

食品加工

(精选版·中)

技术、工艺和配方大全

刘宝家 李素梅 柳 东等 编



科学技术文献出版社



食品加工技术、工艺和配方大全

(精选版·中)

刘宝家 李素梅 柳 东等 编

图书在版编目(CIP)数据

食品加工技术、工艺和配方大全(精选版·中)/刘宝家等编.-北京:科学技术文献出版社,2005.9

ISBN 7-5023-5034-9

I. 食… II. 刘… III. 食品加工 IV. TS205

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 032717 号

出 版 者 科学技术文献出版社
地 址 北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧)/100038
图书编务部电话 (010)58882959,(010)58882958(传真)
图书发行部电话 (010)68514035(传真),(010)68514009
邮 购 部 电 话 (010)68515381,(010)58882952
网 址 <http://www.stdph.com>
E-mail: stdph@istic.ac.cn
策 划 编 辑 陈家显
责 任 编 辑 陈家显
责 任 校 对 赵文珍
责 任 出 版 王芳妮
发 行 者 科学技术文献出版社发行 全国各地新华书店经销
印 刷 者 北京高迪印刷有限公司
版 (印) 次 2005 年 9 月第 1 版第 1 次印刷
开 本 787×1092 16 开
字 数 799 千
印 张 35.75
印 数 1~5000 册
定 价 48.00 元(总定价 144.00 元)

© 版权所有 违法必究

购买本社图书,凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责调换。

(京)新登字 130 号

内 容 简 介

一、蔬菜食品:各种蔬菜腌、酱、糟、泡制品,蔬菜果脯蜜饯、糕点、小食品及罐制品。二、畜肉食品:脱水、白煮、腌腊、酱卤、烘、烤、糟、醉、煎、炸制品,排骨、腿蹄、内脏、口条制品和灌、罐制品。三、禽类食品:鸡、鸭、鹅、鸽及其他野味制品,禽类翅、腿、内脏制品和灌、罐制品,禽肉糕点、小食品。四、蛋类制品:再制蛋制品,固形熟蛋制品,无形熟蛋制品,蛋制糕点、小食品。五、乳类食品:奶,酸奶,奶羹,奶露,奶酪,奶膏,奶冻,奶糕,奶点,布丁,奶油,人造奶油。六、水产食品:鱼,虾、蟹、贝类、软体贝类、藻类制品,人造水产品,罐制品等。七、调味品:酱油,醋,大酱,调味酱、油、汁,腐乳,酱豆腐,豆豉,粉末调味品。

可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考,也可供广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员,以及广大城乡家庭烹饪爱好者阅读。

前 言

《食品加工技术、工艺和配方大全》自 1990 年 2 月问世以来,深受广大读者的青睐和竭力的支持,至 1999 年 10 月,10 年间共出版 6 集,每集分上、中、下三册,总计 18 册,包括 2 万多个食品品种,1 300 多万字,累计印数达 353 200 册。其中“原集”印刷 7 次,合计 154 200 册,“续集 1”印刷 4 次,合计 90 000 册,“续集 2”印刷 2 次,合计 51 000 册,“续集 3”印刷 2 次,合计 30 000 册……

现在应广大读者的要求,在已出版的 2 万多个食品品种中,我们精选出 2 600 多个品种,再加上近 5 年来收集到的国内外名、特、优食品数百个品种,编写成《食品加工技术、工艺和配方大全》(精选版)。分上、中、下三册出版。

该《大全》主要介绍每个食品的原料配方,制作方法和产品特点,同时还介绍部分产品的工艺流程,质量、卫生标准,食用方法和功效等。书中的资料翔实、可靠,文字通俗、易懂,可读性强,技术简便,操作性强。为从事食品加工工业的领导、技术人员、操作人员、广大农民、乡镇企业和饮食业人员,以及城乡广大家庭烹饪爱好者提供宝贵技术资料。

