

徐海荣 主编

中国美食大典

浙江大学出版社



主编 徐海荣

中國美食大典

浙江大學出版社

(浙)新登字 10 号

中国美食大典

徐海荣 主编

责任编辑 杜希武 韩 东

☆

浙江大学出版社出版

(地址:杭州市浙江大学内 邮编:310027)

浙江大学出版社计算机中心排版

浙江印刷发行学校印刷厂印刷

浙江省新华书店发行

☆

开本:787×1092 1/16 印张:75 彩插:16 页 插页:5 页 字数:2100 千

1992 年 10 月第 1 版 1992 年 10 月第 1 次印刷

印数 0001—5000

ISBN 7-308-01051-1/Z · 084 定价: 78.00 元

主 编	徐海荣			
副 主 编	刘培华	王文光	萧 鸣	栗 适
	陈振亚	马 静	郑鸣庆	

顾 问	程思远	伍修权	周颖南	姜 习
	于若木	李瑞芬	陆抑非	

编 委 (以姓氏笔划为序)

干怀中	马 静	马同江	王文光
白 涛	吕玉文	朱寿民	刘培华
苏树生	何盛秋	张志明	张富儒
张登土	陈 跃	陈振亚	陈介夫
陈炳旗	陈曾三	杨莘莘	周进宝
周荻芳	郑来鑫	郑鸣庆	胡茂林
骆有坤	钟银观	栗 适	顾林泉
顾定藩	徐海荣	高 仁	高炳义
高唐青	萧 鸣	喻 慎	楼 献

撰 稿 人 (按姓氏笔划为序)

丁志培	丁小平	马 静	马同江
王志坚	王柏春	王柏泉	王光武
王文光	毛飞明	邓庭富	朱寿民
朱锡彭	朱贺福	何之绂	何盛秋
刘广伟	刘子贻	刘学志	孙桂本
李文斌	汤志信	张志明	张丽君
张富儒	张登土	陈 晋	陈 跃
陈振亚	张炳旗	陈曾三	杨维成
苑树棠	周国敏	姚惠荣	骆有坤
栗 适	袁幼南	袁振铎	顾林泉
徐海荣	高炳义	喻 慎	蔡 缨

编 务	王 苹	王春雨	王宽友	龙治明
	冉 凡	刘雅男	孙象伟	苏树生
	汪 杰	张西平	张蓉平	周孚印
	高长富	唐世珍	梁德禄	彭泽兰
	温成富	廖 丽	竭月大	谭文君

摄 影	李 杰	周生俊	周 强	许 劲
	李平宇	杨维成	王志坚	朱贺福

统 稿 审 定	徐海荣	陈振亚
	刘培华	

责任编辑	杜希武	韩 东
版面设计	金水棠	
装帧设计	冯社宁	
封面题字	杨为国	

前 言

两年前,我们编写了一部《中国饮食大辞典》,出版后产生热烈的反响。我们即又寻思:在国际上从事餐饮业的愈来愈多,但却缺乏一部比较完备的、能反映中国特点的美食辞典。陈振亚先生竭力主张我再编此书,趁年轻力盛时多做点事。我是饮食工作者,从事饮食文化研究10余年,为海内外读者介绍中国数千年来璀璨的美食结晶,是我们义不容辞的责任。中国是文明古国,饮食文化历史悠久,博大精深。古往今来致力、涉猎于此方面的研究不乏其人,上自孔孟,迄至今人,其论述浩如烟海,要汇集成一部完整的辞书,实非易事。

去年7月,我出席了首届中国饮食文化国际研讨会,会上我与世界中国烹饪联合会副主席、新加坡酒楼餐馆业公会会长周颖南先生、美国国际水源有限公司总裁栗适先生及夫人杨苹苹女士谈了拟主编《中国美食大典》之设想,得到了热情的支持。其间又向世界中国烹联主席、中国烹饪协会会长姜习先生,著名营养学家于若木教授作了汇报,他们都给了我很大的鼓励。美国、日本、加拿大、泰国、马来西亚及港澳、台湾的学者、同仁也均期望能出一部荟集齐全、资料新颖、考证精确的美食辞书,这与我们构想所要编写的《中国美食大典》的理想实是不谋而合了。

