“崇礼菜单”核心菜品主辅食材明细

**（共12大类216种）**

一、蔬菜类（46种）

叶 菜：大白菜、菠菜、芹菜、香芹、油菜、荠菜、小白菜、香菜等；

根 菜：胡萝卜、紫菜头、姜、大蒜、独头蒜、香葱、马蹄、红萝卜等；

茎 菜：莲藕、山药、洋葱、大葱、马铃薯、南瓜、小葱头、青笋等；

果 菜：鲜辣椒、番茄、小番茄、彩色甜椒、黄瓜、青尖椒、红尖椒、酱椒等；

花 菜：西兰花；

芽 菜：香椿；

食用菌：香菇、松茸菌、杏鲍菇、肉蘑、羊肚菌、草菇、口蘑、干草菇、干松茸、干鸡纵菌、虫草花、绣球菌等。

二、林果类（6种）

鲜 果：鲜杏仁、鲜桃仁、山楂等；

干 果：栗子、核桃、干杏仁等。

三、畜肉类（25种）

猪肉类：鲜猪肉、猪肘、金华火腿、猪蹄筋、带骨猪排、香肠、五花肉、猪棒骨、猪蹄等；

牛肉类：鲜牛肉、硬肋、短肋、牛尾、肋部、腱子、牛鞭、牛蹄筋；

羊肉类：鲜羊肉、肋背部、后腿等；

其 他：活鹿、狍子蹄、马鹿唇、带皮生驴肉、驴皮等。

四、蛋禽类（8种）

鸡蛋、鸡胸肉、鸡腿肉、鹌鹑蛋、整鸡、鸭、鸡胗、鸡爪等。

五、水产类（23种）

海水鱼：鳕鱼、野生目鱼、鲽鱼、气泡鱼等；

淡水鱼：鲤鱼、草鱼、鳜鱼、黑鱼、鲶鱼、嘎鱼、泥鳅、岳城水库大银鱼等；

甲壳类：河虾、对虾、明虾、东方虾、海虾、官厅湖白虾等；

贝 类：鲍鱼、响螺等；

其 他：鱿鱼、鱼籽、虾籽等。

六、奶乳制品（5种）

黄油、脱脂牛奶、干脱脂牛奶、炼乳、甜炼乳等。

七、豆制品（1种）

青豆。

八、酒类（5种）

白酒（老白干、刘伶醉、山庄老酒）、黄酒（北宗黄酒、陈年花雕酒）。

九、米面（8种）

高筋面粉、低筋面粉、小米、香米、小黄米、绿豆面、黄豆面、玉米面等。

十、副食（28种）

海米、冬笋、豆腐、干贝、莲子、木耳、大枣、辣酱、血燕、水发梅花参、蛋肠、面包糠（黄色、白色）、菠菜酥、馒头渣、黑芝麻、白芝麻、枸杞、翅丝、水发鱼肚、粉条、鸡蛋豆腐、宽粉、麻糖、酱菜、雪里蕻、桂花、藏红花、水发辽参等。

十一、其他（8种）

食用油、色拉油、胡麻油、食用猪油、橄榄油、花生油、鸡油、菜籽油等。

十二、调味料（53种）

盐、海盐、花椒、大料、孜然、酱油（生抽、老抽）、味精、白糖、生粉、（玉米）淀粉、料酒、红烧汁、蕃茄酱、柠檬汁、白醋、米醋、橙汁、椰汁、鹰栗粉、黄酒、香油、黄豆酱、鸡（精）粉、红油、陈皮、香叶、桂皮、冰糖、蚝油、面酱、胡椒粉、花椒酱、孜然辣酱、黄芥末酱、椒盐、熟蒜蓉酱、海鲜酱、菌菇汁、鲍鱼汁、鸡汁、蜂蜜、怡糖、香辣酱、蜜柚汁、草果、白芷、罗汉果、白蔻、山奈、玫瑰露酒、红曲米、豉汁、十三香等。

备注：本地食材176种，外地食材40种，本地食材占总食材数量的81.5%，外地食材占18.5%。