目 录

一、蔬菜食品

(一) 根菜类制品

酱萝卜(江苏苏州)	1	杞县酱红萝卜(河南)	6
蓑衣萝卜(湖北武汉)	1	毕节大头菜(贵州)	7
上海咖喱萝卜	1	南浔香大头菜(浙江)	7
湖南兰花萝卜	2	开封五香大头菜(河南)	8
苏州卫生萝卜(江苏)	2	连城五香大头菜(福建)	9
无为兰花萝卜(安徽)	3	苏州五香大头菜(江苏)	9
济宁糖醋萝卜(山东)	3	扬州玫瑰大头菜(江苏)	10
四川陈年萝卜	4	昆明玫瑰大头菜(云南)	10
天源五香萝卜干(北京)	4	天源桂花大头菜(北京)	11
丹东萝卜条(辽宁)	4	淮安菊花大头菜(江苏)	11
爽甜萝卜条(湖南)	5	西安贝贡菜(陕西)	12
豆豉辣椒萝卜丁(湖南)	5	沧州冬菜芥菜(河北)	12
徐州萝卜豆(江苏)	5	佛手疙瘩(北京桂馨斋)	13
如皋萝卜粒(江苏)	6	山西竹叶青	14
哈尔滨辣菜(黑龙江)	6		

(二) 茎菜类制品

玫瑰子姜(云南昆明)	14	泡子姜(四川)	16
扬州嫩生姜(江苏)	15	软包装菊芋泡菜	17
湘潭紫油姜(湖南)	15	北京白糖蒜	17
长沙豆豉姜(湖南)	16	镇江糖醋蒜(江苏)	18

天津蜂蜜蒜米·····	18	玫瑰茼蒿干(上海)·····	21
济宁糖醋蒜薹(山东)·····	19	甜酱茼蒿条(江苏扬州)·····	21
五香甘蓝菜(浙江)·····	19	开远甜蒿头(云南)·····	22
北京什香菜·····	19	武汉甜酸蒿头(湖北)·····	22
酱连皮茼蒿(西安)·····	20	醋薹头(广东)·····	23
闽南茼蒿笋(福建)·····	20	浙江榨菜·····	23
潼关酱笋(陕西)·····	21	涪陵榨菜(四川)·····	24

(三) 叶菜类制品

辣白菜(上海)·····	26	泡白菜(河南)·····	31
北京甜酱白菜·····	26	咸甘蓝菜根(辽宁沈阳)·····	31
咸辣大白菜(山东)·····	27	独山酸油菜(贵州)·····	31
泡鱼丝白菜(吉林延边)·····	27	亳县酱芹菜(安徽)·····	32
朝鲜族辣白菜(吉林延边)·····	27	宜宾芽菜(四川)·····	32
朝鲜族泡菜·····	28	潮州咸酸菜(广东)·····	33
纯酸型泡白菜(贵州)·····	28	绍兴霉干菜(浙江)·····	34
甜酸型泡白菜(贵州)·····	28	“惟一”干菜笋(浙江)·····	34
武汉酸白菜·····	29	镇远陈年道菜(贵州)·····	34
北京冬菜·····	29	排冬菜(湖南长沙)·····	35
天津冬菜·····	30	“十里香”嫩尖冬菜(四川南充)·····	36

(四) 花菜类制品

腌油菜花(四川崇州)·····	36	盐水西兰花·····	37
双江韭菜花(云南)·····	37	腌金花菜·····	37
干巴菌韭菜花(云南)·····	37		

(五) 茄果菜类制品

济宁酱磨茄(山东)·····	38	祥云酱辣子(云南)·····	39
虾油辣椒(山东莱阳)·····	38	吉林辣椒咸菜·····	39
泡尖头红辣椒(四川)·····	38	宿县五香辣椒块(安徽)·····	39

