



中國名食指南

杜福祥 編



中国名食指南

中国食品杂志社

杜福祥 著

中国旅游出版社

装帧设计：甄富秋
责任编辑：范云兴

中国名食指南

杜福祥 著

中国旅游出版社出版

（北京东长安街六号）

一二〇一工厂印刷

新华书店北京发行所发行

开本787×1092毫米1/32 印张12¼ 字数24.6万

1983年12月第1版 1983年12月第1印刷

印数：1—30,000册

统一书号：17179·310 定价：1.40元

序 言

中国食品，是世界公认第一流的。这是我们中华民族的光荣和骄傲。

辽阔的疆域，复杂的地形，多样的气候，使中华大地的物产格外丰饶，这是中国美食产生的物质基础；历代各族人民的聪明才智、辛勤劳动，以及中外经济、文化的交往等等，则是我国食品丰富多彩、风味宜人的主要因素。也正因此，中华美食才屹立于世界之食林。

中国美食的种类，数以万计。譬如酒，我国每年仅产白酒就数百万吨。其中，有传统琼浆，也有创新佳酿，琳琅满目，美不胜收。如按白酒、黄酒、葡萄酒、果酒、啤酒等大类分，可分六、七大类。但事实上，每个酒厂酿制的每一种酒，都因投料和工艺的不同而各有自己特独的风格，又都是一个品种。从这种意义上说，很难说出中国的酒有多少种。再如干鲜果，我国约有一万多个干鲜果的优良品种。其中，梨有一千多个品种，桃有数百个品种。桃类中，既有生长期较短的“五月鲜”，也有十一、二月份成熟的冬桃；既有一两个的桃子，也有一斤一个的“桃王”。至于中国菜，则更可观了。同样的鲤鱼，在烹调大师手里，可随着辅料、调料和烹技的变化，做出上百种风味各异的精美菜肴……

但是，由于“左”的影响和其他原因，我国的食物工业也受到了影响。随着国民经济的发展和人民生活水平的提高，随着内外贸易的扩大和旅游业的发展，食物工业的现状远远未及应有的水平。我们必须齐心协力，共同把食物工业搞上去。

发展食物工业，首先要从传统食物抓起。这是国务院领导同志的指示，也非常合乎我国的国情，顺乎民心，符合食

品工业的发展规律。

我国的传统食品，正处于恢复和发展阶段。大量的品种，急需抢救和发展。如哈尔滨市，中式糕点有一〇八饼、七十二酥，西式糕点几十种，现在绝大部分尚未恢复。天津对传统食品的恢复工作抓得较紧，也仅仅恢复了百分之四十几。目前，许多同志都意识到：如不抓紧恢复，许多名特产品就会失传，我们将上对不起祖先，下对不起子孙后代，也对不起当代人民！

值得高兴的是，十一届三中全会以来党中央、国务院十分重视食品工业的发展。近几年来，增加了投资，扩大了生产，颁布了有关法令，食品工业出现了欣欣向荣的大好局面。发展食品工业，不但有前人和外国的经验可借鉴，还可充分发挥现代科学技术的威力。只要我们认真贯彻执行党中央、国务院领导同志的指示，经过艰苦奋斗，就一定能取得优异的成绩。

当然，这需要我们做大量的工作。而著书立说，也是不可缺少的工作之一。多年来，由于多方面的原因，有关食品方面的书籍非常贫乏。为更好地发展中国的食品工业，就必须清楚地了解我国整个食品事业的过去和现在。这就不仅需要有关食品的学术著作、技术书籍，也需要介绍古今名食、名师、名店、名厂等各方面的书籍。既需要食品百科全书之类的巨著，也需要指南、向导之类的简要读本。

《中国名食指南》综合介绍了我国各类著名食品。虽然介绍得较为简单，但也如隔窗观望中国食品的大观园，令人眼花缭乱，使人了解食品行业的一个侧面，有一定的指南作用。

希望更多更好的食品书籍陆续问世！

杜子端

一九八三年七月二十六

目 录

一 辽宁省

著名果品(1) 名特糕点(2) 琼浆佳酿(4) 其它
名食(5) 著名餐馆(8) 风味小吃(9)

二 吉林省

吉林佳酿(11) 名特糕点(13) 山珍名果(14) 其它
名食(16) 著名餐馆(18) 风味小吃(18)

三 黑龙江省

山珍补品(20) 著名佳酿(22) 名特糕点(23) 其它
名食(24) 著名餐馆(27) 风味小吃(28)

