

食品配方与制作丛书

# 淡水鱼类制品(上)

848 例

● 赵宝丰等 编



□ 科学技术文献出版社

食品配方与制作丛书

# 淡水鱼类制品(上)

848 例

赵宝丰等 编

科学技术文献出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北京

**图书在版编目(CIP)数据**

淡水鱼类制品(上)848例/赵宝丰等编.-北京:科学技术文献出版社,2004.10

(食品配方与制作丛书)

ISBN 7-5023-4773-9

I . 淡… II . 赵… III . 淡水鱼类-食品加工 IV . TS254.4

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 097676 号

**出 版 者** 科学技术文献出版社

**地 址** 北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧)/100038

**图书编务部电话** (010)68514027,(010)68537104(传真)

**图书发行部电话** (010)68514035(传真),(010)68514009

**邮 购 部 电 话** (010)68515381,(010)58882952

**网 址** <http://www.stdph.com>

E-mail: stdph@istic.ac.cn

**策 划 编 辑** 陈家显

**责 任 编 辑** 陈家显

**责 任 校 对** 赵文珍

**责 任 出 版** 王芳妮

**发 行 者** 科学技术文献出版社发行 全国各地新华书店经销

**印 刷 者** 北京金鼎彩色印刷有限公司

**版 (印 ) 次** 2004 年 10 月第 1 版第 1 次印刷

**开 本** 850×1168 32 开

**字 数** 388 千

**印 张** 15.75

**印 数** 1~5000 册

**定 价** 23.00 元 (上下册 46 元)

**© 版权所有 违法必究**

购买本社图书,凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责调换。

## 巡 前 言

我国是具有5 000 多年文明历史的农业大国，农业和农副产品加工历来在国民经济中占有重要地位。农副产品又是食品工业的原材料，因此，大力发展食品工业不仅可提高城乡人民的生活水平，而且可促进农副业的发展，增加广大农民的收入。

食品工业是农副业的继续和发展。我国目前食品工业产值不仅远远落后于发达国家食品工业产值，也远远落后于农业产值。发达国家食品工业产值是农业产值的2~3倍，而我国食品工业产值仅为农业产值的30%，这说明我国食品工业尚有相当大的发展空间。

食品加工工业有许多适合在农村发展，如粮食加工、蔬菜加工、水果加工、肉禽蛋加工、水产品加工以及酿造业、饮料、罐头、糕点、糖果等。利用当地丰富的原料资源和农村富余的劳动力

资源,实现农产品就地取材,就地加工,生产出人民生活必需的各类食品,既能满足城乡人民生活的需要,又是实现了农产品就地加工增值,延长产业化链条,加快广大农民脱贫致富奔小康的步伐的重要途径。

同时,我国又有着历史悠久、丰富多彩的饮食文化。随着我国的经济飞跃发展,城乡人民生活水平不断地提高,人们更加需要各类安全食品、绿色食品和保健食品。因此,改善饮食质量,提高饮食业水平,在当前,不仅具有重要现实意义,也给食品业的发展带来极好的前景。

鉴于上述,我们重新分门别类地收集、整理了国内外的传统食品、风味食品和名、特、优食品,以及食品新品种的大量资料,汇编成《食品配方与制作丛书》,以方便广大读者阅读、使用。该套丛书共约50个分册,几乎包括了食品工业的各个领域。这套丛书信息量大,通俗易懂,可操作性强。不仅可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考,而且也为广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员,以及城乡广大家庭烹饪爱好者提供了宝贵的技术资料。

## 淡水鱼类食品

产于江河、湖泊、水库、池塘的淡水鱼有 500 多种。人们经常食用的有 20~30 种，主要有鲤鱼、桂鱼、鲫鱼、草鱼、青鱼、白鲢、鳙鱼（花鲢）、鳊鱼、鲂鱼、鲮鱼、河鳗、鳝鱼、泥鳅、鲇鱼、黑鱼、甲鱼等。一般来说，江河里的鱼，生活在较洁净的流动水中，鳞片色白，薄而光亮；肉质细嫩，腥味较轻，烹调成菜后鲜美可口，还略带有甜美味。而湖里的鱼，特别是池塘里的鱼，生活在污泥较多的静止水中，鳞片较厚，色呈灰黑；肉质较差，土腥味大，做成的菜肴风味也较差。

