

陈学真 吕贻国 编

# 山东风味家常菜



中国食品出版社

# 山东风味家常菜

陈学真 吕贻国 编

中国食品出版社

1989年12月

## 内 容 简 介

本书介绍给饌231种家常菜和141种宴席菜。家常菜并不简陋，宴席菜也不昂贵，只是前者单列，后者经行家给以组合，以方便您取舍。山东风味可以认作北方风味之一大源泉，既遵“食不厌精，脍不厌细”之古训，又有不尚雕饰、朴实清雅之今人饮食原则渗透其间。

## 山东风味家常菜

陈学真 吕贻国 编

中国食品出版社出版

（北京广安门外湾子）

新华书店北京发行所发行

河北省迁安县印刷厂印刷

787×1092 32开本 6.75印张 152千字  
1989年12月第1版 1989年12月第1次印刷

印数：1—10,000册

ISBN 7-80044-282-9/TS·283

定价：2.80元

## 前 言

本书是一本适合家庭使用的通俗烹饪技术读物，也可供小型饭店参考。全书由三部分组成。第一部分介绍了家庭烹调常识；第二部分收编了231个适合家庭用的山东风味菜谱；第三部分按婚丧嫁娶、喜庆节日和春夏秋冬四季的不同需要编制了11组菜单，并介绍了它们的烹调方法。本书是按北方人的一般习惯编写的，因此，在实际运用时，可根据原料、口味、烹饪技术和风俗习惯有所取舍，不必生搬硬套。

本书在编写过程中，得到多方面的支持和协助，参考并引用了一些资料，于敬泰同志为本书绘制了插图，在此一并致谢。

陈学真 吕贻国

1988年12月

# 目 录

## 烹调基础知识

|              |      |
|--------------|------|
| 一、原料         | (1)  |
| 二、刀工         | (14) |
| 三、配菜         | (14) |
| 四、火候与糊芡      | (19) |
| 五、调味         | (22) |
| 六、凉菜的烹调方法及装盘 | (24) |
| 七、热菜的烹调方法    | (27) |

## 家常菜谱

|                 |             |            |
|-----------------|-------------|------------|
| 一、冷菜类..... (35) |             |            |
| 五香鱼 (35)        | 五香肉 (35)    | 葱辣鱼块 (36)  |
| 拌肚丝 (36)        | 拌兔丝 (37)    | 凉拌银耳 (37)  |
| 拌鱼生 (37)        | 拌海虹 (38)    | 拌蛏子 (38)   |
| 拌肉丝 (39)        | 凉拌什锦粉丝 (39) | 肉丝拌海带 (40) |
| 炆四片 (40)        | 炆腰片 (40)    | 炆蛋皮海带 (41) |
| 炆龙须菜 (41)       | 虾仔炆蒲菜 (42)  | 芥末肚 (42)   |
| 胡辣鸡丝 (42)       | 麻辣莴笋 (43)   | 麻汁芸豆 (43)  |
| 麻汁线豆 (43)       | 糖醋萝卜 (44)   | 腌腰片 (44)   |
| 朝鲜泡菜 (44)       | 赛香瓜 (45)    | 肉糕 (45)    |
| 盐卤腐竹 (46)       | 卤鸡 (46)     | 盐卤肚 (46)   |

|           |            |          |
|-----------|------------|----------|
| 盐水虾 (47)  | 盐水虾骨碌 (47) | 酱羊肚 (47) |
| 鱼冻 (48)   | 西瓜冻 (48)   | 鸡蛋冻 (49) |
| 五香茶蛋 (49) |            |          |

## 二、甜菜类..... (49)

|            |           |           |
|------------|-----------|-----------|
| 拔丝肉 (49)   | 拔丝山药 (50) | 拔丝西瓜 (50) |
| 酥白肉 (50)   | 蜜汁地瓜 (51) | 蜜汁金枣 (51) |
| 蜜汁苹果 (52)  | 水晶樱桃 (52) | 苹果酪 (52)  |
| 八宝醒酒汤 (53) |           |           |

