汉全席的正宗风味

满汉全席是在清宫中“满席”和“汉席”的影响下发展起来的。对于满汉全席，人们常有“满点汉菜”的认识，这是不确切的。这种认识应该是指清宫光禄寺的宴席分类；因为在清宫光禄寺举办的宴席中，“满席”即是饽饽席，“汉席”多为汉菜。但在满汉全席中，却不是“满点汉菜”的组合，而是满族菜点在某种程度上占了主导地位。

在清宫的御膳房里，除设有饭局、点心局、荤局、素局外，还设有一个包哈局，是专门为皇帝做烧烤菜的地方。宫廷宴会上必有烧烤菜，多为“双烤”，如“挂炉猪”、“挂炉鸭”等，因为以片法上席，又称为片盘二品。满汉全席吸取了这一特色，在席中最常见的也是双烤。袁枚在《随园食单》中说“满菜多烤煮”，即是指满菜中的这种烧烤特色。没有烧烤菜就不能称之为满汉全席。因此，满汉全席又被称为“满汉燕翅烧烤全席”。

满汉全席中，以猪为原料的菜肴也占一定比重，如全猪、烤乳猪、烧小猪、糟蒸小猪、野参七星肘子、白哈尔巴、烧哈尔巴，以及一些猪脏腑类的菜肴。这类菜肴，多以烧、烤、煮、蒸等方法烹制，成菜粗犷、实惠，汁浓味醇，这显然都是满



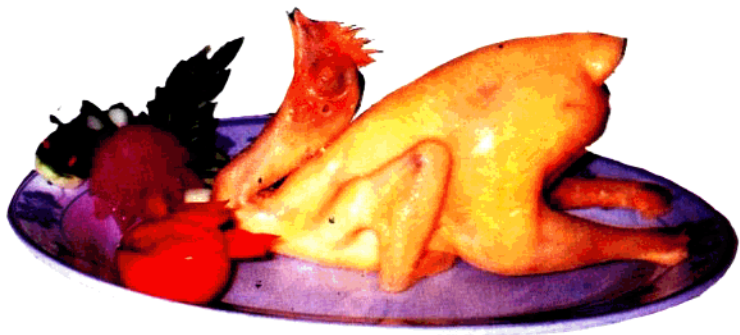
族烹饪的传统风味。

满汉全席中，火锅类、涮锅类、砂锅类的菜肴，也占有明显的地位。这类菜肴，最初流行于我国东北。后来，随着满族入关而带入关内。又由于锅类菜肴适合于清朝统治者们的饮食习惯，便被大大提倡和讲究起来。清宫中这种食火锅的风俗，必然影响到官府和民间。在满汉全席中，火锅类菜一般都是押桌菜，使宴会结束时达到高潮。砂锅类菜肴，虽无明确史料证明为满族所创，但可以说与满族食俗有着密切的关系。据《焚天庐丛录》记载：“清代新年朝贺，每赐廷臣吃肉，其肉不杂他味，煮极烂，切为大药，臣下受，乃满洲皆尚此俗。”每逢此时，王府中煮肉极多，主、仆均吃不了。王府中煮肉的庖人，就在府外建房，正式经营用砂锅烹制的肉类菜。北京“砂锅居”就是这样始建的。可见，砂锅类菜肴也与满族食尚有关。

在满汉全席中，干、鲜果品和蜜饯菜肴，以及由蜜饯果脯为主要配料的菜肴，是不可缺少的组成部分。满族素喜蜜制食品，这在前面已经讲过。在满汉全席中，蜜饯菜肴和烧烤类菜肴一样，是满族菜肴的特色之一。常见的品种有蜜饯红果、蜜饯青梅、蜜饯白桃、蜜饯莲子等，是席中的一道甜菜。至于饽饽和粥品，是满汉全席中的主食，更是体现了满族的传统风味，这里不再赘述。

在我国传统的满汉全席中，满族菜点的风味尤为浓郁，熊掌、猴头、飞龙鸟、蛤什蟆、人参、鹿茸、驼峰、辽参、紫鲍、鲜贝等“关东货”，都是席上珍品，就是在李斗所著《扬州画舫录》中列举的满汉全席食单中，满族菜肴的数量也是很多的，如蒸驼峰、蒸鹿尾、野鸡片汤、风猪片子、风羊片子、哈尔巴子猪子、挂炉走油鸡、燎毛猪羊肉、白煮猪羊肉、白蒸小猪子、小羊子等。清代的满族肴馔，是伴随着满汉全席而风行全国的，在中原和江南一些地区的满汉全席中，尽管席中的风味具有本地特色，但作为“满”的部分，依然占有重要的比重。这应该看做是清王朝统治下的社会特征在饮食上的一种反映。

