

# 中國名菜譜

ZHONGGUO MINGCAIPU · LIAONING FENG WEI



辽宁风味

辽宁风味

辽宁省饮食服务公司 编写  
中国财政经济出版社

中國名菜譜

啓功題籤



**图书在版编目 (CIP) 数据**

辽宁风味 / 辽宁省饮食服务公司编. —北京: 中国财政经济出版社, 1995  
中国名菜谱

ISBN 7-5005-2747-0

I. 辽… II. 辽… III. 菜谱—辽宁 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (95) 第 14669 号

**中国财政经济出版社出版**

社址: 北京东城大佛寺东街 8 号 邮政编码: 100010

北京财经印刷厂印刷 各地新华书店经销

787×1092 毫米 16 开 19.5 印张 12 插页 240 000 字

1996 年 5 月第 1 版 1996 年 5 月北京第 1 次印刷

印数: 1—7 530 定价: 40.00 元

ISBN 7-5005-2747-0 / TS · 0077

(图书出现印装问题, 本社负责调换)

# 中国名菜谱编辑委员会

(以姓氏笔划为序)

主	编	杨东起	王利器	王福械			
副	主	编	王世襄	王福械			
			乔淑华	沈云			
编	辑	委	员	王义民	王文桥	王兴臣	
				王益三	牛逊卿	刘邦	
				刘杰	刘建成	任善基	
				李世清	李正权	李洪生	
				李华	邵国存	陆智慧	
				杨张猷	吴元春	高春明	
				陈守斌	陈善昌	宋树瑀	
				罗林	胡长龄	柯日桓	
				潘子根			
常	委	编	辑	委	员	李世清	罗林

水 辽



陸 海

紛 珍

陳 麗

端  
木  
齋  
良



# 出版说明

---

一、《中国名菜谱》是在中华人民共和国原商业部饮食服务局、中国烹饪协会、中国财政经济出版社共同主持下，组织全国各省、自治区、直辖市饮食服务部门的专业人员和名厨师，在中国财政经济出版社 70 年代出版的《中国菜谱》一套书的基础上重新增订编写的。内容力求反映我国传统的和当代的名馔佳肴的精华；力求体现中国烹饪是文化、是艺术、是科学的论点；力求全面、系统、科学、实用，图文并茂。

二、《中国名菜谱》按地方风味分辑出版。包括首都北京、天津、上海、江苏、浙江、安徽、福建、山东、河南、湖北、湖南、广东、四川、云南、陕西、辽宁、黑龙江等地方风味分辑以及清真菜、素菜两专辑。这些分辑介绍的名菜，均系全国各地从当地富有地方风味特色菜中精选的，既有素享盛名的传统菜，也有近年发展的创新菜，集中国名菜之大全。

三、《中国名菜谱》各辑所介绍的名菜，力求不重复，对于已广为流传的同名菜，凡同原料、同制法、同风味的，则尊重发源地，由发源地编写；如该同名菜在外地已有所发展，声望已超过

发源地，则尊重发展和声望，由发展地方编写；菜名虽相同，但所用原料、制法、风味有所不同，各有特色，则可以重复出现。

四、《中国名菜谱》菜肴的分类，均按各菜所用原料中的主料分为山珍海味菜、肉菜、禽蛋菜、水产菜、植物菜和其他菜六大类。采用多种主料的菜肴按用量最多的归类，多种主料用量相同或接近的则归其他菜类。清真菜和素菜专辑则按自己的特点分类。

五、《中国名菜谱》对每一名菜的介绍，均写有小引、原料和制法三项内容。小引中各有侧重地介绍名菜的起源、寓意、典故和传说；介绍本菜选料、烹制、调味、食用的要点；介绍本菜的食用季节、食用价值和食用风俗习惯；介绍成品色、香、味、形、器的特色；介绍当地烹制本菜的名店和名厨。言简意赅，富有知识性和趣味性。原料一项为便于备料，分为主料、配料（包括只取其味而不入盘上桌食用的原料）和调料。制法按主配料加工烹制程序写，其原料的用量，如系一次用完，不注用量，如系多次分用，则注明每次用量。