## 三、水产品类..... (53)

|             |            |             |
|-------------|------------|-------------|
| 氽鱼片 (53)    | 氽虾仁 (53)   | 氽鲜贝 (54)    |
| 氽蛎子 (54)    | 氽西施舌 (54)  | 炸虾段 (55)    |
| 炸虾球 (55)    | 烧蛎子 (55)   | 凤尾虾 (56)    |
| 烧溜海虹 (56)   | 溜虾仁 (57)   | 糖醋鲤鱼 (57)   |
| 醋溜花鱼 (58)   | 油爆大蛤 (58)  | 盐爆乌鱼花 (58)  |
| 韭菜炒乌鱼丝 (59) | 红虾炒韭菜 (59) | 炒鲜贝 (59)    |
| 水炒苡蓓蛎子 (60) | 酱爆毛蟹 (60)  | 加砂鱼片 (60)   |
| 雪花鱼片 (61)   | 青椒鱼条 (61)  | 酸辣乌鱼丝 (62)  |
| 酸辣鱼条 (62)   | 醋椒墨鱼 (63)  | 醋椒鱼片 (63)   |
| 葱辣鱼条 (63)   | 酱焖鳊鱼 (64)  | 菠菜熬红头鱼 (64) |
| 萝卜丝熬鲫鱼 (65) | 烩乌鱼蛋 (65)  | 黄鱼豆腐羹 (66)  |
| 炖鲜鱼豆腐 (66)  | 扣鱼 (67)    | 烧头尾 (67)    |
| 烧鱼白 (68)    | 烧鱼花 (68)   | 煎转花鱼 (68)   |
| 锅塌全蟹 (69)   | 酱汁鲫鱼 (69)  | 锅塌蛎黄 (70)   |
| 酱滋加吉鱼 (70)  | 熘大虾 (70)   | 虾仁腐竹 (71)   |

|             |           |           |
|-------------|-----------|-----------|
| 绣球海米 (71)   | 两吃大虾 (72) | 苜蓿海米 (72) |
| 瓢甲鱼 (73)    | 脆爆海带 (73) | 炸海带卷 (74) |
| 蜆皮炒里脊丝 (74) |           |           |

#### 四、干货类..... (75)

|            |            |            |
|------------|------------|------------|
| 红烧海参 (75)  | 葱烧海参 (75)  | 肘花扒海参 (75) |
| 肉片扒海参 (76) | 鸡块扒海参 (76) | 肚片扒海参 (77) |
| 红烧干贝肚 (77) | 红烧蹄筋 (77)  | 炒桂花蹄筋 (78) |
| 肉片扒蹄筋 (78) |            |            |

#### 五、肉 类..... (79)

|              |             |            |
|--------------|-------------|------------|
| 苜蓿汤 (79)     | 余生肚丝 (79)   | 香蒜肚丝 (80)  |
| 面包猪排 (80)    | 炸排骨 (80)    | 烧肚块 (81)   |
| 烧大肠 (81)     | 脆炸里脊卷 (81)  | 吉利肉饼 (82)  |
| 白玉丸子 (82)    | 脆皮肉段 (83)   | 多味排骨 (83)  |
| 烧腐乳肉 (84)    | 锅巴肉片 (84)   | 溜肉丝 (84)   |
| 溜腰花 (85)     | 糖醋里脊 (85)   | 煎雏肉 (86)   |
| 奶油蒲菜大肠 (86)  | 奶油茭白大肠 (86) |            |
| 椒油肚条小白菜 (87) | 香脆肉丝 (87)   | 姜肉丝 (88)   |
| 汤爆双脆 (88)    | 油爆双片 (89)   | 酱爆肉丁 (89)  |
| 芫爆心花 (89)    | 肉片炒腐竹 (90)  | 肉片鲜蘑 (90)  |
| 锅烧肘子肉 (91)   | 红烧肘花 (91)   | 扒大肠 (92)   |
| 烩肘花 (92)     | 滷叉烧肉 (93)   | 爆叉烧排骨 (93) |
| 砂锅三鲜 (93)    | 南煎丸子 (94)   | 煽肉片 (94)   |
| 扒牛肉条 (95)    | 酸辣银丝 (95)   | 番茄牛肉 (96)  |
| 家庭涮羊肉 (96)   | 单县羊肉汤 (97)  | 芙蓉羊肉片 (97) |

醋溜羊肉片 (97) 口蘑炖羊肉 (98) 芫爆羊肚 (98)  
 陈皮兔子肉 (99) 葱爆兔肉片 (99) 滑溜兔片 (99)  
 红扒兔肉 (100) 炒辣子兔丁 (100)

