

ICS 03.080.99

A10

DB37

山东省地方标准

DB37/T 1610—2010

鲁菜标准体系

Diagrams of Shandong Cuisine Standard System

2010-04-02 发布

2010-05-01 实施

山东省质量技术监督局 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 菜单标准体系表	1
附录 A (资料性附录) 菜品基础标准明细表	1
附录 B (资料性附录) 鲁菜传统菜标准明细表	1
附录 C (资料性附录) 鲁菜民间菜标准明细表	1
附录 D (资料性附录) 鲁菜创新菜标准明细表	1
附录 E (资料性附录) 川菜传统菜标准明细表	1
附录 F (资料性附录) 川菜民间菜标准明细表	2
附录 G (资料性附录) 川菜创新菜标准明细表	2
附录 H (资料性附录) 粤菜传统菜标准明细表	2
附录 I (资料性附录) 粤菜民间菜标准明细表	2
附录 J (资料性附录) 粤菜创新菜标准明细表	3
附录 K (资料性附录) 淮扬菜传统菜标准明细表	3
附录 L (资料性附录) 淮扬菜民间菜标准明细表	3
附录 M (资料性附录) 淮扬菜创新菜标准明细表	3
附录 N (资料性附录) 浙菜传统菜标准明细表	4
附录 O (资料性附录) 浙菜民间菜标准明细表	4
附录 P (资料性附录) 浙菜创新菜标准明细表	4
图 1 菜单标准体系总结构图	1
图 2 基础标准结构图	2
图 3 烹饪原料标准结构图	3
图 4 烹饪工艺标准结构图	4
图 5 烹饪方法标准结构图	5
图 6 式菜品标准结构图	6
图 7 菜品基础标准结构图	7
图 8 烹饪使用设备标准结构图	8

前 言

本标准由山东省标准化研究院提出。

本标准由山东省服务标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：山东省标准化研究院、山东省蔬菜研究所、山东蓝海股份有限公司、济宁高新区香港大厦、济南金色阳光家常菜餐饮有限公司、山东R媳妇食品集团有限公司、安丘新鲁方大酒店、济南舜耕山庄集团。

本标准主要起草人：黎燕、孙嘉祥、谢淑娟、李志刚、黄艳梅、赵建民、杨锐、张春良、满长征、陈敏、李洪涛、王传勇、黑伟钰。

引 言

鲁菜是中国四大菜系之首，其历史源远流长，文化底蕴深厚。鲁菜发端于中国文明发祥地之一的齐鲁古国，这里孕育了孔孟之道、儒家文化，鲁菜深深地根植于儒家文化之中，在经历了数千多年的积累、完善、发展才得以形成的。我们一般可以简要地认为，鲁菜滥觞于中原地区史前的历史时期，孕育于三代中国传统文化的鼎盛时期，在经过汉魏南北朝的蕴积与丰富发展，至唐宋年间初步显现出雏形，再经过元、明等朝代的丰富完善，最终于清朝年间形成了颇具儒家文化品质、富有齐鲁饮食文化特征的完整体系。其流风影响所及，包括明清的宫廷菜、京津、黄河中下游及其以北广大的地区。

鲁菜菜品在建国初期进行过汇总，但后期并未再进行大规模的系统整理，经过几十年的发展，在创新菜品和民间菜品日益增多的同时，大量传统菜品和创新菜品又急剧消失。对于新增的菜品，由于没有很好的汇总和归纳机制，这些菜品并未完整地纳入鲁菜体系，而这些创新的菜品正影响着鲁菜发展的生命力所在。对于一些传统菜品，由于没有很好的记录和传承，若干年后自然消逝在历史的长河中，将来的子孙后代仅能在同时代偶尔的只言片语的文献中猜测其原貌，这对文化来说是一个巨大的损失。

标准化活动的特点决定了标准是鲁菜传承和记录的平台和载体。通过标准化活动，集中行业内大量优秀的专家共同研究起草，保证了标准学术理论的高水平；在征求意见阶段，广泛征求行内和社会各界意见，使之成为最佳的多方意见汇集体，以保证标准的广泛适用性；专家审查会的严格审定，保证了标准的科学性和严谨性；最后，标准化行业主管部门的发布实施，保证了标准的权威性。

