

中华饮食文库

中国菜肴大典

(什锦花拼卷)



国家“八五”重点图书

王子辉 主编

中华饮食文库

青岛出版社

鲁新登字 08 号

责任编辑 郭东明

装帧设计 钟 意

中华饮食文库
中 国 菜 肴 大 典

什锦花拼卷

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

胶南市印刷厂印刷

*

1997 年 5 月第 1 版 1997 年 5 月第 1 次印刷

16 开(787×1092 毫米) 37.5 印张 4 插页 1100 千字

印数 1—600

ISBN 7-5436-1491-X/TS·119

定价: 128.00 元

《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	邱彪同
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	

本卷编撰人员

主 编 王子辉

副主编 王明德 李益民 朱拴成

撰 稿 (按姓氏笔画为序)

于金铭 马树生 王一萌 王文亮

王子辉 王明德 王 浩 毛晓鹏

朱拴成 李益民 陈熙翹 武华民

张 卯 贺习耀 高海薇 顾 程

梁玉虹 徐克让 茅天尧 戚建卫

彭哲林 樊淑贤

前言

在西方人眼中,“中国菜是中国文化永恒的光彩”。“中国菜丰富多彩的程度,就是丰富多彩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、用于入饷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,相互融合,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彩的中国菜肴“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这些姑且不论,实际上就在这百菜百味、流派纷繁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,即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,系统地、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靠的一手资料。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新兴菜、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”、“禽虫鸟蛋卷”、“谷蔬菌果卷”、“素菜卷”、“什锦花拼卷”等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

1995年5月于西安

凡 例

一、本卷为《中国菜肴大典》的第六卷,共收以两种以上主料合烹的什锦菜肴以及各种花拼菜肴 2230 种,其中现、当代菜肴 2204 种,古代菜肴 26 种。

二、现、当代菜肴按烹饪方法排列。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、演变的传统菜,一般还要述及其演变过程。

五、所收当代菜肴的度量衡名称一律用公制名称;古代菜肴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

火锅类菜肴

一品酒锅	1	什锦暖锅(二)	7
双味火锅	1	什锦暖锅(三)	7
双圆火锅	1	什锦暖锅(四)	8
鸳鸯涮锅	1	什锦暖锅(五)	8
鸳鸯丸子火锅	2	什锦火锅(二)	8
鸡酱暖锅	2	什锦火锅(三)	9
三鲜暖锅	2	什锦火锅(四)	9
三鲜火锅(一)	2	什锦火锅(五)	9
三鲜火锅(二)	2	什锦火锅(六)	9
三鲜火锅(三)	3	什锦火锅(七)	10
连中三元火锅	3	什锦火锅(八)	10
三花鱼腹酒锅	3	什锦火锅(九)	10
一鱿三吃火锅	3	什锦火锅(十)	10
四生片火锅	4	什锦酒锅	11
四鲜片火锅	4	全家福火锅	11
四生火锅	4	全家有福	11
四生锅子	4	杂荤火锅	12
四生四味火锅	5	杂拌火锅	12
四喜火锅	5	杂烩火锅	12
四白火锅	5	菊花锅(一)	12
八生涮锅	5	菊花锅(二)	13
八仙闹海	6	菊花锅(三)	13
八仙过海	6	菊花鱼锅	13
火锅八宝桃	6	菊花火锅(一)	13
九龙汇海酒锅	6	菊花火锅(二)	14
什锦暖锅(一)	7	菊花火锅(三)	14
什锦火锅(一)	7	菊花火锅(四)	15
		菊花酒锅	15
		菊花酒精锅	15
		菊花生片酒锅	15

徽式菊花火锅	16
生片火锅(一)	16
生片火锅(二)	16
生火锅	17
家常火锅(一)	17
家常火锅(二)	17
梅花火锅	17
梅花鱼羹火锅	18
神仙炉	18
牡丹火锅	18
蝴蝶火锅	19
朝天火锅	19
湖南大边炉	19
冬料锅	19
龙江火锅	19
冬至火锅	20
丽春铜火锅	20
游龙戏凤	20
猴戏游龙	21
银鱼子蟹锅	21
酸菜火锅	21
渍菜酒锅	22
渍菜肉火锅	22
腌鲜暖锅	22
腌余暖锅	22
白肉火锅	22
抽刀白肉火锅	23
清汤火锅	23
奶汤火锅	23
鱼羊火锅	23
野味火锅	23
山野味全锅	24
野禽火锅	24
竹叶菜火锅	24
银鱼黄瓜火锅	24
天池金火锅	24