(六) 瓜果菜类制品

泡黄瓜(江苏扬州)·····	40	酸黄瓜(上海)·····	42
甜酸乳瓜(上海)·····	41	酸黄瓜(黑龙江哈尔滨)·····	43
苏州蜜汁乳黄瓜(江苏)·····	41	玫瑰子瓜(云南昆明)·····	43
辣黄瓜(山东)·····	42	绍兴贡瓜(浙江)·····	43

福州越瓜(福建)	44	商丘什锦酱包瓜(河南)	46
山东虾油小黄瓜	44	丹东甜辣黄瓜(辽宁)	47
上海甜包瓜	45	甜酱八宝瓜(北京)	47
郑州酱包瓜(河南)	45	广东糖醋瓜缨	48
沈阳酱包瓜(辽宁)	46	甜酱黑菜(北京六必居)	49

(七) 豆果菜类制品

泡豇豆(四川)	49	香糟豆芽	50
山东泡盐水豌豆	50	酒醉银菜	50

(八) 多年生菜类制品

咸竹笋(福建)	50	北京甜酱甘露	52
广东酸笋	51	扬州宝塔菜(江苏)	53
天目笋干(浙江)	52	腌香椿芽(山东)	53

(九) 水生菜类制品

腌莲藕	53	北京甜酱藕片	54
糖醋菠萝藕	54	糟茭白	55

(十) 野菜类制品

盐渍蕨菜	55	腌狗宝咸菜	56
天全蕨菜(四川)	56	辣味香炉菜	56

(十一) 什锦菜类制品

上海什锦菜	57	西安合锦菜(陕西)	60
株洲什锦菜(湖南)	57	锦州什锦虾油小菜(辽宁)	60
什锦酱菜(江苏扬州四美酱菜厂)	58	哈尔滨酱油小菜(黑龙江)	61
百花串酱菜(贵州)	58	四川泡菜	61
北京甜酱八宝菜	59		

(十二) 食用菌类制品

盐渍平菇	62	南华草菇(云南)	63
盐水真姬菇	62	古田银耳(福建)	64
糟猴头菇	63	房县黑木耳(湖北)	64

(十三) 色拉

紫萝卜色拉	65	莴苣色拉	65
-------------	----	------------	----

甜椒白菜色拉·····	65	健康色拉·····	68
卷心菜色拉·····	66	清凉色拉·····	68
生菜蜂蜜酱色拉·····	66	喜庆色拉·····	68
西红柿沙拉·····	66	鸡蛋豌豆色拉·····	69
黄瓜色拉·····	67	什锦豆沙拉子·····	69
豌豆色拉·····	67	土豆色拉·····	69
蘑菇色拉·····	67	素色拉·····	70
什锦沙拉·····	67		

(十四)菜脯、菜蜜饯

萝卜脯·····	70	川瓜糖(川式蜜饯)·····	77
雪红圆蜜饯(川式)·····	70	蜜苦瓜(川式)·····	78
子姜蜜饯(川式)·····	71	糖刀豆·····	79
大蒜脯·····	71	竹笋话梅·····	79
莴笋脯·····	72	糖莲子(广式蜜饯)·····	80
红薯脯·····	73	糖藕片(苏式)·····	80
糖马铃薯片·····	73	糖荸荠(苏式)·····	81
低糖山药脯·····	74	红梅舌·····	81
芹菜脯·····	74	蘑菇脯·····	82
蜜饯茄子·····	75	香菇脯·····	82
蜜番茄(川式)·····	75	平菇蜜饯·····	83
蜜辣椒(川式蜜饯)·····	76	低糖金针菇脯·····	84
黄瓜脯·····	76	猴头脯·····	85
南瓜脯·····	77	蜜饯银耳·····	85

(十五)蔬菜罐制品

盐水胡萝卜·····	85	清渍香椿·····	92
盐渍香菜心·····	87	糖浆莲藕·····	92
糖水蒜肉·····	87	银耳莲子·····	93
清水花椰菜·····	88	清水马蹄(荸荠)·····	93
红烧茄子·····	89	调味蘑菇·····	94
原汁番茄·····	89	香菇·····	95
调味黄瓜·····	90	冰糖银耳·····	95
芦笋·····	90	什锦酱菜·····	96
百合·····	91		