浙江大学出版社为全国重点高校的出版社,几年来出版了图书近两千种,受到国内外学术界的重视。我们曾与该社有过良好的合作,在双方互具信任的基础上,又签订了《中国美食大典》的出版协议。

本《大典》挖掘整理了先秦至晚清各代宫廷官府珍馐和民间喜庆大宴、居家小酌的佳肴。突出实用性,兼顾知识性和趣味性。从选料、调味、火候等技术及制作要诀均有详尽说明;同时对典型的传统菜均作考证,以增强文化性。作者由文理医商7所高校和食品研究所、中国东方文化发展中心、中华饮食文化学会、中国烹饪协会、世界中国烹饪联合会等30余家单位的有关专家、学者和北京、四川、广东、江苏、浙江等饮食服务公司及宾馆、饭店的厨师60余人组成。成都西藏饭店、北京饮食服务总公司、北京泰丰楼饭庄、北京民族饭店等专为本书提供了照片。他们均为本书的面世付出了辛勤的劳动。

1992年5月22日,《中国美食大典》编纂新闻发布会在北京人民大会堂隆重举行,有来自美国、新加坡、日本、西班牙及台湾等地的代表参加,全国政协副主席

程思远先生亲自到会祝贺。中国社会科学院、中国食协、中国烹协、北京市人民政府以及中国大百科全书出版社、轻工业出版社、华夏出版社等有关领导参加了会议。新华社、中央电视台、北京电视台等作了报导。在呈献这部《中国美食大典》时，谨向参加此书编纂的每一位先生和热心支持饮食文化事业的领导及同仁致以深切的敬意。

期望本《大典》的出版，对弘扬中华饮食文化，促进中外文化交流，增进人类身心健康有所裨益。但限于我们的水平，挂漏舛误之处不少，切盼专家、读者指正。

徐海荣

一九九二年七月于杭州

序 —

周颖南

中国饮食文化，源远流长，上溯远古，萌于商周，成于秦汉，兴于隋唐，盛于宋元，明清以降，日臻完熟。炎黄子孙，古往今来涉足于斯者，代不乏人。文人雅士篇什繁富，庖工厨人，技艺纷呈，其内涵之宏富，风格之独特，技艺之精湛，为东西方所叹服，并为各国所熔冶。泱泱华夏，执烹饪之牛耳，领饮食文化之风骚！

当今世界，科学飞跃，知识爆炸，毋庸置疑，古老的中华饮食文化，必须伴随时代而同步前进，以振兴中华为己任，以称雄世界为视角，以理论为先导，用科学的方法予以扬弃、淀积，编纂一部融科学性、知识性、实用性于一体的完备辞书，历史地落在今人的肩上。

徐海荣先生作了有益的尝试，并迈出了可喜的一步。

海荣先生醉心于中国饮食文化研究历 10 余年。早在 1983 年，他根据南宋吴自牧《梦粱录》、林洪《山家清供》、周密《武林旧事》等古籍，发掘出南宋菜，并在杭州八卦楼实验推行。经过数年努力，获得成功，引起了国内外专家和舆论界的重视，有数十家报刊、电台及音像单位作了专题报导。他勤奋好学，苦心钻研，先后编撰了《中国杭州八卦楼仿宋菜》、《中国浙菜》、《中国饮食大辞典》等著述，凡二百余万言。《中国饮食大辞典》面世后，海荣欲主编《中国美食大典》之夙愿，曾于 1991 年 7 月出席北京首届中国饮食文化国际研讨会期间与我讨论，并邀我出任该书顾问。我理当支持。若能为此书早日杀青而尽绵薄之力，或能有利于中国饮食文化之发展及繁荣，则甚感欣慰！乃不辞浅陋，欣然点拨。

经过一年多的努力，《中国美食大典》即将面世。这部蔚蔚壮观的长卷，发掘了先秦至晚清 3000 余年各代宫廷、官府珍馐，搜集了中华 50 多个民族喜庆大宴、居家小酌的民间佳肴，旁及清真、佛寺、食疗滋补等门类，对各种制作方法都详加阐述，间有典故、轶事、趣闻。通览全书即可约略窥见中华饮食文化之概貌，觅寻各种风格、流派的渊源和发展轨迹，具一定的文献价值和实用意义。

