

精美彩插 · 注解详尽

编著：堵军

家庭美食厨房丛书

# 美味川

# 菜谱



方正书局出品  
FANGZHENG PUBLISHING COMPANY

中国方正出版社

# 《美味川菜谱》

家庭美食厨房丛书

编著·堵军

中国方正出版社

图书在版编目(CIP)数据

美味川菜谱/堵军编. - 北京:中国方正出版社,2003.4(家庭美食厨房丛书)

ISBN 7-80107-641-9

I. 美… II. 堵… III. 菜谱-四川省 IV. TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 026094 号

## 美味川菜谱

堵军 编

责任编辑:王相国

责任校对:丁新丽

---

责任印制:郑新

出版发行:中国方正出版社

(北京市西城区平安里西大街 41 号 邮编:100813)

方正书局销售电话:(010)68475352 68475590 68471769

编辑部:(010)63099834

网 址:www.fzpress.com.cn

责 编 E-mail:www.fzgz001@yahoo.com.cn

经 销:新华书店

印 刷:北京昌平长城印刷厂

开 本:850×1168 毫米 32 开

印 张:10 彩插: 4 页

字 数:260 千字

印 数:1-5000

版 次:2003 年 4 月第 1 版 2003 年 4 月第 1 次印刷

ISBN 7-80107-641-9 总定价:220.00 元(全套共 11 册)

本册定价:20.00 元

本书如有印装质量问题,请与本社出版部联系退换

版权所有,侵权必究

# 出版说明

饮食之道，学问大矣。

中国的饮食文化，源远流长，在古时，我们的先人就已懂得了各种菜肴的用料配置，营养价值及保健作用；宫廷还专设“食医”，“膳夫”之职，专事王室的饮食。此后数千年来，这方面的实践与经验代代积累，成为华夏文化宝库里的一笔独步世界的丰厚财富。

国人的饮食，讲究内容与形式的统一。菜要做得好吃，又要有花色。青菜萝卜，海鲜肉品，山珍干货，一经烹饪，便见活色生香。饮食当随时代变。现代人对饮食的要求越来越高——要吃得科学、吃得营养、吃得健康。食事，实乃大事矣。

本书全面介绍家庭川菜烹调知识与菜肴制作，堪称家庭川菜小百科。

开篇设 100 余问介绍原料识别与选购知识，爆炒煎炸、烧烩蒸余的烹调诀窍，以及配菜、刀工、火候的技术窍门。正文选编 500 余款典型菜例，除冷热荤素菜肴外，还有火锅、泡菜、咸菜、豆花、小吃的制作。考虑家庭备料特点，编写了一料多用计 60 余例菜肴，如一只鸡取其各部位可制作五道菜肴。此外，还安排了家庭宴会的知识，几大节日都设计了筵席菜单，每道菜肴都有烹制方法。

作者对四川、北京各大饭店的高级厨师进行了采访，收集到了大量的川菜谱，并邀请了几位川菜高厨，共同整理加工。力求接近家常菜。

编者

2003 年 4 月



# 目 录

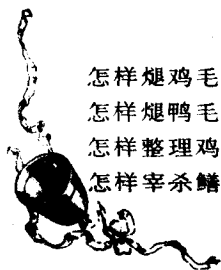
## 聪明人会买菜

|                   |        |
|-------------------|--------|
| 怎样鉴别猪肉的质量 .....   | ( 1 )  |
| 怎样鉴别猪内脏 .....     | ( 1 )  |
| 怎样挑选腊肉和香肠 .....   | ( 2 )  |
| 怎样鉴别牛肉的质量 .....   | ( 2 )  |
| 怎样鉴别羊肉的质量 .....   | ( 3 )  |
| 怎样挑选光体鸡鸭 .....    | ( 3 )  |
| 怎样挑选鸡蛋 .....      | ( 4 )  |
| 怎样鉴别鲜鱼 .....      | ( 5 )  |
| 怎样挑选螃蟹 .....      | ( 5 )  |
| 怎样挑选对虾与河虾 .....   | ( 5 )  |
| 怎样选购干墨鱼和鱿鱼 .....  | ( 6 )  |
| 怎样鉴别松花蛋 .....     | ( 6 )  |
| 怎样挑选食品罐头 .....    | ( 7 )  |
| 怎样鉴别平菇和鲜蘑菇 .....  | ( 7 )  |
| 怎样鉴别金针菜和黑木耳 ..... | ( 7 )  |
| 怎样鉴别花椒质量 .....    | ( 8 )  |
| 怎样选购卤料 .....      | ( 8 )  |
| 怎样挑选冬笋和春笋 .....   | ( 9 )  |
| 怎样挑选高笋 .....      | ( 10 ) |
| 怎样挑选莴笋 .....      | ( 10 ) |
| 怎样挑选藕 .....       | ( 10 ) |
| 怎样挑选萝卜 .....      | ( 10 ) |
| 怎样挑选胡萝卜 .....     | ( 11 ) |

