

《中国食品》杂志社 杜福祥 谢帽明 主编

中国名食百科

山西人民出版社

内 容 简 介

食品是文明的标志，也是文化的组成部分。有着四五千年来悠久、光辉、灿烂历史的中国食品，被全世界公认为举世无双、天下第一。作为中国食品中精华的名食，它那数不胜数的品种可谓丰富多彩、美不胜收，具有强大的引力！它那不可比拟的质量，使人赞不绝口，回味无穷，具有惊人的魅力！《中国食品》杂志社的杜福祥、谢帼明及其他100余位同志，奋战多年，通力协作，终于使《中国名食百科》面世。

《中国名食百科》是一本大型的、综合的、资料性突出的准工具书。它既有自然科学方面的知识，也包含有社会科学方面的知识；它与一般以技术资料见长的菜谱、食谱、烹调集锦有明显的不同，也与流于浅显介绍的食品专业书不同，是目前国内唯一的比较全面、系统、完整、准确地介绍各种名食的古往今来、历史沿革、发展变化和产品特点，以及对产品加工制作、培育、投料配方等博采众长、具有很高参考价值的百科全书。全书将我国的名食按类归宗共分为15大类。即：糕点篇，糖果罐头小食品篇，酒类篇，茶叶饮料篇，干鲜果品篇，豆乳食品篇，畜肉食品篇，禽蛋食品篇，水产品篇，酱腌菜篇，调味品篇，佳蔬名谷篇，风味小吃篇，名店名菜篇，其它篇等。每个专篇前均有千字左右的导言。全书体例明确，系统清楚，查阅、索骥，极为方便。

《中国名食百科》收辑了全国各地（包括台湾省）的名食共四千余种。其中既有驰名国内外的传统食品和创新产品，也有国家部级（商业、轻工业、农牧渔业、国家经委等）和省（市）级的优质产品，还有刚刚问世的新产品。

中国名食百科

中国食品杂志社 杜福祥 谢帼明 主编

*

山西人民出版社出版 (太原并州北路十一号)

山西省新华书店发行 山西省七二五厂印刷

*

开本: 850 × 1168 1/32 印张: 44.875 字数: 1640千字

1988年6月第1版 1988年6月第1次印刷

印数: 1—11000册

*

ISBN 7—203—00009—5

Z-4 定价: 16.00元

为了继承和发扬民族文化遗产，本书还着力介绍独到的、产量较少的、鲜为外界所知和尚未全力推广的名食。例如：贵州的百花串酱菜，湖南靖县蜜饯，广西玉林茶泡，安徽琴鱼，甘肃、宁夏的鸽子鱼，福建大红袍茶，河南香稻丸，贵州天柱土鸭，以及严冬问世的人间仙果——雪桃……均一一收录在本书之中。

《中国名食百科》还辑录了为中外消费者称道的、一批传统名食的历史由来，穿插了大量的典故、传说、趣事、轶闻、故事、民谚、民俗和古今名人咏名食的诗词，充满知识性、趣味性、故事性。

名胜从来和名食紧密相关。本书对那些热爱名胜古迹者和热爱旅游的美食者、旅行家们，能起到导游和指引的作用。

《中国名食百科》资料性强、知识丰富，是图书馆必备的工具书；它既是生产人员、科技人员的一本有价值的参考书，也是食品企业的管理人员、科研人员全面了解全国名食分布的一本系统的、资料齐全的百科全书。

参 加

《中国名食百科》

编写人员

主编：杜福祥 谢帼明

编写：于文泉 王秀荣 刘景元 刘景文
李东印 李春光 李晓青 林孟良 杜福祥
陈慧珍 汤其舜 董一伟 鲁克才 蒋小泉
谢帼明

供稿或资料：袁洪业 邱庞同 陶文台
顾克敏 周三金 张廉明 吴国栋 左才荣
王 彪 蒋荣荣 刘礼国 万贵生 胡雄飞
唐梓桑 周秉谦 周久发 李松晨 于振辉
刘乃生 郭希廉 侯天海 郭坤聪 程锦川
刘祖磐 符祥瑞 高贵生 杨宗文 虞长富
黎德荣 吕素兰 岳 衡 张枝俊 官应海
谢兴淑 文 攀 周英才 刘朴建 詹道清
李伟洋 钱宝林 张贞伟 肖益堂 石 宣
赵善然 江克宁 倪文渊 沈 岸 林高平
朱达林 蔡忠铭 李平照 陶 健 郑 和