借用《中国美食大典》付梓之际，谨向对编纂、支持此书的各位表示祝贺和敬意！

一九九二年八月于新加坡映华楼

序 二

王利器

《孟子·万章篇》载“人有言：‘伊尹以割烹要汤。’”此为言美食之初哉。《吕氏春秋·本味篇》详述其事，当即《汉书·艺文志》小说家著录之《伊尹说》。高诱注云：“为汤说美味。”其言肉之美者，鱼之美者，菜之美者，和之美者，饭之美者，水之美者，果之美者，肴膳具呈，果品并设，天下之美食尽于是矣。汤闻其言，遽曰：“可得而为乎？”于是以伊尹为相，《孟子》载《伊训》曰：“天诛造攻自牧宫，朕载自亳。”盖因是而收治大国若烹小鲜之效，烹饪之时义大矣哉！或以此为小说家言，孟子乃辞而辟之，以为“吾闻其以尧舜之道要汤，未闻其以割烹也。”然乎？岂其然乎？孟子宗师仲尼者也，夫岂不知孔子之为美食家乎？孔子尝言“三月不知肉味”，此不啻夫子自道其知味也。吾尝读孔氏书而知孔子之为亘古第一美食家也。其作《十翼》也，於鼎中五味之变，知其精妙微纤，而烹饪以兴，《论语·乡党》一篇，即孔子为美食家之明证也。曰“不时不食”，此非言烹饪之火候乎？曰“不得其酱不食”，此非言烹饪之调味乎？曰“割不正不食”，此非言食品之造形乎？曰“鱼馁而肉败不食”，“此非言食品之卫生乎？曰“食不厌精，脍不厌细”，此非言食品之营养乎？且也为饕餮其饮食之大欲，乃为主中馈之妇女制定《内则》，曰：“濡豚，濡鸡，濡鱼，濡鳖。”郑玄注：“凡濡，谓亨之汁和也。”又曰：“凡和，春多酸，夏多苦，秋多辛，冬多咸，调以滑甘。”郑玄注：“多其时味，以养气也！”又曰：“牛宜稌，羊宜黍，豕宜稷，犬宜粱，雁宜麦，鱼宜苽。”郑玄注：“言其气味相成。”又曰：“脍，春用葱，秋用芥；豚，春用韭，秋用蓼；脂用葱，膏用薤，三牲用藟，和用醯，兽用梅。”此言佐料之为用也。文多繁富，此其要删。孔子自称“多能鄙事”，即就其于烹饪一端而言，实为美的艺术，美的享受，匪曰“徒铺啜也”。世咸言孔子之集大成，吾以为当含美食在内，故曰孔子为亘古第一美食家也。兹因徐海荣等同志所编《中国美食大典》杀青问世，爰揭櫫美食之义以及孔子之为美食家者如此，是为序。

一九九二年七月于北京

凡 例

- 一、《中国美食大典》收录宫廷菜(先秦至晚清各代)、官府菜(王公、孔府、谭家、红楼梦)、民间菜、素菜、清真菜、佛寺菜、滋补食疗谱、小吃等 5000 余条词目。
- 二、本《大典》分两个检索词目,一是以首字笔画多少及起笔笔形横竖撇点折(一丨丿、フ)顺序排列,首字相同的按词目字数多少分先后;二是按宫廷、官府、民间(水产、禽蛋、畜兽、蔬果、其他)、素菜、清真菜、佛寺菜、滋补食疗谱、小吃分类排列。
- 三、凡遇一个词目有几种释义的,按①②③……叙述。
- 四、本书涉及古籍的数字、日期和计量单位,均按原文。

目 录

前	言.....	1
序	一.....	3
序	二.....	5
凡	例.....	7
词	目.....	1—62
正	文	1—958
一	宫廷菜	
二	官府菜	
三	民间菜	
	● 水产	
	● 禽蛋	
	● 畜兽	
	● 蔬果	
	● 其他	
四	素菜	
五	清真菜	
六	佛寺菜	
七	滋补食疗谱	
八	小吃	
附	录	959—990
	文献举要	
	分类词目.....	991—1078

词目

一 画

一品锅	1
一品鲳	1
一窝丝	1
一品大包	1
一品山药	1
一品寿桃	2
一品豆腐	2
一品鱼方	3
一品官燕	3
一品高装	3
一品烧饼	3
一品梳肉	4
一品酥方	4
一卵孵双凤	4
一青二白汤	4
一品南乳肉	4
一品蚬抱蛎	5
一品婆参鸽	5
一窝丝清油饼	5