|                      |      |
|----------------------|------|
| 怎样挑选甜椒 .....         | (11) |
| 怎样选购辣椒 .....         | (12) |
| 哪种豇豆好 .....          | (12) |
| 哪种四季豆好 .....         | (13) |
| 哪种圆白菜好 .....         | (13) |
| 怎样识别新鲜番茄 .....       | (13) |
| 什么样的黄瓜好 .....        | (14) |
| 怎样挑选青菜头 .....        | (14) |
| 什么季节的豌豆尖好 .....      | (15) |
| 什么样的芹菜好 .....        | (15) |
| 什么样的绿豆芽好 .....       | (16) |
| 怎样挑选茄子 .....         | (16) |
| 怎样挑选花菜 .....         | (17) |
| 挑选土豆应注意什么 .....      | (17) |
| 怎样挑选花生 .....         | (18) |
| 怎样挑选核桃 .....         | (18) |
| 怎样挑选荸荠 .....         | (19) |
| 怎样挑选玉兰片和笋干 .....     | (19) |
| 怎样挑选香菇和银耳 .....      | (19) |
| 怎样挑选莲米 .....         | (20) |
| 怎样挑选腐竹和豆腐皮 .....     | (20) |
| 怎样挑选咸鸭蛋 .....        | (21) |
| 怎样选购板栗和红枣 .....      | (21) |
| 怎样鉴别淀粉和粉丝的质量 .....   | (22) |
| 怎样鉴别酱油的质量 .....      | (23) |
| 怎样选择黄酱、豆瓣酱和甜面酱 ..... | (23) |
| 怎样鉴别辣椒面的真伪 .....     | (24) |

### 巧手加工原料

|                |      |
|----------------|------|
| 怎样煨鸡毛 .....    | (25) |
| 怎样煨鸭毛 .....    | (25) |
| 怎样整理鸡鸭内脏 ..... | (26) |
| 怎样宰杀鲮鱼 .....   | (27) |



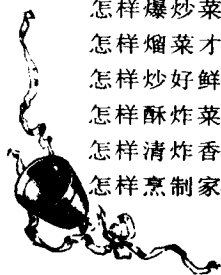


|                     |      |
|---------------------|------|
| 怎样宰杀甲鱼 .....        | (27) |
| 怎样去掉鱼腥味 .....       | (27) |
| 怎样加快软化冻鱼、冻肉 .....   | (28) |
| 鱼为什么要用沸水烫一下再蒸 ..... | (28) |
| 怎样洗猪大肚才干净 .....     | (29) |
| 怎样泡发香菇 .....        | (29) |
| 怎样洗净干菌中的泥沙 .....    | (30) |
| 怎样泡发木耳 .....        | (30) |
| 怎样泡发玉兰片 .....       | (30) |
| 怎样泡发海带 .....        | (31) |
| 怎样发粉条好 .....        | (31) |
| 家庭怎样水发蹄筋 .....      | (32) |
| 家庭怎样快速发制鱿鱼干 .....   | (32) |
| 怎样发海蜇才脆爽无沙 .....    | (32) |
| 怎样煮青豆颜色才翠绿 .....    | (33) |
| 怎样保持焯后蔬菜的绿色 .....   | (34) |
| 洗芋头怎样避免手刺痒 .....    | (34) |
| 切洋葱时怎样避免流眼泪 .....   | (35) |
| 怎样切鲜藕和土豆才不变色 .....  | (35) |
| 怎样剥皮蛋才形整干净 .....    | (36) |
| 怎样剥鹌鹑蛋才完整光滑 .....   | (36) |
| 怎样剥核桃才方便省事 .....    | (36) |
| 怎样剥板栗壳又快又好 .....    | (36) |
| 炼菜油怎样才能去掉生油味 .....  | (37) |
| 怎样制红油辣椒才色红香辣 .....  | (37) |
| 家中怎样泡制花椒油 .....     | (38) |
| 怎样炼猪油才洁白纯净 .....    | (38) |
| 怎样保存炼猪油 .....       | (39) |
| 怎样使豆腐绵扎细嫩 .....     | (39) |
| 家庭怎样发制西米 .....      | (40) |
| 冻肉上浆怎样才能不掉 .....    | (40) |
| 怎样烹制香椿才能出香味 .....   | (41) |
| 怎样腌咸菜才又鲜又脆 .....    | (41) |
| 怎样去掉松花蛋中的涩味 .....   | (41) |