集锦玉液锅	25
干丝火锅	25
元鱼酒锅	25
鲜鱼火锅	25
素鸡酒锅	26
泡菜鱼火锅	26
余紫蟹牙菜火锅	26
海味火锅	26
辣味火锅	26
铜鱼豆腐火锅	27
福如东海	27
龙凤呈祥	27
富贵有余	27
三羊开泰	27
高汤火锅饺	28
火锅鱼骨炸汤	28
清汤凤筋锅	28
菜腐肉火锅	28
鸡纵腰片菜锅	29
丝发菜汤锅	29
罗田吊锅菜	29

砂锅类菜肴

一品砂锅	29
砂锅二白	30
三鲜砂锅(一)	30
三鲜砂锅(二)	30
三鲜砂锅(三)	30
三鲜砂锅(四)	30
三件砂锅	31
砂锅三味	31
三圆砂锅	31
砂锅三鲜汤	32
燻三鲜	32
砂锅四喜丸子	32

六品砂锅汤	32
七彩什锦煲	32
七彩杂锦煲	33
八珍羹	33
十全大补汤	33
什锦砂锅(一)	33
什锦砂锅(二)	34
什锦砂锅(三)	34
什锦砂锅(四)	34
砂锅什锦(一)	34
砂锅什锦(二)	35
全家福砂锅	35
酥全菜	35
潍县朝天锅	35
砂锅杂烩	36
鹏程万里	36
万寿羹	36
龙王闹海	36
淮扬大砂锅	37
莲子肚	37
风鸡刮肉	37
元宝刮肉	37
香菇排骨汤	38
平菇排骨汤	38
银耳荤菜	38
肉炖豆腐	38
萝卜肚子汤	38
蹄肚汤	38
猪拱豆	39
荸荠瘦猪肉汤	39
金腿脊梅炖腰酥	39
脊梅炖腰酥	39
蒲菜炖刮肉	39
火腿炖银肺	40
海底松炖银肺	40
平菇刮肉	40

山斑豆腐煲瘦肉	40
风味塘虱煲	40
咖喱鸡蛋饺砂锅	41
炖蛤蜊狮子头	41
羊肉豆腐砂锅	41
龟羊汤	41
坛子萝卜	41
河蚌烧刮肉圆	42
蛤蜊刮肉	42
胡萝卜炖牛肉	42
达家坛子牛肉	42
煨牛筋豆腐	43
杞鞭壮阳汤	43
椰奶香芋鸡煲	43
焗棋斗鸡球	43
砂锅凤爪	44
船娘煨鸡	44
百鸟朝凤	44
栗子百宝鸡	44
清炖鸡孚	44
鸡合渣	45
砂锅菇翅	45
砂锅鸡蹄汤	45
竹笋腌鸡汤	45
凤翅菊花汤	45
砂锅炖鹅掌	45
冬笋鹅掌汤	46
萝卜块鸭	46
猴菇鸭腿	46
养心鸭子	46
西瓜鸭	47
金腿脊梅炖脆花	47
松茸雁鹅	47
咸菜鱼尾豆腐汤	47
鹌鹑炖水獭	47
焗鲤鱼鸡翅	48

大理砂锅鱼	48
沙鱼酸瓜脯	48
西洋菜蜜枣煲生鱼	48
砂锅鲜蘑鲢鱼头	49
羊肉汤余鲤鱼块	49
砂锅海烩	49
鸡包鱼翅	49
荷花鱼丸瓢鸳鸯蛋卷	49
野参群鲜汤	50
蟹粉菜核	50
砂锅凤脯猴头菇	50
山鸡猴头砂锅	51
冬笋牡丹砂锅	51
砂锅松蘑兔肉	51
漏风豆腐砂锅	51
芋杆竹笋煲	51
火腿炖芽菜	52
冬瓜墨鱼花生汤	52
莲子百合汤	52

蒸制类菜肴

一品锅(一)	52
一品锅(二)	53
一品罗汉菜	53
什锦一品锅	53
什锦一品簋子	54
一品鱼脯鸽蛋	54
一碗鲜	54
玉珠双珍	55
百花瓢双菇	55
蒸三鲜	55
花三鲜	55
连中三元	56
扣三丝(一)	56
扣三丝(二)	56