二 画

【一】

二汤	5
----	---

二耳粥	5
二回头	5
二龙戏珠	6
十香全鸡	6
十景火锅	6
十锦豆腐	6
十全大补鸡	7
十锦豆腐脑	7
丁香鸭	7
丁香肘子	7
丁香鱼翅	8
丁香素饺	8
丁香鸭子	8
七孔灵台	8
七星白菜	8
七星螃蟹	8

【二】

人日鸟	9
人参鱼	9
人参粥	9
人参羊筋	9
人参寿面	10
人参猪肚	10
人参乌骨鸡	10
人参地冬汤	10
人参扁豆粥	10
八大锤	10

八卦汤	11
八宝鸡	11
八宝鸭	11
八宝蛋	12
八珍糕	12
八德汤	12
八生粥锅	12
八仙过海	13
八批馓子	13
八卦鱼肚	13
八宝凤腿	13
八宝节瓜	14
八宝肉元	14
八宝全鸭	14
八宝豆腐	14
八宝鸡汤	15
八宝鸡腿	15
八宝苹果	15
八宝果饭	15
八宝鱼丸	16
八宝茶汤	16
八宝面筋	16
八宝香肚	16
八宝香酥	16
八宝素烩	17
八宝海参	17
八宝甜饭	17
八宝梨罐	17
八宝鳊鱼	18
八宝蚌饭	18
八宝腐羹	18
八宝辣酱	18
八宝整鸭	18
八珍和合	19
八珍蟹盒	19
八公山豆腐	19
八果白年糕	19
八宝万寿鱼	19
八宝书包鱼	19
八宝布袋鸡	20
八宝冬瓜盅	20

八宝芙蓉蜆	20
八宝鸡头肉	20
八宝莲子粥	21
八宝脆皮鸡	21
八宝馄饨鸡	21
八宝葫芦鸡	21
八宝葫芦鸭	21
八宝酿香梨	22
八宝薯蓣糕	22
八宝瓢苹果	22
八宝原壳鲜贝	23
八珍蜂窝豆腐	23
八仙过海闹罗汉	23
八宝锅烧鸭子热锅	23
九月鸡片	24
九色攒盒	24
九园包子	24
九层凉糕	24
九转大肠	25
九转肠腐	25
九转肥肠	25

【7】

刀鱼面	25
-----	----

三 画

【一】

三事	25
三脱	26
三下锅	26
三大炮	26
三不粘	26
三皮丝	26
三合泥	27
三色素	27
三杯鸡	27
三味圆	27

- | | | | |
|-------------|----|--------------|----|
| 三套鸭 | 28 | 三仁凤筋羹 | 37 |
| 三镶盘 | 28 | 三丝发菜卷 | 37 |
| 三丁大包 | 28 | 三丝鸡脯蕈 | 37 |
| 三仙丸子 | 28 | 三丝拌糟鸡 | 37 |
| 三白羊肉 | 29 | 三丝黄花翅 | 38 |
| 三丝大肠 | 29 | 三丝蒲棒鸡 | 38 |
| 三丝肚档 | 29 | 三色鸡鱼丸 | 38 |
| 三丝拌蛭 | 29 | 三羽益心汤 | 38 |
| 三丝鱼翅 | 29 | 三角豆腐饺 | 39 |
| 三丝春卷 | 30 | 三层如意卷 | 39 |
| 三丝敲鱼 | 30 | 三星八宝瓜 | 39 |
| 三丝燕菜 | 30 | 三原疙瘩面 | 39 |
| 三丝鳅鱼 | 31 | 三彩素元汤 | 39 |
| 三色鸡丝 | 31 | 三鲜千张卷 | 40 |
| 三色鸡淖 | 31 | 三鲜烩鸭腰 | 40 |
| 三色板肚 | 31 | 三鲜焖海参 | 40 |
| 三色凉糕 | 31 | 三鲜鹌鹑蛋 | 40 |
| 三色葫芦 | 32 | 三鲜碧子团 | 40 |
| 三色蒸龙 | 32 | 三鲜酿面筋 | 41 |
| 三杯鳞段 | 32 | 三鲜瓢鸭膀 | 41 |
| 三河米饺 | 32 | 三丝网包鱼翅 | 41 |
| 三彩大虾 | 32 | 三原泡泡油糕 | 41 |
| 三楚桂鱼 | 33 | 三原鳝鱼煮馍 | 41 |
| 三鲜片汤 | 33 | 三蛇烩果子狸 | 42 |
| 三鲜合子 | 33 | 三楚银杏月饼 | 42 |
| 三鲜豆皮 | 33 | 三鲜铁锅烤蛋 | 42 |
| 三鲜鸡片 | 34 | 干贝糊 | 42 |
| 三鲜炒面 | 34 | 干汉饼 | 43 |
| 三鲜驼峰 | 34 | 干烧鱼 | 43 |
| 三鲜封芹 | 34 | 干煎鱼 | 43 |
| 三鲜烧麦 | 35 | 干煸鸭 | 43 |
| 三鲜海参 | 35 | 干贝广肚 | 43 |
| 三鲜猪肚 | 35 | 干贝凤尾 | 44 |
| 三鲜鹿掌 | 35 | 干贝扒鸡 | 44 |
| 三鲜锅贴 | 36 | 干贝芋糕 | 44 |
| 三鲜鲍鱼 | 36 | 干贝花菇 | 44 |
| 三鲜瑶柱 | 36 | 干贝萝卜 | 44 |
| 三鲜藜蒿 | 36 | 干贝菜心 | 45 |
| 三潭枇杷 | 36 | 干凤春鱼 | 45 |
| 三元白汁鸡 | 36 | 干拦虾仁 | 45 |
| 三元烧牛头 | 37 | 干炸肉片 | 45 |

