

中华饮食文库

中国菜肴大典

(畜兽产品卷)



国家“八五”重点图书

王子辉 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

中国菜肴大典

(畜兽产品卷)

王子辉 主编

青岛出版社

鲁新登字 08 号

责任编辑 李新堂 郭东明

装帧设计 钟 意

中华饮食文库
中国菜肴大典
畜兽产品卷
王子辉 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
潍坊华光集团激光排版实验印刷厂照排
胶南市印刷厂印刷

*

1995 年 1 月第 1 版 1995 年 5 月第 1 次印刷
16 开(787×1092 毫米) 49.75 印张 4 插页 1250 千字
印数 1—600
ISBN 7-5436-1274-7/TS·77
定价:178.00 元



青岛优秀图书出版基金资助出版

青岛优秀图书出版基金
顾问、评审委员会

顾 问 秦家浩 徐长聚 程友新
孔心田 王增益 周迪颐

主 任 刘笃义

副主任 孙志周 王永章 徐 诚
邢厚仁

秘书长 徐 诚(兼)

委 员 (以姓氏笔画为序)

刁学明	于红岩	王心国
王永乐	王永章	王桂浑
邢厚仁	祁庆阁	孙志周
孙怀禄	刘笃义	宋进义
吴宝安	辛鸿波	肖作贤
张志红	陈 铭	郭 伟
胡维华	姜华山	徐 诚
徐本夫	高继民	戚道浚
翁文庆	傅清沛	崔西路
曾呈奎	樊建修	

《中华饮食文库》编辑委员会

顾 问： 陈丕显 陈慕华 胡 平
曾宪林 张世尧 沈治平

主 任： 姜 习

副主任： 萧 帆 林则普 乔淑华
徐 诚 聂凤乔

委 员：（以姓氏笔画为序）

王义民 王子辉 王仁湘 乔淑华
孙世增 李正权 李新堂 邱庞同
陈光新 林则普 张廉明 柯日恒
姜 习 聂凤乔 徐 诚 陶文台
陶振纲 萧 帆 熊四智

本卷编著者

主 编 王子辉

副主编 王明德 李益民 朱栓成

撰 稿 (按姓氏笔划顺序)

王一萌	王文亮	王子辉	王龙学
王长信	王明德	毛晓鹏	申新安
朱栓成	刘 运	李奉恭	李益民
李维达	杨秀田	杨惠东	张六合
张 印	陈光新	陈学真	陈熙翘
孟繁进	林 华	林俊春	周显达
周鸿材	高海薇	韩 肃	袁金广
郭小林	梁玉虹	徐克让	曹宗慧
彭哲林	倪舜心	戚建卫	谭德祥

前 言

在西方人眼中,“中国菜是中国文化永恒的光采。”“中国菜丰富多采的程度,就是丰富多采的中国文字语言也难以形容。”作为中国璀璨、博大的饮食文化的一个重要组成部分,中国菜肴的丰富精美、内蕴深邃在世界上是独树一帜的。

中国菜肴的发生、发展、丰富、完善的历史几乎同中国 5000 年的文明史一样悠长。更久远的考古材料、典籍记载且不具论,从 2000 多年前战国末期成书的《吕氏春秋·本味篇》中,我们可以看到先秦时期人们取自自然,用于入馔的原料已经相当丰富,烹饪方法、调味技巧已经富于变化。“久而不弊,熟而不烂,甘而不浓,酸而不酷,咸而不减,辛而不烈,淡而不薄,肥而不腻”,如此细致入微的美食要求,在今天的西餐食谱中仍然很难找到。

饮食文化传统随着中国文明的绵亘而延续,中国菜肴随着中国文明的发展,不断丰富而日臻完美。经过 5000 年的文化积淀,到现在在中国菜肴烹调中可以采用的原料多达数千种,用来调味的调味品也不下数百种。而在实际烹调运用中,这些原料和调味品又往往是依据一定的要求调和和使用,相互配合,相互渗透,相互融会,千变万化,再加上火候的巧妙运用、刀工的灵活多样,以及烹、炸、煮、烤、炕……数十种各不相同的烹饪方法交替运作,百菜百味,千菜千形,中国菜肴就像一方永远变幻不尽的“魔方”。中国地域辽阔,人口众多,自然条件、风俗习惯、文化小传统差异巨大,这使本来已经丰富多采的中国菜肴“魔方”又多了地域变化一层神奇光环。据粗略的统计仅目前还活跃在中国人餐桌上的珍饈佳肴就多达 20000 多种,而有明显特点,鲜明风格的菜肴流派则多达数十个。