王有明	刘增佑	黄书香	孙松斌	杨克瑛
牛爱民	喻致祥	高长彦	张士训	孙 岩
周来宣	侯永余	傅国帆	祝英俊	刘世玮
谢玉祥	李沛堃	张尚瀛	谢光煜	杨宝坤
李忠元	葛颖新	苏春元	百 源	叶定国
汪应昌	张克信	罗秋生	胡晋阳	吴光启
马振斌	李 涛	建 华	汪一举	林国正
陈忠文	陶 锋	解纪纲	孙启学	吴宗祐
劳 黎	邓 东	陆有庆	张承平	国荣洲
吴志诚	周立宪	牟永春	胡耀平	朱进荪
景月花	夏树让	肖宗恆	孙 祥	李秀松
陈昭辉	胡玉辉	连玉山	刘觉生	陈光文
刘根旺	杨建盈	张建成	周建军	季明武
肖 流	利 平	诸葛子房		

编 者 的 话

食品是人类生存、社会发展的重要物质基础。它不仅直接影响到当代人的身体素质和健康，而且还关系着子孙后代的成长和智力发展，对于促进一个民族的兴旺发达具有十分重要的意义。正因如此，许多国家的食品工业都在国民经济中占有十分重要的地位。

我们的先人早就认识到了食品的重要性。早在2000多年前就提出了“民以食为天”的至理名言。但是，漫长的封建社会，特别是在半封建半殖民地的旧中国，政治落后，经济贫困，不但使我国的食品工业发展缓慢，而且还使许多传统名食消失于尘世。新中国建立后，我们的食品工业虽然仍不能令人满意，但可喜的是，在经历了近30年的曲折道路之后，我们终于迎来了食品工业蓬勃发展的春天。

近几年来，我国广大城乡的新兴食品企业，如雨后春笋，破土而出，到处是一派生机勃勃的景象。我们坚信，这些“春笋”在阳光雨露的滋润下，定能茁壮成长。在不久的将来，必将幼笋成竹，满目苍翠，食苑繁盛，百花争妍。

尽管我们的食品工业仍是国民经济中的薄弱环节，存在着人才、技术、设备、能源等各方面的困难。但是我们还应该看到它的许多有利方面：农产等资源丰富，强大的劳动力队伍，四千多年的饮食文化遗产，可以借鉴的现代化技术等，只要我们扬长避短，博采众长，我们就一定能够克服一切困难，使国人餐桌上的食品变得丰富多彩，使我国的饮食文化放出更加夺目的光辉。

现在，整个社会都很关心食品工业的发展。我们更愿意为这一事业的兴旺发达添砖加瓦，增热放光。目前，许多食品工厂及技术人员都感到我国的食物技术资料十分贫乏，较系统、较全面

的综合食品书籍更是求助无门。有鉴于此，我们经多年努力，编写了《中国名食百科》这部书。

《中国名食百科》既不同于一般的技术资料、食谱、菜谱之类的书籍，也不同于茶余饭后类的浅显介绍，而是较系统、较全面地介绍各种名食的历史由来、发展变化、产品的各种特点及加工制作（或培育）的主要技术程序，有的还介绍了产品的投料配方。因此，它既是生产人员、技术人员博采众长的有价值的参考书，也是食品企业管理人员、科研人员全面了解国内各地名食的较系统的资料，同时也是各类图书馆应该备藏之书，因为书中既有自然科学方面的知识，也有社会科学方面的内容。