有关满汉全席的文字记载虽然最早出现在江苏人李斗和浙江人袁枚的著作中，但并不等于满汉全席最早在江、浙产生。因为满清入关后，首先在北京定都。当时的北京，是清统治中国的政治、经济、文化中心，也是满、汉高官显宦的聚集之地；又因辽、鲁、京、津等地在地域上



的接近，食风多有相通之处，这些政治和饮食相似的因素，不仅为满汉全席的产生提供了相适应的条件，也自然形成了以这些地区为主的地方风味。

三、满汉全席的演进与革新

清末叶，广州和香港地区首先将满汉全席改为大汉全席。如开埠初期，清朝钦差大臣李鸿章访港，当时的港府在上环大马路的杏花楼，以大汉全席相宴。在我国南方，将满汉全席改为大汉全席，除了政治和满族汉化的前提外，食俗和原料也是原因，关东货和脂厚偏咸的北方烹饪特色在港、粤一带不相适宜。据有关资料记载，第二次世界大战期间，国内每年举办满汉全席的次数不足两次。而港、粤满汉全席的再度兴起，也是在六十年代初期。据日本国立御茶之水女子大学教授中山时子介绍，1965年曾商请香港金龙酒家按照传统形式举办了满汉全席，席中包括七十二款不同的精美菜式，是分两天四次进食。席旁还陈设粉塑三宝像、八大仙、祥瑞兽，供古式铜炉，燃点檀香，使在座者发思古之幽情。近几十年来，由于香港成了繁华的消费城市，一些饭店酒楼，竞相办起了满汉全席，用以招徕顾客。日本、泰国、新加坡等国的一些中式酒楼，也都举办过满汉全席，使满汉全席的礼仪和席旁设施，以及盛器、肴馔制法、肴馔名目等方面，都有很大演变和创新，但菜肴风味往往并非正宗。国内各省，如四川、山西、青海等地，也都结合本地的风味举办过满汉全席。抗战以后至解放初期，这种宴席曾一度消逝。1975年以后，随着国内旅游事业的发展，北京的“仿膳”和颐和园的“听鹂馆”也都举办过满汉全席，对这一古老的巨型宴席进行了挖掘和一定程度的革新。

从目前掌握的广东、四川、北京、天津、山西、山东、河南、东北等地的满汉全席的菜单来看，实质上是荟萃了我国各路菜系传统名菜的精华，这些工艺难度很高的名菜名点，又必须是当时一流的名厨高手烹制。因此，掌握和总结满汉全席菜点的烹制规律，研究和探讨其技艺特色，不仅能使我国烹饪工作者从先辈厨师的聪明智慧中得到许多有益的启示，对于继承和发扬祖国烹饪技艺和文化遗产，将现代宴席的制作水平推向一个新的高度，都将是大有裨益的。

（吴正格《清宫御膳与满族食俗》）

满汉全席菜单选粹

最早的“满汉筵席”菜单

第一份：头号五簋碗十件——燕窝鸡丝汤，海参汇（烩）猪筋，鲜蛭萝卜丝羹，海带猪丝羹，鲍鱼汇（烩）珍珠菜，淡菜虾子汤，鱼翅螃蟹羹，蘑菇煨鸡，轱辘锤、鱼肚煨火腿，鲨鱼皮鸡汁羹，血粉汤，一品级汤饭碗。

第二份：二号五簋碗十件——鲫鱼舌汇（烩）熊掌，米糟猩唇，猪脑，假豹胎，蒸驼峰，梨片拌蒸果子狸，蒸鹿尾，野鸡片汤，风猪片子，风羊片子，兔脯奶房签，一品级汤饭碗。

第三份：细白羹碗十件——猪肚，假江瑶，鸭舌羹，鸡笋粥，猪脑羹，芙蓉蛋，鹅胗掌羹，糟蒸鲥鱼，假斑鱼肝，西施乳，文思豆腐羹，甲鱼肉肉片子汤，蜆儿羹，一品级汤饭碗。

第四份：毛血盘二十件——獐炙，哈尔巴，小猪子，油炸猪羊肉，挂炉走油鸡、鹅、鸭、鸽腰，猪杂什，羊杂什，燎毛猪羊肉，白煮猪羊肉，白蒸小猪子、小羊子、鸡、鹅、鸭，白面饽饽、卷子，什锦火烧，梅花包子。