四 北京市

美味肉食(30) 各种名酒(31) 佳蔬果品(32) 名特
糕点(34) 其它名食(36) 著名餐馆(39) 风味小
吃(42)

五 天津市

著名肉食(45) 名特糕点(45) 天津美酒(46) 其它
名食(47) 著名餐馆(50) 风味小吃(51)

六 河北省

著名果品(52) 河北名酒(55) 名特糕点(56) 其它
名食(58) 著名餐馆(61) 风味小吃(62)

七 内蒙古自治区

名特食品(65) 名肴与小吃(68)

八 河南省

佳蔬名果(71)美酒香茗(73)名特糕点(74)其它
名食(76)著名餐馆(81)风味小吃(82)

九 山东省

果中名品(86)琼浆美酒(89)名特糕点(91)著名
肉食水产(93)其它名食(95)著名餐馆(98)风味
小吃(100)

十 山西省

山西美酒(103)著名果品(105)名特糕点(107)
其它名食(109)著名餐馆(112)风味小吃(112)

十一 陕西省

美酒香茗(115)果中名品(116)名特糕点(118)
其它名食(120)著名餐馆(123)风味小吃(125)

十二 湖北省

名特糕点(128)美酒香茗(129)其它名食(132)
著名餐馆(138)风味小吃(139)

十三 湖南省

美酒香茗(142)名特糕点(144)其它名食(147)
著名餐馆(156)风味小吃(157)

十四 安徽省

美酒香茗(160)肉鱼禽蛋(163)名特糕点(164)
其它名食(166)著名餐馆(172)风味小吃(173)

十五 江苏省

风味肉品(177)佳蔬名果(180)名特糕点(183)
美酒香茗(186)其它名食(189)著名餐馆(192)
风味小吃(195)

十六 上海市

著名糖果罐头(200)美酒香茗(202)名特糕点(203)

其它名食 (206) 著名餐馆 (209) 风味小吃 (214)

十七 江西省

美酒香茗 (218) 名特糕点 (220) 其它名食 (222)

著名餐馆 (227) 风味小吃 (227)

十八 浙江省

香茗美酒 (229) 风味肉品 (233) 佳蔬名果 (236)

名特糕点 (241) 其它名食 (242) 著名餐馆 (244)

风味小吃 (246)

十九 广东省

广东名果 (250) 美酒香茗 (253) 名特糕点 (256)

其它名食 (259) 著名餐馆 (266) 风味小吃 (270)

二十 广西壮族自治区

广西名果 (273) 美酒香茗 (275) 其它名食 (277)

著名餐馆 (283) 风味小吃 (284)

二十一 福建省

美酒香茗 (286) 名特糕点 (289) 著名果品 (291)

其它名食 (294) 著名餐馆 (300) 风味小吃 (301)

二十二 四川省

美酒香茗 (304) 著名果品 (306) 名特糕点 (308)

其它名食 (310) 著名餐馆 (318) 风味小吃 (319)

二十三 贵州省

美酒香茗 (326) 名特糕点 (328) 其它名食 (329)

著名餐馆 (335) 风味小吃 (336)

二十四 云南省

香茗佳酿 (339) 名特糕点 (341) 其它名食 (342)

著名餐馆 (349) 风味小吃 (350)

二十五 甘肃省

著名瓜果 (353) 甘肃佳酿 (354) 其它名食 (355)

著名餐馆和风味小吃 (358)

二十六 宁夏回族自治区

名特食品 (360) 名餐馆与小吃点滴 (362)

二十七 青海省

名特食品 (364) 风味小吃与名餐馆点滴 (366)

二十八 新疆维吾尔自治区

名特食品 (368) 名餐馆和风味小吃点滴 (371)

二十九 西藏自治区

名特食品 (373) 餐馆、名肴与风味小吃点滴 (375)

三十 台湾省

名食点滴 (377) 风味餐馆 (379)

小吃与风味菜肴点滴 (380)

后记383

一 辽 宁 省

辽宁，中国的工业基地，工业发达，矿产资源丰富。著称中外的名食，则首推水果。辽南苹果，辽西梨，闻名遐迩。苹果产量居全国第一位。沿海水产十分丰富。辽宁菜点，多属山东风味，但也不乏地方特色。