更值得一提的是,饮食文化和其他文化领域互相渗透,互相依赖,互相促进,是中国饮食文化的又一历史特征。中国菜肴更让人赞叹的还不仅仅是它的丰富,而在于它不仅仅是以美味满足于人们生理的需要,而且作为丰富博大的中国文化的一个重要组成部分浸透在中国文化的方方面面。“菜中有典”、“菜中有诗”、“菜中有画”,一道传统的佳肴美味,往往还带有一系列美妙的典故和传说,甚至有的还可以体现一种深刻的思想,姑且不论,实际上就在这百菜百味、流派繁纷的普通菜肴中也无不折射着中国人的哲学、中国人的审美、中国人的习俗。

《中国菜肴大典》的编写宗旨,就是要通过对数以万计的具体菜肴的广泛收录,力求从“菜肴”这个角度,系统、全面地反映中华民族数千年来所创造的饮食科学、文化的巨大成果,为认识和了解中国饮食文化提供确实可据的一手资料。它不仅对通行成“谱”的流行菜,影响深远的传统菜以及近年来崛起的创新菜、仿古菜进行了钩沉、整理,还注重向生活索取,向民间挖掘,把大量散见于民间、流传于一方、影响于一代的民间菜肴汇编起来,同时还还将古籍中曾有记载的古代菜作为附录收入,以求全面地反映中国菜肴的历史面貌和

现状。因此,这部“大典”不仅具有完整的、系统的资料性,较强的史料价值,而且具有促进国内各地区、各民族间和国际间饮食科学、文化交流的现实意义。

《中国菜肴大典》收录、记述菜肴,与现已出版的各种“菜谱”和其他烹饪类书籍不同。它的主要特点,一是全,二是详,三是新。

所谓“全”,是与目前业已出版的各种书籍比较而言。例如《中国名菜谱》主要收录的是各地方的“名菜”;各省(区)、市的地方性“菜谱”,只限于本地区的菜肴,而且主要收录的是当地酒楼饭店所经营的“商品性”菜肴;《中国烹饪百科全书·菜肴分支》收菜,由于篇幅的限制,给每个省(区)、市只限十几个至三十几个;《中国古代菜点大观》只是选收了古代菜中的极少部分。《中国菜肴大典》不仅全部收录上述各种书中的菜肴,而且广泛采集收录了上述诸书不载的大量民间家庭常食的“家常菜”和机关、厂矿集体食堂的“大锅菜”,还收录了历代典籍中有记载的各个时期的古代菜和近年来定形而有影响的创新菜。力求达到“上下几千年,纵横数万里,古今、地区、民族都要照顾到”的要求。

所谓“详”,是指对每个菜肴所用的原料、辅料、调料的品种、份量、质量要求,制作工艺中的原料初加工、切割、烹制时的火候掌握,各种佐料的运用等,都力求作细致的记述,有些制作难度大的菜肴,还对关键性工艺特意点明。使其具有“教材性”、实用性。

所谓“新”,体现在以下两点:一是在宏观规划上,力求达到高屋建瓴。即既要体现数千年来中国菜肴发展的脉络,又要展现中国各省(区)、市、地区及56个民族菜的风姿。二是在具体菜肴条目的写法上,有定义,有释名,凡能考证出该菜的起源、演变者,均有关于“沿革”和流行地区的记述,还有该菜特色和评价性的阐述,从而超过了一般“菜谱”的“工艺性”特点,使其具有学术性。

由于内容的丰富、博大,我们很难在一卷之中把中国菜肴的风采尽献给读者,只好依据其菜肴使用原料的不同加以编排分为“畜兽产品卷”、“海鲜水产卷”、“禽鸟虫蛋卷”、“谷物蔬果卷”、“素菜卷”、“什锦花拼卷”6卷陆续奉献在读者面前。