# 目 录

## 一、鲤鱼制品

<b>1. 腌、生制品</b>	<b>(1)</b>	<b>3. 糟、腊、熏制品</b>	<b>(11)</b>
腌鱼	(1)	糟鲤鱼(一)	(11)
腌鲤鱼	(1)	糟鲤鱼(二)	(12)
暴腌鲤鱼	(3)	香糟鲤鱼	(13)
咸鲤鱼	(3)	糟烧鱼	(13)
风鲤鱼	(5)	苗寨糟鱼	(14)
侗乡腌鱼	(5)	腊鲤鱼	(14)
杀生鱼(赫哲族)	(7)	湖南腊鱼	(14)
生拌鲤鱼(吉林)	(8)	熏鲤鱼	(15)
生鱼片	(8)	茶熏鲤鱼	(15)
镜泊鲤丝(黑龙江)	(8)	五香熏鱼	(16)
糯米粉酒酿鱼	(9)	<b>4. 蒸制品</b>	<b>(16)</b>
<b>2. 凝冻制品</b>	<b>(9)</b>	清蒸鲤鱼(一)	(16)
水晶鱼	(9)	清蒸鲤鱼(二)	(17)
水晶鲤鱼	(10)	清蒸活鲤鱼	(17)
玉鲤晶	(10)	清蒸全鱼	(18)

干蒸鲤鱼	(18)	麒麟鲤鱼	(34)
干蒸全鱼	(19)	牛蛙鲤鱼	(34)
红蒸鲤鱼	(19)	鲤鱼卷	(35)
三味蒸鱼	(20)	八仙芙蓉鱼卷	(35)
蒸熘鲤鱼	(21)	芙蓉鱼糕	(36)
芙蓉鲤鱼	(21)	金鱼戏莲	(36)
芙蓉蒸鲤鱼	(22)	龙女斛珠	(37)
蒸五香鲤鱼	(22)	<b>5. 煮制品</b>	(37)
同和居清蒸潘鱼(北京)		煮鲤鱼	(37)
	(23)	白煮鲤鱼	(38)
风味豆豉蒸鲤鱼	(23)	五丝鲤鱼	(38)
香蒸豉汁鱼	(24)	酸菜煮鱼(贵州都匀)	(39)
双味鲤鱼(一)	(24)	煮番茄鱼	(39)
双味鲤鱼(二)	(25)	德国啤酒鲤鱼	(40)
宋氏活鱼	(25)	煮鱼土豆	(40)
蒸糟鱼	(26)	油浸鲤鱼	(40)
五香鱼	(27)	氽酸鱼片	(41)
周家鱼(天津)	(27)	核桃鱼	(41)
白汁鲤鱼	(28)	西湖醋鱼	(42)
葱油鲤鱼	(28)	富贵有鱼	(43)
油泼蒜泥鱼	(29)	锅子鱼(甘肃兰州)	(43)
天麻鲤鱼	(29)	泡菜火锅鱼	(44)
旱蒸菊花鱼	(30)	火锅菊花鲤鱼	(45)
赤豆酿鲤鱼	(31)	奶汤锅子鱼(陕西西安)	(45)
酿八宝鱼	(31)	菊花锅子	(45)
河虾戏鲤鱼	(32)	奶汤熬鲤鱼	(46)
彩球全鱼	(33)	客家鱼饺(福建)	(47)
盘龙鲤鱼	(33)	乌龙吐珍珠丸子	(47)

冬瓜鲤鱼汤	(48)	干烧活鲤鱼	(61)
雪菜塘鲤鱼汤	(48)	干烧岩鲤	(61)
火腿鱼丁奶油汤	(49)	碎烧鲤鱼	(62)
桧酸辣鱼丝汤	(49)	叉烧鱼	(62)
何首乌鲤鱼汤	(50)	红烧鱼尾扇	(63)
鲤鱼粥	(50)	胡萝卜烧鱼	(64)
鱼肉粥	(51)	春笋烧鲤鱼	(64)
鲤鱼汁粥	(51)	川冬菜烧鲤鱼	(65)
鲤鱼糯米粥	(52)	板栗鲤鱼	(65)
鲤鱼小米粥	(52)	板栗烧鲤鱼	(66)
鲤鱼红豆粥	(52)	党参烧鲤鱼	(66)
鲤鱼黑豆粥	(53)	黄芪烧鲤鱼	(67)
鲤鱼芝麻粥	(53)	辣酱烧鲤鱼	(68)
鲤鱼萝卜粥	(54)	香酥鲤鱼	(68)
鲤鱼莴笋粥	(54)	炝锅鱼	(69)
安胎鲤鱼粥	(54)	西辣鱼	(69)
<b>6. 烧制品</b>	(55)	酸菜鱼	(70)
红烧鲤鱼(一)	(55)	荷包鱼	(70)
红烧鲤鱼(二)	(55)	豆瓣鱼	(71)
红烧鲤鱼(三)	(56)	豆瓣鲜鱼	(71)
红烧鲤鱼(四)	(56)	酱汁鱼	(72)
红烧鲤鱼(五)	(57)	酱汁鲤鱼	(72)
红烧塘鲤鱼	(57)	酱汁活鲤鱼	(73)
红烧鱼块	(58)	双冬鲤鱼	(73)
干烧鲤鱼(一)	(58)	荔枝鲤鱼	(74)
干烧鲤鱼(二)	(59)	醋椒鲤鱼(天津)	(75)
干烧鲤鱼(三)	(59)	三鲜脱骨鱼	(75)
干烧鲤鱼(四)	(60)	家常臊子鱼	(76)