《中国名食百科》共辑录了全国各地的各类名食（包括名店及例菜）约4000余种。其中既有驰名国内外的传统食品和创新产品，也有香飘一隅、风味独特的名特产品，既有省、市、部及国家级的优质产品，也有刚刚问世的新产品。可能有的同志对将某些食品列入《中国名食百科》有些异议，但只要从继承和发扬民族文化遗产的角度或发展的眼光看问题，我们的看法也许会一致的。如贵州的百花串酱菜、湖南的靖县蜜饯、广西的玉林茶泡等食品，虽然产量有限，无法行销各地，但毕竟是我国食苑中的一朵朵奇香飘逸的鲜花，其色、其香皆有独到之处。又如安徽的琴鱼，甘肃、宁夏个别县出产的鸽子鱼，虽然无缘广见世面，但其味美奇特之处不正是科学家应该加以注目的吗？还有“茶中之王”美誉的福建大红袍，河南的香稻丸，严冬问世的人间仙果——雪桃等等，虽数量稀少，但随着科学的发展，又怎么能否认有一天它们会成为您餐桌上的美食呢！近年台湾省和日本有关方面专家合作培育出一种“骡鸭”，被列为科技新成果，但我国贵州的天柱土鸭即似“骡鸭”，早已有之，只不过尚不为外界所知，没有得到大力推广而已。总之，国内各地均有一些被认为很“土”的东西，其实是埋在土里的金子，其真正价值尚不为淘金者所发现。我们将诸如此类的特产食品列入名食之伍，其目的正是为了象整理发掘文化遗产那样，让人们把它们从各个角落里挖掘出来，令其放出应

有的异彩，以造福于人类。

本书所辑的食品有相当一部分为传统食品。我国的许多传统食品历来为中外消费者所欢迎。不用说那些从事生产或研究的专业人员了，就连远隔千山万水的外国旅游者们，在品尝我国各地传统美食的时候，也很愿意听一听有关它的历史由来和典故传说。但遗憾的是，到目前为止，我国尚无一部有关名食志的大型综合书籍，许多求知者不得不到古老的地方志中去寻根求底。为了使《中国名食百科》更具史料价值，我们在编写过程中，尽量介绍了传统食品的历史由来及典故传说，从而使读者透过字里行间看到我们先人的聪明智慧，以及他们为研制这些食品付出了多么艰辛的劳动代价，乃至血和泪；还可以使人领略一番当时的社会习俗、风土人情等；同时也会激励我们今人为继承和发扬这些宝贵的民族遗产而奋发向上。

为了便于读者查阅，我们将书中所辑食品大致分了十五大类，即糕点篇、糖果罐头小食品篇、酒类篇、茶叶饮料篇、干鲜果品篇、豆乳食品篇、畜肉食品篇、禽蛋食品篇、水产品篇、酱腌菜篇、调味品篇、佳蔬名谷篇、风味小吃篇、名店名菜篇及其它篇等。各篇又按省、直辖市、自治区所属范围进行编排，因甘肃、青海、宁夏、新疆、西藏五省（自治区）的名食辑入较少，故将五省（自治区）编在一起。因酒类和饮食业中的菜点、小吃在我国食品商品中所占比例较大，并且与消费者的关系也比较“密切”，故这三篇的篇幅也相应长一些。关于名菜，我国地方菜系公认的已有一二十个，各地菜系均有很多名菜，要把这些名菜都用文字介绍出来，其篇幅之巨可想而知。而不管什么地方方的名菜，要想品尝都要到饭店餐馆，方能如愿，而许多名牌老店及其厨师们，可谓是名菜之“母”。因此，“母”与“子”一起介绍将更能给人以全貌。为了使读者对各地的名菜略知一二，我们在名店之后均附有名菜举例，或多或少，总可使人管中窥豹，略见一斑。

关于书中所辑食品的分类，也只是大致划分，其中有些食品

既可划入这一类，也可划入那一类。如大葱、大蒜、辣椒等，既可划入调味品类，又可划入蔬菜类，只好依具体品种而定。为了给我国的肉禽蛋乳食品的大发展提供借鉴，本书在畜肉食品篇和禽蛋食品篇中均收入了一部分优良畜禽品种，如三河牛、秦川牛、大青羊、东山乳羊、寿光鸡、太湖鹅、金定鸭等。因为只有大力繁殖培育优良畜禽品种，才能为人民提供更多更好的肉蛋乳食品。

在本书中还辑入了不少同一品种的名食，但因产地有异，厂家不同，配方、工艺各有所长，产品则风味各异，各有出众之处，所以，在看罢其历史由来及制作特点后，并无雷同之感。

本书篇幅很长，涉及到的产品、厂家及产地很多，尽管编写者力求全面、完整、准确，但限于我们的能力、时间等条件，必然存在很多缺点和错误。我们只能把它当作一块粗砖抛于万食俱兴的春天，以期引出《中国传统食品大全》、《中国食品大百科全书》、《中国食品大词典》之类的美玉。如果这本书能为我国的食物事业建设者们提供些有益的帮助，编写者们也就感到欣慰了。

