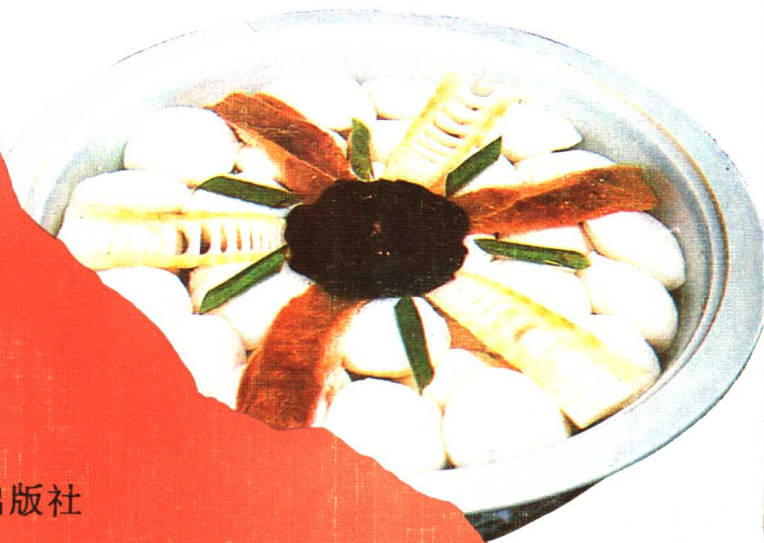


餐桌菜典

袁洪业 李荣惠 主编 ●

浙江风味

ZHE
JIANG
FENG WEI

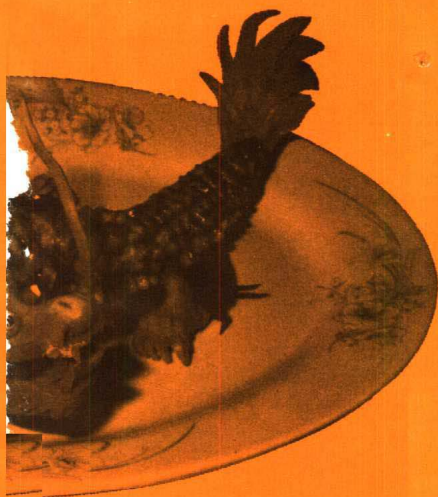


青岛出版社

浙江风味

袁洪业 李荣惠 主编

“浙江风味”编写组编写



青岛出版社

鲁新登字 08 号

责任编辑 高继民
装帧设计 管 辉

餐 桌 菜 典

· 浙 江 风 味 ·

袁洪业 李荣惠 主编
“浙江风味”编写组编写

*

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

华光电子(集团)股份有限公司实验印刷厂排版

胶 州 市 装 潢 印 刷 厂 印 刷

*

1995 年 3 月 第 1 版 1995 年 4 月 第 1 次 印 刷

32 开(787×1092 毫米) 6.875 印张 2 插页 140 千字

印 数 1—7610

ISBN 7-5436-1263-1/TS·94

定 价 : 8.50 元

前 言

人类的一切文明，无不维系于饮食和烹饪文明。这个道理很简单，因为如果没有食物，人们就难以生存，种族就难于延续；而食物不好，吃得不科学，人的身体就不会健康，寿命也不会长久。没有健康的体魄，一代一代短寿而夭的民族，其改造自然、改造社会的能力必然低下，形同无本之木，难以枝叶繁茂以至参天耸立。被毛泽东同志誉为“学界泰斗”的蔡元培先生，在本世纪20年代曾讲过一句话：要审度一个时代、一个民族的文明，从饮食和烹饪的水平去观察，便可略窥一斑。