## 六、禽蛋类..... (101)

炸五香鸡块 (101) 芝麻鸡排 (101) 爆鸡丁 (102)  
 辣椒爆鸡丁 (102) 栗子鸡 (102) 滑炒龙凤丝 (103)  
 油爆龙凤丁 (103) 原汁香菇鸡翼 (104)  
 酸辣鸡丝粉皮 (104) 神仙鸡 (105) 鸡丝炒蒲菜 (105)  
 姜芽炒鸡片 (105) 砂锅蘑菇鸡 (106) 母子会 (106)  
 红烧馅蛋 (107) 酥肥鸭块 (107) 砂锅神仙鸭 (108)  
 炒四件 (108) 炖蒸野鸭 (109) 干炸麻雀 (109)

## 七、素菜类..... (110)

砂锅法制豆腐块 (110) 鱼花炖豆腐 (110) 烧虎皮豆腐 (110)  
 咖喱豆腐 (111) 葱辣豆腐 (111) 美人豆腐 (112)  
 炸溜豆腐丁 (112) 翡翠豆腐 (113) 三丝豆腐 (113)  
 香酥豆腐 (114) 樱桃豆腐 (114) 荷花豆腐 (115)  
 双色豆腐卷 (115) 绣球豆腐 (116) 金玉满堂 (116)  
 叉烧辣豆腐 (117) 蒜苗炒腐竹 (117) 椒油腐竹 (117)  
 烧素三鲜 (118) 济宁面筋丸子 (118)

## 八、其他类..... (119)

醋溜白菜 (119) 千层白菜 (119) 栗子烧白菜 (120)  
 鸡扒白菜心 (120) 朝鲜辣白菜 (121) 萝卜腐 (121)  
 烧溜茄子 (122) 扒茄子 (122) 香酥土豆 (123)



|             |               |             |
|-------------|---------------|-------------|
| 炒土豆泥 (123)  | 咖喱土豆炖牛肉 (124) |             |
| 干烧冬笋 (124)  | 炒二冬 (124)     | 二冬烧油菜 (125) |
| 干煸黄豆芽 (125) | 鸡茸玉米 (125)    | 油煎荠菜卷 (126) |
| 雪丽香蕉 (126)  | 炸香蕉饼 (127)    | 海米菜花 (127)  |
| 一口酥 (128)   | 红烧茭白 (128)    | 炸山楂糕 (128)  |
| 香酥芸豆 (129)  | 脆皮芸豆 (129)    | 糖醋黄瓜 (130)  |
| 瓢馅冬瓜 (130)  | 菊花辣椒 (130)    | 锅塌茭瓜盒 (131) |
| 四珠联袂 (131)  |               |             |

## 节日、婚礼、寿辰及迎宾菜单

### 一、春节菜单

**冷菜** 香肠拼冻粉拌三丝 (132)

松花拼蜆头拌海米 (133)

五香鱼拼海米炆芹菜 (133)

菜松拼赛香瓜 (133)

**大件** 全家福 (134) 醋椒三鲜汤 (135)

**热菜** 炸春段 (135) 芫爆虾仁 (136)

椒油肚条 (136) 招远丸子 (137) 黄焖鸡 (137)

糖醋黄花鱼 (138) 美味鸡腿 (138) 拔丝苹果 (139)

### 二、“五一”、端阳菜单

**冷菜** 冷拌什锦粉丝 (139) 辣黄瓜 (140) 香椿豆腐 (140)

炆莴笋 (140) 糖醋藕片 (141) 盐水豌豆 (141)

麻酱扁豆角 (142) 油爆虾 (142)

**热菜** 炒芙蓉虾仁 (143) 蘑菇蒸鸡 (143) 余三鲜 (143)

辣子豆腐(144) 蒜苔炒肉丝(144) 醋椒鲤鱼(144)  
锅熠茭瓜(145) 蜜汁甜糕(145)

### 三、仲秋菜单

冷菜 炆红绿辣椒拼蛋皮蛋松(146)  
五香蛋拼醉螃蟹(146) 杏仁豆腐(147) 白藕拼西红柿(147)  
大件 清烩什锦(148)  
热菜 福山烧鸡(148) 辣味鱼片(149) 芙蓉烧卖(150)  
奶油菜花(150) 煎雏鸡(150) 蜜露西瓜(151)