- | | | | |
|-------------|----|----------------|----|
| 干炸里脊 | 45 | 干烧梭鱼段 | 54 |
| 干炸鱼条 | 45 | 干蒸加吉鱼 | 54 |
| 干炸响铃 | 46 | 干蒸黄雀炸 | 54 |
| 干炸蛎盖 | 46 | 干煸牛肉丝 | 54 |
| 干姜肉丝 | 46 | 干煸四季豆 | 54 |
| 干烧大虾 | 46 | 干煸鱿鱼丝 | 55 |
| 干烧牛筋 | 46 | 干炸五味肝卷 | 55 |
| 干烧四鲜 | 47 | 土豆饼 | 55 |
| 干烧冬笋 | 47 | 土笋冻 | 55 |
| 干烧岩鲤 | 47 | 土豆炖鸡汤 | 55 |
| 干烧鱼翅 | 47 | 土豆烧牛肉 | 55 |
| 干烧鸭脯 | 48 | 大千鸡 | 56 |
| 干烧海参 | 48 | 大枣粥 | 56 |
| 干烧黄鱼 | 48 | 大救驾 | 56 |
| 干烧鹿筋 | 48 | 大竹醪糟 | 56 |
| 干烧鲍鱼 | 49 | 大麦米粥 | 56 |
| 干烧腐竹 | 49 | 大麻仁粥 | 57 |
| 干烧鲤鱼 | 49 | 大煮干丝 | 57 |
| 干烧蹄筋 | 49 | 大蒜干贝 | 57 |
| 干菜焖肉 | 49 | 大蒜脚鱼 | 57 |
| 干崩肉丝 | 50 | 大蒜鲢鱼 | 57 |
| 干焖豆腐 | 50 | 大蒜鳊段 | 57 |
| 干蒸桂鱼 | 50 | 大鹏展翅 | 58 |
| 干蒸湘莲 | 50 | 大千干烧鱼 | 58 |
| 干煸肉丝 | 50 | 大千圆子汤 | 58 |
| 干煸苦瓜 | 51 | 大良炒牛奶 | 58 |
| 干煸蜆腿 | 51 | 大枣人参汤 | 58 |
| 干煸鲜蘑 | 51 | 大枣莲子粥 | 58 |
| 干煸鳅鱼 | 51 | 大烧马鞍桥 | 59 |
| 干煸鳝丝 | 51 | 大补黄庭炖品 | 59 |
| 干煎虾段 | 52 | 大炒肉炖海带 | 59 |
| 干煎虾碌 | 52 | 大炒肉炖海参 | 59 |
| 干糖麻花 | 52 | 大炒肉炖蕨菜 | 59 |
| 干熘肉条 | 52 | 万载卷饼 | 60 |
| 干贝扒刺参 | 52 | 万福万寿鸭子馅桃 | 60 |
| 干贝冬瓜球 | 53 | 才鱼片 | 60 |
| 干贝烩丝瓜 | 53 | 寸金肉 | 60 |
| 干贝蒸蒜球 | 53 | 寸金山药 | 60 |
| 干炒牛河粉 | 53 | 寸金虾条 | 61 |
| 干炸网子肉 | 53 | | |
| 干炸赤鳞鱼 | 53 | | |