中国烹饪久享盛誉，中国菜肴世界第一，这正是中华民族五千年悠久文明的一个结晶。脱胎于吃饭、模仿围绕吃食所进行的各种生产劳动的最初的舞蹈、音乐、美术等文艺形式，归根到底直接或间接地都是“吃”这一物质文明衍生的产物。其他的一切社会物质文明及精神文明，追本溯源，也都是以食物作为物质基础。因此对于烹饪、特别是我们民族对于自己的烹饪，应当有一个正确而足够的认识。中国烹饪是国粹之一，它不仅仅是单纯的世代相传的“手艺”，而是属于文化范畴的一门科学艺术。整个烹饪过程，从食物原料的筛选直到制成一种精美食品，其间涉及营养学、卫生学、物理学、生物学、化学、食医学、美学等多种学科。有人把中国菜的烹调过程比作化学上的综合法，也就是说，它将各种萃

素原料、调味料合理地熔冶一炉，使各种有益的食物成分相互融和渗透，产生一种新的、色香味形质更为得体的肴饌。食用这一道菜肴或一餐饭菜，就基本可以满足日常人体对各种营养素的需要，这就叫作“巧夺天工”。怎样用现代科学成就和科研手段，把传统的烹调经验和烹饪杰作给以科学的阐释和理论的升华，使新一代炊厨人员能在较规范的理论指导下，将中国烹饪这一国粹恢宏光大，这正是当前建设有中国特色的社会主义事业的迫切需要，也是千秋万代的基础大业。

随着人们生活水平的日益提高，以烹饪工作为己任的炊厨人员，操持几口之家一日三餐的主妇主夫们，需要不断地充实烹饪科学知识、提高烹调技能，以及可供参照借鉴的多姿多彩的八方风味肴谱，以便丰富各式餐桌、满足各层次就餐者和不同家庭成员科学饮食之需和口福之欲。将社会职业厨师和家庭义务庖厨统计起来，每日从事烹调事业的人马，其数量之庞大，怕是任何其他产业大军难以相比的。这样一桩关系民生头等大事的工作，每天约有数亿人必须染指的烹饪伟业，如果不纳入中国五千年饮食文明的轨道去研究发展，不注意按照中国烹饪的规律和技艺去操作，不努力遵循现代饮食科学去加工配制，那就不仅会失掉中国饮食的特色乃至优势，而且不利于炎黄民族体质的增强和智力的发展。

《餐桌菜典》的编纂，就是基于上述认识和宗旨，试图将前人的烹调经验和技艺、今人的烹饪精华和成果，加以整理综合、奉献给新一代的炊厨大军和年轻的家庭主厨者。

本套菜典共 10 个分册，其中《烹调百诀》列为首册。针

对当代的司厨者工作紧张、生活节奏快的现状，将中国烹饪的理论和方法，分解为四六 24 功和七七 49 法，并将每一功法的科学要点或技术关键、成品特点，以口诀的形式予以概括，作为每节内容画龙点睛的标题。在深入浅出地讲述烹饪原理、加工程序、烹调要领的同时，结合具体菜例，介绍各种烹调方法的个性。从一般到个别、而又以个别见一般。熟谙这些要诀并学而时习之，便可使烹调技艺不断出现新的境界，举一反三，微妙可循、变化无穷，庶几餐桌可以色、香、味、形纷呈。

其后并列的 8 个分册，分别为中国八个地方风味即所谓八大菜系的传统和创新菜品的集纳。各册之开篇，均有对这一方菜系来龙去脉、风格特点、烹调特长、代表菜肴的总述和介绍。至于每一方具体菜品的烹制方法，在不失其菜肴的传统风格、风味和风貌的前提下，力求简捷明快地展示烹调之必要环节，点化每一环节的技术关键，使读者一目了然，在有序的操作过程中油然悟得要领、有所突破，每制一菜，便登上一个新的台阶，反复揣摩，又有新得，认真实践，更能飞跃。因而，拥有本套菜典，造饭者凭借三尺灶台，提炼八方风味，定能使中国烹饪这株万花古树，在经济改革大潮中注入活力，益发枝繁叶茂、奇葩纷绽。而经营者从中无论撷取阳春珍馐，还是俯拾下里乡味，均可“唱和者众”，令中外过客“闻香下马”；家庭中年节喜庆寿诞燕乐，假日牙祭或日常亲朋好友雅聚，应时随时任采飞潜动植，循“典”索菜烹制适口珍肴，使不出家门尽享人间口福。