大蒜家常豆腐鱼	(76)	抓炒鲤鱼片	(90)
糖醋瓦块鱼	(77)	焦炒鲤鱼片	(90)
酱汁瓦块鱼	(77)	香花鱼片	(91)
五香鲤鱼块	(78)	干贝鱼丁	(92)
<b>7. 焖、炖、烩制品</b>	(79)	芹黄鱼丝	(92)
家常红焖鱼	(79)	滑炒鲤鱼丝	(93)
番茄蔬菜焖鱼	(79)	<b>9. 烟制品</b>	(93)
家常熬鲤鱼	(80)	醋熘鲤鱼	(93)
奶汤熬鲤鱼	(80)	糖醋软熘黄河鲤鱼	(94)
红枣炖鲤鱼	(81)	软熘黄河鲤鱼焙面 (河南开封)	(94)
鲜奶炖鲤鱼	(81)	焦熘全鱼	(95)
醋浇鲤鱼	(82)	松子鱼	(95)
葱姜鲤鱼	(82)	怪味鱼	(96)
柱侯鲤鱼	(83)	松鼠鱼	(97)
白汁鲤鱼	(83)	菊花鱼	(98)
软㸆鲤鱼	(84)	双鲤鱼	(98)
鲤鱼八宝	(84)	拔丝鱼	(99)
金簪鱼条	(85)	荷花鲤鱼	(99)
蚝油鱼扇	(85)	盘龙鲤鱼	(100)
茄汁鱼球	(85)	鸳鸯鲤鱼	(100)
红豆煲鲤鱼	(86)	松塔鲤鱼	(101)
乳酿鱼	(86)	金黄狮子鱼	(102)
豉椒划水	(87)	浇汁鱼	(103)
舵	(87)	浇汁鲤鱼	(103)
竹笋烩鱼片	(88)	焦汁鲤鱼	(104)
鱿鱼烩鱼丸	(88)	茄汁鲤鱼	(104)
<b>8. 炒制品</b>	(89)	蜜汁塘鲤鱼	(105)
抓炒鱼	(89)		

醋油炸鱼(越南).....	(105)	扒鱼饼.....	(121)
少司鲤鱼.....	(106)	10. 煎、烤、炸制品	
糖醋鱼.....	(106)	.....	(122)
糖醋鲤鱼(一).....	(107)	干㸆鲤鱼.....	(122)
糖醋鲤鱼(二).....	(108)	黄油煎鲤鱼.....	(122)
糖醋鲤鱼(三).....	(108)	酒煎鱼片.....	(123)
糖醋酥鱼.....	(109)	锅贴鲤鱼.....	(123)
糖醋瓦块鱼.....	(109)	蒜瓣鲤鱼.....	(124)
糖醋脆皮鱼.....	(110)	锅贴鲤鱼卷.....	(124)
铁板脆皮鱼.....	(110)	椒盐三丝卷.....	(125)
家常脆皮鱼.....	(111)	烤全鱼.....	(126)
三色鱼条.....	(112)	烧烤全鱼.....	(126)
焦熘鱼块.....	(112)	泥烤布袋鱼.....	(126)
山楂鲤鱼块.....	(113)	瓦堡红鲤.....	(127)
豆瓣鲤鱼块.....	(114)	枯木逢春.....	(127)
软熘鲤鱼扇.....	(114)	干炸鱼.....	(128)
熘鱼片.....	(114)	柠檬汁干炸鱼.....	(128)
熘鲤鱼片.....	(115)	炸酥全鱼.....	(129)
芙蓉鲤鱼片.....	(115)	炸合桃鱼.....	(129)
茄汁鲤鱼片.....	(116)	西法鱼.....	(131)
滑熘鲤鱼片.....	(116)	双龙戏珠.....	(131)
糟熘鲤鱼片(一).....	(117)	龙门叠金.....	(132)
糟熘鲤鱼片(二).....	(118)	椒盐塘鱼片.....	(132)
酱辣鱼丁.....	(118)	炸松脆鱼片.....	(133)
酱爆鲤鱼丁.....	(119)	铁板瓦块鱼片.....	(134)
菊花鱼球.....	(119)	炸麻仁鲤鱼条.....	(134)
果汁鱼球.....	(120)	三味鱼条.....	(135)
软熘鱼丸.....	(121)	脆皮鱼条.....	(136)

