附件

“崇礼菜单”入选菜品名录（300道）

**1.河北省餐饮业冀字号菜品研发基地（承德基地）入选菜品**

一品鹿唇 满汉全家福

山盟海誓 烤全鹿

一帆风顺 一品牛肉

天然紫云盘烩驼筋 肉蘑鸡丁

三色珍珠鸡 红枣燕窝

寿桃双珍 冷拼（什锦位碟）

牡丹牛肉 黄花炒狍腱

红花汁桃仁白菜 扒羊肉条

雪花板栗 天然肉蘑土豆

翡翠银针 鹿肉酱全家福

芸豆卷 豌豆黄

红枣糕 栗子糕

小窝头 五粮冰壶

隆化一百家子拨御面 天然鸡腿菇莜面猫耳朵

酥皮牛肉烧饼 莜面蒸饺

**2.河北省冀字号菜品研发姜忠大师工作室入选菜品**

珠联宝盒 珊瑚牛柳

香酥鸭 栗子鸡

蒲棒里脊 蒜香小排

招财龙眼肉 三色土豆丸

坝上白蘑柴鸡煲 蝶恋花

御品枣糕 一品烧饼

南沙饼 澄面蒸饺

黄金野菜包

**3.河北省冀字号菜品研发许宝仓大师工作室入选菜品**

黄金杏仁露 豉香牛肉粒

爽口脆肉 罗勒带子焗蘑菇

肉蘑红烧肉 蜜汁红薯

奇妙虾球 烧四宝

小菜包 宝葫芦

白蘑莜面猫耳朵 椰香糯米糕

松酥豆沙夹

**4.河北省冀字号菜品研发尹杰大师工作室入选菜品**

神龙摆尾 鸡茸香椿

松塔牛肉 翡翠酿羊肚菌

金丝核桃 葡萄牛肉

改刀牛肉 溜素三样

清汤鱼羊鲜 凉菜六式

鲜花玫瑰饼 紫薯饼

煎碗坨 鲟鱼辣椒肉锅贴

鸳鸯驴打滚

**5.河北省餐饮业冀字号菜品研发基地（唐山基地）入选菜品**

锅塌西红柿 官烧目鱼

白玉鸡脯 鸿宴肘子

板栗鸡翅 面包鲜贝球

芝麻果炸 兰花虾片

蟹黄鸡茸菜心 海参焅肉

红烧鱿鱼 熘腰花

炸烹小白虾 干煸素鳝

三鲜锅贴 素焖饼

家常菜盒子 豆沙包-满月斗

寿桃 棋子烧饼

鸿宴烧麦 蜜汁麻叶

冠顶饺

**6.河北省餐饮业冀字号菜品研发赵雷大师工作室入选菜品**

葱煨极品参 烹虾段

蒜烧鲽鱼

冷菜六式（熏鸡、硬酥鲫鱼、风味腊肠、炝汁鲜虾秋葵、紫霞玉山药、匠心鱿鱼）

香辣肉丝 鸭肉包子

冰花煎饺 栗蓉饼

绿豆糕

**7.河北省餐饮业冀字号菜品研发温建国大师工作室入选菜品**

红焖牛筋 传承人红烧肉

虎爪虾饼 生炒栗子鸡

蔬汁花球 咸麻陀螺酥

**8.河北省餐饮业冀字号菜品研发王岐飞大师工作室入选菜品**

群龙聚福 牡丹虾

秦皇烤鱼 秦皇岛外打鱼船

海胆蒸饺 三色团子

荷花酥

**9.河北省餐饮业冀字号菜品研发基地（省烹协基地）入选菜品**

煎烧鱼肚 燋熘松塔鱼

坝上土豆焖鲍仔 香溢牛肋肉

山楂老醋方肉 古法炖牛肉

粗粮鲜虾狮子头 乳鸽焖鲍仔

金牌葫芦烤羊排 富贵两吃虾

烧烩上八珍 珊瑚鲜桂鱼

干捞莜面冰岛参 清汤古月豆腐

金牌烤羊脊 金毛狮子鱼

凉菜冷头盘 芝士焗红薯

张垣三宝 熏肉火烧

冰花煎包 香酥油糕