在中餐八方风味精粹之后，尚缀一西餐分册，作为本套《餐桌菜典》之舶来品。既来之，则纳之。历史上许多的舶来

品渐融于中华文化之中,为我拿来,为我所用,更何况食之美者,尤其来者难拒。作为饮食的猎奇、餐桌的调剂,或者使异国宾客得到如归的感受,对餐饮业经营者和许多家庭,也都是需要而可取的。

中华古国传统文化的一代开山宗师孔圣人,亦十分推崇饮食的精美,重视烹饪的科学,“食不厌精、脍不厌细”,“食饗而餲、鱼馁而肉败,不食”,“色恶不食,臭恶不食”,“失饪不食,不时不食”等精辟论述,无论在两千多年前还是两千多年后,都是合于科学、合于情理、合于人性的。《孟子》所论的人之本欲“食色,性也”,盖以饮食为先,男女其次。传统观念中崇尚的“天伦之乐”,阖家团聚,共享美餐,便是其中乐事之一。先哲总结的“民以食为天”,今贤提出的“小康”生活,都是把吃饱吃好放在至大至重的位置。本书如能为日益富裕起来的中国人、奔向小康的亿万家庭,在提供美好饮食、共享天伦之乐、增添生活情趣、提高饮食文明诸方面,创造了烹调的条件,做出了有益的贡献,那么,主持编撰者和通力合作参加编写的众多名师高厨,将引为自豪并深感欣慰。

秀色天香的南烹浙菜

浙菜，是浙江地方风味菜系的简称。

浙江地处长江中下游和东海之滨，境内江河交汇、风光绮丽、气候宜人，水陆资源十分丰富，为得天独厚的江南鱼米之乡。其省会杭州，更久负“人间天堂”之誉，而余姚，又是代表长江中下游文明的河姆渡文化的发祥地。

据河姆渡遗址考古证明，浙江种植水稻，距今已有7000多年的历史。另外，从出土的菱角、酸枣、芡实、橡子、葫芦、瓠瓜，以及浙江其他遗址发掘的蚕豆、毛桃、芝麻、甜瓜子、花生等作物遗迹、狗、猪、牛、鹿等畜兽遗骨和鲻、鲤、鲫、鲢、鳊、黄颡鱼、龟、鳖、裸顶鲶等十几种鱼类、多种软体动物的化石来看，浙江烹饪内容及其饮食构成的水乡特点，早在原始人类时期即已初具规模。浙江先民凭借优越的自然地理条件和较早开发的文明，一代一代地不断培育和浇灌根基深厚，绚丽秀美的浙江饮食奇葩和浙菜烹饪之花。

唐代成书的《隋书·地理志》指出：“江南之俗，火耕水耨，食鱼与稻，以鱼猎为业”，《晋书》亦云：“火耕水耨，鱼猎小樵，饮食颇给，民无千金之家。”由此可见，浙江先民依赖天然物产，颇能维持一种当时水准的小康生活。自秦汉、魏晋至隋唐，浙民的饮食结构可以概括为“饭稻羹鱼”，而这，又是“南食”的典型代表和基本特色，其中海错河鲜菜肴的丰美，又成为“南烹”的突出特征。南朝一代大臣兼美食家虞

惊(会稽余姚人),著《食珍录》中,曾有“会稽海味,无不毕致”的赞叹,而《临海水土异物志》更具体记述了乌贼、比目鱼、石首鱼、带鱼、黄灵鱼、鳖鱼、鲶鱼以及蚶、蛤蜊、玉蚶等近百种海鲜特产。