第五份：洋碟二十件，热吃劝酒二十味，小菜碟二十件，枯果十撤桌，鲜果十撤桌。所谓满汉席也。

各地相传的“满汉全席”菜单

六手碟：五香小豆、炸花生米、炸桃仁、炸榛子、炸杏仁、盐炒松仁。

六小菜：冰碗、春菜、炆苦芽、香椿豆腐、火腿末芥菜、炆芹心。

四冷荤：盐水鸡、香椿虾片、酱鸭、清酱肉。

热菜：凤落燕菜、鸽蛋汤、油鸡炖鱼



翅、烤奶猪。

四热炒：抓炒腰花、蜜汁羊排、松子牛舌、脊抱蛰黄。

六件点心：萨其马、马蹄酥、满洲包子、黄糕、小窝头、肉末烧饼。

热菜：炭火烤鸭、油爆猪肚头、烤羊腿、如意冬笋、焖犴达罕、金钱广肚、满洲蒸江鱼、炸鸡腿、烤飞龙、火腿扒头蘑、满洲豆炖鹿膝、烩鲜鲍干贝。

二甜菜：冰糖银耳、桂圆桂羹。

热菜：野参七星肘子、松蘑烤鸡、茵陈熊掌、干烂虾仁、松子白鸽、糟蛋鱼唇、塌鹿肉、清汤鹿尾、御府鸭块、清汤鲜贝。

四蜜菜：蜜供、蜜肉枣、蜜果、蜜梨。

八件点心：豌豆黄、三鲜烧麦、烘炉酥卷、蒸蛋糕、芙蓉糕、银丝卷、拔丝山药、煎虾盒。

四大件：烤全羊、黄焖驼峰、葱仁整鸡、清蒸加吉鱼。



满洲八小炒：御府八宝酱、御府椿鱼、御府干贝菜心、御府鸭掌、御府掐菜辣子、御府酱鱼丁、御府铁雀、御府香花里脊。

二甜菜：冰糖哈什蚂、蜜汁金枣莲子。

汉四菜：清蒸火方、炒翠豆腐、炒螺片、炒青椒鸡丝。

八件点心：千层糕、满洲蒸饺、炸春段、小包酥盒、木樨糕、京冬菜酥卷、芸豆卷、肉末佛手卷。野人参罐焖群鲜汤。

广州的“满汉筵席”菜单

四到奉：什锦头盒一个、下马点二式（粉果、烧麦）、上汤片儿面每位一盆。

四热荤：鸡皮鲟龙、蟹黄鲜菇、玉簪田鸡、夜合虾仁。

四冷荤：酥姜皮蛋、京都肾球、酥炸鲳鱼、凤眼腰。

四双拼：菠萝拼火鹅、北菇拼猪腰、青瓜拼腰花、露笋拼鸡肉。

四大碗：一品官燕、凤尾大裙翅、象拔虞琴、金钱豹狸。

四中碗：虎扣龙藏、仙鹤烩熊掌、银针炒翅、鼎湖上素。

四小碗：炒梅花北鹿丝、红炉烘雪衣、干烧网鲍片、凤入竹林。

四每位：月中丹桂、舌战群儒、清汤雪耳、鹿羴水鸭。

四烧烤：烧乳猪全体、如意鸡一对、哈

尔巴一扎、挂炉片皮鸭一对。

四冷素：斋扎蹄、素笋尖、斋面根、素白菌。

四座菜：清蒸海鲜、广肚乳鸽、乌龙肘子、灯烧羊腿。

八咸点：母子鲜虾饺、鸡肉拉皮卷、云腿馅儿饼、蟹肉海棠果、鲜虾扒水饺、百花酿鱼肚、芙蓉鸡粒饺、酥炸鲈鱼条。