【一】

上汤	61
上汤海蚌	61
上汤焗龙虾	61
上岗子面茶	61
口袋豆腐	62
口袋鸭子	62
口蘑菜心	62
口蘑锅巴	62
口蘑扒鱼脯	62
口蘑汤泡肚	63
口蘑金钱椒	63
口蘑炖面筋	63
口蘑焖鱼翅	63
口蘑锅巴汤	64
口蘑萝卜炖白菜	64
口蘑椒油小白菜	64
口蘑羊肉末豆腐脑	64
山药饼	64
山口羊肉	65
山东冻粉	65
山东海参	65
山东蒸丸	65
山鸡油卷	65
山城溪鳊	66
山药寿桃	66
山药泼鱼	66
山涧石蛇	66
山城小汤元	66
山药肥鸡羹	67
山药糯米糊	67
山楂枣泥饼	67
山楂养麦饼	67

【二】

千层丝	67
千层梯	68
千层糕	68

千张肉	68
千层油糕	68
千层翻草	68
千层鱼茸饼	69
川北凉粉	69
川味油茶	69

【、】

广式春卷	69
广肚拆烩果子狸	70
门钉肉饼	70

【フ】

叉烧肉	70
叉烧鸭	70
叉子火烧	71
叉烧肉粽	71
叉烧金鱼	71
叉烧草鱼	71
叉烧填鸭	71
叉烧鳊鱼	72
叉烤长鱼方	72
叉烤野鸡片	72
小凤饼	72
小红头	73
小花饼	73
小豆粥	73
小饽饽	73
小菜盒	73
小窝头	73
小煎鸡	74
小牛肉串	74
小羊肉串	74
小米年肉	74
小豆凉糕	74
小枣发糕	74
小枣粽子	75
小炒牛肉	75
小笼蒸饺	75

小煎鱼条	75
小绍兴鸡粥	75
小笼粉蒸鳗	75
小笼蒸牛肉	76
小虾米炒菠菜	76
小笼粉蒸牛肉	76
小常州排骨年糕	76
子母会	76
子龙脱袍	77
子面锅盔	77
马杂碎	77
马拉糕	77
马莲肉	77
马蹄糕	78
马铃黄鱼	78
马家烧卖	78
马蹄酥鳝	78
马口发面包子	79
马豫兴桶子鸡	79
乡宁白面油糕	79

四 画

【一】

丰收鱼	79
丰乐河包子	79
丰都豌豆汤	80
王记馓子麻花	80
王家核桃烧饼	80
开口笑	80
开水白菜	81
开花馒头	81
开屏鹌蛋	81
开远小卷粉	81
开洋扒蒲菜	81
开洋炒苔菜夹	81
开洋葱油爆面	82
开屏柴把桂鱼	82
天花板	82

天麻鸡	82
天门锅盔	82
天津大饼	82
天麻鱼头	83
天下第一菜	83
天门义河蚶	83
天麻鸳鸯鸽	83
夫妻肺片	84
夫子酒烩汤圆	84
无火煮鱼	84
无为熏鸭	84
无锡排骨	84
元宵	85
元宝肉	85
元宝酥	85
元宵丸	85
元宝斩肉	86
元宝鱼翅	86
元葱炒斑鸠	86
元葱铁排鸡	86
云林鹅	86
云雾肉	87
云梦鱼面	87
云梦春卷	87
云腿鱼茸	87
云长玉浆饺	87
云片鹿角菜	88
云雾熏石鸡	88
云腿鸡牛柳	88
云腿穿鸡翼	88
云南红烧牛肉	89
木瓜汤	89
木瓜蜜	89
五末羹	89
五味花	89
五柳居	89
五美姜	90
五子蒸鸡	90
五元全鸡	90
五加皮酒	90
五味三鲜	90