至于海鲜美馔,从晋代著名文人张翰北地为官,不忘吴中乡菜鲈鱼脍甚至因莼鲈之思而弃官返家的故事,便可见一斑。而据《烟花记》载,吴郡(今杭嘉湖一带)献鲈鱼脍于隋炀帝,被帝称之为“金盃玉脍,东南之佳味也!”北宋初年名臣李昉等编纂的类书《太平广记》,亦有关于“鲈鱼脍”的文字,从中可见江南制鱼肴的独到之处及此菜色香味形之绝美。“做鲈鱼脍,须八九月霜下之时,收鲈鱼三尺以下者,浸渍訖,布裹沥水令尽,散置盘内;取香柔花、叶相隔,细切和脍,披令调匀。霜后鲈鱼肉白如雪,不腥。所谓‘金盃玉脍,东南之佳味’也。紫衣碧叶,间以素脍,亦鲜洁可观。”

“莼鲈之思”的莼菜,学名曰蓴,为江南水乡特产。明代农学家王象晋对它的生态特征作如下描写:“南方湖泽中最易生种,以水浅深为候:水深则茎肥叶少;水浅则茎瘦叶多。其性逐水而滑,惟吴越人喜食之。”其实,并非他方人不喜食之,而实是无此特产加之难以贮运也。唐、宋皇帝为吃莼菜,特钦定长兴西湖所产蓴为贡品。莼菜体柔味甘滑爽,故“多取汁作羹,犹胜他菜。”

说罢莼鲈,再来说笋。浙江盛产竹笋,其中会稽(今绍兴)以箭笋、筴笋著名;钱塘(今杭州)以燕笋、紫桂笋为贵;瓯越(今温、台二州)则以籩籩笋、笠笋、篔笋称绝。一年四季,春食春笋,夏秋以擗鞭笋,冬季则有冬笋入馔,可谓四季常青。笋之吃法,或鲜烹、或作脯、或笋鲊、或笋俎,炒煮蒸

煨,无所不用。浙江德清人五代名僧赞宁曾著《笋谱》,不仅详列笋之品种、产地、特点,而且精论其修治和烹调方法:“凡食笋之要,譬如治药,修炼之得门,则益人,反是则损。”“以中拭去土,连壳沸汤淪二,煮宜久,生必损人,苦笋最宜久,甘笋出汤去壳。煮笋汁为羹茹,味全加美。不然,蒸最味全;煨灰中煨,后入五味尤佳。食笋去壳,煮熟切片,榨干,盐腌过宿,晒干贮。……笋鲜,煮用盐,米粥藏之,加以椒辛物;或炒熟,油藏为醢,食极美。”

唐以后,宋室南迁,北人南流,杭州(临安)不仅成为140多年间的政治经济文化中心,而且形成“南食”体系的集美之地。宫廷御厨、官府家厨随王室南迁之后,为满足偏安的王公大臣奢靡之风、口福之欲,极尽其“南料北烹”之能事,为促进浙菜的丰富和发展,提供了历史的机遇和社会的环境。最能体现饮食业空前繁荣的,是餐馆店铺栉比鳞次,饮食夜市如同白昼。据《梦粱录》载:临安的饮食店铺品类繁多,举凡茶坊、酒肆、下饭(菜馆)、果子、面店、鱼肉、鲞腊、油酱、食米等无所不有。那时“经纪市井之家,往往多于店舍旋见(现)成饮食,此为快便耳”。这种方便味美、经济实惠的快餐,说明饮食业的发展与经济的繁荣紧密相关,也从侧面反映了浙菜在这一历史时期南北交融的大发展情景。“杭城大街,买卖昼夜不绝,夜交三更,游人始稀,五更钟鸣,卖早市者又开店矣。”“冬月虽有大雨雪,亦有夜市盘卖”,“如顶盘担架卖市食,至三更不绝”,“大街一两处面食店及市西仿面食店,通宵买卖,交晓不绝。”凡此种种,都是生动写照。

随着餐饮业的兴隆,还出现了专门承办宴席的新行业机构——四司六局,即:帐设司、茶酒司、厨司和台盘司等四

司；果子局、蜜煎局、蔬菜局、油烛局、香药局、排办局等六局。据《武林旧事》载，这类办事机构“虽广席盛设，亦可咄嗟办也”，《都城纪胜》亦说：“委之四司六局，便省宾主一半之力。”可见效率之高，服务之好。

