鲁菜： 泰山三美湯、奶湯鯽魚、燒二冬、膠東四大溫拌、糖醋裡脊、紅燒大蝦、招遠蒸丸、一品豆腐、蔥燒海參、三絲魚翅、白扒四寶、糖醋黃河鯉魚、九轉大腸、油爆雙脆、扒原殼鮑魚、油燜大蝦、醋椒魚、糟熘魚片、溫熗鱖魚片、芫爆魷魚卷、、木樨肉（木須肉）、清蒸加吉魚、蔥椒魚、糖醬雞塊、油潑豆莛、詩禮銀杏、奶湯蒲菜、烏魚蛋湯、鍋燒鴨、香酥雞、黃魚豆腐羹、拔絲山藥、蜜汁梨球、砂鍋散丹、布袋雞、芙蓉雞片、氽芙蓉黃管、油潑豆莛、陽關三疊、雨前蝦仁、烏雲托月、黃燜雞塊、鍋塌黃魚、清湯西施舌、賽螃蟹、燴兩雞絲、象眼鴿蛋、雲片猴頭菇、油爆魚芹、酥炸全蠍

川菜：回鍋肉、魚香肉絲、宮保雞丁、水煮魚、水煮肉片、夫妻肺片、辣子雞丁、麻婆豆腐、東坡肘子和東坡肉等，經典菜品有：麻辣香水魚、板栗燒雞、酸辣海蜇頭、辣子雞、棒棒雞、泡椒鳳爪、燈影牛肉、廖排骨、口水雞、酸辣土豆絲、香辣蝦、尖椒炒牛肉、四川火鍋、香辣小龍蝦、椒麻浸鱸魚、麻辣鱔魚、麻辣牛柳

粤菜：白切雞、白灼蝦、阿一鮑魚、菜膽燉魚翅、麒麟鱸魚、龍蝦燴鮑魚、干炒牛河、老火靚湯、廣州文昌雞、煲仔飯、廣式燒填鴨、豉汁蒸排骨、菠蘿咕嚕肉、香煎芙蓉蛋、燒鵝、烤乳豬、紅燒乳鴿、蜜汁叉燒、上湯焗龍蝦、清蒸石斑魚、鼎湖上素、煙筒白菜、魚香茄子煲、太爺雞、賽螃蟹、香芋扣肉、南乳粗齋煲、潮州滷水拼盤、燒鵝、烤乳豬、紅燒乳鴿、蜜汁叉燒、上湯焗龍蝦、清蒸石斑魚、滷水豬手皇、潮式滷鵝肝、蚝烙、芙蓉蝦、沙茶牛肉、客家釀豆腐、梅菜扣肉、鹽焗雞、豬肚包雞、盆菜。

苏菜：雞湯煮乾絲、肉釀生麩、鳳尾蝦、三套鴨、無錫肉骨頭、烤方、水晶餚蹄、揚州炒飯、清燉蟹粉獅子頭、金陵丸子、白汁圓菜、黃泥煨雞、清燉雞孚、鹽水鴨（金陵板鴨）、碧螺蝦仁、蜜汁火方、櫻桃肉、母油船鴨、爛糊、黃燜栗子雞、蓴菜銀魚湯、萬三蹄、響油鱔糊、金香餅、梁溪脆鱔、蘇式醬肉和醬鴨、沛縣狗肉

闽菜：「佛跳牆」，還有福州魚丸、鼎邊糊、漳州滷麵、莆田滷麵、海蠣煎、沙縣拌面、扁食、廈門沙茶麵、面線糊、閩南咸飯、興化米粉、荔枝肉、烏柳居（五柳居）[1] 、白雪雞、閩生果，醉排骨、紅糟魚排、長汀豆腐乾

徽菜：一品鍋、刀板香、醃鮮臭鱖魚、虎皮毛豆腐、問政筍、火腿燉甲魚、清蒸石雞（即石蛙）、楊梅圓子、鳳燉牡丹、荷葉粉蒸肉、青螺燉鴨 、中和湯

湘菜：剁椒魚頭、辣椒炒肉、湘西外婆菜、吉首酸肉、牛肉粉，郴州魚粉，東安雞，金魚戲蓮、永州血鴨、腊味合蒸、姊妹糰子 、寧鄉口味蛇、岳陽姜辣蛇

浙菜：「西湖醋魚」、「東坡肉」、「賽蟹羹」、「家鄉南肉」、「干炸響鈴」、「荷葉粉蒸肉」、「西湖蓴菜湯」、「龍井蝦仁」、「杭州煨雞」、「虎跑素火煺」、「乾菜燜肉」、「蛤蜊黃魚羹」、「叫化童雞」「香酥燜肉」、「絲瓜鹵蒸黃魚」、「三絲拌蟶」、「油燜春筍」、「蝦爆鱔背」、「新風蟹謄」、「雪菜大湯黃魚」、「冰糖甲魚」、「蜜汁灌藕」、「嘉興五芳齋粽子」、「寧波湯糰」、「湖州千張包子」

二十四大制造工艺：

1 炒

炒是最基本的烹饪技法.其原料一般是片，丝，丁，条，块，炒时要用旺火，要热锅热油，所用底油多少随料而 定.依照材料，火候，油温高低的不同，可分为生炒，滑炒，熟炒及干炒等方法.