六、《中国名菜谱》文中对一些难读、难认的字和地方语言在该字后加注汉语拼音和同音字；对不常见或地方独有的原料、半成品、烹调专用名词术语，均在该词第一次出现时加注编号，统一注释于书后。

七、《中国名菜谱》各辑书首的名菜彩色图照，均系各地名菜中造型新颖美观，更享有盛誉的佳肴。彩照力求突出菜品原形特色，可供欣赏，可供仿制。为便于文图对照，图下菜名后均注明此菜编目序号。

八、《中国名菜谱》可作为全国烹饪院校、烹饪技术培训中心、厨师培训班烹饪实习课的辅助教材；可作为全国各省、自治区、直辖市饮食服务主管部门评定、考核厨师烹饪技术的依据；可作为中国当代烹调技艺的成果，同世界各国进行交流；还可作为国内外的同行、美食家、烹饪工作爱好者和家庭主妇的益友良师。

九、《中国名菜谱》的编辑出版，对挖掘、整理、发展中国烹饪技术，培养新一代有文化、有技术的高中级厨师，对丰富人民生活，对同世界各国进行文化、烹饪技术交流都将起积极作用。

在此，对前后所有为编写、出版这套书作过贡献，特别是组织编写拍照的单位、提供烹饪技艺的厨师和编写人员，为这套书题写书名、题词、撰写序言的人士以及彩照的摄影人员一并表示衷心的感谢。这套书若有疏漏和不足之处，敬请读者批评指正，以便再版时改进。

十、本辑由辽宁省饮食服务公司组织编写。辽宁烹饪名师刘国栋、刘敬贤、王久章、李洪志、牟传仁、白万太及部分市饮食服务公司提供了烹饪技艺和素材。由戴延春、吴正格、郭希廉、刘德洪同志执笔。戴延春、吴正格同志总纂。

中华人民共和国国内贸易部饮食服务业管理司  
中 国 烹 饪 协 会  
中 国 财 政 经 济 出 版 社



# 目 录

---

概 述 .....	( 1 )	14. 五香飞龙 .....	( 25 )
山珍海味菜		15. 飞龙白蘑汤 .....	( 26 )
1. 兰花熊掌 .....	( 8 )	16. 麒面莲蓬 .....	( 27 )
2. 太极熊掌 .....	( 10 )	17. 酒焖驼掌 .....	( 29 )
3. 茵陈熊掌 .....	( 12 )	18. 蒸驼峰 .....	( 30 )
4. 砂锅熊掌 .....	( 13 )	19. 蒸鹿尾 .....	( 31 )
5. 猴头扒熊掌 .....	( 14 )	20. 御府鹿尾 .....	( 32 )
6. 奶扒猴头 .....	( 16 )	21. 多味鹿茸 .....	( 33 )
7. 雪梅飞龙 .....	( 17 )	22. 翠饺鹿唇 .....	( 35 )
8. 纸包飞龙 .....	( 19 )	23. 松籽鹿筋 .....	( 36 )
9. 猴头飞龙 .....	( 20 )	24. 梅花鹿筋 .....	( 37 )
10. 酒锅飞龙 .....	( 21 )	25. 满洲炖鹿膝 .....	( 39 )
11. 烤飞龙 .....	( 22 )	26. 余哈士蟆油 .....	( 40 )
12. 清汤飞龙 .....	( 23 )	27. 绣球燕菜 .....	( 41 )
13. 溜飞龙片 .....	( 24 )	28. 珍珠燕菜 .....	( 43 )
		29. 鸳鸯鱼翅 .....	( 44 )