我们在编写《中国名食百科》过程中，参考了历年来一些食品会议上的有关资料，也参考了《中国名餐馆》、《中国糕点集锦》、《吃的故事》、《中国名食指南》、《中国食品》杂志（原《食品科技》）等有关书刊。因这些书刊涉及到的编著者很多，恕不一一列出姓名，仅在此表示感谢。

参加本书编写的同志，有的是食品方面的行家，有的是从事食品专业的教育者或宣传工作者。在长期的工作中，他们掌握了大量的第一手资料，并曾参加过多种食品书籍的编著工作。尽管如此，书中差错之处仍在所难免，当我们掩卷交稿的时候，虽不能说诚惶诚恐，但也深恐辜负了读者。

最后，我们诚恳希望广大行家、读者对本书提出宝贵意见，以便再版时订正。

杜福祥 谢帼明

一九八五年 初秋于北京

目 录

1. 糕点篇

北京市

京八件	(5)
京式月饼	(8)
自来红月饼	(8)
自来白月饼	(9)
正明斋糕点	(9)
小桃酥	(9)
茯苓饼	(9)
芙蓉糕	(10)
萨其玛	(10)
绿豆糕	(11)
闷炉烧饼	(11)
蛋黄锅盔	(11)
切边缸炉	(11)
酥盒子	(12)
蓼花	(12)
红楼糕点	(12)
清华斋糕点	(13)
清宫细点	(13)
鲜花藤萝饼	(13)
稻香春南味食品	(13)
奶油曲奇饼	(14)
山药点心	(14)
一品烧饼	(14)

天津市

津八件	(15)
桂发祥麻花	(15)
提浆月饼	(16)
萨其玛桃	(17)
天津宫饼	(18)

杨村糕干	(18)
------	--------

河北省

棋子烧饼	(18)
马蹄酥	(19)
宫饼	(19)
开平麻花	(19)
三果酥	(19)
五仁酥	(19)
承德名胜蛋糕	(20)
甲白皮	(20)
南椒盐饼	(20)
糖舌饼	(20)
冰蓼花	(20)

山西省

闻喜煮饼	(21)
运城南式细点	(21)
太谷饼	(22)
提浆月饼和五仁月饼	(23)
太原桃酥和主食白面包	(23)
清真什锦细点	(23)
自酥饼	(24)
芮城麻片	(24)
养胃酥	(24)
忻县瓦酥	(25)
金银枣	(25)

内蒙古自治区

哈达饼	(25)
茶食刀切	(26)
鸳鸯饼	(26)

半月	(26)
素锅盔	(27)
长寿糕	(27)
荷花酥	(27)
芝麻酥	(27)
螺丝盒子	(27)

辽宁省

长江月饼	(28)
元宝酥	(28)
喜寿糕	(28)
老世泰糕点	(28)
槽子糕	(28)
芙蓉糕	(29)
上杂拌	(29)
葱花缸炉	(29)
宫廷风味糕点	(29)
蒸糕	(30)
萨其玛	(30)
长圆糕	(30)
奶油桃式点心	(30)
蛋黄面包	(31)

吉林省

北芪茶酥	(31)
虾仁酥	(31)
色果子	(32)
松风	(32)
鲜饼	(32)
双酥饼	(32)
冰蓼花	(33)
三益永糕点	(33)
玉米淀粉糕点	(33)

黑龙江省

老鼎丰月饼	(33)
油酥小水果	(34)

山东省

罗汉饼	(34)
-----	--------

千层酥	(35)
周村大烧饼	(35)
面鲜	(36)
羊尾桃	(36)
糖花蛋糕	(37)
白蜜食	(37)
江米枣	(37)
蜜芙蓉	(37)
大蛋散	(37)
脆蜜饯	(37)
绿豆糕	(38)
济南蜜三刀	(38)
奶油起酥排	(38)
高密蜜枣	(38)
糖酥煎饼	(39)
泰安煎饼	(39)

