

团 体 标 准

T/YZPX 004—2019

淮扬八大碗制作技艺

Huaiyang eight bigbowl production skills

2019 - 12 - 18 发布

2019 - 12 - 18 实施

扬州市烹饪餐饮行业协会

发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准结构和编写》给出的规则编制。

本标准由扬州市烹饪餐饮行业协会、盐城八大碗餐饮文化研究中心、南通市旅游中等专业学校（南通市张继华烹饪技能大师工作室）提出。

本标准由扬州市烹饪餐饮行业协会、盐城八大碗餐饮文化研究中心、南通市旅游中等专业学校（南通市张继华烹饪技能大师工作室）、南通绿洲国际假日酒店、南通包福记中央厨房有限公司、宝应县烹饪（餐饮）协会、宝应县状元楼大酒店起草。

本标准主要起草人：邱杨毅、王镇、施志棠、王荫曾、王益群、卫正新、徐卫东、张继华、王志明、潘建中、李洪祥、蔡汉东。

引 言

清初，《调鼎集》记述：“客来，四热炒，八小碟，五簋一汤”。嘉庆时，扬州人家待客有“三碗六盘”之礼，丰盛的酒宴则有“七簋两点”之礼。林苏门《邗江三百吟》卷九云：三碗六盘，“此寻常待客也，讲究饮食家，口味各出其奇”。七簋两点，“此宴客丰盛席也，相沿已久。”

“八大碗”是淮扬（如盐城、扬州、南通、淮安等市）饮食市场上的套菜席面。又称八样头。南通则称八碗八。八大碗有多种规格，分为上八碗、中八碗、下八碗。盐城八大碗上八碗称为海珍席，中八碗称为鱼肚席，下八碗称为土膘席（皮肚席）。八大碗席丰俭随意，能满足不同阶层的需要，平民家来了贵客、远亲，商号接待老客户，均乐于选用。该席菜品均用大碗盛装。八大碗丰盛大方，质朴气派，可因料排菜、按需排菜、因人排菜、因价排菜，有较大的回旋余地。八大碗原料以当地食材为主，纯绿色、纯天然。著名的淮扬八大碗有盐城八大碗、南通八碗八、宝应八大碗、金湖八大碗、平桥八大碗等。

“盐城八大碗”已被国家工商总局商标局核准注册为集体商标。

2017年，南通市人民政府批准“南通“八碗八”宴制作技艺”为市级非物质文化遗产。2019年，盐城建成盐城八大碗博物馆。

“八大碗”菜肴具有显著的地域文化特征，“八大碗”是家乡的味道，是舌尖的乡愁。

随着时代的变迁和发展，八大碗品种有所调整，烹艺手法各展风采，受到食客广泛欢迎。为弘扬八大碗美食文化，更好地满足国内外食客对八大碗的消费需求，进一步规范制作技艺，提升质量，传播美食文化，特制定本标准。

淮扬八大碗制作技艺

1 范围

本标准记叙了淮扬八大碗制作技艺和文化典故，规定了淮扬八大碗的术语和定义、席单、碗菜、上菜方式、附录。

本标准适用于淮扬八大碗制作技艺。

2 术语和定义

2.1 八大碗

以时令、新鲜食材，用当地传统技艺为主线，烹饪制作的传统宴席。

2.2 土膘（皮肚）

新鲜猪肉皮熟化晒干，油浸油炸后泡发而成。

2.3 糯米肉圆

加入生糯米的大猪肉丸，亦称糯米狮子头。

2.4 涨蛋糕

用鸡蛋和鸭蛋混合均匀，直接加油上火焖制而成的两面黄蛋糕。较有弹性、韧性。

2.5 刀子鱼

鲫鱼。

2.6 扣碗

又称“扣儿”，是把鸡、猪肉、猪肚等动物原料，加热成半成品原料，整齐地摆在扣碗内，加入辅料（山药、香芋、茭白等），然后整齐地复扣在菜碗或盘内的烹调方法。如扣虎皮肉、扣肚等。