30. 通天鱼翅····· (46)
31. 三丝鱼翅····· (47)
32. 红扒鱼翅····· (48)
33. 砂锅鱼翅····· (49)
34. 白扒蟹黄鱼翅····· (50)
35. 荷花三鲜扒鱼翅····· (51)
36. 软炸鲍鱼····· (52)
37. 清蒸原壳鲍鱼····· (53)
38. 宝恋宝····· (54)
39. 灯笼鲍鱼····· (55)
40. 鲜贝原鲍····· (56)
41. 烩芙蓉干贝····· (58)
42. 锅塌鲜贝····· (59)
43. 姜汁赤贝····· (60)
44. 红梅鱼肚····· (61)
45. 八卦鱼肚····· (62)
46. 红扒鱼唇····· (64)
47. 砂锅鱼唇····· (65)
48. 清汤鱼骨····· (66)
49. 雪花鱼皮····· (67)
50. 灯笼海参····· (68)
51. 乌龙雪塔····· (70)
52. 乌龙卧香糟····· (71)
53. 麻酱拌海参····· (72)
54. 瓢扒海参····· (73)
55. 银花海参····· (74)
56. 清蒸人参鸡····· (75)
57. 野参七星肉····· (76)
58. 烧哈士蟆····· (77)
59. 果羹枸杞哈士蟆油  
····· (78)

## 肉 菜

60. 甫亭肉方····· (80)
61. 红焖肘子····· (81)
62. 水晶肘子····· (82)
63. 御府铁花里脊····· (83)
64. 滑溜里脊····· (84)
65. 葱烧里脊····· (85)
66. 黄金肉片····· (86)
67. 焦溜肉段····· (88)
68. 盖州过油肉····· (89)
69. 煎炒肉丝····· (90)
70. 锅包肉····· (91)
71. 熘白肉····· (92)
72. 酥白肉····· (92)
73. 氽白肉····· (93)
74. 辽宁脊排····· (94)
75. 哈尔巴猪子····· (95)
76. 烧肋条····· (96)
77. 四喜丸子····· (97)
78. 干炸丸子····· (98)
79. 煎丸子····· (99)
80. 皮冻····· (100)
81. 猪头糕····· (101)
82. 溜腰花····· (102)
83. 溜肝尖····· (103)
84. 溜三样····· (104)
85. 火熏猪肚····· (105)
86. 芥末肚片····· (106)
87. 干熘肚块····· (107)
88. 松仁小肚····· (108)

- |                       |                            |
|-----------------------|----------------------------|
| 89. 砂锅肚肺····· (109)   | 118. 红净鸡····· (140)        |
| 90. 烤羊腿····· (109)    | 119. 软炸鸡条····· (141)       |
| 91. 蜜汁羊排····· (110)   | 120. 滑炒鸡丝冬笋<br>····· (142) |
| 92. 黄焖羊肉····· (111)   | 121. 溜金钱鸡····· (143)       |
| 93. 炒羊肚丝····· (112)   | 122. 爆软硬····· (144)        |
| 94. 翡翠牛肉····· (113)   | 123. 龙凤鸡片····· (145)       |
| 95. 炒八味····· (114)    | 124. 锅煽鸡····· (146)        |
| 96. 松子牛舌····· (115)   | 125. 香菇凤爪汤····· (147)      |
| 97. 红烧鞭花····· (116)   | 126. 挂炉鸭一对····· (148)      |
| 98. 陈皮熊肉····· (117)   | 127. 玉皇蘑扒鸭····· (150)      |
| 99. 煽鹿肉····· (118)    | 128. 口蘑肥鸭····· (151)       |
| 100. 葱烧兔肉····· (119)  | 129. 清蒸炉鸭····· (152)       |
| 101. 熏狗肉····· (121)   | 130. 糟扒鸭条····· (153)       |
| 102. 狗肉火锅····· (122)  | 131. 鸭肝吐丝····· (154)       |
| 103. 黄耳卧雪····· (123)  | 132. 芙蓉鸭腰····· (155)       |
| 104. 三辣狗肉····· (124)  | 133. 醋溜鸭腰····· (156)       |
| <b>禽 蛋 菜</b>          |                            |
| 105. 关东煮鸡····· (126)  | 134. 芥末鸭掌····· (157)       |
| 106. 雪月香鸡····· (127)  | 135. 滑炒山鸡片····· (158)      |
| 107. 松仁煨鸡····· (128)  | 136. 扒山鸡卷····· (159)       |
| 108. 锅烧鸡····· (129)   | 137. 炒野鸡丝····· (160)       |
| 109. 鸡腿蘑烤鸡····· (130) | 138. 丁香鹌鹑····· (161)       |
| 110. 母子团圆····· (131)  | 139. 爆炒鹌鹑····· (163)       |
| 111. 手扯鸡····· (133)   | 140. 桂皮鸽子····· (164)       |
| 112. 凤凰卧雪····· (134)  | 141. 炸铁雀····· (165)        |
| 113. 小鸡炖蘑菇····· (135) | 142. 御府铁雀····· (166)       |
| 114. 沟帮子烧鸡····· (136) | 143. 龙凤蛋····· (167)        |
| 115. 焯香鸡····· (137)   | 144. 溜黄菜····· (168)        |
| 116. 焯鸡块····· (138)   | 145. 虎皮鸽蛋····· (169)       |
| 117. 八大锤····· (139)   |                            |