### 四、元旦菜单

冷菜 什锦拼盘(151) 熘红果拼雪花苹果(152)  
辣拌五丝(152) 酒醉冬笋(153)  
热菜 砂锅三味(153) 炸肉干(153) 溜肚片(154)  
烧溜松花(154) 生炒辣椒鸡(155) 糖醋瓦块鱼(155)  
清炖甲鱼(156) 海带卷(156) 辣爆鲜贝(157)  
三色酪(157)

### 五、婚礼菜单

冷菜 有凤来仪(158) 鸳鸯卷(158) 金鱼戏水(159)  
香菜梗拌肚丝(159)  
热菜 绣球海参(159) 芙蓉干贝(160)  
清蒸圆盘鸡(160) 醋椒三片(161) 干烧加吉鱼(161)  
红烧四元(161) 四喜苹果(162) 桂花虾仁(162)  
鸳鸯三鲜汤(163) 蜜汁山药墩(163)

## 六、寿辰菜单

**冷菜** 仙桃庆寿 (164) 五香花生 (164) 炆黄瓜 (165)

酱牛肉 (165) 糖醋蚕豆 (166) 薄荷仙桃 (166)

**大件** 清汤全家福 (167)

**热菜** 清蒸全鸡 (167) 水炒苜蓿虾仁 (168)

红焖加吉鱼 (168) 爆双花 (169) 莲桔寿汤 (169)

拔丝白果 (170)

## 七、迎宾菜单

**冷菜** 水晶什锦 (170) 麻酱肚丝 (171)

清拌海蜇皮 (171) 姜汁菠菜 (172) 海米菜花 (172)

多味茄泥 (173) 油辣黄瓜条 (173) 凉拌薄荷 (174)

**大件** 清汤三鲜海参 (174)

**热菜** 油爆乌鱼花 (175) 两吃鱼扇 (175)

油爆海螺 (176) 干烧芸豆 (176) 锅塌豆腐盒 (177)

滑余鸡 (177) 干烧茭白 (178) 爆三样 (178)

肉末瓦糕 (179) 蜜汁菊花苹果 (179)

## 四季菜单

### 一、春季菜单

**冷菜** 糟菠菜 (180) 拌绿豆芽 (180) 蛋丝韭菜 (181)

卤花生米 (181)

**热菜** 蒜苗炒肉 (182) 溜肝尖 (182) 拖蒸鱼 (183)

余肉片 (183) 酱爆鸡丁 (183) 葱爆羊肉 (184)

烧溜豆腐 (184)      炸春鱼 (185)      海米小油菜 (185)  
蜜汁藕片 (185)

## 二、夏季菜单

**冷菜** 芥末豆角 (186)      凉拌番茄 (186)      海米炆芸豆  
(187)      清盐菜花 (187)

**热菜** 炒肉拉皮 (188)      溜肉丁 (188)      盐爆肚条 (189)  
糖醋鱼条 (189)      雪花虾仁 (189)      苜蓿黄瓜 (190)  
金针炒蒲菜 (190)      山东菜 (190)      芙蓉辣椒 (191)  
西瓜酪 (192)

## 三、秋季菜单

**冷菜** 姜油扁豆 (192)      麻酱豆角 (193)      糖醋三丝 (193)  
凉爽肉片 (194)

**热菜** 白汁四素 (194)      叉烧豆腐 (195)      油爆肚仁 (195)  
胡辣海参 (195)      煎雏鸡 (196)      香酥鸡 (196)  
虾籽蹄筋 (197)      爆鱼丁 (197)      锅熠里脊 (197)  
琉璃藕片 (198)

## 四、冬季菜单

**冷菜** 辣白菜 (198)      白菜心拌蜆皮 (199)      糟豆腐 (199)  
土豆丸子 (200)

**热菜** 砂锅卤煮豆腐大肠 (200)      扒白菜卷 (201)  
烧腐竹 (201)      叉烧五香蛋 (202)      麻辣鸡 (202)  
绣球金鸡 (202)      烧溜鱼条 (203)      烧虾仁 (203)  
九转大肠 (204)      冰糖银耳 (204)

# 烹调基础知识

---

山东菜是我国主要菜系之一，在烹调方面很有特色，如用料广泛，选料精细，讲究刀工，烹法全面，精于制作调味用的清汤、奶汤，擅长烹制海鲜品等。现将其一般烹调知识扼要介绍。