黑豆窝窝 蔚县蝌蚪粉

招牌香葱饼 浓鸡汤烩饼

**10.河北省餐饮业冀字号菜品研发孔润常大师工作室入选菜品**

锦鲫戏明珠 橄榄香煎羊排

冷菜六式（卤水核桃、红枣栗子、巧拌宫面、田园卤鸡、正定崩肝、家乡肴肉）

鱼羊一品鲜 红薯黑芡抿尖

缸炉烧饼夹肉

**11.河北省餐饮业冀字号菜品研发郭修杉大师工作室入选菜品**

衡湖鲤鱼捞杂面 象形土豆包

深州蜜桃 流常老豆腐薄饼熏肉

**12.河北省餐饮业冀字号菜品研发徐胜军大师工作室入选菜品**

花雕煨驴肉 金丝驴胶

鱼头佛跳墙 河间罗圈烧饼

驴肉火烧

**13.河北省餐饮业冀字号菜品研发基地（保定基地）入选菜品**

李鸿章烩菜 抓炒鱼

直隶味道 官府六味骨

菱角爆河虾 鸡里蹦

鲜虾荷叶卷 锅包肘子

莲籽鲜虾丸 望都辣椒烹牛肉

总督豆腐 红烧牛尾

柿柿如意 烤包子

牛肉馅饼 泡泡油糕

土豆包 直隶面果

**14.河北省餐饮业冀字号菜品研发陈爱军大师工作室入选菜品**

白洋淀八蒸碗 雄安鱼片

白洋淀烹㸆虾 白洋淀炖杂鱼

翡翠白菜蒸饺 白洋淀小虾糊饼

**15.河北省餐饮业冀字号菜品研发李福喜大师工作室入选菜品**

雄安元鱼泡饼 河北印象

炒代蟹 清鸡汤酿白菜

宴乐园混糖烧饼 白洋淀莲藕酥

老成家驴肉火烧

**16.河北省餐饮业冀字号菜品研发赵广林大师工作室入选菜品**

熏乳鸽 宫廷窝头河虾仁

红花汁酿牛尾 九鼎烩山珍

廊坊一品雁 香河肉饼

炉糕 一品烧饼

**17.河北省餐饮业冀字号菜品研发基地（张家口基地）入选菜品**

葱烧羊排 椒麻牛肉

砂锅猪手 白切羊肉

贡米辽参 文火煨牛肉

香炸萝卜河虾丸 六味拼盘

密柚籽姜鸡 宫保大虾球

锅烧鸡 黑椒番茄牛腩

葱香焗金瓜 芝士烤口蘑

口蘑灯影包 金瓜窝窝

糖酥饼 米红豆卷

崇礼咖啡 莜面饺子

**18．河北省餐饮业冀字号菜品研发白小军大师工作室入选菜品**

元宝牛肉 芦笋鹿筋

芙蓉香椿鱼肚 北宗黄酒酱烧鸭

红枣银耳羹 蔚州杏埔三宝

鲜肉蘑扒盖菜 湖虾爆三丝

羊肉豆角焖卷子

冷菜六式（秋葵百叶、五彩捞莜面、百香果长山药、王家湾手撕鸡、特色酱萝卜、凉瓜蛰头）

崇礼小面 麻酱火烧

山城金丝饼 烤红薯

**19．河北省餐饮业冀字号菜品研发翟振文大师工作室入选菜品**

烧南北 四方肉

火爆虾 红烧甲鱼

口蘑上汤浸桂鱼 花椒饼

口蘑羊肉百花烧麦 烤馍

**20．河北省餐饮业冀字号菜品研发胡正德大师工作室入选菜品**

传统烤羊排 酸汤湖鱼

脆香手撕牛肉 鸡茸坝上蘑菇

四宝葫芦鸭 富贵酱椒肉

野山蘑炒鸡蛋 松锦山药

鲜鲍鱼梅海参 黑豆面窝头

五环莜面 老家味道

**21.河北省餐饮业冀字号菜品研发基地（邯郸基地）入选菜品**

冷菜六式（二毛烧鸡、鼓楼焖子、油豆皮驴肉卷、鸡汁观台豆干、磁州香椿藕、回车巷五谷粮皮）