众多饮食店铺竞争的局面，必然推动浙菜烹调技艺的提高和菜式内容的丰富。以杭州菜为主体的浙江风味菜，可以说在赵王朝偏安这一历史时期，立足于“南食”之基础，借助于御膳之影响，吸取北方和淮扬风味之特长，承上启下，兼容南北，形成了自成一系列的烹饪特色，创制出众多雅俗共赏的名肴佳饌。以海鲜菜为例，据《梦粱录》载，仅蟹肴制法就有：醋素蟹、白蟹辣羹、蝓蚌签、蝓蚌辣羹、渍蟹、奈香合蟹、签糊盍蟹、帐醋洗手蟹、五味酒酱蟹、酒泼蟹、糟蟹等 10 余品别；虾肴有：望潮青虾、酒炙青虾、酒法青虾、青虾辣羹、虾鱼肚儿盖、虾包儿、虾蒸假奶、水龙虾鱼、虾元子、紫苏虾、水荷虾儿、酒法白虾、虾玉鳢辣羹等 10 余品种。

宋元交替时期成书的《吴氏中馈录》，记述了浙江菜常见烹饪方法，介绍了南味家庭菜谱，是我国最早的民家菜专著，对浙菜风格、风味的完善和充实，起到了不可忽视的推动作用。

明清 500 多年间，为浙菜丰满、成熟的发展时期。那时，浙江境内已出现了我国最早的商品经济萌芽形态，城镇的饮食业在竞争中不断推陈出新，极大丰富了浙菜的内涵，刺激了烹调技艺的提高。明代钱塘（今杭州）人高濂撰写的《饮食服食笺》、明清之际兰溪人李渔著述的《闲情偶寄·饮饌部》、清代朱彝尊《食宪鸿秘》、袁枚《随园食单》、顾仲《养小录》、王士雄《随息居饮食谱》等历史食典饌著，均从不同

角度记述了浙菜的发展脉络、烹制方法、食用科学以及具体食谱，成为浙菜从实践上升到理论的辉煌篇章，是浙菜向更高境界发展的承前启后的座座丰碑。

浙菜发展到现代，更是精品迭出，日臻完善，自成一统，有“佳肴美点三千种”之盛誉。归纳起来，概有如下几大特征。

第一，用料广博，配伍严谨。

浙江自然条件得天独厚，稻谷菽蔬、海味河鲜、山珍笋蕈、猪羊鸡鸭四季连绵，为烹制千种佳肴、百种珍味，提供了取之不竭的原料。但在选取入菜时，并非囫囵吞枣、兼收并容，而是严格辨别，细致分档。

首先，主料注重时令和品种。如“八月青蟹味胜鸡”，强调选用农历八月的活蟹入菜；“春夏之交食春笋，夏秋之间食鞭笋，十月之后食冬笋”，是对笋的精细选择。例如，杭嘉湖名菜“虾籽冬笋”，专用农历十月后毛竹鞭上处于休眠状态、素有“竹笋之王”盛誉的笋芽，因而成菜极其脆嫩清鲜；名菜“金丝蜜枣羹”，要求用历代贡品金华和兰溪蜜枣；“拔丝蜜桔”强调用驰名中外的黄岩蜜桔；“芙蓉白莲”则非处州（今丽水）特产白莲不取。又以鱼肴为例，浙菜注重细辨鱼肉、鱼头、鱼尾之特点而制不同名菜，如“豆豉烧中段”，就是选用桂鱼中段肉和豆豉同烧，是历久益香的南烹乡间名品；“鱼头豆腐”则是选取鳙鱼头，使鱼脑的滑润、头肉的肥美与豆腐之细嫩相得益彰，遂成杭州古今名饌；而“三丝肚裆”，又是选用草鱼肚裆部位烹制的水产名菜。