## 一、原料

烹饪原料种类繁多，按来源可分为动物性原料（禽、畜、蛋、鱼、虾）、植物性原料（粮食、蔬菜、果品、植物油）和矿物性原料（碱、盐、矾）三大类。在植物性原料和动物性原料中又有鲜货、干品之分，人工种养和野生之别。家庭掌厨人也要了解不同原料的性质和特点，掌握原料的鉴别标准，才能为烹制出令众人满意的菜肴打下基础。

### 1、植物性原料

植物性原料种类很多，常用的有豆类、叶菜类、茎根类、花菜类、果菜类、鲜果类、干果类、菌类、海藻类、植物油脂类、调味品等。

**豆类：**主要有赤小豆、大豆（成熟前叫毛豆）、绿豆、豌豆（成熟前叫青豆）、蚕豆、芸豆等，通常以鲜豆和豆荚为原料。有时也用豆腐（豆腐干）、黄豆芽、绿豆芽（掐菜）、豆酱、豆豉、油皮等制品。豆类和豆制品营养丰富，糖、蛋白质、脂肪和维生素含量都比较高。

**叶菜类：**叶菜是指以肥嫩的叶作为烹饪原料的蔬菜。叶菜类是蔬菜中最主要的一类，品种很多。常见的有大白菜、小白菜、菠菜、油菜、韭菜、雪里蕻、香椿、茴香、芹菜、香菜等。叶菜含有大量叶绿素、维生素和无机盐，但蛋白质、脂肪和糖含量较少。叶菜与动物性原料掺杂食用，可互相补偿营养成分，并促进人体消化。

**茎根类：**是指以菜的细嫩茎根和变态茎为烹饪原料的蔬菜。茎根的种类很多，茎类有茼蒿、土豆、竹笋、藕、葱头、茭白等，根类有萝卜、胡萝卜、山药、蔓菁等。茎根类多数含有糖类、蛋白质成分。也有些辛辣蔬菜含有挥发芳香油，可做调味的蔬菜，如大葱、姜、蒜之类。

**花菜类：**花菜类是指以花做为烹饪原料的蔬菜。种类不多，常见的有黄花菜（金针）、菜花（花椰菜）、韭菜花等。花菜是植物最嫩和最容易消化的部分，营养丰富，含有丰富的维生素B、A原（胡萝卜素）、C和多种无机盐。

**果菜类：**是指以菜的果实为烹饪原料的蔬菜，常见的有番茄、茄子、辣椒、黄瓜、冬瓜、南瓜等。果菜水分较多，含有蛋白质、糖类、胡萝卜素和维生素C等营养成分。

**果实类：**以木本植物和草本植物的果实为烹饪原料，常见的鲜果有杏、桃、苹果、樱桃、葡萄、梨、香蕉、桔子、鲜枣等；干果有核桃仁、花生仁、杏仁、桃仁、松子、莲子、

葡萄干、干枣、柿饼、瓜子等。果实是人们日常生活中不可缺少的食品，它是人体所需维生素和矿物质的重要来源，它所含的糖分和有机盐结合为盐类，可调剂人体内的酸碱并使之平衡。果中多数含蛋白质、脂肪、无机盐和多种维生素，营养价值较高。

**菌类：**是指各种朽木乱草及动物类骨腐以后，菌孢子从中繁殖而生成的植物。菌类味道鲜美，营养价值高，可做各种菜肴和配料。常用的有口蘑、猴头蘑、羊肚蘑、冬菇、香菇、银耳、草菇、木耳等。

**海藻类：**是指可用作烹饪原料的各种海产植物。常用的有海带、紫菜、鹿角菜等。海藻含有丰富的碘、钙、铁等无机盐。

**油脂类：**植物油脂是指从植物的种子或果实中提取的油类。作烹饪用的有花生油、豆油、芝麻油、菜籽油、向日葵油等。食用油脂是高热能食品，饱腹作用强。用油脂烹调食物能使菜肴外形美观，味道香醇，可使食物多样化。

油脂的营养价值，视其吸收率高低而不同，一般熔点在 $37^{\circ}\text{C}$ 以下者吸收率可达 $91\sim 98\%$ ；熔点在 $37\sim 60^{\circ}\text{C}$ 的，吸收率为 $60\%$ ；熔点超过 $60^{\circ}\text{C}$ 者则难于吸收。