河南省

百子寿桃	(39)
燎花	(40)
龙须糕	(41)
金菊	(41)
百叶酥	(41)
琵琶酥	(41)
三鲜莲花酥	(42)
一锭雪茶酥	(42)
重阳花糕	(43)
蛋松果	(43)
代黄杏	(44)
藏花饼	(44)
进士糕和状元饼	(44)
卢氏麻片	(45)
焦盖烧饼	(45)
武则天茶食	(46)
贡品麻花	(46)
刺玫瑰	(46)
千层酥	(47)
虞城麻片	(47)
黑京果	(47)

上海市

茯苓饼	(47)
松糕	(48)
绿豆糕	(48)
潮式老婆饼	(48)
嫦娥奔月饼	(48)
南乳小凤饼	(49)
功德林素月饼	(49)
马蹄蛋糕	(49)
白圆蛋糕	(50)
杏花楼广式月饼	(50)
叶大昌糕点	(50)
高桥松饼	(51)
奶油蛋糕	(51)

江苏省

苏式清水玫瑰月饼	(52)
太史饼	(52)
月宫饼	(53)
大方糕	(54)
芝麻酥糖	(54)
玫瑰猪油松子枣泥麻饼	(55)
甘露酥	(55)
惠山油酥	(56)
淮安茶馓	(56)
桂花果粉	(57)
黄桥烧饼	(57)
嵌桃麻糕	(58)
蜜制蜂糕	(58)
常州大麻糕	(58)
西亭脆饼	(59)
八珍糕	(59)
徽州饼	(59)
江阴马蹄酥	(60)
陆家浜糖枣	(60)
桂花雀蛋	(60)
荷花蛋糕	(60)
阜宁大糕	(61)
大雪枣	(61)

伍佑糖麻花	(61)
徐州蜜三刀	(61)
酥合和羊角蜜	(62)

安徽省

大救驾	(62)
墨子酥	(63)
麻饼	(63)
小红头	(63)
甘露饼	(64)
顶雪贡糕	(64)
宿松雪枣	(64)
白切	(64)

浙江省

八珍糕	(65)
苔菜千层酥	(65)
味精香糕	(66)
苔菜油占子	(66)
苏式百果月饼	(67)
杭州绿豆糕	(67)
双林姑嫂饼	(67)
大有水绿豆糕	(68)
宁波豆酥糖	(68)
三北藕丝糖	(68)

江西省

桂花茶饼	(69)
桂花酥糖	(69)
灯芯糕	(69)
蛋黄麻花	(70)
丰城冻米糖	(71)
吉安薄酥饼	(71)
儿童茶饼	(71)
抚州擦酥饼	(71)
南昌麻仁香酥	(72)
玉带糕	(72)
赣州麻通	(72)
海参饼	(72)
煨牛肉月饼	(72)

南康珍珠蜜枣…………… (73)

福建省

礼饼…………… (73)

麻芝…………… (74)

花生枣…………… (75)

炒米…………… (75)

光饼…………… (76)

德泰麦芽糕…………… (76)

观我颐猪油糕…………… (77)

绿豆饼…………… (77)

美且有雪片…………… (78)

石狮甜果…………… (78)

闽北花生酥…………… (79)

庆兰馅饼…………… (80)

什锦肉糕…………… (80)

包袱酥…………… (80)

咸真酥…………… (80)

咖喱牛肉饺…………… (81)

绿豆饼…………… (81)

台湾省

老大房月饼…………… (81)

新东阳月饼…………… (82)

金叶奶油蛋糕…………… (82)

太阳饼…………… (82)

高丽人参茶食礼盒…………… (82)

雪蛋…………… (83)

湖北省

孝感麻糖…………… (83)

九黄饼…………… (83)

碱酥饼…………… (84)

荷月…………… (85)

黄石港饼…………… (85)

洪湖蛋糕…………… (85)

咸宁桂花糕…………… (86)

麻烘糕…………… (86)

邵阳广桃酥…………… (86)

五香酥饼…………… (86)

香草蛋糕…………… (87)

湖南省

茯苓糕…………… (87)

常德银片糕…………… (87)

湘式酥点…………… (88)

砂仁糕…………… (88)

连环酥…………… (88)

浏阳茴饼…………… (89)