2 爆

爆就是急，速，烈的意思，加热时间极短.烹制出的菜肴脆嫩鲜爽.爆法主要用于烹制脆性，韧性原料，如肚子，鸡肫，鸭肫，鸡鸭肉，瘦猪肉，牛羊肉等.常用的爆法主要为：油爆，芜爆，葱爆，酱爆等.

3 熘

熘是用旺火急速烹调的一种方法.熘法一般是先将原料经过油炸或开水氽熟后，另起油锅调制卤汁(卤汁也有不经过油制而以汤汁调制而成的),然后将处理好的原料放入调好的卤汁中搅拌或将卤汁浇淋于处理好的原料表面.

4 炸

炸是一种旺火，多油，无汁的烹调方法.炸有很多种，如清炸，干炸，软炸，酥炸，面包渣炸，纸包炸，脆炸，油浸，油淋等.

5 烹

烹分为两种：以鸡，鸭，鱼，虾，肉类为料的烹，一般是把挂糊的或不挂糊的片，丝，块，段用旺火油先炸一遍，锅中留少许底油置于旺火上，将炸好的主料放入，然后加入单一的调味品(不用淀粉),或加入多种调味品对成的芡汁(用淀粉),快速翻炒即成.以蔬菜为主料的烹，可把主料直接用来烹炒，也可把主料用开水烫后再烹炒.

6 煎

煎是先把锅烧热，用少量的油刷一下锅底,然后把加工成型(一般为扁型)的原料放入锅中，用少量的油箭制成熟的一种烹饪方法.一般是先煎一面，再煎另一面，煎时要不停地晃动锅子，使原料受热均匀，色泽一致.

7 贴

贴是把几种粘合在一起的原料挂糊之后，下锅只贴一面，使其一面黄脆，而另一面鲜嫩的烹饪方法.它与煎的区别在于，贴只煎主料的一面，而煎是两面.

8 烧

烧是先将主料进行一次或两次以上的热处理之后，加入汤(或水)和调料，先用大火烧开，再改用小火慢烧至或酥烂(肉类，海味),或软嫩(鱼类，豆腐),或鲜嫩(蔬菜)的一种烹调方法.由于烧菜的口味，色泽和汤汁多寡的不同，它又分为红烧，白烧，干烧，酱烧，葱烧，辣烧等许多种.

9 焖

焖是将锅置于微火上加锅盖把菜焖熟的一种烹饪方法.操作过程与烧很相似，但小火加热的时间更长，火力也跟小，一般在半小时以上.

10 炖

炖和烧相似，所不同的是，炖制菜的汤汁比烧菜的多.炖先用葱，姜炝锅，再冲入汤或水，烧开后下主料，先大火烧开，再小火慢炖.炖菜的主料要求软烂，一般是咸鲜味.

11 蒸

蒸是以水蒸气为导热体，将经过调味的原料，用旺火或中火加热，使成菜熟嫩或酥烂的一种烹调方法.常见的蒸法有干蒸，清蒸，粉蒸等几种.

12 氽

氽既是对有些烹饪原料进行出水处理的方法，也是一种制作菜肴的烹调方法.氽菜的主料多是细小的片，丝，花刀型或丸子，而且成品汤多.氽属旺火速成的烹调方法.

13 煮

煮和氽相似，但煮比氽的时间长.煮是把主料放于多量的汤汁或清水中，先用大火烧开，再用中火或小火慢慢煮熟的一种烹调方法.

14 烩

烩是将汤和菜混合起来的一种烹调方法.用葱，姜炝锅或直接以汤烩制，调好味再用水淀粉勾芡.烩菜的汤与主料相等或略多于主料.

15 炝

炝是把切配好的生料，经过水烫或油滑，加上盐，味精，花椒油拌和的一种冷菜烹调方法.

16 腌

腌是冷菜的一种烹饪方法，是把原料在调味卤汁中浸渍，或用调味品加以涂抹，使原料中部分水分排出，调料渗入其中，腌的方法很多，常用的有盐腌，糟腌，醉腌.

17 拌

拌也是一种烹饪方法，操作时把生料或熟料切成丝，条，片，块等，再加上调味料拌和即成.

18 烤

烤是把食物原料放在烤炉中利用辐射热使之成熟的一种烹饪方法 .烤制的菜肴，由于原料是在干燥的热空气烘烤下成熟的，表面水分蒸发，凝成一层脆皮，原料内部水分不能继续蒸发，因此成菜形状整齐，色泽光滑，外脆里嫩，别有风味.

19 卤

卤是把原料洗净后，放入调制好的卤汁中烧煮成熟，让卤汁渗入其中，晾凉后食用的一种冷菜的一种冷菜烹调方法.

20 冻

冻是一种利用动物原料的胶原蛋白经过蒸煮之后充分溶解，冷却后能结成冻的一种冷菜烹调方一种冷菜烹调方法.

21 拔丝

拔丝是将糖(冰糖或白糖)加油或水熬到一定的火候，然后放入炸过的食物翻炒，吃时能拔出糖丝的一种烹调方法.

22 蜜汁

蜜汁是一种把糖和蜂蜜加适量的水熬制而成的浓汁,浇在蒸熟或煮熟的主料上的一种烹调方法.

23 熏

熏是将已经处理熟的的主料，用烟加以熏制的一种烹调方法.

24 卷

卷是以菜叶，蛋皮，面皮，花瓣等作为卷皮，卷入各种馅料后，裹成圆筒或椭圆形后，再蒸或炸的一种烹调方法.