《中国菜肴大典》是中国烹饪事业的一项巨大的基本工程,涉及面广,要求较高,实非一个人或几个人所能承担和完成的。按照《中华饮食文库》编委会提出的动员各方面力量,群策群力,共同搞好的要求,我们专门聘请全国各地饮食系统的专业干部、有写作能力的高级厨师、烹饪高等院校、研究所和技校的教授、讲师、研究人员以及热爱烹饪事业的美食家等数十人,为其收集资料和撰稿编写。在具体的编写过程中,还得到了社会各界的广泛支持。尽管如此,这套书难免仍有疏漏和不足之处,敬请读者批评指正,以便再版时改进。

编者

1993年5月于西安

凡 例

一、本卷为《中国菜肴大典》的首卷,共收录以畜兽产品为主料制作的中国菜肴 3211 种,其中现、当代菜肴 2604 种,古代菜肴 607 种。

二、现、当代菜肴按该菜所用主料的畜种排列,各畜种内按使用原料的部位排列。古代菜肴按该菜初创和流行的时代顺序排列。

三、对于不同地区共有的同名、同原料、同制法、同风味的菜肴,不重复收录,原则上收录起源地或烹制最为著名者,同时写明该菜在××地区亦流行。对于名称虽同但辅料、调料、制法、风味有别的菜肴,则以(一)、(二)、(三)分别列条收录。

四、各菜肴条目之下的释文一般包括简介、释名、制作工艺、特点和评介。对于能考证出起源、发展、演变传统菜,一般还要述及其演变过程。

五、所收当代菜的度量衡名称一律用公制名称;古代菜中的度量衡名称一般仍使用原典籍中的,并加以必要的注释。

六、菜肴中的原、辅、调料名称和烹饪工艺名称,采用中国烹饪协会编写《中国烹饪百科全书》时研究统一使用的名称。

目 录

猪

全猪

片皮乳猪	2
烧小猪	3
叉烧乳猪	3
烤乳猪	4
华夏烤全猪	5
长汀烤全猪	5
酥烤乳猪	5
牧烧蕨麻猪	6
五香乳猪	6
巴马烤整猪	6
火烧猪	7
烤奶猪	7
清水煮小猪	7
红烧琵琶猪	7
捂煮肉	8
章丘黄家烧肉	8
剥全猪粉带响皮	8

猪头

扒烧整猪头	8
豆渣烘猪头	9
柳蒸猪头	9
扒猪头	10
扒猪脸	10
五香扒猪头	10

五彩猪头肉	11
猪头卷肉	11
大薄片	11
熏马面	11
猪头焖子	12
白猪头肉	12
京酱猪嘴	12
酱猪头肉	12
净猪头	12
干炸明睛	13
炸熘明睛	13

猪脑

豆腐条煨猪脑	13
炸猪脑	13
三鲜烩猪脑	13
奶汤烩猪脑	14
鸡蛋煎猪脑	14
骰子脑髓	14
瓢猪脑	14
五彩猪脑	15
海米烧猪脑	15
软炸银花	15
熏猪脑	15
红烧天花	15
氽天花	16
焦熘猪脑	16
氽脊髓脑	16
熏脊脑	16

猪耳

水磨丝·····	17
红油耳丝·····	17
凉拌猪耳朵·····	17
京酱猪耳·····	17
卤猪耳·····	17
麻辣耳丝·····	18
椒麻猪耳·····	18
京葱拌耳丝·····	18
拌耳脆·····	18
炒双层肉·····	18

猪舌

茄汁猪舌·····	18
红煨猪舌·····	19
黄焖舌尾·····	19
徽式卤舌·····	19
盐水猪舌·····	19
熏猪舌·····	19
卤猪舌·····	20
京酱猪舌·····	20
酱口条·····	20
风酱口条·····	20
风干口条·····	21
白灼猪舌·····	21
家常桥梁·····	21
糟油口条·····	21
玉笋炒天梯·····	21

猪皮

拌肉皮丝·····	22
香肚浮皮·····	22
酿肉皮·····	22
百花酿肉皮·····	22
麻酱肉皮·····	23
扒酿皮丝把·····	23

冲燕喃·····	23
桂花皮丝·····	23
桂花皮冻·····	24
皮丝球·····	24
凉拌猪皮·····	24
肉米烧金皮·····	24
拌鲜皮丝·····	25