(十六) 蔬菜糕点、小食品

1. 菜饼	97	5. 菜卷、菜环	105
西安萝卜饼	97	酥炸萝卜卷	105
萝卜丝饼(山东济南)	98	五丝白菜卷	105
菜饼(山东济南)	98	翡翠白玉环	106
辣味南瓜饼(江西赣东)	99	宝花配玉环	106
水晶藕饼(江苏宝应)	99	6. 菜球、菜果	106
2. 菜糕	99	扒冬瓜球	106
萝卜糕	99	腊味慈姑球	106
南瓜糕(港台地区)	100	银耳绣球	107
百合糕(上海)	100	冰果	107
武汉莲子糕(湖北)	100	莲蓉海棠果	107
桂林马蹄糕(广西)	101	7. 菜圆、菜丸	108
3. 菜包	101	黄焖萝卜圆(湖北)	108
壮家生菜包(广西)	101	冰糖藕圆(四川)	108
鹌鹑松生菜包	101	萝卜绿豆丸子(江苏苏北)	108
煎菜包(辽宁)	102	莲菜丸子(陕西关中)	109
脆皮菜包	102	8. 其他小食品	109
菠菜泥青椒包	102	鲜莲冬瓜盅(广州)	109
济宁糖醋包	103	鲜奶马蹄盏	109
4. 菜盒、菜角、菜夹	103	韭菜酥(福建)	110
炸茄盒	103	葵花莲子(江西南昌)	110
菇盒(福建南普陀寺)	104	血糯甜藕(安徽合肥)	110
莲子蓉鸡角	104	冰糖银耳(四川通江)	111
虾子茭笋夹(广州)	104		

二、畜肉食品

(一) 猪肉食品

1. 脱水制品	112	三山牌猪肉脯(福建福州)	114
太仓肉松(江苏)	112	厦门黄金香肉脯(福建)	114
上海猪肉松	112	鞍山枫叶肉干(辽宁)	114
福州“鼎日有”肉松(福建)	113	垫江肉干(四川)	115
靖江猪肉脯(江苏)	113	2. 腌、腊、风制品	115

安岳咸肉(四川)	115	味精肉(河北石家庄)	127
金华家乡南肉(浙江)	116	走油四喜肉(黑龙江)	127
浙江咸肉、咸腿	116	沙锅居白煮肉(北京)	127
广式腊肉	117	西安水盆大肉(陕西西安)	128
湖南腊肉	118	把子肉(山东济南)	128
陕北缸腌腊猪肉(陕西)	118	樊记腊汁肉(陕西西安)	128
酱风肉(上海)	119	7. 烧制品	129
3. 蒸制品	120	六味斋烧肉(山西太原)	129
荷叶米粉肉(福建)	120	真不同叉烧肉(吉林长春)	129
应山滑肉(湖北)	120	上海蜜汁小肉	129
蜜饯夹沙肉(四川)	120	扬州烧猪头(江苏)	130
凤凰龙眼肉(江西)	121	8. 烤、熏制品	130
大千三味蒸肉	121	天津烤肉	130
4. 酱卤制品	122	博山烤肉(山东)	131
真不同酱肉(吉林长春)	122	湖南花肉	131
陆稿荐酱汁肉(江苏苏州)	122	黄岩高粱肉(浙江)	131
太原六味斋酱猪肉(山西)	123	五香烤乳猪(云南昆明)	132
广州卤猪肉(广东)	123	济南熏肉(山东)	132
南阳长春轩卤肉(河南)	124	柴沟堡熏肉(河北怀安)	133
南府苏造肉(北京)	124	四平李连贵熏肉(吉林)	133
5. 糟醉制品	125	9. 炸、熘、炒制品	134
上海糟肉	125	炸酥肉(上海)	134
香糟肉(北京)	125	广东酥炸肉	134
糟蒸肉(山东济南)	126	紫酥肉(山东孔府)	134
糟醉扣肉	126	桂花肉(上海)	135
酒醉白肉(安徽)	126	吐噜肉(山东)	135
6. 煮、炖、焖制品	127	回锅肉(四川)	136