著 名 果 品

大连苹果：大连地区盛产苹果，而且品种多，质量好，著称中外。其代表品种有：红玉苹果，为中熟品种，色泽红艳，甜中带酸，清香可口。黄元帅苹果，为柠檬色，果味芳香，甜酸适口。长青苹果，表皮翠绿，色泽清雅，有浓郁的香蕉之清香，甜脆可口。红冠苹果，色泽金红，上面点缀着星点花斑，味道甘美。国光苹果，色泽鲜艳，清脆多汁，酸甜味美，为苹果中最耐贮存的品种。

盖县、复县、新金、营口等县也盛产苹果，特别是盖县的熊岳，有“苹果城”之称。熊岳的苹果，品种多，质量好，产量大，闻名省内外。

营口小国光：营口地区盛产小国光苹果，其色泽鲜艳，甜脆可口，最耐贮存，畅销国内外市场。

绥中白梨：绥中县盛产白梨，具有皮薄肉嫩、汁多香甜的特色。

香水梨：辽宁名果，为梨中绝品，多产于辽阳地区。香水梨，个如乒乓球大小，色泽金黄，皮薄肉嫩，汁多香浓，核小籽少，室内置几枚香水梨，则满室生香。此果最宜老幼食用，无齿者也可一饱口福。

辽阳香水梨干：该地不但盛产香水梨，而且还盛产香水梨干。辽阳制做香水梨干，已有五百多年的历史。这种产品，形似树叶，质地细嫩，色泽茶红，甜酸清香，味美可口，而且便于贮存、携带，保管得当，可放二年，为馈赠佳品。

南果梨：为千山地区的著名水果，肉质脆嫩，甜香多汁，质量优良，清代曾为贡品。这种梨颗重一两左右，形圆，色黄绿，阳面鲜红。

大金星：产于鞍山、海城、开原一带，为山楂中的珍品。其果实近球形，色泽红艳，有光泽，皮薄肉白，质软细密，甜酸适度，味香可口；果重五克左右，因表面有灰褐色圆形凸起的果点，故称大金星。

大山楂：产于鞍山、海城、昌图、开原等地，果实近球形，略呈方状，果重6~9克，果大色红，味道甜酸。

无子山里红：产于西丰，为山楂中的稀有品种。果球小，色鲜红，肉白汁少，质地细软，味道甜酸而淡，种子只有2~5粒，且软而可食，耐贮藏。

名特糕点

辽阳槽子糕：一种特制的蛋糕，是该地的传统糕点。这种蛋糕，用鲜蛋、精粉、白糖、蜂蜜、桂花等制成。什锦连排，呈深茶色，绵软香甜，味美可口。

葱花缸炉：一种烤制点心，是辽阳名点。此点用精粉、白油、糖、芝麻、蜂蜜、葱白等制成，皮酥馅软，香甜味美。

上杂拌：用精粉、白油、香油、白糖、芝麻、桃仁、青梅、桔饼、桂花、枣泥等原料制成，皮松、馅软、香浓，造型美观，花样繁多，色泽洁白，味美可口。

长江月饼：沈阳名点，全国优质产品。系以面粉、白糖、油脂、果料等为原料制成。其色泽深黄，火色均匀，皮匀酥脆，馅料甜香，口味纯正，细润可口。

萨其马：辽阳名点，系以精粉、鲜蛋、白油、白糖、桂花、青梅、花生、瓜仁、葡萄干、芝麻、青红丝、大米面等为原料精制而成。此点为四厘米见方块形，色泽美观，甜脆适口，易消化吸收，有浓郁的蛋香和桂花香味。

长圆糕：辽阳名点，以精粉、白糖、鲜蛋、碱等为原料制成。其形状长圆，色泽黄白，质地细腻，蜂孔均匀，味美甜香。

芙蓉糕：辽阳名点，以精粉、鲜蛋、白糖、白油、桂花、芝麻、大米面等为原料制成。其形为方块，色泽浅黄，甘甜酥软，桂香浓郁，老幼皆宜。此点与上述的“长圆糕”、“萨其马”、“槽子糕”为古城辽阳著名的老世太糕点厂的四大名点，闻名省内。