其次，配料、调料的选择，旨在突出主料、增益鲜香、去除腥腻，因而浙菜多用鲜笋、火腿、蘑菇等清鲜芳香之物，调

味则常用绍兴酒、糖醋之类；基本遵循了诸如《食宪鸿秘》等古食书所提倡的原则，则“凡烹调用香料，或以去腥，或以增味，各有所宜。用得不宜，反以拗味，不如清真淡致为佳也。”

第二，刀工精细，形状别致。

不同刀工适应不同烹调方法之需要，服从于菜肴色香味形质。譬如鱼肴，除整条全鱼外，又分鱼块、鱼片、鱼丝、鱼丁、鱼茸等，名菜如锅贴鱼片、火夹鱼片、茉莉鱼丁、珊瑚鱼丁、锦绣鱼丝、黄鱼羹、宋嫂鱼羹、核桃鱼卷等。

第三，火候调味，最重适度。

浙菜烹调方法不下三四十种，其中以炒、炸、烩、熘、熏、烧尤为见长。炒菜用旺火速成，鲜嫩爽脆；炸品外松里嫩，各呈滋味；烩菜鲜醇嫩香，汤汁益美；熘品鲜脆嫩润，卤汁香郁；蒸肴鲜软醇香，原质原味；烧菜酥烂入味，浓香适口。不管哪种烹调方法，浙菜历来最重火候，袁枚将火候上升到烹饪之“道”的高度论述之，确是中国烹饪之纲纪也。例如绍兴传统名菜“绍虾球”，裹虾的蛋糊经炸后，必须形成蓑衣般的蛋丝将虾仁包住，使成品色泽金黄油润，口感酥松香嫩。这种效果，关键在于掌握油温与炸制火候。

第四，清鲜嫩爽，滋、味兼得。

这是浙菜在口味上的特点概括：前半句是各类原料，各种菜肴追求的天然口味；后半句则是口感和味型的揉和，也就是总的要求清鲜嫩爽，但又要一菜一格。例如“三丝鱼卷”醇香多味、清鲜嫩滑；“清蒸鳊鱼”清鲜腴嫩；“藏心鱼圆”鲜嫩润滑。

第五，浙菜三支，风韵各具。

浙江菜系主要由杭州、宁波、绍兴三地方风味组成，长

期以来，携手联袂，并驾齐驱，而终以杭菜盛名稍胜。

杭州位于杭州湾内，是钱塘江的入海处。这里气候湿润、水产丰美，素有“天堂”之称。杭州菜制作精细，清秀隽美，富于变化，擅长爆、炒、烩、炸等烹调技法。菜肴具有清鲜、爽嫩、精致、醇和等特点。著名美味有西湖醋鱼、赛蟹羹、生爆鳝片、龙井虾仁、干炸响铃、西湖莼菜汤、杭州煨鸡、东坡肉等。

宁波地处甬江两源汇合处，唐宋以来即为我国有名的对外通商口岸，物资丰富、市场繁荣，饮食业历史悠久，烹调技艺源远流长。此方厨师尤善烹制海鲜，技法以炖、烤、蒸著称，口味鲜咸适度，菜品讲究鲜嫩爽滑，注重本味，用鱼干制品烹调菜肴更有独到之处。代表菜如墨菜拖黄鱼、剥皮大烤、目鱼大烤、雪菜大汤黄鱼、蜜汁火方、咸笃鲜等。