八甜点：玫瑰煎蛋糕、脆皮菠萝球、奶油灯香酥、莲子蓉方脯、橙汁鸳鸯筒、芝麻凤凰卷、七彩冻香糕、水晶鲜奶冻。

二甜菜：西瓜盅、雪冻杏仁豆腐。



一面：干烧伊面九寸。

一干饭：白饭。

一稀饭：白粥。

四饭菜：咸蛋、牛乳、咸鱼、炒菜。

一汤：草菇蛋花汤。

四跟汤：酸辣汤（跟乳猪）、火腿上汤（跟第一道甜点）、长春汤（跟片皮鸭）、草菇上汤（跟伊面）。

四跟面制品：干层饼（跟乳猪）、片儿烧（跟如意鸡）、饽饽（跟片皮鸭）、如意卷（跟哈尔巴）。

一百子桃包：雀鹿蜂猴百子寿桃全座。二分手：大红瓜子、炸银杏仁。

四京果：提子干、酥核桃、杏脯肉、桂圆干。

四糖果：糖莲子、糖冬瓜、糖桔饼、糖椰角。

四蜜果：蜜金钱桔、蜜饯柚皮、蜜饯枣子、蜜饯枇杷。

四酸果：酸沙利、酸芥头、酸子姜、酸青梅。

四生果：苹果、甜橙、荔枝、沙田柚。

四水果：马蹄、莲藕、菱角、望强尖。

四看果：象生香蕉、象生雪梨、象生四季桔、象生潮州柑。



四川与美国华盛顿会仙楼餐馆合资经营的“满汉全席”菜单

手碟：瓜杏手碟。

四对镶：宣威火腿镶芹黄冬笋、榨板羊羔镶仔鸡丝、红卤鸽脯镶酱汁豆筋、甜

桶鸭片镶南糟螃蟹。

四朝摆：金川雪梨、玲珑佛手各两盘。

四蜜碗：冰糖银耳、湘莲羹、哈什蟆羹、广荔枝羹。

四蜜饯：金丝蜜枣镶雪梨片、蜜寿星桔镶鲜茨菇、蜜汁樱桃镶洞庭枇杷、蜜汁橄榄镶白毛广柑。

四热碟：金钱鸡塔、香花肚丝、锅贴鱼片、炸熘田鸡腿。

八中碗：荠菜春笋、奶汤鲍鱼、鸭腰蜆头、蝴蝶海参、罐儿仔鸡、蟹黄银杏、翡翠虾仁、金丝山药。

八大菜：清汤鸽蛋燕菜、鱼翅烧乌鸡白、红烧南边填鸭、烧扬州大鱼、棋盘鱼肚、冬菇仔鸡、玻璃鱿鱼、火腿菜心。

四红：叉烧奶猪、叉烧火腿、叉烧大鱼、烤大填鸭。

四白：佛座子、箭头鸡、哈耳粿、顶圈肉。

到堂点：奶皮如意卷、冰汁杏闹汤。

中点：五仁葱仁饼、虾仁米粉汤。

席点：喇嘛糯米糕、荠菜烧麦、芝麻烧饼、桐州软饼。

茶点：炸窝丝油糕、鲜茨菇饼、水晶包子、蒸玫瑰棋饼、八大杏仁茶。

随饭菜：耳脰宣腿丝、

野鸡雪里蕻、豆芽炒鸭皮、

香菇建南菜。

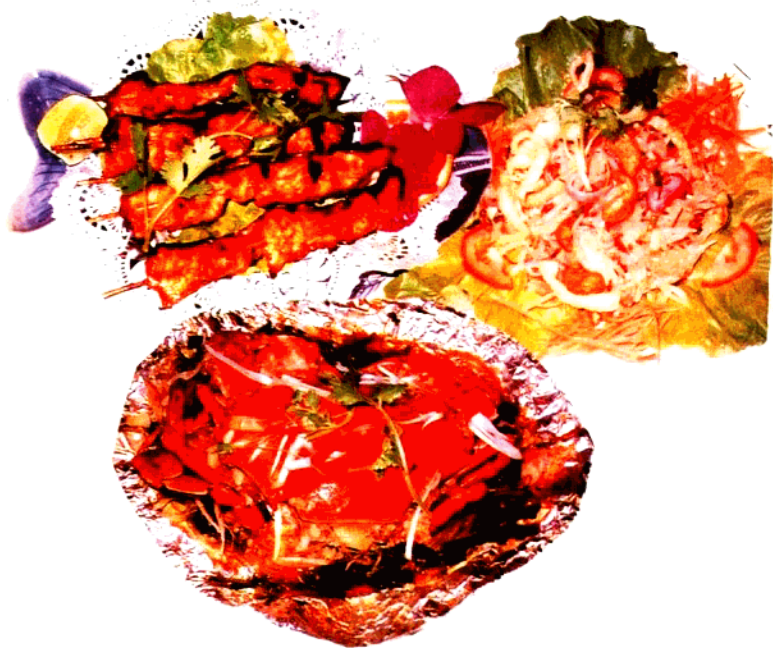
饭：蚕豆香谷米饭。

稀饭：菜心稀饭。

甜小菜：虾瓜、酱瓜
对镶。

北京大三元酒家 “满汉全席”菜单

八冷菜：烧桂花肠、汾
酒牛肉、花雕熏鱼、烧金