猪油脂

状元油·····	25
网油沙·····	25
网油卷·····	25
炸网油卷·····	26
脆炸网油卷·····	26
脂油枣泥卷·····	26
拔丝板油·····	26
烤网油签·····	27
蜜炙水脆油·····	27
猪油夹沙球·····	27
琉璃板油·····	27
玻璃丸子·····	27
菏泽大白丸·····	28
板油托·····	28
网油椿榻·····	28
夹沙水晶·····	28
蜜汁葫芦·····	29

猪管脰、脊髓

余管脰·····	29
虾籽管脰·····	29
卤煮黄香管·····	29
管脰烩脊髓·····	30
奶汁炖脊髓管脰·····	30
余芙蓉黄管·····	30
三鲜烩脊髓·····	30
炸脊髓包·····	31

龙眼脊髓·····	31	清滋排骨·····	38
红烧环喉·····	31	豉汁排骨·····	38
猪血		豉汁焖排骨·····	38
血肠·····	31	腐乳排骨·····	38
血鲞肉·····	32	汁骨·····	39
打活血·····	32	梅子蒸排骨·····	39
猪血辣椒·····	32	陈皮扣排骨·····	39
猪尾		桂花炙骨·····	39
红枣烧摆摆·····	32	淮山药炖排骨·····	39
花生焖猪尾·····	33	沙茶焗排骨·····	40
排骨		五香排骨·····	40
椒盐排骨(一)·····	33	炸酱排骨·····	40
椒盐排骨(二)·····	33	醉排骨·····	40
椒盐排骨(三)·····	33	无锡肉骨头·····	40
椒盐排骨(四)·····	33	原笼船板肉·····	41
椒盐排骨(五)·····	34	周家排骨·····	41
红烧排骨·····	34	原笼玉簪·····	41
捆烧排骨·····	34	纸包排骨·····	42
元葱烧排骨·····	34	伞把排骨·····	42
笋穿排骨·····	34	佛手排骨·····	42
换柱排骨·····	35	如意排骨·····	42
串葱排骨·····	35	香酥猪排·····	43
葱烧排骨·····	35	排骨鲞·····	43
杏仁排骨·····	36	腊猪排·····	43
洋烧排骨·····	36	骨头酥·····	43
糖醋排骨(一)·····	36	爆糟排骨·····	43
糖醋排骨(二)·····	36	烟熏排骨·····	44
糖醋排骨(三)·····	36	生煎排·····	44
冰糖排骨·····	37	煎猪排·····	44
挂霜排骨·····	37	炖鲑排·····	44
咖喱排骨·····	37	砂锅排骨·····	44
果汁排骨·····	37	清蒸排骨·····	45
醋汁软排·····	37	炸熘排骨·····	45
		炸熘樱桃排骨·····	45
		炸蒸排骨·····	45
		大排蘑菇汤·····	45

白果小排汤·····	46	油纳肝·····	54
排骨煨藕汤·····	46	脆片焗猪肝·····	54
紫砂汽锅排骨汤·····	46	茄汁焗猪肝·····	54
沉香焖大排·····	46	口蘑肝膏汤·····	54
紫桂焖大排·····	47	竹笋肝膏汤·····	55
元葱煎猪排·····	47	奶油肝糕·····	55
珍珠猪排·····	47	猪肝菠菜汤·····	55
辣子猪排·····	47	番茄肝膏汤·····	55
扎烧猪排·····	47	炸肝花·····	55
香糟白肉·····	48	炸猪肝串·····	56
清炸猪排·····	48	干炸五味肝卷·····	56
香葱烤大排·····	48	首乌肝片·····	56
烹拆骨肉·····	48	金银猪肝·····	56
炸骨丸·····	49	菊花猪肝·····	56
骨头生·····	49	梅花猪肝·····	57
苗家辣椒骨·····	49	蒜茸猪肝·····	57
		卤金银肝·····	57
猪肝		凤羽酸肝·····	57
炸猪肝卷·····	49	吹肝·····	57
炸猪肝·····	50	腌浸肝·····	58
炸卷肝·····	50	海南猪肝·····	58
炸酥肝塔·····	50	麻酱包片肝丝·····	58
香炸葡萄肝·····	50	巍山焦肝·····	58
肝签·····	51	融安网油烧炙·····	58
软炸猪肝·····	51		
烧肝·····	51	猪心	
烧网油肝花·····	51	炒猪心·····	59
熘肝尖·····	52	炒心片·····	59
炒猪肝·····	52	炒心花·····	59
炒肝·····	52	软炸心花·····	59
炒肝油·····	52	熘心嘴·····	60
白油猪肝·····	53	京酱猪心·····	60
麻辣猪肝·····	53	腊猪心·····	60
鱼香猪肝·····	53	卤猪心·····	60
寺不·····	53		
牡丹皮煎猪肝·····	53		