3 席单

淮扬八大碗席单较多。本标准以盐城八大碗土膘席席单为例。

烩土膘、大鸡抱小鸡、糯米肉圆、萝卜烧淡菜、涨蛋糕、芋头虾米羹、红烧肉、红烧刀子鱼（鲫鱼）。

4 碗菜

4.1 烩土膘

4.1.1 原料

水发土膘（肉皮）400g，熟鸡片50g，熟咸肉片30g，马蹄片25g（或茨菇片，随季节变化），食碱3g，菜心60g，水发木耳15g，猪骨汤450ml，熟猪油5ml，熟豆油5ml，姜片10g，葱段20g，精盐4g，青蒜花8g，白胡椒粉0.5g，芝麻油1ml。

4.1.2 制法

水发土膘清洗，漂净。将马蹄片（茨菇片）、水发木耳洗净备用。锅上火，入熟猪油，入姜葱略煸。放入鸡汤、猪骨汤、肉皮片、马蹄片、木耳、菜心，烧沸，撇去浮沫，煮制5min。肉皮片吸润软腴，待汤汁收稠后，入盐调味，拣去姜葱。出锅装入汤碗，淋入芝麻油，撒上青蒜花、白胡椒粉。

4.1.3 品鉴要求

肉皮软糯，汤鲜味醇。

4.2 大鸡抱小鸡

4.2.1 原料

熟鸡丝（成熟的仔母鸡）275g，煮熟剥壳草鸡蛋8枚，葱段8g，姜片8g，精盐5g，鸡汤350ml，熟鸡油25ml，胡椒粉0.5g，青蒜花5g。

4.2.2 制法

取碗一只，将鸡丝码入碗底，放鸡汤150ml，上笼蒸透，趁热反扣在盘中。锅上火，入色拉油，入葱段、姜片煸香，入鸡汤、熟鸡蛋，烧沸，拣去姜葱，入盐，揭去扣碗，装入汤碗中，撒上青蒜花、白胡椒粉即成。

4.2.3 品鉴要求

蛋香鸡嫩，汤汁醇厚。

4.3 糯米肉圆

4.3.1 原料

猪五花肉丁400g，糯米100g，马蹄丁150g，熟菜籽油2000ml（实耗50ml），猪骨头汤2000ml，猪肥膘丁100g，鸡蛋液50ml，姜米50g，姜片5g，葱10g。淀粉20g，精盐8g，生抽15ml，白糖40g，芝麻油2ml，白胡椒粉0.5g，青蒜花3g。

4.3.2 制法

将糯米用冷水浸泡4h，煮熟，入猪肥肉丁搅拌均匀。将五花肉丁加鸡蛋液、姜米、精盐5g、胡椒粉，搅拌上劲，加入少量葱姜汁和淀粉，再上劲后，入糯米、肥肉丁、马蹄丁，再上劲后制成75g大小（或分成25份）的肉圆生坯，待油温至180℃，入锅炸至断生，即可出锅。将骨头汤加入酱油、白糖、葱、姜，将炸好的肉圆放入汤中，大火烧开，小火炖制6h后出锅装碗，淋入芝麻油，撒入青蒜花。

4.3.3 品鉴要求

香糯可口，酥嫩鲜美。

4.4 萝卜烧淡菜

4.4.1 原料

淡菜210g, 白萝卜条300g, 猪骨头汤500 ml, 水发木耳12g, 淡菜汤400g, 精盐4g, 葱段3g, 姜片3g, 青蒜花3g, 熟猪油10ml, 熟豆油8ml, 白胡椒粉0.5g, 绍酒5ml, 芝麻油1ml。

4.4.2 制法

将淡菜洗净, 放入碗中加猪骨头汤、姜片、葱结、绍酒, 上笼蒸1h, 拣出淡菜, 拣去姜葱, 淡菜汤留用。将白萝卜条入汤氽熟, 沥去水。锅上火, 入熟豆油, 入淡菜、萝卜略煸, 加入淡菜汤、熟猪油, 炖3min入味, 加盐, 出锅装入碗中。淋入芝麻油, 撒上白胡椒粉、青蒜花即成。

4.4.3 品鉴要求

萝卜酥糯, 汤鲜味美。

4.5 涨蛋糕

4.5.1 原料

草鸡蛋410g, 草鸭蛋90g, 韭菜段50g, 猪骨头汤400ml, 绍酒5ml, 精盐6g, 白胡椒粉1g, 姜片5g、葱段5g, 熟菜油15ml, 芝麻油1ml。