|                    |      |
|--------------------|------|
| 怎样清洗带鱼和快速去鱼鳞 ..... | (42) |
| 杀鱼苦胆破了怎么办 .....    | (42) |
| 煮羊肉怎样去掉羊膻味 .....   | (42) |
| 怎样切熟肉才能不烂不碎 .....  | (43) |
| 怎样切好瘦肉丝和肉片 .....   | (43) |
| 怎样处理夹生饭和焖锅饭 .....  | (44) |
| 怎样煮陈米饭的味道才香 .....  | (44) |
| 怎样保护蔬菜中的维生素 .....  | (44) |

## 烹调武艺十八般

|                       |      |
|-----------------------|------|
| 猪肉怎样分档用料 .....        | (46) |
| 鸡怎样分档用料 .....         | (46) |
| 鱼怎样分档用料 .....         | (47) |
| 怎样因料而异、灵活配菜 .....     | (47) |
| 怎样在配菜中搭配形色 .....      | (48) |
| 怎样在配菜中搭配荤素 .....      | (48) |
| 怎样将原料码味上浆 .....       | (49) |
| 怎样调制全蛋糊 .....         | (49) |
| 怎样使用面包粉 .....         | (50) |
| 怎样抽打好蛋泡糊 .....        | (50) |
| 怎样使用二流芡、玻璃芡和米汤芡 ..... | (51) |
| 怎样使用炒菜芡 .....         | (52) |
| 怎样使用挂汁芡 .....         | (52) |
| 怎样使用烧菜芡 .....         | (53) |
| 怎样鉴别油温 .....          | (53) |
| 怎样炒菜才味美鲜香 .....       | (54) |
| 怎样突出“小翘头”配料的风味 .....  | (55) |
| 怎样爆炒菜肴才脆爽 .....       | (56) |
| 怎样熘菜才滑嫩 .....         | (56) |
| 怎样炒好鲜贝和虾仁 .....       | (57) |
| 怎样酥炸菜肴 .....          | (58) |
| 怎样清炸香酥菜肴 .....        | (59) |
| 怎样烹制家常风味的烧菜 .....     | (60) |





|                   |      |
|-------------------|------|
| 怎样烹制煨菜 .....      | (60) |
| 怎样做好砂锅菜 .....     | (61) |
| 怎样在家中制作蒸菜 .....   | (62) |
| 怎样做好粉蒸菜肴 .....    | (63) |
| 怎样掌握蒸菜的火候 .....   | (65) |
| 怎样做好拔丝菜 .....     | (66) |
| 怎样做纸包菜肴 .....     | (67) |
| 怎样做凉拌菜 .....      | (68) |
| 怎样使用淋味汁和蘸味汁 ..... | (68) |
| 怎样做好泡椒凤爪 .....    | (69) |
| 怎样在家中起卤水 .....    | (70) |
| 怎样保养卤水 .....      | (70) |
| 怎样掌握炖汤的要领 .....   | (71) |
| 怎样掌握煮汤的技巧 .....   | (72) |
| 怎样调制复合味 .....     | (73) |
| 怎样炒糖色和使用糖色 .....  | (75) |
| 怎样炸好花生米 .....     | (76) |
| 怎样煮汤圆才软糯滑口 .....  | (77) |

## 冷 菜

|             |      |
|-------------|------|
| 卤汤 .....    | (78) |
| 烧拌春笋 .....  | (79) |
| 三丝青笋卷 ..... | (79) |
| 油吃黄瓜 .....  | (80) |
| 醉冬笋 .....   | (80) |
| 豆鱼 .....    | (81) |
| 椒麻鲜桃仁 ..... | (81) |
| 糖醋酥豌豆 ..... | (82) |
| 素鸭 .....    | (82) |
| 素鸡 .....    | (83) |
| 素火腿 .....   | (83) |
| 海米干丝 .....  | (84) |
| 酿黄瓜 .....   | (84) |