## 水产菜

146. 珍珠鲤鱼 ..... (170)  
147. 五香熏鱼 ..... (172)  
148. 风暴鱼 ..... (173)  
149. 鹿鸣烤鱼 ..... (174)  
150. 清蒸金翅鲤 ..... (175)  
151. 宫门献鱼 ..... (176)  
152. 溪水鳌花 ..... (178)  
153. 碧波龙舟 ..... (180)  
154. 红鲷戏珠 ..... (181)  
155. 翻滚鱼 ..... (183)  
156. 满洲蒸白鱼 ..... (185)  
157. 清蒸细鳞鱼 ..... (186)  
158. 燻镜鱼 ..... (187)  
159. 松塔黄鱼 ..... (188)  
160. 翻膛鱼 ..... (189)  
161. 刺猥鱼 ..... (190)  
162. 御府椿鱼 ..... (192)  
163. 浇汁鱼 ..... (193)  
164. 糖醋鱼仁 ..... (194)  
165. 御府酱鱼丁 ..... (195)  
166. 松炸鱼条 ..... (196)  
167. 锅煽鱼盒 ..... (197)  
168. 鸽蛋鱼卷 ..... (198)  
169. 扒空心鱼脯 ..... (199)  
170. 珍珠甲鱼 ..... (200)  
171. 猴王闹龙宫 ..... (201)  
172. 砂锅甲鱼 ..... (202)  
173. 炸蛎黄 ..... (203)  
174. 七星螃蟹 ..... (204)  
175. 八卦全蟹 ..... (205)  
176. 钻沙紫蟹 ..... (207)  
177. 扒蜇头 ..... (208)  
178. 桔子大虾 ..... (209)  
179. 凤尾桃花 ..... (210)  
180. 桃花香扇 ..... (212)  
181. 奶油焯大虾 ..... (214)  
182. 红娘自配 ..... (215)  
183. 雪月桃花 ..... (217)  
184. 水晶玉带虾仁  
..... (219)  
185. 绣球大虾 ..... (220)  
186. 金鱼卧莲 ..... (221)  
187. 群虾望月 ..... (222)  
188. 清烹虾段 ..... (224)  
189. 三色大虾 ..... (225)  
190. 雪花芝麻虾 ..... (227)  
191. 干煎大虾 ..... (228)

## 植物菜

192. 卧鲤戏金钱 ..... (229)  
193. 太极图 ..... (231)  
194. 素溜肉段 ..... (232)  
195. 梅花素什锦 ..... (233)  
196. 糟煨玉米笋 ..... (234)  
197. 翡翠小豆腐 ..... (235)  
198. 凤尾金腐 ..... (236)  
199. 砂锅豆腐 ..... (237)  
200. 蟹黄扒冻豆腐  
..... (238)  
201. 煎转西红柿 ..... (239)