三丝汤	56
三丝鸡脯草	56
三鲜茄盒	57
大千三味蒸肉	57
三色木耳糕	57
汽锅三鲜	58
三丝冬菇	58
芙蓉三变	58
扣四丝	58
冬瓜四灵	59
四鲜白菜墩	59
四宝联珠玉扣带	59
四鲜肉脯	59
原蒸五元牛蹄筋	60
七鞭汤	60
八仙瑶池聚会	60
八仙聚会	61
八仙闹海	61
八仙过海闹罗汉	61
八宝玉兔	61
八宝冬瓜盅	62
八珍冬瓜盅	62
八宝豆腐	62
八珍蜂窝豆腐	62
八宝肉丸	63
十鹿九回头	63
海味什锦炖	63
荷花集锦炖	64
全家福	64
樱桃白雪	64
乐在其中	65
雪峰青松	65
鸿雁报喜	65
燕子归巢	65
增城挂绿	66
瑞气吉祥	66

金鱼闹莲.....	66	腐皮扣肉.....	76
五女拜寿.....	66	荤素扣肉.....	76
风雪飘凌.....	67	扣荤素.....	76
龙胎藏凤.....	67	红枣板栗扣肉.....	76
雪里藏梅.....	67	百叶扣肉.....	77
虹桥赠珠.....	68	金银扣肉.....	77
玉兔赏牡丹.....	68	煨葫芦肉.....	77
雪梅争春.....	68	麒麟烧白.....	77
花好月圆.....	69	洋瓜根类腊肉.....	77
群鹅嬉水.....	69	清蒸白菜肉卷.....	78
白玉藏珍.....	69	菜包里脊.....	78
金猴蟠桃.....	69	菊花排骨.....	78
孔雀觅佳偶.....	70	豆腐蒸排骨.....	78
玉兔奔明月.....	70	葵花子蹄肉饼.....	78
鹤鹿同春.....	70	冰糖红枣蹄花.....	79
鹌蚌相争.....	71	鸡火海带丝汤.....	79
银湖仙岛.....	71	蔓菁香腿.....	79
各个击破.....	71	芙蓉肉饼.....	79
梅竹映白雪.....	71	银耳白肺.....	79
古道春风.....	72	鸡皮肚.....	80
星月金钱.....	72	乳鸽瓤猪肚.....	80
清蒸杂烩(一).....	72	猴头戏八戒.....	80
清蒸杂烩(二).....	72	鲍鱼猪脰.....	80
蚕丝杂烩.....	73	鲍鱼龙脑.....	81
鹅潭月影.....	73	蒸血肠.....	81
腊味合蒸.....	73	萝卜丝牛肉炸.....	81
糖什锦.....	73	荸荠蒸牛肉饼.....	81
珍珠米圆.....	74	蜜枣羊肉.....	81
糯米珍珠丸子.....	74	昆仑鱼鳞冻羊首.....	81
黄瓜瓤肉圆.....	74	山药蒸羊肉.....	82
山东招远蒸丸.....	75	兰花驼掌.....	82
东坡绣球.....	75	碗烧鱼羊.....	82
锦馅丸子.....	75	海星鱼翅.....	82
荸荠肉丸子.....	75	瓢玉海参.....	83
千张狮子头.....	75	清炖鸡参汤.....	83
金华生粉肉圆.....	76	鹌蛋菜包虾仁.....	83

琵琶飞龙虾.....	84	板栗香菌鸡卷.....	92
金银裹珍珠.....	84	水晶脍.....	92
水晶虾仁.....	84	荷花蹄蒸.....	93
马蹄虾卷.....	84	蟹莲相会.....	93
桃鱼.....	85	兰花豆腐.....	93
木耳清蒸鲫鱼.....	85	长生菜.....	93
绣球鱼腐丸.....	85	龟凤汤.....	94
豆腐蒸鲩鱼.....	85	蟹黄石榴鸡.....	94
豆腐鱼茸饼.....	85	香菇鸡球.....	94
鸡肚簋.....	85	凤筋龙爪.....	94
鲈鱼肉圆汤.....	85	香菇凤爪汤.....	94
软蒸火夹鱼肚档.....	86	蟠桃鸡.....	95
拆鹅掌鱼云.....	86	山药炉鸭.....	95
萝卜扣干贝.....	86	虫草魔芋鸭块.....	95
菇瓢鱼肚.....	86	金陵鸭颈.....	95
竹荪川蟹钳.....	87	烧腐皮鸭包.....	95
金桔藏蟹.....	87	千张鸭子.....	96
玻璃蟹黄卷.....	87	小鸭渡漓江.....	96
蒸瓢石鲃鱼.....	87	豆渣鸭球.....	96
翡翠银鱼.....	88	虫草瓢鸭舌.....	96
绣球银鱼.....	88	珍珠舌耳汤.....	97
清汤荷包银鱼.....	88	雪山羊蹄扒仙掌.....	97
木耳炆贝.....	89	莲蓉鹌鹑.....	97
菜包虾仁.....	89	金卵银丸.....	97
清炖鸡参汤.....	89	凤凰蛋丸.....	97
鸳鸯鸡片.....	89	云片鸽蛋.....	98
椰子鸡.....	89	鲜蘑雏纱鸽蛋.....	98
苹果鸡脯.....	90	火方猴头菌.....	98
苹果鸡.....	90	桃柱镶猴头.....	98
西瓜鸡.....	90	金银猴头.....	99
猴头菇瓢鸡.....	90	蝶恋猴头香.....	99
荷叶粉蒸鸡瓢肉.....	91	芙蓉猴头.....	99
瓜盅粉蒸鸡.....	91	云片猴头.....	99
彩蛤献珠.....	91	鸟笼猴头.....	100
清蒸冬瓜鸡块.....	91	桃花猴头.....	100
原蒸鲜蘑鸡酥圆.....	92	斧劈猴头山.....	100