|              |       |
|--------------|-------|
| 北京泡菜 .....   | (85)  |
| 辣白菜 .....    | (86)  |
| 泡 菜 .....    | (86)  |
| 炆洋白菜卷 .....  | (87)  |
| 白菜豆腐乳 .....  | (87)  |
| 干煸苦瓜青椒 ..... | (88)  |
| 蓝花豆干 .....   | (88)  |
| 油爆青虾 .....   | (89)  |
| 水晶虾片 .....   | (89)  |
| 茄汁大虾 .....   | (90)  |
| 花椒田鸡 .....   | (90)  |
| 曝腌鱼 .....    | (91)  |
| 葱辣鱼条 .....   | (91)  |
| 桃仁鸡卷 .....   | (92)  |
| 棒棒鸡 .....    | (93)  |
| 怪味鸡片 .....   | (93)  |
| 椒麻鸡片 .....   | (93)  |
| 陈皮鸡 .....    | (94)  |
| 桶 鸡 .....    | (94)  |
| 桶子鸡 .....    | (95)  |
| 盐水鸡 .....    | (96)  |
| 香糟鸡 .....    | (96)  |
| 白斩鸡 .....    | (97)  |
| 各味凉拌鸡 .....  | (97)  |
| 花椒仔鸡 .....   | (98)  |
| 酒娘仔鸡 .....   | (99)  |
| 风 鸡 .....    | (99)  |
| 蒜泥胗肝 .....   | (100) |
| 米熏仔鸡 .....   | (100) |
| 芥茉鸡跖 .....   | (101) |
| 香糟凤翅 .....   | (102) |
| 水晶冻鸭 .....   | (102) |
| 冰冻鸭方 .....   | (103) |
| 腊 鸭 .....    | (104) |



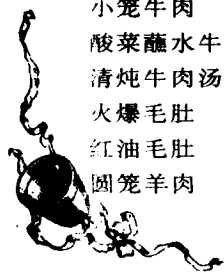


|             |       |
|-------------|-------|
| 桃仁鸭卷 .....  | (104) |
| 爆腌鸭子 .....  | (105) |
| 桂花鸭 .....   | (105) |
| 芥茉鸭掌 .....  | (106) |
| 软烧鸭子 .....  | (106) |
| 酱汁牛肉 .....  | (107) |
| 拌牛蹄黄 .....  | (108) |
| 虾须牛肉 .....  | (108) |
| 灯影牛肉 .....  | (109) |
| 麻辣牛肉条 ..... | (110) |
| 拌牛肚岭 .....  | (110) |
| 糖醋排骨 .....  | (111) |
| 拌肉皮丝 .....  | (111) |
| 四川腊肉 .....  | (112) |
| 晾干肉 .....   | (112) |
| 家常香肠 .....  | (113) |
| 砂仁肘子 .....  | (114) |
| 肉麻元 .....   | (114) |
| 水晶肉 .....   | (115) |
| 烤叉烧肉 .....  | (116) |
| 酿猪肚 .....   | (116) |
| 水晶肚头 .....  | (117) |
| 冷冻羊糕 .....  | (118) |

## 家 畜

|             |       |
|-------------|-------|
| 清蒸杂烩 .....  | (119) |
| 水滑肉片 .....  | (119) |
| 腐乳焖肉片 ..... | (120) |
| 鱼香肉丝 .....  | (120) |
| 花椒肉丁 .....  | (121) |
| 回锅肉夹饼 ..... | (121) |
| 生爆盐煎肉 ..... | (122) |
| 芋脯扣肉 .....  | (122) |

|              |       |
|--------------|-------|
| 芝麻肉串 .....   | (123) |
| 麻辣爽脆丝 .....  | (123) |
| 水煮扣肉 .....   | (124) |
| 干豇豆烧肉 .....  | (124) |
| 瓦罐东坡肘 .....  | (125) |
| 荷叶蒸肉 .....   | (126) |
| 夹沙肉 .....    | (126) |
| 腊肉蒸香芋 .....  | (127) |
| 太和腊肉 .....   | (127) |
| 麻辣里脊 .....   | (128) |
| 辣豉排骨 .....   | (128) |
| 川味生炒骨 .....  | (129) |
| 金沙排骨 .....   | (129) |
| 炸怪味猪排 .....  | (130) |
| 果味排骨 .....   | (131) |
| 苦藟肚条汤 .....  | (131) |
| 火爆腰花 .....   | (132) |
| 宫保腰块 .....   | (132) |
| 椒麻黄喉 .....   | (132) |
| 泡椒肥肠 .....   | (133) |
| 麻辣肠旺 .....   | (133) |
| 辣香猪蹄 .....   | (134) |
| 孜然牛肉串 .....  | (135) |
| 啤酒焖牛肉 .....  | (135) |
| 豆花牛柳 .....   | (136) |
| 干煸牛肉丝 .....  | (137) |
| 五香牛肉 .....   | (137) |
| 锅酥牛肉 .....   | (138) |
| 小笼牛肉 .....   | (138) |
| 酸菜蘸水牛肉 ..... | (138) |
| 清炖牛肉汤 .....  | (139) |
| 火爆毛肚 .....   | (140) |
| 红油毛肚 .....   | (140) |
| 圆笼羊肉 .....   | (140) |