几种油脂的熔点( $^{\circ}\text{C}$ )吸收率(%)

| 油 脂   | 猪 油   | 牛 油   | 羊 油   | 香油      | 豆油   | 花生油  | 菜籽油 | 黄油 |
|-------|-------|-------|-------|---------|------|------|-----|----|
| 熔 点   | 28~36 | 40~50 | 44~55 | 一般是液体状态 |      |      |     |    |
| 吸 收 率 | 97    | 89    | 81    | 98      | 97.5 | 98.5 | 99  | 97 |

**调味品类：**是指以能使菜肴提高口味，增加香味，增添色泽，消除腥味的材料，一般称之为“调料”，也叫“佐

料”。

常用做烹饪原料的有糖、醋、酱油、酱、酒等。

糖在调味中常用的有冰糖、白糖、红糖、麦芽糖。

醋在调味中有广泛的用途，可去腥，使钙质溶解，保护维生素C少受损失，消毒杀菌，常见的有红醋、米醋、白醋。

酱油是烹饪中应用最广的调味品。

酱是某些菜肴不可少的调味品，常用的有甜面酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱、辣椒酱等。

酒在调味中用途较广，可除腥味、增香味，常用的有绍酒、梨酒、白兰地等。

**淀粉制品：**常见的有粉皮、粉丝、淀粉。

**其他佐料：**指有特别味的植物性原料，如大料、花椒、桂皮、丁香、陈皮、芥末、咖喱等，植物佐料多数含有机香味物质，如醇、酯、酮、醛，可使食物增加香味，抵制异味。

## 2、动物性原料

烹饪中常用的动物性原料，一般可分为家畜及脏腑品、家禽及蛋品、水产品（包括干品）等。动物性原料营养成分很高，在烹调中占有重要地位。肉品主要成分是蛋白质、脂肪和少量的无机盐及多种维生素。脏腑品所含的无机盐、维生素比较丰富。

**家畜肉类：**家畜肉所含的蛋白质是完全的动物性蛋白质，对人体发育、细胞组织再生、维持机体生理有重要作用。

家畜肉主要指猪、牛、羊等肉品，其质量决定于家畜的年龄、性别、品种以及在同一躯体的不同部位（见分档取



料)。家畜肉品含水量为74~78%，煮熟后约减少50%。家畜皮及骨骼内含有胶原，加水煮后，可结成冻。

猪肉占躯体重量的80%左右，烹调后滋味鲜美，营养丰富，适合于各种烹调要求，可与各种蔬菜配合使用，在烹饪中用途最广。牛肉占躯体重量的60%左右，与猪肉肉质不同，各部位肉质差异较大，故烹调方法也不同。羊肉占躯体重量的55%左右，肉嫩，但有膻腥味，烹调时，应适当调味，以去异味。

此外，在烹饪中驴、骡、鹿、家兔以及野生的野猪、黄羊、獐、熊等也有应用。

**家畜脏腑类：**家畜脏腑品包括可食用的脑、舌、心、肝、腰、肺、肠、肚等。脏腑品在烹饪原料中占重要地位，不但在形态、色泽、滋味方面比肉品多样化，而且维生素A、B成分比肉品多；肝脏营养成分较高，其次是腰子、心。

**家禽肉类：**包括鸡、鸭、鹅等肉品。家禽肉品较家畜肉品的纤维素柔嫩味美，且易消化，营养成分较畜肉为高，蛋白质含量较丰富，易于吸收。

此外，在菜肴中应用的还有鸽、鹌鹑、野鸡、野鸭、大雁等。

家禽脏腑品包括脑、心、舌、肝、肠等。滋味鲜美爽口，营养丰富，可制作各式高级菜肴。

**水产品类：**水产品种类繁多，包括鱼、虾、蟹、蛤、螺等。山东菜尤以水产品原料丰富而著称，其中大量海鲜原料的使用，构成了山东菜的主要特色。如鱼，海水鱼即有加吉鱼、牙片鱼、黄花鱼、巴鱼、鲈鱼、刀鱼、鲈子鱼、鳢鱼、梭鱼、鲳鱼、黄古鱼、牛舌头、鲑鱼、海鳗等；淡水鱼常见的