鸡煨猴头	100	菠菜丸子	109
月宫猴头	101	火鸭芥菜	109
竹荪芙蓉	101	云阳蒸菜	109
鸡茸瓢竹荪	101	瓢白菜盒	110
莲蓬竹荪	101	凤眼豆腐	110
瓢凤茸竹荪汤	102	茄汁豆腐丸子	110
虾胶瓢草菇	102	琵琶豆腐汤	111
绣球口蘑	102	东坡腐	111
荷花蘑菇	102	燕菜豆腐圆	111
掌上蘑菇	103	烩干贝豆腐圆	111
金钱香菇	103	烩海参豆腐圆	112
金鱼香菇	103	茄汁桃花豆腐	112
鲜虾瓢香菇	103	腐肉狮子头	112
白花香菇	104	排扣肉豆腐	112
瓢香菇	104	燕菜鸡豆腐	113
彩瓢香菇	104	清汤鸡豆腐	113
和合香菇	104	荷花豆腐	113
冬菇托儿	105	梨花豆腐	113
草菇贝腐	105	博山豆腐箱	113
掌上洋菇	105	豆腐饺子	114
烧瓢羊肚菌	105	百花豆腐	114
如意发菜	105	红柿白玉	114
云片银耳汤	106	龙潭钓鱼牌	114
绣球银耳(一)	106	贝汁梨花豆腐	115
绣球银耳(二)	106	云长“玉浆饺”	115
清汤绣球银耳	106	葵花豆腐	115
鸡茸菊花银耳	107	葵花脑花鸽蛋	115
虾茸镶银耳	107	厚菇黄瓜	116
火片银耳	107	兰花黄瓜	116
清蒸木耳托	107	螃蟹冬瓜盒	116
燕耳蛋卷	107	藏瓜	117
瓢发菜汤	108	酒醉彩云猴头黄瓜香	117
瓢木耳金砖	108	金钱莲藕	117
佛手白菜	108	珊瑚藕卷	117
清汤虾糊菜心	109	罐儿茄	118
玉盏金针	109	如意丝瓜卷	118

瓤什锦西柿	118
干贝蒸蒜球	118
鲫鱼山药	119
荸荠肉盒	119
绣球海带	119
虾胶瓤鲜笋	119
干贝萝卜球	119
干贝绣球	120
莲蓬豌豆	120
肉瓢芸豆	120
蒸菜包	120
西红柿苋菜盅	121
杏仁燕窝	121
核桃青梅肉	121
清汤火夹笋	121
排骨菜包	122
莲花白菜	122
碧波彩蛋	122
鸳鸯魔芋卷	122
瓤青椒	122
荷花豆腐汤	123
竹荪莲蓬汤	123
西瓜鸡汤	123
牡丹干贝汤	123
芙蓉鸭球汤	124
平菇凤翅汤	124
花生米牛肉汤	124
麻糖甜烧白	124
鸳鸯迎春	125
汽锅鸭掌猴头	125
金银虾饺	125
菊花海棠	125
彩蝶戏竹荪	126
烧安南子	126