4.5.2 制法

将鸡蛋、鸭蛋去壳, 磕入碗中。加入绍酒, 搅拌均匀。锅上小火, 入熟菜油, 放入蛋液, 煎成两面淡黄, 小火加盖焖制成圆饼状出锅, 切成边长2cm*2cm的方形块备用。锅上火, 入熟菜油, 入姜葱煸香, 入鱼汤、猪骨头汤、入蛋糕块, 大火烧开, 中火炖3min。入精盐, 撒入韭菜段烧开出锅, 装入碗。撒入白胡椒粉、淋入芝麻油。

4.5.3 品鉴要求

入口香松, 色泽金黄。

4.6 芋头虾米羹

4.6.1 原料

水发淡虾米80g, 熟芋头丁400g, 熟肉丁50g, 精盐5g, 猪骨头汤350ml, 青蒜3g, 白胡椒粉0.5g, 熟猪油15ml, 湿淀粉10, 绍酒20ml, 姜末1g, 葱白末2g、芝麻油1ml。

4.6.2 制法

锅上火, 入熟猪油, 入姜葱末略煸, 加入熟肉丁、虾米、绍酒炒香, 入芋头、猪骨头汤煮制5min, 加入盐调味后, 拣去姜葱, 用湿淀粉勾薄芡, 出锅装碗, 淋入芝麻油, 撒上青蒜花、白胡椒粉。

4.6.3 品鉴要求

汤汁鲜醇、入口爽滑。

4.7 红烧肉

4.7.1 原料

带皮猪五花肉1000g, 姜块75g, 葱段50g, 冰糖屑120g, 生抽35ml, 精盐7g, 色拉油30ml, 芝麻油1ml, 青蒜5g, 白胡椒粉0.5g, 绍酒250ml。

4.7.2 制法

带皮五花肉切分割成3cm见方块；炒锅滑油，放入冰糖屑60g，炒出色，放入肉块，炒上色，加入葱姜、精盐、酱油，炒出味，加入冰糖屑、绍酒、适量水，大火烧开后，加盖小火炖制25min翻动一次；烧45min后收汁，出锅装碗；淋入芝麻油，撒上青蒜花、白胡椒粉即成。

4.7.3 品鉴要求

肉香浓郁、肥而不腻。

4.8 红烧刀子鱼

4.8.1 原料

鲫鱼600g（2条），精盐4g，油炸大蒜头20g，葱段20g，香醋10ml，青椒丝10g，红椒丝10g，香菜段20g，姜片20g，生抽15ml，白糖10g，菜籽油10ml，熟豆油10ml，熟猪油10ml，水磨辣椒酱25g。

4.8.2 制法

鲫鱼治净，刮刀，煎至两面黄，沥干水分。葱姜爆锅，煎2min，入水磨辣椒酱，炒香，加入水（以淹没鱼身为度）、香醋10ml、生抽、白糖，调正味后，加入沥干水的鱼，中火烧开。加入糖，小火焖12min，烧入味。中火收汁后，加入油炸蒜头、青红椒、香菜，出锅装碗即成。

4.8.3 品鉴要求

色泽红亮，肉质细嫩。

5 上菜方式

盐城八大碗按菜品的寓意顺序依次上菜。

除八大碗主菜外，前有冷盘，一般六、八小盘。主菜后上尾汤。

附 录 A

（资料性附录）

淮扬八大碗文化内涵

A.1 盐城八大碗下八碗（土膘席）

A.1.1 烩土膘

A.1.1.1 文化典故

盐城八大碗中头道菜肴，一般在第一个热菜上席，标志着宴席菜肴已开始了。盐城人将猪皮涨发，制成鱼鳔的形状，谓之土膘（膘）。元末，盐民起义领袖张士诚缺少一位军师，听闻施耐庵足智多谋，就礼贤请他并设宴款待。火头军烧了一碗肉皮，施耐庵异常喜爱，遂问张士诚这道菜名字，张士诚答道：“会南阳”。这是张士诚把施耐庵比作诸葛亮，以表示求贤之心。自此会南阳这道菜就流传开来，即盐城八大碗中的烩土膘。