猪肺

灌肺·····	60
糟钵头·····	61
杏仁熘猪肺·····	61
酿猪肺·····	61
火腿炖银肺·····	61
芦笋玻璃肺·····	62
菠饺银肺·····	62
火腿炖银肺·····	62

猪肚

芫爆肚仁·····	62
油爆肚花·····	63
生爆肚尖·····	63
盐爆肚条·····	63
熘爆肚·····	63
汤爆肚·····	63
爆炒肚仁·····	64
油泡爽肚·····	64
原蒸肚片·····	64
清蒸丸肚·····	64
云层肚片·····	64
荷花肚·····	65
松子卤肚·····	65
八宝肚子·····	65
八宝香肚·····	66
组庵荷包肚·····	66
清汤麦穗肚·····	66
酿猪肚·····	67
七彩瓢猪肚·····	67
金钱肚·····	67
烩肚丝·····	67
玉花肚尖·····	68
盐水白肚·····	68
发菜汤泡肚·····	68
奶汤肚块·····	68

辣油肚块·····	69
椒辣肚丝·····	69
白肚·····	69
罗汉肚·····	69
三色板肚·····	69
卤猪肚·····	70
卤煮肚片·····	70
酱猪肚(一)·····	70
酱猪肚(二)·····	70
糟醉肚片·····	70
红油拌肚丝·····	71
怪味肚丁·····	71
火腿扣肚结·····	71
麻花猪肚·····	71
海南胡椒肚·····	71
象肚·····	72
桂花肚·····	72
炒肚丝·····	72
炒肚片(一)·····	73
炒肚片(二)·····	73
炒肚片(三)·····	73
生炒肚片·····	73
生炒肚尖(一)·····	73
生炒肚尖(二)·····	74
熟炒肚尖·····	74
炸麒麟肚·····	74
双层肚丝·····	74
香糟熘肚片·····	74
茭白熘白肚·····	75
菜花熘白肚·····	75
水熘白肚·····	75
玉带肚尖卷·····	75
蝴蝶肚尖·····	76
绿笋炒肚尖·····	76
兰花肚丝·····	76
酸辣肚尖·····	76

口蘑汤泡肚·····	77	宫保腰花·····	84
清汤脆肚·····	77	杜仲腰花·····	84
粉丝肚条·····	77	绣球腰子·····	85
酸辣肚吊·····	77	荷包腰子·····	85
清炖肚子汤·····	78	油泡腰花·····	85
酸辣肚丝汤(一)·····	78	砂锅煨酥腰·····	85
酸辣肚丝汤(二)·····	78	爆炒腰花·····	86
酸菜煲猪肚·····	78	泡炒腰花·····	86
霸王花煲猪肚舌·····	78	蝴蝶腰花·····	86
佛手肚尖·····	78	熘腐皮腰花·····	86
扒白肚·····	79	宝塔香腰·····	87
锅烧肚·····	79	锅贴腰子·····	87
银汤烩肚片·····	79	锅塌腰盒·····	88
莲合肚·····	79	荔枝腰块·····	88
椒盐猪肚·····	80	豆苗爆腰丝·····	88
醋熘肚·····	80	盐爆腰片·····	88
烧肚块·····	80	爆腰片·····	88
熏香肚·····	80	掸炆鱼鳃腰片·····	89
炆肚块·····	81	腐汁腰片·····	89
芥末拌肚丝·····	81	淡菜酥腰·····	89
芥末脆肚丝·····	81	淡菜裙煨酥腰·····	89
麻酱红油肚丝·····	81	砂锅煨酥腰·····	90
猪腰		火腿酥腰·····	90
锅塌金钱腰·····	81	葱爆三样·····	90
炒腰花·····	82	熘三样·····	90
抓炒腰花·····	82	干炸三样·····	90
清炒腰花·····	82	麻酱腰片·····	91
南炒腰花·····	82	麻酱猪腰·····	91
网油腰卷(一)·····	82	姜汁腰片·····	91
网油腰卷(二)·····	83	温拌腰丝·····	91
竹节腰子·····	83	软炸腰花·····	92
凤尾腰花·····	83	软酥猪腰·····	92
凤眼猪腰·····	84	软煎腰饼·····	92
金钱腰花·····	84	氽腰片·····	92
鱼香腰花·····	84	炒腰脑·····	92
		炒腰丝·····	93