烧煨类菜肴

烧二筋	126
二虾豆腐	127
平菇爆双红	127
两色青椒	127
三色丁	127
烧三丝	127
杭三鲜	128
虎皮三鲜	128
三鲜菜心	128
烧三样	128
鸡油三白	129
塞外三宝鲜	129
草菇三鲜圆	129
三鲜猴头	129
三鲜瓢面筋	130
烧三合	130
南烧四宝	130
四样荤素	130
四世同堂	131
烧五丝	131
八宝辣酱	131
全家福(一)	131
全家福(二)	132
红烧什锦	132
什锦豆腐	132
婺江青春	133
鱼酥海带	133
肉片烧菜花	133
花菜烧肉片	133
平菇烧肉	133
红烧莴笋肉块	134
萝卜烧肉	134
红烧萝卜肉	134

腐竹烧肉	134	虾腐饼	142
丝瓜肉丸	134	烧虾腐丸子	142
海参肉圆	135	火腿烧油菜	142
番茄肉圆	135	银鱼烧白菜	142
香菇肉饼	135	荤素腰花	143
绍子青豆	135	魔芋烧肚条	143
红烧猴头蹄筋	136	元蘑肉白菜	143
香菇烧蹄筋	136	瓜烧白菜	143
鲜蘑烧蹄筋	136	鸡茸干贝	144
萝卜烧牛肉	136	鸡茸干贝双冬	144
红烧萝卜羊肉	136	玉珠猴头	144
青湖鱼茸镶羊筋	137	鸭舌猴头	144
鲜菱烧子鸡	137	肉片烧松菌	144
板栗烧子鸡	137	肉片烧茄子	145
山药烧子鸡	137	咸肉烧山药	145
烧榛蘑嫩鸡	137	蛭干烧橄榄萝卜	145
皮儿荤素	138	干贝萝卜球	145
生烧萝卜鸡块	138	贝玉绣球	145
鸡烧肉块	138	草菇烧鱼肚	146
菠萝鸡片	138	毛豆烧鲜贝	146
姜丝鸡翅	138	蚕豆鱼肚	146
咖喱鲜菱鸭块	139	平菇虾饼	146
浆声灯影	139	鲜菇熘湖虾	146
烧青菌鸭片	139	茄汁卷筒鱼	146
鱼脑烧豆腐	139	竹荪鱼脯	147
组庵豆腐	140	松仁墨鱼	147
槟榔豆腐	140	苹果鱼	147
鲫鱼豆腐	140	鸡茸鲍鱼	148
鱼虾豆腐	140	腊肉烧风鱼	148
鸡丝魔芋豆腐	141	红烧鲜	148
刀鱼豆腐	141	象牙鸡翅	148
红珠鸭蛋玉笋	141	乌龙腾云	149
奶油猴头	141	凤翅龙爪菜	149
酸辣豆腐	141	熘荤素	149
肉片烧豆腐	142	魔芋烧凤翅	149
鸡片烧素	142	干烧茄鱼	150

鱼烧白	150
明虾烧白菜	150
草菇白菜	150
家常虾仁豆腐	151
推纱揽海鲜	151
虾子啍面筋	151
玉笋穿凤翅	151
文蛤烧豆腐	151
鲑肥肠糊糊哪	152
恭喜发财	152
虾茸银耳	152
鸡茸雪柳	152
龙穿凤翅	153
太极海鲜羹	153

爆炒类菜肴

油爆双脆(一)	153
油爆双脆(二)	154
油爆双脆(三)	154
酱爆双丁	154
酱爆双凤	154
鸡火二丁	154
炒双黄	155
双丝绿豆芽	155
鸡丝炒二块	155
炒南北合	155
桃仁双鸡卷	155
双爆菊花	156
平菇炒双脆	156
鲍菇炒双脆	156
油爆双脆	156
汤爆双脆	156
爆双花	157
马蹄炒双脆	157
蘑菇爆双红	157

鲍菇爆双红	157
雪梨爆双脆	157
越秀双球	158
爆三脆	158
炒三冬	158
炒三样	158
三鲜肉	159
炒三鲜(一)	159
炒三鲜(二)	159
炒三鲜(三)	159
翡翠三鲜	160
炒三丁(一)	160
炒三丁(二)	160
酱爆三丁	160
油爆三丁	160
青椒爆三丁	161
三品如意丁	161
炒三丝	161
香菇炒三丝	161
银芽三丝	162
金针菇三丝鱼	162
滑炒三样	162
三鲜响螺片	162
炒四宝	162
炒海四丝	163
爆四丁	163
五仁血丁	163
五味丁	164
玉兔五彩丝	164
五福长生	164
炒七巧	164
八珍莼笋	165
八宝豆	165
十丝大菜	165
炒什件	165
炒合菜(一)	166