羊肚菌炖消割 葱烧郎堡套肠

将军岭花椒兔 磁山核桃鸡

金米羊肉酿辽参 软炸大银鱼

香煎鲜虾皮渣 红扒牛蹄掌

京娘合碗 钱袋香菇豆腐

菠菜汁煎口蘑 黑胡椒煎烹虾

金银灌漳 酥米雀巢里脊

郭八火烧 大社花馍

黑脸烫面包 羊肉小米焖饭

冀南豆沫

**22.河北省餐饮业冀字号菜品研发赵爱亭大师工作室入选菜品**

黄焖鱼肚 清蒸八宝桂鱼

群龙戏珠 红煨莲藕猪排

玉环冬瓜

冷菜六式（腌独头蒜片、香辣卤牛舌、金钩炝芥蓝、蜜汁烤金瓜、姜蓉烟熏鸡、葱油白切鱼）

牛舌酥 白皮酥包

燕赵肉饼

**23.河北省餐饮业冀字号菜品研发方峰军大师工作室入选菜品**

菊花豆腐 翡翠鲜虾芹菜饼

翡翠山药太极羹 迎宾冷头盘

鹅肝花椒饼 芙蓉水晶百合

特色纸皮包子 坚果豆蓉缤纷塔

**24.河北省餐饮业冀字号菜品研发曹春岭大师工作室入选菜品**

芝麻羊肉

冷菜六式（家乡蒸菜、金珀桃仁、牛城熏鸡、顺府酱肉、泽畔脆藕、冀南牛肉干）

田园香肘 瑶柱煨瓜脯

木须虾仁 生焗老倭瓜

挂汁肉 开元寺麦穗蘑菇

邢襄烤牛排 野韭菜花酸汤面

扁鹊饼

“崇礼菜单”中国烹饪大师特邀菜品名录（60道）

**1．特邀中国烹饪大师高炳义大师团队入选菜品：**

御笔海参、仙桃凤尾虾、九转牛扒

菊花全鱼、洛黄姑娘果、香草小柠檬

**2．特邀中国烹饪大师马志和大师团队入选菜品：**

口蘑烤羊肉、煨牛肉、坚果鸡丁、

焦炒牛肉、北京小吃拼盘、鸡腿手抓饭

**3. 特邀中国烹饪大师卢永良大师团队入选菜品：**

软煎蟹黄虾饼、清汤橘瓣汆鱼圆、泰酱桂花酥肉

荷香双味合蒸、鸡汁白玉萝卜、怡香洪湖鸭

**4．特邀中国烹饪大师徐步荣大师团队入选菜品：**

菌菇牛肉、干菜鸡卷、美味鳕鱼

干贝瓜球、翡翠汤面、五色豆糕

**5．特邀中国烹饪大师居长龙大师团队入选菜品：**

蟹粉狮子头、贵妃西施乳、三套鸭

扬州碎金炒饭、千层油糕、三丁大包

6. **特邀中国烹饪大师孙立新大师团队入选菜品：**

草原风情、一带一路、年年有鱼，

鸟语花香、大好河山、金刚火方

7. **特邀中国烹饪大师韩吉光大师团队入选菜品：**

18碗汁海灵芝爆香螺、海菜小黄鱼鱼福、水晶海胆冻

蒸合鲍鱼焖肉、海胆蒸饺、鲅鱼锅贴

8**．特邀中国烹饪大师杭伟州大师团队入选菜品：**

大同盐煎羊肉、牛仔粒配汤酒窝、沁州黄烧羊肚菌、

青芥金瓜明列子、黄花菜青椒外衣、泡泡油糕

**9．特邀中国烹饪大师张建生大师团队入选菜品：**

盘龙戏珠、碧绿银雪鱼丁、虾仁面包托

美味巴楚菇、津味酥鱼、香炸麻团

**10．特邀中国烹饪大师兰明路大师团队入选菜品：**

蜀味四碟，清汤素燕，宫保虾球，

怪味牛肉，鱼香肉丝，钟水饺