圆黄蛋糕…………… (89)

淅江牌圆蛋糕…………… (89)

广东省

广东月饼…………… (89)

五仁月饼…………… (90)

豆蓉月饼…………… (91)

蛋黄莲蓉月饼…………… (91)

纯正莲蓉月饼…………… (91)

玫瑰豆沙月饼…………… (91)

广东酥皮细点…………… (92)

腐乳饼…………… (92)

芝葱饼…………… (92)

葱 饼…………… (93)

玉信酥…………… (93)

广东桃酥…………… (93)

盲公饼…………… (93)

陶陶居上月…………… (94)

小凤饼…………… (94)

什锦冬果…………… (94)

广东酥角…………… (95)

大麻球…………… (95)

杏仁饼…………… (96)

广西壮族自治区

柳城云片糕…………… (96)

南宁鸡蛋糕…………… (97)

梧州月饼…………… (97)

陕西省

小桃酥…………… (98)

渭南水晶饼…………… (98)

蛋丝饼.....	(99)	酱核桃.....	(110)
三原蓼花.....	(99)	砂仁糕.....	(110)
扶风鹿糕.....	(99)	峨秀糕.....	(111)
鲜花饼.....	(100)	广安烘糕.....	(111)
喜庆花糕.....	(100)	狮子糕.....	(111)
蜜食果.....	(100)	土沱麻饼.....	(111)
宝鸡茶酥.....	(101)		
德懋恭水晶饼.....	(101)		

四川省

龙凤饼.....	(101)
葡萄仿.....	(102)
新都桂花糕.....	(102)
峨眉糕.....	(103)
凤尾酥.....	(103)
圆蛋糕.....	(104)
白米酥.....	(104)
核桃糕和花生糕.....	(105)
井研丝丝糕.....	(105)
红菊牌萨其玛.....	(105)
秀山雪枣.....	(106)
奶油核桃糕.....	(106)
银丝酥.....	(106)
协盛隆萨其玛.....	(107)
长寿薄脆.....	(107)
八宝油糕.....	(108)
花根.....	(108)
梓潼酥饼.....	(108)
岳南薄脆.....	(109)
椒盐麻饼.....	(109)
茶饼.....	(109)
醪糟麻花.....	(109)
犍为酥芙蓉.....	(110)
赖桃酥.....	(110)

贵州省

遵义鸡蛋糕.....	(112)
威宁荞酥.....	(113)
特加饼.....	(113)

云南省

云腿月饼.....	(114)
什锦点心.....	(114)
面筋萨其玛.....	(114)
燕窝酥.....	(115)
云南回饼.....	(115)
陆良馓子.....	(116)
狮子糕.....	(116)
血蛋白糕点.....	(116)

甘青宁新藏五省区

水晶饼.....	(117)
夹沙月饼.....	(117)
三角火烧.....	(117)
花点果品.....	(117)
破酥缸炉.....	(118)
八宝蜜食.....	(118)
蜜三刀.....	(118)
空心果.....	(118)
炸素鸟(或菊花).....	(118)
饨烙子.....	(119)
卡色.....	(119)
不鲁.....	(119)

2. 糖果罐头小食品篇

北京市

北京蜜饯果脯.....	(125)
牛奶朱古力.....	(125)

酒心巧克力.....	(125)
通三益秋梨膏.....	(126)
豆面酥糖.....	(126)
北京米花糖.....	(126)

龙虾酥糖·····	(127)
金糕·····	(127)
冰糖葫芦·····	(128)
麦维素饼干·····	(128)
参苓粉饼干·····	(128)
鱼皮花生·····	(128)
特味果汁糖·····	(129)

天津市

可可栗子糖·····	(129)
芝麻酥球·····	(129)
栗羊羹·····	(129)
疗效糖果·····	(129)
天津糕条·····	(130)
中菜罐头·····	(130)

河北省

蜂蜜麻糖·····	(131)
滦河米糖·····	(131)
什锦南糖·····	(132)
金牛牌奶油蛋卷·····	(132)
藁城贡面·····	(132)
怀来杏脯·····	(132)
酸磨罐头·····	(133)

山西省

无核糖枣·····	(133)
阳高杏脯·····	(134)
苹果脯和核桃仁罐头·····	(134)
长治山楂饼·····	(135)
百合罐头·····	(135)
广灵五香瓜子·····	(135)