荷花鱼柳	(136)	炸鱼肉串	(138)
酥炸鱼蓉	(136)	鱼肉托司	(138)
芝麻鱼卷	(137)	怀胎鱼饼	(139)
腐皮鱼卷	(137)	炸鱼球(泰国)	(139)

## 二、草鱼制品

<b>1. 凝冻制品</b>	(141)	葱油草鱼	(151)
草鱼冻	(141)	活淋草鱼	(151)
豆豉鱼冻	(142)	油淋全鱼	(152)
鱼胶蛋白冻	(142)	西湖醋鱼	(152)
<b>2. 蒸制品</b>	(143)	豆豉油鱼	(153)
清蒸草鱼	(143)	豆豉辣鱼	(153)
清蒸鲩鱼	(144)	蒜泥草鱼	(154)
梅菜蒸鲩鱼	(144)	龙舟草鱼(一)	(154)
清蒸头尾	(145)	龙舟草鱼(二)	(155)
干蒸活鱼	(145)	柱侯蒜子网油烧鲩腩	(156)
柱侯豆腐蒸鱼	(145)	腐乳鱼条	(157)
生蒸三丝草鱼	(146)	粉蒸草鱼块	(157)
五丝红蒸鱼	(146)	芭蕉鱼扇	(158)
五柳鱼	(147)	拌鱼片	(158)
五丝草鱼	(147)	拌鱼粉丝	(159)
五柳草鱼	(148)	芙蓉鱼丝	(159)
五丝蒸草鱼	(149)	三丝鱼卷(一)	(159)
菊花草鱼	(149)	三丝鱼卷(二)	(160)
虎头鱼	(150)	蛋皮鱼卷	(161)
凤尾鱼	(150)	龙灯鱼卷	(161)
姜汁浸鱼	(151)	龙灯草鱼卷	(162)

柱侯发菜皱纹鲩鱼卷	(163)	鱼圆汤(一)	(178)
白汁鱼糕	(164)	鱼圆汤(二)	(179)
桃仁鱼糕	(164)	蛋清鱼丸	(179)
草鱼丸子	(165)	三色鸡鱼丸子	(180)
鱼肉拌西红柿	(166)	鱼生粥(广东)	(180)
金糕银米	(166)	鱼片粥	(181)
鸳鸯三味	(167)	香菇鱼片汤	(182)
换心蛋	(167)	沙锅鲜鱼汤	(182)
全国一盘棋	(168)	沙锅鱼头汤	(183)
<b>3. 煮制品</b>	(169)	鱼生锅(福建长汀)	(183)
五柳鱼	(169)	沙锅鱼头	(184)
五柳草鱼	(169)	<b>4. 烧制品</b>	(184)
西湖醋鱼(杭州)	(170)	干烧草鱼	(184)
生淋草鱼	(171)	软烧草鱼	(185)
紫菜汆鱼	(171)	红烧全鱼	(186)
水汆鱼丁串	(172)	红烧草鱼尾	(186)
拌鱼片	(172)	柱侯红烧鲩鱼	(187)
芥末粉皮鱼片	(173)	快吃草鱼	(187)
草鱼豆腐	(173)	醋烧鱼块	(188)
盘龙银丝	(174)	叉烧鱼扇	(188)
扁豆雪丽丝	(174)	葱㸆草鱼段	(189)
鱼饼(山西)	(175)	三鲜鱼片	(189)
鱼饺(江西)	(175)	家常草鱼片	(190)
草鱼水饺	(176)	<b>5. 焖制品</b>	(190)
四季发财	(176)	黄焖草鱼	(190)
双味葫芦鱼线	(177)	豆豉草鱼	(191)
斩鱼圆	(177)	煎焖草鱼块	(191)
清汤鱼圆	(178)	柱侯焖鲩鱼	(192)