元宝酥：大连名点，以精粉、果脯、桂酱、花生油、瓜条、豆沙、香油、青梅、白糖、芝麻等为原料制成的带馅点心。其块形整齐，色泽金黄，酥脆甜香，馅松酥可口。

桃杏果：辽宁传统名点，系以精粉、白糖、大油、鸡蛋、枣泥、瓜仁、榛仁等为原料制成的带馅点心。其造型如各种天然水果，小巧玲珑，形象逼真，甜香可口，食而不

腻。

白牡丹：辽宁名点，系以湿面筋、精粉、白糖、花生油、桂花等为原料制成的油炸点心。其形如牡丹花朵，花瓣均匀，色泽乳白，酥脆甜香。

虾仁酥：为沈阳市创新名点，系以精粉、白糖、猪油、虾仁、食盐、花椒面等为原料制成的带馅点心。其形似虾仁，色泽金黄（底红褐色），组织细密，酥松适口，有虾仁之香。

奶油桃酥：又名元宝酥，沈阳著名西点，为辽宁省优质产品。以精粉、砂糖、奶油、鸡蛋、苹果酱、香兰素等为原料制成。其形状整齐，色泽金黄，口感酥松，香甜适口，营养丰富。

炉饅：辽宁传统糕点，以精粉、白糖、香油、芝麻、桂花等为原料制成的烘烤点心。其形长方，色泽金红，酥松甜香，食而不腻，老幼皆宜。

琼浆佳酿

大连黄酒：中国优质酒，用优质大黄米为原料酿制而成，此酒色泽黄褐，澄清透明，酒味醇香浓郁，柔和微甜，微苦而爽口。酒度为12°。

沈阳山楂酒：中国优质酒，酒液红艳、鲜亮，甜酸适度，果香突出，酒质醇厚，回味深长，酒度为14°，糖分为25%。

凌川白酒：中国优质酒，产于锦州，历史悠久。色香味俱佳，富有自然感，入口醇香爽冽，酒度为60°。

金州曲酒：中国优质酒，产于金县，以东北红高粱为原

料酿制而成。此酒澄清透明，芳香浓郁，醇厚绵软，甘冽爽口，余味纯正，酒度为58°。

千山白酒：辽宁名酒，产于辽阳，以高粱为原料酿成，芳香浓郁，香型奇特，酒度有60°、55°两种，远销国外。

辽宁优质白酒还有：大连老窖酒、鞍山大曲酒、凤城老窖酒、陈曲香、迎宾酒、凌塔白酒、玫瑰白酒、诗仙醉、丹东大曲等。

其它：旅大红葡萄酒、沈阳白葡萄酒、大香槟酒、高级苹果酒、蜜桃酒、鹿茸酒、月宫桂酒等。

五鞭酒：辽宁特制补酒，出口商品之一。系以梅鹿鞭、广狗鞭、海狗鞭为主料，配以人参、巴戟、肉桂、淫羊藿、北芪、杜仲等珍贵药材，用陈年佳酿浸制而成。有壮腰生血、强身舒络、通利气血、提神等功效。

养脑酒：特制补酒，为辽宁出口商品之一。系以人参、鹿茸、北芪、何首乌、枸杞子等十几种中药材制成的滋补酒。此酒经科学酿制和多年窖藏，酒色金黄清亮，气味醇芳，饮后令人志清神爽，回味无穷。主治食欲不振、偏头痛和神经痛等病症。

其它名食

辽阳塔糖：为辽阳市名产，已有五百多年历史，这种糖果，形如梅花而多孔，酥松甜香，洁白爽口，经暑不变，并有薄荷冰味，是糖果中的上品，为辽阳三宝（塔糖、梨干、乌拉草）之一。

枫叶肉干：辽宁名食，产于鞍山。此品系用猪臀尖肉、糖、白酒、味精、五香面等制成，其特点片薄色艳，浓香味

美，咸甜可口，有嚼头，宜存放，为旅游佳品。

沈阳味精：颗粒大，结晶规则，质佳味美，营养成分高于同类产品，驰名全国。

八王寺汽水：沈阳名产，有五十多年的生产历史，享有“东北第一甘泉”之称，这种汽水，汽大泡多，清凉爽口，味香宜人。其原因，一是水质清洁甘甜，二是制做精细。

丹东“速酿醋”：为丹东市特产，产品历史悠久。这种醋的主要原料是高粱米、烧酒和种醋，其味道甜酸，带有香味，色泽洁白透明，可保存几年而不变质，因此醋用二十四小时便可酿成，故名“速酿醋”。

锦州什锦虾油小菜：锦州名产，有四百多年历史，畅销省内外。这种什锦小菜，是用虾油和小黄瓜、油茺、芸豆角、芹菜等十多种鲜菜做成，其色泽碧绿、鲜艳，清香脆嫩，味道鲜美，为佐餐馈赠佳品。一九八一年被评为全国优质产品。