202. 醋溜白菜 ..... (240)
203. 荷花白菜 ..... (241)
204. 炉肉炖白菜 ..... (242)
205. 朝鲜辣白菜 ..... (242)
206. 果味辣白菜 ..... (243)
207. 炒肉丝酸菜粉  
..... (244)
208. 炒鲜边 ..... (245)
209. 糖醋瓜皮 ..... (246)
210. 蕨菜炒肉丝 ..... (246)
211. 瓢扒香菇 ..... (247)
212. 寿星仙桃 ..... (249)
213. 棋子山药 ..... (250)
214. 蜜汁山药墩 ..... (252)
215. 什锦拉皮 ..... (252)
216. 鸡茸珍珠笋 ..... (253)
217. 拔丝苹果 ..... (254)
218. 拔丝山楂 ..... (255)
219. 拔丝白梨 ..... (256)
220. 拔丝切糕 ..... (257)
221. 蜜汁白桃 ..... (258)
222. 什锦果羹 ..... (259)
223. 水晶西瓜 ..... (260)
224. 水晶桔子 ..... (260)
225. 高丽澄沙 ..... (261)
- 其 他 菜**
226. 游龙戏凤 ..... (263)
227. 鸡腿扒辽参 ..... (264)
228. 人参牛尾 ..... (265)
229. 富士风光 ..... (266)
230. 凤腿鲜鲍 ..... (268)
231. 鸡锤海参 ..... (269)
232. 水晶西瓜鸡 ..... (270)
233. 奶油鸡卷 ..... (271)
234. 羊肉烧冬瓜 ..... (272)
235. 牛肉炖萝卜 ..... (273)
236. 白汁蝴蝶海参  
..... (274)
237. 奶油鱼卷 ..... (275)
238. 红梅菜胆 ..... (276)
239. 青松虾球 ..... (277)
240. 蕃茄虾饼 ..... (278)
241. 白龙吟诗 ..... (279)
242. 干贝烧萝卜球  
..... (280)
243. 雪梅伴黄葵 ..... (281)
244. 御府八宝丁 ..... (283)
245. 白肉血肠 ..... (284)
246. 三鲜火锅 ..... (285)
247. 野意火锅 ..... (287)
248. 什锦火锅 ..... (288)
249. 海味全家福 ..... (289)
250. 海味拌四丝 ..... (290)
251. 拔丝冰淇淋 ..... (291)
252. 蜜汁樱花 ..... (292)
- 注 释** ..... (294)

# 概 述

---

辽宁菜简称辽菜，是中国烹饪百花园中的一枝奇葩，历史悠久，源远流长。它在继承传统烹饪技艺的基础上，发展成为具有浓厚地方风味特色的辽菜。

辽菜有得天独厚的烹饪原料，山海资源丰富，以其特有的烹调技法精烹山珍海味而闻名于世。由于辽宁自古以来是个多民族集居的地方，肃慎（满族先世）、东胡、契丹（蒙古族先世），貉（朝鲜族先世）等民族的饮食习俗都对辽宁的烹饪文化有一定的影响，尤其受满族食俗影响更为深远。辽菜具有满汉融合的特点，除山珍海肴之外，以猪肉为烹饪原料的名菜和民间菜肴亦屡见不鲜。辽菜在色、香、味、形方面，独具特色。主味是咸，为鲜咸口，从传统菜的口味上讲，过去有“重油偏咸”之说。随着人民生活水平的提高，烹调艺术的演进，辽菜的口味逐渐趋于清淡鲜美，浓淡相宜，适应性强，亦为外地人所喜食。

辽宁省简称“辽”，原取意于辽河的“辽”字。辽河早在春秋战国时期就有“辽水”之称，据《吕氏春秋》记载：“何谓之川？河水、赤水、辽水、黑水、江水、淮水。”及至汉代辽水又称“大辽水”，到了