(二) 牛肉食品

1. 脱水制品	136	陕西五香腊牛肉	138
靖江牛肉干(江苏)	136	月盛斋酱牛肉(北京)	139
西乡牛肉干(陕西)	136	呼和浩特万胜永酱牛肉(内蒙古)	139
六合牛脯(江苏)	136	天津清真酱牛肉	140
安庆五香牛肉脯(安徽)	137	卤牛肉(广东广州)	140
平都牛肉松(四川)	137	3. 蒸制品	140
2. 腊、酱、卤制品	138	粉蒸牛肉	140
广州腊牛肉(广东)	138	治德号粉蒸牛肉(四川成都)	141

火鞭子牛肉(四川)	141	6. 烤、熏制品	145
4. 煮、炖、煨、焖制品	142	五香烤牛肉(四川南充)	145
平遥熟牛肉(山西)	142	北京“烤肉宛”烤牛、羊肉	145
星临轩凉拌牛肉(重庆)	142	五香熏牛肉(四川温江)	146
沙锅炖牛肉(甘肃兰州)	143	樟茶熏牛柳(香港特区)	146
煨牛肉(北京聚宝源)	143	7. 炸制品	147
红焖牛肉	143	郑州卤炸牛肉(河南)	147
5. 烧制品	144	红灯笼软酥牛肉(四川)	147
红烧牛肉	144	白灯笼麻辣牛肉(四川)	147
白烧牛肉	144	灯影牛肉(四川达县)	148
五香牛肉	144	曹县烧牛肉(山东)	148

(三) 羊肉食品

腌羊肉(青海)	149	手扒羊肉(内蒙古)	151
老童家腊羊肉(陕西西安)	149	涮羊肉(山东济南)	152
北京月盛斋酱羊肉	149	当归炖羊肉(安徽)	152
卤汁黄羊肉	150	焖羊腿肉	153
红糟羊肉	150	杏仁烧羊肉	153
荷叶粉蒸羊肉	150	烤羊肉(青海西宁)	153
白切羊肉(湖北宜都)	151	干炸羊肉(吉林)	154

(四) 其他畜肉食品

酱兔肉	154	烤五香驴肉(吉林)	156
洛阳烤全兔(河南)	154	洛阳卤驴肉(河南)	156
彭县胡子兔(四川)	155	龙眼珊瑚鹿肉	156
沛公狗肉(江苏徐州)	155	烤鹿方(黑龙江哈尔滨)	157
灵川狗肉(广西)	155		

(五) 排骨、腿、肘、蹄食品

1. 排骨制品	157	无锡肉骨头(江苏)	160
荷叶粉蒸排骨	157	五香肉骨头(我国台湾)	160
沙茶焗排骨	158	2. 腿制品	161
椒盐排骨(上海)	158	上海熏腿	161
五香排骨(江苏)	158	如皋火腿(北腿,江苏)	161
顺庆排骨(四川南充)	159	威宁火腿(贵州)	162
湖南糖醋排骨	159	蚌埠火腿(安徽)	162
哈尔滨糖醋排骨(黑龙江)	159	剑门火腿(四川)	162