A.1.1.2 寓意

求贤若渴、礼贤下士。

A.1.2 大鸡抱小鸡

A.1.2.1 文化典故

东汉末年，神医华佗多次到盐城一带，治病救人。一日，华佗为一小儿治病。小儿虚弱，遂让人补充营养。无奈小儿家贫，只有一只母鸡和几个鸡蛋，小儿母亲遂将母鸡宰杀与鸡蛋一同烹制。小儿食后，顿觉的精神倍增，连忙向华佗致谢，老母亲自请华佗为菜起名。华佗看着小儿依偎在母亲怀中，便起名为大鸡抱小鸡。至此这道菜便流传了下来。

A.1.2.2 寓意

母慈相融，舐犊情深。

A.1.3 糯米肉圆

A.1.3.1 文化典故

糯米肉圆是盐城八大碗中其中菜肴。元末，朝政腐败，百姓生活艰苦。张士诚因贩卖私盐与官兵冲突，联络十七名盐民起义，即“18条扁担起义”。庆功宴上，肉圆寓意“出征圆满成功，归来再团圆”。厨师便想给将士们做肉圆庆祝，然将士较多，猪肉不足，于是厨师把煮好的糯米加入猪肉中，制成肉圆。虽外形和纯肉圆无异，却更加可口。将士们自从吃了糯米肉圆胜仗连连，吃糯米肉圆打胜仗的好兆头便流传开来，后糯米肉圆也流传至今。

A.1.3.2 寓意

顺顺利利，团团圆圆。

A.1.4 萝卜烧淡菜

A. 1. 4. 1 文化典故

北宋年间，因海水倒灌，范仲淹奉命修筑海堤，因工期长，又遇秋涝，范仲淹亲临施工现场，与民工同吃同住。因粮食紧缺，范仲淹到海边可能有一些吃的，于是他带着伙夫来到海边寻找食材。终于找到大量贻贝，捡了晒干。因煮时无盐，故名淡菜。此后，萝卜烧淡菜便成为盐城的美食之一。

A. 1. 4. 2 寓意

同舟共济，真情实意。

A. 1. 5 涨蛋糕

A. 1. 5. 1 文化典故

涨蛋糕是盐城八大碗其中一道道菜肴。相传登瀛桥下一周姓人家，一大家人住在一起，其乐融融。周家的子孙从小习四书，学礼仪。这年周老罢官，家道中落，孩子多，连孩子们每日一人一鸡蛋也满足不了。于是长兄周礼便把自己的鸡蛋分给弟妹们，自己日渐消瘦。二弟心疼哥哥，于是请求厨娘将鸡蛋打碎做成涨蛋糕，这样便哥哥能吃到了。正因此，兄弟感情也愈加深厚，日后兄弟们先后科举，连连高中，从此，涨蛋糕便流传开来。

A. 1. 5. 2 寓意

兄弟和睦，步步高升。

A. 1. 6 芋头虾米羹

A. 1. 6. 1 文化典故

南宋丞相陆秀夫自幼喜读书，乡试，县试，州试屡获第一，礼部会考登进士榜，乡人无聊不称奇。民间相传：陆秀夫每次考试，其母必用芋头、虾米做羹，让秀夫吃后赶考。默默期盼儿子，出门遇贵人，遇好人，交好运，考试顺利。于是，乡人纷纷效仿，芋头虾米羹这道菜便广为流传。

A. 1. 6. 2 寓意

祈遇贵人，好运连连。

A. 1. 7 红烧肉

A. 1. 7. 1 文化典故

南宋抗金女英雄梁红玉，随夫转战盐城期间，曾设宴军帐于盐城永宁寺。此间，抗金名将岳飞曾四次到访讨抗金大计。相传，岳飞爱吃东坡肉，韩世忠，梁红玉夫妇便向岳飞讨教东坡肉烧法用以犒劳军，并用五花肉和面酱为主辅料，做出红烧肉待客。岳飞吃后称赞。就这样，红烧肉伴随着抗金故事在盐城流传开来。