钱鸡、凉拌海蜇、酥姜皮蛋、烧鸭脚包、烧凤眼润。鸿运当头（即全体乳猪）、全陵片皮大鸭、吉祥如意（即如意鸡）、哈尔巴腿、龙虎凤大烩、孔雀开屏鸡、翡翠麒麟鱼、银龙玉柱、绿柳瑞丝、红桃酥盒、干烧伊府面、月中丹桂、果汁猴脯、香煎猴脑、蟹黄鲜菇、金凤展翅、五彩北鹿丝、瑞气呈祥、一品官燕、桂花鱼翅、乌龙吐珠、素笋尖、清汤雪耳、蟹肚扒鲍脯、花菇贡鸟、鼎湖上素、翡翠桂鱼卷、碧绿龙珠、雄鹰展翅、牡丹西施鸡、杏元海狗、红烧豹狸、白玉双鲜、蟹黄雪耳、金猴贡磨、蚝油鲍片、京扒驼峰、玉液琼浆、金腿龙团、红炉烘雪衣、白灼螺盏。

咸点：绿茵白兔饺、白雪影红梅、娥姐脆粉果、喜鹊还巢。

甜点：椰黄水晶鹅、花开富贵酥、进贡花篮盏、三色奶夹饼、太极双辉。

咸点：独占鳌头、千层凤角、一品绣球、七彩凤脯、如意酥盒、玉堂酥枣、凤胎椰卷、水晶梅花、万寿果皇盅、仙姬宝扇、银盆鹊盏、百子油酥、幼粒熟馅、西施粉盒、蜂巢春蛋、碧海珊瑚、苻藻软糍、王母蟠桃、香麻马蹄块、鸳鸯马蹄糕、凤凰莲蓉批、银耳春蛋露、太牢百花脯、群鱼恋荷池、玉兰花脯、双龙盘宝珠、岭南香荔果、椰酱蛋泡盏、脱衣换锦袍、雪花鸳鸯块、什锦西瓜冻。



繁花似锦

原料：粉皮、鸡脯、蛋黄、金华火腿、红椒、黄瓜、香菇。

调料：花生酱、芥末、三合油、辣椒油、盐、味精、麻油、醋精。

操作方法：

(1) 将原料烧熟，切成丝，待用。

(2) 将粉皮放入盆内垫底，其它丝排放在粉皮上面。

(3) 将花生酱、芥末、三合油、辣椒油加入调料调好，分别放入小碗内，上席时跟上。食用时，淋在仁锦丝上面。

特点：清淡爽滑、辣香。



八味围碟

原料：鲜鱿鱼、河虾、桂鱼、金华火腿、鸡脯、香菇、蛋松、黄瓜、核桃仁。

调料：盐、味精、黄酒、麻油、醋精、生油、糖。

操作方法：

(1) 将以各种原料加工后，用不同的烹调方法烹制成不同的冷菜。

(2) 将烹制成的冷菜装入围碟内即成。

特点：鲜、嫩、脆、清淡爽口。



鲜果龙船

原料：大冬瓜、枇杷、龙眼、葡萄、樱桃。

调料：白糖、醋精。

操作方法：

(1) 将冬瓜雕刻成龙船。

(2) 各种水果加入糖、醋精，装入龙船内。

特点：甜、酸、爽口，造型美观。



松鹤延年

原料：香菇、鸡脯肉、黄瓜、蛋白、蛋松、菜松、樱桃。

调料：盐、味精、麻油。

操作方法：

(1) 将香菇烧熟，批成片，将黄瓜打成扇片。

(2) 用香菇黄瓜拼装成松树，将鸡脯、蛋白、黄瓜拼成鹤。

特点：味鲜、清淡。