榕峰火腿(云南)	163	捆蹄(福建厦门)	167
琵琶火腿(河南三门峡)	163	佛山扒蹄(广东)	168
沈阳大火腿(辽宁)	164	枫泾丁蹄(上海)	169
哈尔滨烤火腿	164	罐儿蹄(山东济南)	169
济南熏火腿(山东)	165	上海蜜汁糖蹄	169
3. 肘制品	165	五香熏猪蹄(辽宁北镇)	169
冰糖肘子(山西)	165	台湾腊蹄膀	170
带把肘子(陕西大荔)	165	镇江肴肉(江苏)	170
天福号酱肘子(北京)	166	三鲜牛蹄筋	171
豆瓣全肘(四川)	166	虾子牛蹄筋	171
五香酱肘花(河南)	166	红烧牛蹄筋	171
哈尔滨熏肘花	166	红烧羊蹄	172
4. 蹄制品	167	燕春楼炖羊蹄(天津)	172

(六) 内脏食品

1. 杂碎制品	173	广州卤猪肝(广东)	180
邵阳卤下水(湖南)	173	无锡酱烧肝(江苏)	181
安阳熏猪下水(河南)	173	咖喱牛肝	181
糟钵头(上海)	173	卤猪肺(河南开封)	181
清蒸杂烩(四川)	174	金爪炖银肺(浙江)	182
烧八件(云南昆明)	175	烧长肺牛排	182
天津五香酱牛羊杂碎	175	熘羊肺片	182
夫妻肺片(四川成都)	176	4. 肚、肠制品	183
连城涮九门头(福建)	176	腊猪肚(湖南)	183
烩羊杂碎(宁夏)	177	酱猪肚(天津)	183
筏子肉(青海)	177	卤猪肚(河南)	183
2. 心、腰制品	177	知味斋水爆肚(天津)	184
腊猪心(湖南)	177	熏牛百叶(辽宁本溪)	184
京酱猪心(四川成都)	178	爆肚(北京)	184
七孔灵台(山东孔府)	178	红烧猪大肠(河南郑州)	185
红烩牛心	178	叉烧肥肠(云南昆明)	185
广州卤猪腰(广东)	179	熏猪大肠(河南安阳)	185
软煎猪腰	179	焦炸肥肠(湖南长沙)	186
卤牛腰(广东广州)	179	九转肥肠(云南昆明)	186
杜仲爆羊腰	180	拌牛盘肠(安徽)	186
3. 肝、肺制品	180	5. 舌、脑制品	187
酱猪肝(天津)	180	蜀风腊猪舌(四川成都)	187

糟油口条(山东济南)	187	五彩猪脑	188
叉烧口条(河南新乡)	187	柱侯蛋煎猪脑	189
济南熏牛舌(山东)	188	烘红油牛脑	189
红焖羊舌土豆泥	188	炖羊脑	189

(七)灌食品

北京香肠	190	牛肉香肠(云南)	198
贵州小香肠	190	广州卤牛灌肠(广东)	199
兰州烤香肠(甘肃)	191	羊肉香肠(河南开封)	199
武汉腊肠(湖北)	191	黄羊肉粉肠(天津)	199
广式一级腊肠(广东广州)	192	尕灌肠(青海)	200
内蒙熏肠(内蒙古)	192	带骨马肠(新疆)	200
大灌肠(北京)	192	河北驴肉肠	200
天津玫瑰肠	193	浙江兔肉香肠	201
山东南肠	194	狗肉香肠(安徽)	201
六味斋豌豆肠(山西太原)	194	鞍山肉枣(辽宁)	201
吉林白肉血肠	194	上海肉枣肠(肉橄榄、肉葡萄)	202
哈尔滨大众牌红肠(黑龙江)	195	南京香肚(江苏)	202
沈阳黑道斯克肠(辽宁)	196	猪头板肚(河南南阳)	203
黑龙江格拉布斯肠	196	哈尔滨松仁小肚(黑龙江)	204
上海庞肠(庞华斯肠)	197	筏子肉团(青海)	204
天津伊大利斯肠(沙拉蜜肠)	197		