炸腰签·····	93	油爆生肠·····	100
炸麦穗腰·····	93	脆炸大肠·····	101
麻花腰子·····	93	炸鹿尾(一)·····	101
炸麻花腰·····	94	金缸肥肠·····	101
核桃腰(一)·····	94	香炸五花肠·····	101
核桃腰(二)·····	94	烩肥肠·····	102
炸桃腰·····	94	烧大肠·····	102
炸核桃腰(一)·····	95	炸肥肠·····	102
熘核桃腰·····	95	软炸扳指·····	102
荷花酥腰·····	95	酥香班指·····	102
鱼鳃腰片汤·····	95	蒜末圈子·····	103
清汤腰方·····	96	烧熘大肠·····	103
火爆腰花·····	96	水熘肥肠·····	103
腐皮包腰丁·····	96	菜花熘肥肠·····	103
腰花木耳汤·····	96	香酥肥肠·····	103
美味腰片汤·····	96	干炸大肠·····	104
冬菜腰片汤·····	97	炸筒头·····	104
氽腰片汤·····	97	清炸大肠·····	104
卤猪腰·····	97	桂花大肠·····	104
凉拌腰片·····	97	炸虎尾·····	104
炝腰花·····	97	焦炸象眼·····	105
核桃仁拌腰花·····	97	两吃班指·····	105
雅梨炒腰花·····	98	炒猪大肠·····	105
		清烹大肠·····	106
猪肠		爆糟粉肠·····	106
九转大肠·····	98	白炖大肠·····	106
九转肠腐·····	98	熏里脊肠·····	106
锅烧大肠·····	99	粉肠·····	106
砂锅大肠·····	99	烩肠·····	107
莴笋熘肥肠·····	99	江米大肠·····	107
烧圈子·····	99	山寨竹串珠·····	107
红烧圈子·····	99	西林三夹·····	107
圈子草头·····	100	狼棒·····	108
油菜熘肥肠·····	100	煎大肠·····	108
香糟熘肥肠·····	100	双色蛋肠·····	108
油泡脆肠·····	100	麻油肠卷·····	108

瓢猪大肠	109	腐汁大烤	116
鲊肥肠	109	虾籽白切肉	116
酒米瓢肥肠	109	萝卜煮肉	116
扒瓢大肠	110	白水煮猪	116
糯米串肠	110	冰炖桥尾	117
七星灌肠	110	生大烤	117
烩肥肠加烂蒜	110		
肥肠豆沙汤	111	猪肋条肉	
大肠中山汤	111	煎扒狮子头	117
灌血肠	111	炸紫酥肉	117
灌香肠	111	裹炸异香肉	117
三环大肠	111	炸肋条	118
三味烧肥肠	112	锅烧糟肉	118
脆皮炸肠	112	蟹粉狮子头(一)	118
		狮子头菜心	118
猪上脑肉		豆腐肉	119
椒盐酥肉	112	坛儿肉	119
炸肉塔	112	坛子肉	119
桂花肉	112	炖一品肉	119
		煨酥肉	120
猪肾尖肉		松子肉	120
拔丝肉	113	酱汁肉	121
杏干肉	113	酱方	121
合川肉片	113	百花酒焖肉	121
长生肉丁	113	蜜汁一品肉	122
大片炒	114	火腿肉饼	122
光头肉片	114	枣方肉	122
炒带皮肉片	114	清炖狮子头(一)	122
莲菜炒肉片	114	清炖蟹粉狮子头	123
酱爆肉片	115	扣肉(一)	123
火爆燎肉	115	糟扣肉	123
生爆盐煎肉(一)	115	麻糖甜烧白	123
奶汤核桃肉	115	大烧肉	124
		镶枣肉	124
猪坐臀肉		芽菜烧白	124
炆白肉	115	淡菜皱纹肉	124