兴城对虾：兴城临海，盛产对虾，这里的对虾，个大味鲜，脆嫩可口，营养丰富，是烹制名肴的上乘原料。

沟帮子熏鸡：产于北镇县沟帮子，因地得名，其历史悠久，驰名沈山线。这种熏鸡，色泽枣红，芳香适口，制作时，用多种药材，营养丰富，且有滋补之功，携带方便，为旅行馈赠佳品。一九八一年被评为全国优质产品。

大洼文蛤：为大洼县著名特产，肉嫩味鲜，营养丰富，有“天下第一鲜”的美誉。可烹菜、作汤、制馅，皆味美无比。畅销国际市场。

桓仁细鳞鱼：著名水产，这种鱼产于桓仁县，其鳞细肉嫩，味道鲜美，可烹制上乘鱼肴。

大连红虾酥心糖：为辽宁省优质产品，这种酥糖，用白

糖、淀粉、糖浆、花生酱、精盐和香兰素等原料制成，其色泽鲜艳，酥松味美，香味浓郁。

雪光肠：沈阳市著名肉制品，质量优良，味道鲜香，一九八一年被评为商业系统全国优质产品。

关外米仁：即苡仁，辽宁名产，滋补美食，故人称“关外米仁”，其颗粒饱满，色白质净，入口软糯，颇负盛誉。米仁既可药用，又可食用，含有丰富的淀粉、蛋白质、脂肪、钙、磷、铁及维生素等营养成分，有健脾胃、利小便、消水肿、宁神安眠、滋补强身等多种功用。

海螺罐头：大连传统名食，系以鲜活海螺、豉油等为原料精工细制而成，螺肉完整，大小均匀，色泽鲜艳，肉质细嫩，汤清味美，营养丰富。产品远销新加坡、日本、东南亚及港澳地区。

精制陈醋：为喀喇沁左翼蒙古族自治县传统名产，已有三百多年历史。系以高粱为主料酿成，色泽黑紫，质地浓稠，气味清香，酸甜爽口，味长醇厚，久贮不变质。且物美价廉，产品远销国内外市场。

百乐烧鸡：丹东传统名食，已有一百多年历史。制作此鸡的工艺源自百乐村一家世代祖传技艺。百乐烧鸡，形美色艳，油润光亮，鲜嫩味美，咸淡适口，其香透骨，为佐餐下酒之美食。

名餐馆和风味小吃

辽宁风味受山东菜系影响较大，其菜肴有相当一部分为山东风味，但也有许多菜点具有地方传统特色，其特点是利用当地特产，烹制出菜名朴素、经济实惠的菜点。

著名餐馆

鹿鸣春饭店：沈阳市最著名的餐馆，以经营传统山东风味菜肴而著称。该店能烹制各种菜肴上千种，其中仅名菜就有上百种。“沙锅鱼翅”、“红扒熊掌”、“燕尾桃花虾”、“双燕鱼肚”、“娇月香鸡”、“西式烤鱼”、“铁锅烤蛋”、“扒三白”、“爆双脆”等等，均是该店拿手名肴。

老边饺子馆：沈阳名店，以各式风味独特的饺子而名扬海内外。该店能制作各种风味的蒸饺、煮饺、煎饺、炸饺等数十种。其味别除了烹制，主要在于馅料上，该店能用牛、羊、猪、鱼、虾、蟹、海参、干贝、鱼翅及各种菜蔬做成风味各异的饺子馅。此外，福兴饭店也经营老边饺子。

勺园饭店：沈阳市名店，以经营山东名菜著称。该店能烹制各种山珍海味，其著名菜肴有“扒熊掌”、“芭蕉鱼翅”、“金钱虾饼”、“荷包里脊”等等。还有东北风味名菜“软炸飞龙”、“白扒猴头”等。

海味饭店：大连市名店，以擅长烹制各种海鲜而著称于世。如“五彩雪花鲜扇贝”、“清蒸加吉鱼”、“生烤全虾”、“灯笼鲍鱼”、“红烧海味全家福”、“丰收鱼”等等，均为该店拿手名肴。

沈河饭店：沈阳市名店，坐落在沈河区，以经营辽宁风味菜肴而著称。该店经营各种风味菜二百多种，其中有四十八种创新菜尤为脍炙人口。其拿手菜有“三椒腰片”、“肥脆鱼”、“肥脆牛肉”、“辣香鱼”、“家乡肉”、“三味酥肉”、“龙飞凤舞”、“凤艳虾球”等等。

渤海饭店：大连市一家大型综合饭店，该店餐厅以经营