(八)罐制品

1. 猪肉罐头	205	灯影牛肉	211
调味猪肉(我国台湾)	205	3. 羊肉制品	211
红烧猪肉	205	浓汁羊肉	211
咖喱猪肉	206	清蒸羊肉	212
梅菜猪肉	206	4. 其他畜肉罐头	213
红烧扣肉	207	红烧狗肉	213
回锅肉	208	红烧驴肉	213
2. 牛肉罐头	208	茄汁兔肉	214
浓汁牛肉	208	5. 排骨、腿、蹄罐头	215
清蒸牛肉	209	红烧排骨	215
红烧牛肉	209	五香排骨	216
咖喱牛肉	210	豉汁排骨	216

红烧猪腿	217	牛舌	219
水晶肴肉	217	7. 肉糜罐头	220
红烧元蹄	218	牛羊肉午餐肉	220
6. 内脏罐头	218	猪肉香肠罐头	220
卤猪杂	218	香菇肉酱	221

(九) 畜肉糕点、小食品

1. 肉饼	222	酥炸牛肉丸	227
煎猪肉饼	222	烤羊肉丸(新疆)	228
炸肉饼	222	清炖蟹黄狮子头(天津)	228
香菇肉饼	222	八宝肉圆	228
袈裟牛肉饼	223	干炸肉圆	229
羊肉馅饼(北京)	223	干贝五彩球	229
2. 肉糕	224	威化牛肉球	229
麻城肉糕(湖北)	224	5. 其他畜肉小食品	230
回回豆羊肉糕	224	汉堡包	230
彩色兔糕	224	鲜竹牛肉烧卖	230
清汤肝糕	225	肉豆腐盒(又名皮箱豆腐)	231
3. 肉卷	225	冰葫芦(江苏常熟)	231
网油肉卷	225	肉燕(福建泉州)	231
白菜肉卷	225	滑牛肉粥(北京)	232
生烤金银卷	226	津门羊肉粥(天津)	232
炸牛肉卷	226	兔治牛肉粥(香港特区)	233
烤羊肉卷	226	西湖牛肉羹	233
4. 肉丸、肉圆、肉球	227	石冈大鼎肉羹(我国台湾)	233
赤肉脆丸(福建)	227	无为罐子汤(安徽)	234
五色丸子	227	清和元头脑(山西太原)	234

三、禽类食品

(一) 鸡肉食品

1. 脱水制品	235	2. 腌、腊、风制品	236
鸡肉脯	235	河南腌鸡	236
太仓鸡肉松(江苏)	235	琵琶腊鸡(江西)	237
涪陵鸡肉松(四川)	236	弋阳醋鸡(江西)	238
义乌鸡松(浙江)	236	长沙风鸡(湖南)	238