辽代始称“辽河”。沿袭至今，辽宁菜故得“辽菜”之名。

辽宁省位于我国东北部，地处辽东半岛南端。南部濒临渤海，北部连接松辽平原，东部隔鸭绿江与朝鲜相望，西部与内蒙古草原接壤。属于北温带气候，四季分明，冬季气温偏低。广阔的海岸线长达 2100 多公里，自古以来就有丰富的鱼产资源。据《周礼·职方氏》记载：“东北曰幽州，其山镇曰医巫闾（今辽宁省北镇县境内）……其利鱼盐。”大连渤海湾盛产海参、对虾、鲍鱼、鲜贝、加吉鱼、黄花鱼、带鱼、海螺、海带、蚶子等海珍品与海鲜品，辽宁刺参遐迩闻名。山珍野味有鹿筋、熊掌、獐、狍、兔、山鸡、沙半鸡、人参、蛤士蟆（产于山涧水溪中，学名林蛙）；家畜有猪、牛、羊等；河鲜有辽河金翅鲤鱼，鲢、鲫、鳊、重唇、鳌花、白鱼等。富饶的辽河两岸，土质肥沃，辽东盛产大米，辽南为苹果之乡，辽北盛产大豆、高粱、苞米，俗称“辽北粮仓”。这些富饶的物产，为辽宁人民提供了得天独厚的烹饪原料，烹制出脍炙人口的辽宁地方美馐佳肴，逐步形成了独具特色的辽菜。

早在商、周时代，东北民间就有烹煮燔炙野味的饮食习俗，并把捕捉的鹿类等珍贵野味贡献给西周王室。据《逸周书·王会》记载：“正北方，肃慎大麇。”说的是周成王九年肃慎族不远数千里，从东北把“麇”（音主，鹿类，“似鹿而大，其尾辟尘”）进贡给西周王朝，供宫廷食用。及至东汉时期，辽阳已成为东北的政治、经济、文化中心，烹饪技艺也有了很大的发展。辽阳棒子台出土的东汉一号墓的庖厨壁画，画面洗练，规模宏大，分工操作，秩序井然。壁画的上部画的是一高悬的横竿，挂着甲鱼、雁、鸭、山鸡、兽肉、羔羊、肠、肚等烹饪原料，中部是庖厨们洗菜、切配菜肴和蒸煮食品的场面，下部是庖厨手执炒勺烹调肴馔，助手们往来奔忙的情景。生动地反映出东汉时期辽阳一带的烹调技艺已达到相当水平。内蒙古昭乌达盟敖汉旗（古代属今辽宁地区）出土的辽代壁画墓，壁画中绘有契丹人围坐吃涮肉火锅的情景，形象逼真，栩栩如生。“澶渊定盟”之后，宋辽和好，往来益频。据《辽史·艺文志》记载：“贺承天节，又遣庖人持本国异味，前一日就禁中造食，以进御云。”说的是宋朝皇帝过“承天节”时，辽朝派名厨去宋朝宫中烹调本

国的美饌佳肴，颇具契丹族的风味特色。当时的契丹名饌“烧拍地鼠”很有名气，据《辽史·岁时杂仪》称：“正旦，国俗以糯饮和白羊髓为饼……烧拍地鼠”。辽代契丹人还擅长烹调牛、羊肉类肴饌，见之于内蒙古巴林左旗壁画墓的“炙羊肉炉”这些文物都是历史的见证。此外，契丹人对烹制鱼类名饌也独具特色，辽代皇帝喜食的“头鱼宴”也传为千古佳话。据《辽史·本纪》称：“头鱼宴，上岁时钓鱼，得头鱼，辄置酒张宴。”周围千里之内的部族首领皆来朝会赴宴。说明早在1000多年前辽菜处于萌芽时期时，用山珍野味、河鲜家畜烹制的珍馐美味已别具一格，菜品驰名南北，口味醇浓，脍炙人口。