糖醋鱼	(192)	滑熘草鱼片	(207)	
红松鱼	(193)	茄汁草鱼片	(207)	
豆腐草鱼	(193)	豉汁鱼片	(208)	
柱侯豆腐焖鱼	(194)	三鲜草鱼片	(208)	
柱侯双丝碎焖鲩鱼	(194)	柱侯鲩鱼片	(209)	
苦瓜焖鱼腩	(195)	柱侯豆腐鲩鱼片	(209)	
奶汤草肚	(196)	碎米草鱼丁	(210)	
草鱼粉皮	(196)	醋熘草鱼丁	(211)	
三丝肚裆	(197)	软熘鱼肉丸	(211)	
<b>6. 炒、熘制品</b>		<b>(197)</b>	<b>白汁鱼花</b>	<b>(212)</b>
小炒鱼	(197)	橘汁鱼卷	(212)	
小炒鱼皮	(198)	鉴湖鱼味	(213)	
小炒鱼杂	(198)	鱼赛蟹肉	(213)	
汆熘草鱼	(199)	鱼松	(214)	
软熘草鱼	(200)	东方玉米	(214)	
菊花鱼	(200)	<b>7. 糟、熏制品</b>		<b>(215)</b>
荔枝鱼	(201)	糟鱼	(215)	
葡萄鱼	(201)	糟醉鱼	(215)	
挂霜鱼	(202)	香糟肚裆	(216)	
异味草鱼	(202)	五香熏鱼	(217)	
西湖全鱼	(203)	熏五香草鱼	(217)	
牡丹西湖鱼	(203)	熏鱼块	(218)	
茄汁蝴蝶鱼	(204)	<b>8. 烤制品</b>		<b>(218)</b>
香橙麒麟鱼	(204)	叉烧草鱼	(218)	
糖醋脆皮鱼	(205)	五香鱼干(北京)	(219)	
茄汁鱼块	(205)	烤鱼片	(220)	
芙蓉鱼片	(206)	脆香草鱼片	(220)	
滑熘鱼片	(206)	<b>9. 炸制品</b>		<b>(221)</b>

菊花鱼	(221)	烧鱼白	(226)
葱心鱼	(222)	菊花鱼朵	(227)
香辣草鱼	(222)	炸鱼卷	(227)
二刀麻叶鱼	(223)	金圈鱼卷	(228)
椒盐鱼块	(223)	炸奶油鱼卷	(229)
芝麻鱼条	(224)	葱油核桃鱼卷	(229)
番茄少司㸆鱼条	(224)	东方龙	(230)
蜜梨鱼夹	(224)	赛烧鸡	(230)
炸鱼球	(225)	纸包双味葡国汁	(231)
芙蓉鱼排	(225)	扒什锦鱼糕	(231)
双色芝麻鱼排	(226)		

### 三、鲫鱼制品

<b>1. 生腌、凝冻制品</b>			
	(233)	砂仁蒸鲫鱼	(239)
卤鲜鱼	(233)	清蒸山药鲫鱼	(239)
泡辣椒鲫鱼	(234)	清蒸网油鲫鱼	(240)
酸辣鱼冻(一)	(234)	沙地鲫鱼	(240)
酸辣鱼冻(二)	(235)	芙蓉鲫鱼(一)	(241)
拆冻鲫鱼	(235)	芙蓉鲫鱼(二)	(242)
		拌粉皮鲫鱼	(242)
<b>2. 蒸制品</b>			
清蒸鲫鱼	(236)	鲫鱼蒸蛋	(243)
蒸豆豉鲫鱼	(237)	鲫鱼过河	(243)
焖蒸鲫鱼	(237)	双鱼过江(江西赣州)	(244)
蒸酿鲫鱼	(238)	蛋清鲫鱼羹	(244)
酒酿蒸鲫鱼	(238)		
腐皮蒸鲫鱼	(238)	<b>3. 余制品</b>	(245)
		余鲫鱼(一)	(245)
		余鲫鱼(二)	(245)