成都毛风鸡(四川)	238	六味斋烧鸡(山西太原)	250
3. 酱、卤制品	239	石家庄扒鸡(河北)	250
常熟酱鸡(江苏)	239	德州五香脱骨扒鸡(山东)	251
哈尔滨正阳楼酱鸡(黑龙江)	239	8. 煎制品	252
大城家常卤鸡(河北)	239	葱段生煎鸡	252
江西资溪酒卤鸡	240	软煎柠檬鸡(我国台湾)	252
4. 糟、醉制品	241	云腿煎鸡块	252
河南糟鸡	241	9. 烤制品	253
福建糟鸡(福建福州)	241	八珍烤鸡	253
古井醉鸡(安徽)	242	十香醉烤鸡	253
五夫醉鸡(浙江)	242	北京天德居烤鸡	254
5. 蒸制品	242	东江盐焗鸡(广东)	254
粉蒸鸡(鸭)(湖北)	242	常熟叫化鸡(江苏)	254
盐水鸡(上海)	243	10. 熏鸡	255
苏州西瓜鸡(江苏)	243	安阳熏鸡(河南)	255
江南百花鸡(广东)	243	聊城熏鸡(山东)	255
五香脱骨鸡(云南昆明)	244	沟帮子熏鸡(辽宁)	256
白斩河田鸡(福建长汀)	244	哈尔滨熏鸡(黑龙江)	256
凤炖牡丹(安徽徽州)	244	卓资山熏鸡(内蒙古)	257
一卵孵双凤(山东孔府)	245	太原六味斋熏鸡(山西)	257
6. 煮、炖、煨、焖制品	245	11. 炸鸡	258
棒棒鸡(四川)	245	酥炸鸡(江苏淮安)	258
小绍兴白斩鸡(上海)	245	香酥鸡(宁夏)	258
清炖乌骨鸡(江西泰和)	246	岭南酥鸡(广东)	258
清炖鸡包翅(江苏)	246	琵琶鸡(湖北沙市)	259
罐钵原味鸡(湖北)	247	葫芦鸡(陕西西安)	259
杭州煨鸡(浙江)	247	杭州油淋鸡(浙江)	259
栗子黄焖鸡(江苏苏州)	248	梧州纸包鸡(广西)	260
7. 烧、扒制品	248	五香曲红鸡(江西赣南)	260
道口烧鸡(河南)	248	12. 炒制品	260
关德功烧鸡(河南)	249	炒辣子鸡	260
大城家常烧鸡(河北)	249	嫩姜炒鸡脯	261
静宁烧鸡(甘肃)	249	荔枝炒鸡球	261
符离集烧鸡(安徽)	250		

(二) 鸭肉食品

1. 腌、腊、风制品	262	南京板鸭(江苏)	262
------------------	-----	----------------	-----

塘栖板鸭(浙江杭州)	262	4. 煮、焖、烧、炖制品	271
宁波腊鸭(浙江)	263	南京盐水鸭(江苏)	271
南京琵琶鸭(江苏)	263	沙锅啤酒鸭(重庆)	271
2. 酱、卤、糟制品	264	万县锅烧鸭(四川)	271
杭州酱鸭(浙江)	264	三套鸭(山东孔府)	272
苏州酱鸭(江苏)	264	出骨母油八宝鸭(江苏苏州)	272
六安酱鸭(安徽)	265	火踵神仙鸭(浙江杭州)	273
成都桶子鸭(四川)	265	5. 烤、熏制品	273
卤鸭(山东)	266	北京烤鸭	273
广州卤鸭(广东)	266	汴京烤鸭(河南)	274
耗子洞张鸭子(四川成都)	266	锦江烤鸭(上海)	274
糟鸭(江苏)	267	广州烤鸭(广东)	275
糟板鸭(安徽合肥)	267	无为熏鸭(安徽)	275
香糟蒸鸭(北京)	268	重庆王鸭子	276
3. 蒸制品	268	尤溪卜鸭(福建)	276
荷叶粉蒸鸭	268	6. 炸制品	277
京酱扒鸭	268	岭南酥鸭(广东)	277
八宝布袋鸭	269	蛋酥樟茶鸭(四川)	277
神仙鸭子(山东孔府)	269	八宝葫芦鸭(天津)	277
开河全鸭	270	脆皮鸭子(北京)	278
母油船鸭	270		

(三) 鹅、鸽、鹌鹑肉食品

1. 鹅制品	278	葱烧乳鸽	282
苏州糟鹅(江苏)	278	烤乳鸽	282
酱汁卤鹅	279	五香熏鸽	283
蒸鹅	279	烧仔鸽(北京)	283
云林鹅(江苏无锡)	279	双燕还巢	283
苏州陆稿荐烧鹅(江苏)	280	3. 鹌鹑制品	284
广东烤鹅	280	腊鹌鹑(广东广州)	284
乐清熏鹅(浙江)	280	酱鹌鹑	284
炸鹅	281	清蒸鹌鹑	285
2. 鸽制品	281	红焖鹌鹑	285
益血清蒸鸽	281	烤鹌鹑	285
糟菜鸽	282	香酥鹌鹑	286
黄山炖鸽(安徽)	282		