清初以后，辽宁地区饮食受满族食俗影响较为深远。满族定居生活较早，重视农业生产，以渔猎、畜牧、采集为副业。擅于养猪，喜食猪肉，民间、市肆、官府、宫廷菜肴多以猪肉为主料，烹制方法独特。每逢“萨满”祭祀时，皇帝、皇后祭神毕，要食白水煮熟的猪肉，不加盐酱，名曰“白肉”。血肠，亦为祭祀中的食品。据《满洲祭神祭天典礼》所载：“司俎满洲一人进于高桌前，屈一膝跪，灌血于肠，亦煮锅内。”这就是“白肉血肠”的来历。至今沈阳那家馆仍专门经营这个传统风味菜肴。全席中除“满汉全席”、“全羊席”之外，尚有“全猪席”，亦出于满菜。清何刚德《春明梦录·客座偶谈》称：“满人祭神……未明而祭，祭以全豕（猪）去皮而蒸，黎明时，客集于堂，以方桌而列炕上，客皆登炕坐，席面排糖、蒜、韭菜末，中置白片肉一盘，连递而上，不计盘数，以食饱为度。旁有肺、肠数种，皆白煮，不下盐豉。末后有白肉末一盘，白汤一碗，即可下老米饭者。”

清代末叶，营口逐步对外通商，万商云集，贸易发达。据《奉天通志》记载：“自咸丰十年，牛庄开埠，乃与各国互市。营口一埠遂为东北之贸易中心，所有土货之出口者，或用马车或由辽河水路，多由营口出帆，以行销于内地及海外市场。南货洋货之入口者，亦用汽船与帆船运至营口，然后转销境内各地，贸易倍形繁荣。”外地的烹饪技术亦随之而传入，辽菜在继承传统技艺的基础上，博采群芳，形成了自己独特的风格。及至清末民初，正是南北



接交、满汉大融汇时期，奉天一带饮食市场更加兴盛繁荣。城市市坊林立，食肆振兴，“酒肆几及千家”。据《奉天通志》记载：比较有名气的饭馆“四百一十六户”（其中光绪、宣统年间开业的 38 户；民国初年以来开业的 378 户）。当时奉天著名的饭店有三春（明湖春、洞庭春、鹿鸣春）；六楼（万兴楼、德馨楼、龙海楼等）；七饭店（公记饭店、丽华饭店、沈阳饭店等）。大连的泰华楼、群英楼、辽东饭庄等。每逢喜庆宴会，常设“通天燕翅全席”、“鱼翅席”、“海参席”等，四大件、六大件、八大件不等，还有民间的“三套碗”、“八中碗”等席，风味鲜美，筵席丰盛，富有浓郁的地方风味特色。奉天、大连等大城市的饭店有“奉派”菜馆和京、鲁菜馆，名厨云集，人材荟萃，争相媲美。奉天名菜多达 200 余种，烹艺高超，味美绝伦。每逢张作霖帅府举办“堂会宴”时，多特邀请明湖春饭店名厨王庆棠等去帅府烹制“堂会宴”，制作“太极熊掌”、“八卦鱼肚”、“红烧海参”、“松子鹿筋”等奉天名馐。名厨们博采群芳，结合本地群众的口味，溶京、鲁风味于一炉，形成一整套“奉派”菜（辽宁菜）特有的烹调技法：擅长于蒸、煮、炖、烧、焯、扒、溜、炸、余等，名贯东北，自成一系。综上所述，可知辽菜形成于清末民初。

解放后，辽菜进一步获得了发展，名师新秀辈出，创制出许多新的辽宁名菜，并吸收兄弟菜系之长，使辽菜日臻完善，跻身于中国烹饪的百花园中，成为一个新兴的菜系。

由于沈阳、大连两地烹饪技艺的流传与影响，辽菜的口味和风格日渐统一。辽宁是个多民族聚居的地方，汉族、满族、蒙古族，朝鲜族、锡伯族等 40 多个民族长期生活在辽河两岸的富饶土地上。满族进关建立清王朝之前，辽宁地方是清廷的留都，沈阳故宫就是清初的宫殿，蕴育了清宫的烹饪文化。因此辽菜的构成有宫廷菜、官府菜、市肆菜和民间菜之分。第一，宫廷菜。满清入关前的宫廷菜对辽菜影响较深，入关后清朝五代帝王共十一次东巡盛京祭祖，也带来了清宫的烹饪文化，逐步流传于世，成为辽菜的重要组成部分。第二，官府菜。满清在北京建都后，在盛京设将军府等五部衙门，官府名菜甚多；及至民初东北军张作霖帅府中，也创制出