内蒙古自治区

鹌鹑蛋面包·····	(136)
燕麦片·····	(136)
牛尾汤罐头·····	(136)
蚕蛹罐头·····	(136)

辽宁省

香蕉软糖·····	(137)
-----------	---------

辽阳塔糖·····	(137)
沈阳白冰糖·····	(137)
黄桃罐头·····	(137)
芦笋罐头·····	(137)
苹果沙司罐头·····	(138)
海螺罐头·····	(138)
鹌鹑蛋罐头·····	(138)
红虾酥心糖·····	(138)

吉林省

小豆羹·····	(139)
田鸡油软糖·····	(139)
麦胚饼干·····	(139)
清水鲜人参罐头·····	(139)
骨髓肝酱罐头·····	(139)

黑龙江省

蜂蜜蛋白奶糖·····	(140)
山楂饴糖·····	(140)
江帆牌巧克力酒心糖·····	(140)
砍花糖·····	(140)
紫梅软糖和大虾糖·····	(141)
金狮奶糖·····	(141)
蜂王软糖·····	(141)
薄荷饼糖·····	(141)
哈尔滨面包·····	(142)

山东省

青岛高粱饴·····	(142)
水晶软糖·····	(143)
芝麻酥糖·····	(143)
骨髓壮·····	(143)
红豆酱·····	(143)
长岛海鲜罐头·····	(143)
糖水洋梨罐头·····	(144)

河南省

淀粉软糖·····	(144)
补骨饼干·····	(144)
周口宴席套菜罐头·····	(145)

道口烧鸡罐头…………… (145)

凤尾鱼罐头…………… (158)

上海市

大白兔奶糖…………… (145)

百草梨膏糖…………… (146)

上海蜜饯…………… (147)

上海饼干…………… (147)

桉叶糖…………… (148)

蛋形巧克力…………… (148)

好吃来瓜子…………… (148)

新长发糖炒栗子…………… (148)

城隍庙五香豆…………… (149)

中国名菜软罐头…………… (149)

凤尾鱼罐头…………… (150)

西瓜酱罐头…………… (150)

四鲜烤麸罐头…………… (150)

皇宫牛肉软罐头…………… (150)

江苏省

采芝斋糖果…………… (151)

高粱饴糖…………… (151)

小孩酥糖…………… (151)

优质杏仁酥…………… (152)

五字牌桔子硬糖…………… (152)

粽子糖…………… (152)

脆松糖…………… (152)

杏圆饼干…………… (153)

绿叶薄荷糖…………… (153)

统管糖…………… (153)

白糖云片糕…………… (154)

高邮董糖…………… (154)

如皋董糖…………… (154)

徐舍小酥糖…………… (155)

苏式蜜饯…………… (155)

水晶楂糕…………… (156)

桂花楂糕…………… (156)

奶油花生米…………… (157)

丁香榄…………… (157)

苏州话梅…………… (157)

香酥全鸡和烤全鸭罐头… (157)

安徽省

琅琊酥糖…………… (158)

明心糖…………… (158)

太和桃脯…………… (158)

宣城蜜枣…………… (159)

金丝琥珀蜜枣…………… (159)

符离鸡罐头…………… (159)

旅游罐头…………… (159)

浙江省

名酒酒心巧克力…………… (160)

麻酥糖…………… (160)

震远同玫瑰酥糖…………… (160)

金丝蜜枣…………… (161)

黄岩桔饼…………… (161)

金塘李蜜饯…………… (162)

杨梅罐头…………… (162)

江西省

金溪藕丝糖…………… (162)

花生酥心糖…………… (163)

萍乡花果…………… (163)

疳积糕…………… (163)

香酥米糖…………… (163)

岛山米糖…………… (164)

疗效水果罐头…………… (164)

福建省

化核加应子…………… (164)

源和堂蜜饯…………… (165)

杜任酥糖…………… (165)

双灯牌糖果…………… (165)

食珍桔红糕…………… (166)

茯苓饼干…………… (166)

咸金枣…………… (166)

厦门鱼皮花生…………… (167)

连城地瓜干…………… (167)

香菇肉滑罐头…………… (167)