汆大鲫鱼	(246)	鲫鱼羹	(260)
鲜汆鱼	(246)	鲫鱼豆腐羹	(260)
鲜汆鲫鱼	(246)	莼菜鲫鱼羹	(261)
汆牡丹鲫鱼	(247)	野韭菜鲫鱼羹	(261)
汆蛤蜊鲫鱼	(247)	鲫鱼粥	(262)
萝卜丝汆鲫鱼	(248)	鲫鱼胡萝卜粥	(262)
淡菜萝卜汆鲫鱼	(248)	鲫鱼紫菜粥	(263)
银丝汆鲫鱼	(249)	鲫鱼红豆粥	(263)
萝卜丝汆鲫蛤	(249)	鲫鱼大枣粥	(263)
鲫鱼汆白玉	(250)	鲫鱼小米粥	(264)
汆小鲫鱼汤	(251)	红豆鲫鱼汤	(264)
鲫鱼汆丸汤	(251)	鲫鱼豆腐汤	(265)
<b>4. 煮制品</b>	(252)	全鱼菜汤	(265)
白汤鲫鱼	(252)	萝卜丝鲫鱼汤	(265)
高汤鲫鱼	(253)	萝卜鲫鱼奶汤	(266)
奶汤鲫鱼(一)	(253)	酸菜鲫鱼汤	(266)
奶汤鲫鱼(二)	(254)	丝瓜鲫鱼汤	(267)
奶汤鲫鱼(三)	(254)	砂仁鲫鱼汤	(267)
奶汤鲫鱼(四)	(255)	奶油鲫鱼汤	(268)
奶汤鲫鱼(五)	(255)	青蛤鲫鱼汤	(268)
奶汤鲫鱼(六)	(256)	鲫鱼杏仁汤	(269)
奶汤鲫蛤	(256)	鲫鱼丸子汤	(269)
榨菜汤浸鲫鱼	(257)	<b>5. 烧制品</b>	(270)
蛤蜊鲫鱼(一)	(257)	烧鲫鱼	(270)
蛤蜊鲫鱼(二)	(258)	干烧鲫鱼(一)	(270)
鲜鱼火锅	(258)	干烧鲫鱼(二)	(271)
鲫鱼火锅(一)	(259)	干烧鲫鱼(三)	(272)
鲫鱼火锅(二)	(259)	干烧鲫鱼(四)	(272)

干烧鲫鱼(五).....	(273)	酥鲫鱼(三).....	(287)
酱烧鲫鱼.....	(273)	酥鲫鱼(四).....	(288)
豆瓣鲫鱼(一).....	(274)	酥小鲫鱼.....	(288)
豆瓣鲫鱼(二).....	(274)	酥小鲫鱼(山东).....	(289)
豆瓣红烧鱼.....	(275)	酥香鲫鱼.....	(289)
葱烧鲫鱼(一).....	(276)	香酥鲫鱼.....	(290)
葱烧鲫鱼(二).....	(276)	五香酥鱼.....	(291)
葱烧河鲫鱼.....	(277)	软酥鲫鱼(一).....	(291)
葱㸆鲫鱼.....	(277)	软酥鲫鱼(二).....	(292)
萝卜鲫鱼.....	(278)	酥㸆鲫鱼.....	(292)
泡菜鲫鱼.....	(278)	葱烤酥鱼.....	(293)
香菇鲫鱼.....	(279)	烤酥鲫鱼.....	(293)
豆腐鲫鱼.....	(279)	坛酥鱼.....	(294)
豆腐烧鲫鱼.....	(280)	酥菜(山东济南).....	(294)
酥㸆鲫鱼.....	(280)	7. 焖、炖制品 .....	(295)
肉馅鲫鱼.....	(281)	油焖鱼.....	(295)
家常鲫鱼.....	(281)	葱焖鲫鱼.....	(296)
酱鲫鱼.....	(282)	葱花鲫鱼.....	(297)
鱼豆腐.....	(282)	青椒鲫鱼.....	(297)
6. 酥制品 .....	(283)	酱汁鲫鱼.....	(297)
酥鱼(一).....	(283)	雀舌鲫鱼.....	(298)
酥鱼(二).....	(284)	酸辣鲫鱼.....	(298)
酥鱼(三).....	(284)	肉酿鲫鱼.....	(299)
酥鱼(四).....	(285)	萝酱鲫鱼.....	(299)
酥鱼(五).....	(285)	雪菜鲫鱼.....	(300)
酥鱼(山西).....	(286)	雪笋鲫鱼.....	(300)
酥鲫鱼(一).....	(286)	咸菜鲫鱼.....	(301)
酥鲫鱼(二).....	(287)	豆腐鲫鱼(一).....	(301)