|             |       |
|-------------|-------|
| 串烤羊肉 .....  | (141) |
| 家常羊肉丝 ..... | (141) |
| 酥炸羊肉 .....  | (142) |
| 红烧羊肉 .....  | (142) |
| 羊杂汤锅 .....  | (143) |

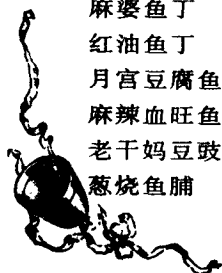
## 禽 蛋

|             |       |
|-------------|-------|
| 鲜熘鸡丝 .....  | (144) |
| 宫保鸡丁 .....  | (144) |
| 生炸鸡翅 .....  | (145) |
| 米汤仔鸡 .....  | (145) |
| 酸菜炒鸡丁 ..... | (146) |
| 糊辣糍粑鸡 ..... | (146) |
| 泡椒雄鸡冠 ..... | (147) |
| 贵妃鸡片 .....  | (147) |
| 荷香糯米鸡 ..... | (148) |
| 蛋酥仔鸡 .....  | (148) |
| 啤酒仔鸡 .....  | (149) |
| 山城辣子鸡 ..... | (149) |
| 板栗烧鸡 .....  | (150) |
| 麻辣鸡块 .....  | (150) |
| 凉拌苦瓜鸡 ..... | (151) |
| 锅仔火锅鸡 ..... | (151) |
| 人参鸡 .....   | (152) |
| 香菇炖鸡汤 ..... | (152) |
| 冬菜鸡肝汤 ..... | (152) |
| 鸡丝酸菜汤 ..... | (153) |
| 魔芋烧鸭 .....  | (153) |
| 姜爆鸭丝 .....  | (154) |
| 银针炒鸭丝 ..... | (154) |
| 老干妈鸭掌 ..... | (155) |
| 酱爆鸭舌 .....  | (155) |
| 荷香粉蒸鸭 ..... | (155) |

|              |       |
|--------------|-------|
| 土豆梨酥鸭 .....  | (156) |
| 泡椒炒鸭肠 .....  | (157) |
| 凉粉鸭肠 .....   | (157) |
| 五色板鸭丁 .....  | (158) |
| 酸萝卜炖老鸭 ..... | (158) |
| 竹荪炖鸭 .....   | (159) |
| 沙参炖鸭 .....   | (159) |
| 冬瓜鸭脯汤 .....  | (160) |
| 香酥鹌鹑 .....   | (160) |
| 香芋扣兔 .....   | (160) |
| 三椒兔花 .....   | (161) |
| 红油兔丁 .....   | (162) |
| 陈皮仔兔丁 .....  | (162) |
| 青椒皮蛋 .....   | (162) |
| 鱼片皮蛋汤 .....  | (163) |
| 臊子蒸蛋 .....   | (163) |
| 椿芽炒鸡蛋 .....  | (164) |
| 番茄泡蛋汤 .....  | (164) |
| 紫菜蛋花羹 .....  | (164) |

## 水 产

|               |       |
|---------------|-------|
| 菊花鱼 .....     | (166) |
| 荔枝全鱼 .....    | (167) |
| 四味鱼片 .....    | (167) |
| 清蒸鲜鱼 .....    | (168) |
| 干烧鲜鱼 .....    | (169) |
| 太白鱼 .....     | (169) |
| 麻婆鱼丁 .....    | (170) |
| 红油鱼丁 .....    | (170) |
| 月宫豆腐鱼 .....   | (171) |
| 麻辣血旺鱼 .....   | (172) |
| 老干妈豆豉蒸鱼 ..... | (172) |
| 葱烧鱼脯 .....    | (173) |