A. 1. 7. 2 寓意

事业兴旺、生意红火。

A. 1. 8 红烧刀子鱼

A. 1. 8. 1 文化典故

盐城八大碗中必备的一道菜肴，一般在饭汤或甜菜前上席，标志着宴席菜肴已进入尾声。红烧刀子鱼在喜宴中还有年年有余，幸福圆满的意思。有些喜宴的主桌上的鱼一般不会食用，以图吉利。相传张士诚在草垛带领盐民攻打高邮城，半夜里盐民们爬上高邮城墙头，人人手里舞一把刀，杀声四起，那些大刀在月光下闪闪发光，把守城的元朝官兵吓得屁滚尿流，跑不掉的跪在地上求饶。仅用一个晚上，张士诚的兵马便打下了高邮城，还杀了州知府。天亮了，元兵俘虏才发现，原来张士诚的部下手无寸铁，每人手里只有一条毛竹扁担，扁担上绑着一条大鲫鱼，看上去就像闪闪发光的大刀。张士诚占领了高邮城，打开兵器库，把真刀真枪发给了穷人，大家便把鲫鱼叫“刀子鱼”。后来，张士诚打了胜仗，也喜欢用红烧鲫鱼犒劳部队，红烧刀子鱼就流传开来。

A. 1. 8. 2 寓意

家庭美满，连年有余。

A. 2 盐城八大碗上八碗、中八碗

盐城八大碗上八碗用料名贵，匠心烹制，称为鱼翅席，有：清汤鱼翅、鸡粥海参、烩三元、鸽蛋扣瑶柱、肉饼炖野鸭、扒鹿肉、黄鱼羹、糟香蒸鲟鱼；中八碗食材精良，技法考究，称为鱼肚席，有：什锦烩鱼肚、奶汤鱼孚、面拖蟹、拆烩甲鱼、清炖老鸭、红烧鳊鱼、蛤蜊羹、清蒸鳊鱼；据传上、中八碗为韦彻盐城称王时所创。下八碗则为土膘席。

A. 3 南通“八碗八”宴

“八碗八”宴是文化名城——南通的传统筵席，是古南通人宴请宾客的一种菜谱规格，是由四冷碟、四热炒、八大碗菜组成，“八碗八”具有其独特的文化内涵，洋溢着浓郁的江海乡土气息，它代表了完整的南通乡土菜式。一盆一碗一汤看似简单，却有寓意，种种细节，透露出南通人的心思和精致。八盘、八碗，摆开八仙桌，坐上八个人，南通人民的朴实、大方、好客在“八碗八”中代代相传。

南通“八碗八”宴菜单根据季节变化而变化，本菜单为2013年中国饭店协会批准南通“八碗八”宴为中国名宴、2013年江苏省餐饮行业协会批准南通“八碗八”宴为江苏特色名宴、2017年南通市人民政府批准“南通“八碗八”宴制作技艺”为市级非物质文化遗产时的席单。

A. 3. 1 菜单

A. 3. 1. 1 冷菜：糖醋河虾、盐水硝肉、五香熏鱼、拌绿叶菜。

A. 3. 1. 2 热菜：滑炒鱼片、白果鸡丁、油爆腰花、熟炒双冬。

A. 3. 1. 3 大菜：三鲜杂烩、山药扣鸡、红烧鲫鱼、香芋扣肉、茨菰扣肚、八宝甜饭、韭芽肉丝、清汤鱼圆

A. 3. 1. 4 主食：大米饭。

A. 3. 2 备用菜单

A. 3. 2. 1 白切肉、冻蹄、赤爆肉、糖醋排骨、五香牛肉、风鱼、乳腐虾、炆蚊蛤、嫩姜拌蟹、油爆虾、醉蟹、烤籽虾、干封春鱼、炆水虾、油爆银参鱼、冻鲫鱼、酥鲫鱼、缙纹蛋、鸡骨酱、虎爪蜚皮、炆蛭鼻、葱油海蜇、扎肝、虾籽烤笋、开洋拌菜松、花生拌芫荽松。

A. 3. 2. 2 炒蚶子、地栗炒双鲜、生煎板鱼、炒虾腰、白炒面鱼片、荔枝带鱼、生炒鳝鱼丝、炒鱿鱼筒、白衣虾仁、芝麻黄鱼、软兜带粉、炸金果肉、炒文武肉丝、炒虾脑、夹沙肉、两虾蹄筋、芙蓉蹄筋、雪花鸡球、炸烹仔鸡、鸡粥白菜心、煎水虾饼、醋熘鱼白、蟹粉荷包扁豆。