绍兴座落在宁绍平原西部的会稽山麓，盛产家禽河鲜，制法独特，菜品香酥绵糯，汤浓味醇，富有水乡古城之淳朴风格。

一、畜兽类菜肴

(一)猪类

- | | |
|----------|-----------|
| (1)排南 | 炸香脆肉(13) |
| (1)东坡肉 | 金钱猪排(13) |
| (2)梅子肉 | 白字焖肉(14) |
| (3)南乳肉 | 葱柄肉圆(15) |
| (4)东坡腿 | 冰糖排骨(15) |
| (4)薄片火腿 | 火踵蹄膀(16) |
| (5)蒸火腿块 | 火腿荷花爪(17) |
| (5)蜜汁火方 | 酒酿火腿片(18) |
| (6)拔丝金腿 | 荷叶粉蒸肉(18) |
| (7)家乡南肉 | 藁菜小方燻(19) |
| (7)芙蓉里脊 | 鳊鱼肉圆汤(20) |
| (8)糖酥里脊 | 鸡火蹄筋(20) |
| (9)玉簪里脊 | 蝴蝶腰花(21) |
| (10)香菇里脊 | 桂花大肠(22) |
| (10)干菜焖肉 | 八宝香肚(22) |
| (11)绍式小扣 | 火腿扣肚结(23) |
| (12)生煎肉饼 | |

(二)牛羊类

- | | |
|----------|------------|
| (24)酥牛肉 | 湖式剪羊肉(26) |
| (24)芝麻牛排 | 张一品酱羊肉(26) |
| (25)葱爆羊肉 | 荷叶粉蒸羊肉(27) |

(三)走兽类

- | | |
|---------|-----------|
| (28)烤兔卷 | 酱爆兔肉丁(29) |
|---------|-----------|

二、禽鸟类菜肴

(一)鸡类

- | | |
|----------|------------|
| (30)酱鸡 | 白鲞扣鸡(40) |
| (31)糟鸡 | 烩金银丝(40) |
| (31)叫化鸡 | 鸡火二丁(41) |
| (32)知味鸡 | 百鸟朝凤(42) |
| (33)油淋鸡 | 蒜泥凤爪(42) |
| (34)八宝鸡 | 双喜临门(43) |
| (34)清汤越鸡 | 栗子炒仔鸡(44) |
| (35)浓香鸡块 | 莲香脱骨鸡(45) |
| (36)玛瑙鸡片 | 荷叶新风鸡(45) |
| (37)金钱鸡卷 | 奶油莲香鸡(46) |
| (38)苹果鸡脯 | 火腿三夹鸡(47) |
| (38)雪梨鸡腿 | 红乳卤蒸笋鸡(47) |
| (39)莲花鸡签 | 蒸人参乌骨鸡(48) |

(二)鸭鹅类

- | | |
|----------|----------|
| (49)卤鸭 | 武林煨鸭(50) |
| (49)酥炸鸭子 | 杭州酱鸭(51) |

- | | |
|-----------|-----------|
| (52)芋艿全鸭 | 醋熘鹅块(55) |
| (52)金牛鸭子 | 花椒鹅块(56) |
| (53)火踵神仙鸭 | 网油包鹅肝(56) |
| (54)鲜蘑鸭舌掌 | 双鹊报喜(57) |
| (55)宁波烧鹅 | |

(三)飞禽类

- | | |
|----------|------------|
| (58)烹鹤鹑 | 锅贴山鸡(61) |
| (59)红煨乳鸽 | 脆皮五香雉鸡(62) |
| (60)煎瓢斑鸠 | 玛瑙野鸭片(63) |
| (60)红焖麻雀 | 花椒盐水野鸭(63) |

(四)禽蛋类

- | | |
|-----------|-----------|
| (64)蛎黄跑蛋 | 葱油蛋白球(66) |
| (65)双色芙蓉蛋 | 鸳鸯鹤鹑蛋(67) |
| (65)银鱼炒鸡蛋 | 秋叶鹤鹑蛋(67) |

三、水族类菜肴

(一)鱼类

- | | |
|----------|----------|
| (69)菊花鱼 | 翡翠鱼珠(75) |
| (70)酥鲳鱼 | 清蒸河鳗(76) |
| (70)鱼夹火 | 新风鳗鲞(77) |
| (71)鱼什锦 | 生爆鳝片(77) |
| (72)斩鱼圆 | 三杯鳝段(78) |
| (73)黄鱼羹 | 烂糊鳝丝(78) |
| (73)背儿汤 | 宁式鳝丝(79) |
| (74)锅烧鳗 | 椒盐鲳鱼(80) |
| (75)红烧海鳗 | 双色鱼圆(80) |