|              |       |
|--------------|-------|
| 魔芋鲜鱼 .....   | (173) |
| 麻辣水煮鱼 .....  | (174) |
| 泡菜鱼 .....    | (174) |
| 回锅鱼片 .....   | (175) |
| 豆花鱼片 .....   | (175) |
| 炆锅鱼条 .....   | (176) |
| 酸菜鱼 .....    | (176) |
| 五香熏鱼 .....   | (177) |
| 蘸水鱼 .....    | (177) |
| 黄焖鱼头 .....   | (178) |
| 肥肠鱼头 .....   | (178) |
| 番茄鱼片汤 .....  | (179) |
| 泡豇豆烧鲫鱼 ..... | (179) |
| 鲫鱼连锅汤 .....  | (180) |
| 干煸鳝鱼 .....   | (181) |
| 蒜烧鳝鱼 .....   | (181) |
| 豉椒鳝片 .....   | (181) |
| 鳝鱼鸡片汤 .....  | (182) |
| 魔芋烧泥鳅 .....  | (182) |
| 水煮泥鳅片 .....  | (183) |
| 麻辣泥鳅 .....   | (183) |
| 鱿鱼烩豇豆 .....  | (184) |
| 酥炸虾仁 .....   | (184) |
| 五彩虾仁 .....   | (185) |
| 泡菜炒虾仁 .....  | (185) |
| 薄饼回锅虾 .....  | (186) |
| 辣炒鲜虾 .....   | (186) |
| 红油肉蟹 .....   | (187) |
| 咖喱蟹块 .....   | (187) |
| 家常田螺 .....   | (187) |
| 清炖甲鱼 .....   | (188) |

## 素 菜

|              |       |
|--------------|-------|
| 三鲜烩蚕豆 .....  | (189) |
| 火腿黄秧白 .....  | (189) |
| 干煸四季豆 .....  | (189) |
| 干烧豆角 .....   | (190) |
| 麻酱凤尾 .....   | (190) |
| 家乡茄子鲊 .....  | (191) |
| 椒盐茄饼 .....   | (191) |
| 裹炸香芹 .....   | (192) |
| 炸素蟹 .....    | (192) |
| 麻婆豆腐 .....   | (193) |
| 熊掌豆腐 .....   | (193) |
| 东坡豆腐 .....   | (194) |
| 香麻脆豆腐 .....  | (194) |
| 鱼香血旺 .....   | (195) |
| 红盅白玉 .....   | (195) |
| 蒜泥黄瓜 .....   | (196) |
| 拌马齿苋 .....   | (196) |
| 拌侧耳根 .....   | (196) |
| 炸白菜卷 .....   | (197) |
| 酸辣白菜 .....   | (197) |
| 酸菜胡豆瓣汤 ..... | (198) |
| 酸辣豆腐羹 .....  | (198) |
| 三鲜素汤 .....   | (199) |

## 牛、羊肉菜

|             |       |
|-------------|-------|
| 干煸牛肉丝 ..... | (200) |
| 红烧牛肉 .....  | (200) |
| 红烧牛头 .....  | (201) |
| 烩千层肚 .....  | (202) |
| 家常牛肚梁 ..... | (202) |





|             |       |
|-------------|-------|
| 烩羊肾 .....   | (203) |
| 辣子羊肉 .....  | (203) |
| 芹黄羊肉丁 ..... | (204) |

## 猪肉菜

|             |       |
|-------------|-------|
| 京酱肉丝 .....  | (205) |
| 锅巴肉片 .....  | (205) |
| 两吃斑指 .....  | (206) |
| 清炸猪排 .....  | (207) |
| 珍珠猪排 .....  | (207) |
| 生爆盐煎肉 ..... | (208) |
| 豆渣猪头 .....  | (208) |
| 芽菜烧白 .....  | (209) |
| 粉蒸肉 .....   | (210) |
| 鱼香肉片 .....  | (210) |
| 回锅肉 .....   | (211) |
| 水煮柳肉 .....  | (212) |
| 辣子猪排 .....  | (212) |
| 葱烧排骨 .....  | (213) |
| 大蒜蹄筋 .....  | (214) |
| 家常桥梁 .....  | (214) |
| 榨菜炒肉丝 ..... | (215) |
| 红烧猪蹄 .....  | (215) |
| 韭黄肉丝 .....  | (216) |
| 酒米酿肥肠 ..... | (217) |
| 鱼香猪肝 .....  | (217) |
| 清炖酥肉 .....  | (218) |

## 汤 菜

|             |       |
|-------------|-------|
| 酿清汤燕菜 ..... | (219) |
| 清汤燕菜 .....  | (220) |
| 酸菜海参 .....  | (220) |