A. 3.2.3 虾仁烧珊瑚、烩青鱼肚、八宝蹄筋、烩三海、鸡粥鱼翅、鱼皮锅巴、鸡片蜚皮、竹荪白腰、白衣梅鱼、肚吞刀鱼、白烧白脊鱼、清烩鲈鱼片、花鱼鲞烤肉、面鱼斩肉、蛙式黄鱼、八宝黄鱼、什锦烩蛭干、金葱烧河鳗、原焖狼山鸡、红烧竹鸡、盐焗鸡、清炖子母鸡、春笋玻璃鸡、茨菇充鸡、野鸭烧肉、黄焖狼山鸡、高丽藿香、炸赤球、油炸油、桂花糖芋艿、海底松炖银肺、淡菜白蹄汤、乳汤黄鱼、海面泛月。

A. 4 宝应八大碗

A. 4.1 席单

A. 4.1.1 冷菜：藕条排骨、咸菜慈姑、盐水湖虾、三鲜芥菜、五香爆鱼、芽姜干丝、杨花萝卜、陈皮牛肉。

A. 4.1.2 热菜：蟹黄山药羹、翡翠虾仁、爆炒鱼花（黑鱼）、全家福、慈姑烧肉、雪菜野鸡、黑菜卜页、肉丝汪豆腐、大烧马鞍桥、红烧老鹅、砂锅老鸡汤、清蒸鳊鱼、时蔬 两道、

A. 4.2 备用菜单

萝卜烧肉、土豆烧老鹅、砂锅鱼头、卜页卷烧肉、豆腐羹、老鸭汤、清蒸白鱼、清蒸鳊鱼、蒜苗烧丁鱼、大蒜茶干、三色玛瑙、鱼圆、五仁藕粉圆、炒青鱼片、藕夹、五谷杂粮狮子头、北式牛排、草鸡蛋饼、蜜汁捶藕、韭菜炒藕丝、清蒸虎头鲨、鳊鱼烧肉、河蚌咸肉

A. 5 金湖八大碗

又称金湖“八样头”。20世纪70年代前流行。

金湖八大碗以前是8个土菜，现在的八大碗已形成八大碗系列。根据招待客人的档次、事由和对象，八大碗又分八大类：贵宾八大碗、龙凤八大碗、鱼宴八大碗、湖鲜八大碗、农家八大碗、喜事八大碗、白事八大碗和传统菜肴八大碗。

A. 5.1 农家八大碗：双面藕夹、韭菜藕丝、鲫鱼炖蛋、红烧猪肉、毛豆公鸡、红烧全鹅、茼蒿河蚌、鸡丝粉皮等。就地取材，原生态，新鲜，大灶大锅烹饪，味鲜美。

A. 5.2 龙凤八大碗：鳝条虾球、蟹黄蛋清、河蚌含珠、清蒸鳊鱼、湖荡金鳊、红烧鲈鱼、蟹黄豆腐、醋汤鱼圆等。

A. 5.3 鱼宴八大碗：马蹄虾球、青椒鱼片、水煮龙虾、酸菜乌鱼、糟溜丁鱼、红烧鱼头、小鱼锅贴、鱼头砂锅等。

A. 5.4 贵宾八大碗：灌馅鱼柳、清蒸桂鱼、软兜长鱼、黄焖甲鱼、铁板牛蛙、清蒸湖蟹、东坡鱼线和湖阳鳝煲等。特点是：选用原材料考究，制作精细，重视刀工，色、香、味、形俱佳。是招待客人的最高礼节。

A. 5.5 喜事八大碗：黄焖甲鱼、红烧猪肉、红烧老鹅、鸡丝粉皮、红烧鲫鱼、酸汤鱼圆、湖阳鳝煲和蟹黄肉圆等。

A. 5.6 白事八大碗：土豆青椒、红烧猪肉、豆腐青菜、农家粉羹、红烧鳊鱼、酸汤鱼圆、清炒海带和豆腐肉圆等。

A. 5.7 红喜白事八大碗，都有双鱼（煮鱼、鱼圆）、双肉（红烧肉、肉圆）。喜事八大碗还增加红枣甜汤，意思是幸福甜蜜，早生贵子。

A. 6 平桥八大碗

平桥“八大碗”，也叫平桥“七烩头”，是20世纪80年代之前流行于淮安平桥镇的完整的宴会菜的俗称。由于前7道菜，大多数都是烩菜，又有“七烩头”之说。有：红烧肉、红烧鱼、蒸鸭肉、烩鱼圆、烩金针、烩白菜、烩豆腐、青菜汤等8道菜。

全国团体标准信息平台