标准化“简化、统一、协调、优化”的基本原理适用于各行各业，同样也适用于鲁菜行业。用标准来帮助和指导鲁菜行业重新定位相关内容，用标准化的手段挖掘鲁菜的深层内涵，对鲁菜的定义、分类重新进行梳理、整合，在尊重传统鲁菜行内习惯的基础上，对鲁菜涉及的基础要求、原料、工艺、菜品、设备进行科学整理、归纳，使之成为一个科学有机的整体，方可促进整个行业健康有序地发展。

鲁菜标准体系的建设思路

鲁菜标准体系的建设要结合鲁菜传统文化、经济发展、政策导向和企业的需求，并能反映鲁菜的发展变化，应遵循以下思路：

1、科学合理

鲁菜标准体系的建设要坚持科学性和合理性原则，结合经济发展的具体情况，不断更新和充实。尤其是菜品标准部分，不能完全死板界定，应允许新挖掘的菜品并能不断补充到相关分类标准里，使标准能真正随着时代的发展而保持生命力，不断为产业服务。

2、先进指导

应积极跟踪国内外的科研成果、政策导向，保持标准体系的先进性，结合企业需求，不断领跑行业发展。在规划菜品标准时，选择市场情况较好的菜品，同时注意原料资源的优化配置，及菜品的优化组合，在既有标准化的同时，还要有系列化，把有标准的菜品组合成鲁菜的系列菜肴，才有利于鲁菜的全面推广。

3、兼容并包

创新鲁菜是鲁菜发展的动力和生命，应纳入到鲁菜标准体系中来。同时除了传统菜和创新菜以外，民间菜品也是百花齐放，充满了各地的风味和特色，这些充满生机和活力的饮食元素也应是鲁菜标准体系的重要组成部分。

4、保持传统，宣扬个性

推行鲁菜标准化并不是排斥菜品的个性化，而是用标准将鲁菜中共性的内容记录下来，使其不致失传，从而在遵守共性标准的基础上更好地发扬个性。在标准菜品的选择上应认识到，鲁菜的各种风味都是历史筛选出来的，都有存在的理由和价值，很难作出优劣之分。山东各地的偏好迥异，酸、甜、苦、辣、咸的口味都有，应该尊重地方风味，不能简单地用一种风味来代替其他风味。因此，标准菜品的选择应该谨慎，充分论证，既要保持传统，还要宣扬个性。

鲁菜标准体系建设是实施鲁菜标准化活动的基础，随着经济的发展、生活水平的提高、口味的变化、新烹饪设备的出现、营养学的进一步研究，鲁菜标准体系也必然随之变化，第一次鲁菜标准体系框架的整理会有不当之处，但却是鲁菜标准化工作的首次尝试，为鲁菜标准化活动提供了初步平台，为产业的发展提供了的技术基础。

鲁菜标准体系

1 范围

DB 37/T XXXX 的本标准规定了鲁菜标准体系涉及的术语和定义、鲁菜标准体系表。
本标准适用于鲁菜烹饪行业。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的运用是必不可少的。凡是注日期的引用文件, 仅注日期的版本适用于本文件。
凡是不注日期的引用文件, 其最新版本 (包括所有的修改单) 适用于本文件。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 13016 标准体系表编制原则和要求

GB/T 13017 企业标准体系表编制指南

GB/T 15496 企业标准体系 要求

GB/T 15497 企业标准体系 技术标准体系

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

鲁菜

鲁菜是一个历史悠久、结构完整的菜肴体系, 是我国主要菜系之一。鲁菜有广义与狭义之分, 广义的鲁菜是指黄河中下游流域及其以北地区的饮食风味体系; 狭义的鲁菜是指齐鲁文化圈范围内的饮食风味体系。

原料以山东半岛的海鲜、黄河和微山湖等的水产及内陆的畜禽及植物性原料为主, 烹调技法以爆、炒、烧、扒、焗、拔丝等见长, 味型以咸鲜为主。鲁菜是由鲁东菜、鲁中菜、鲁西菜、孔府菜和清真菜组成。

3.2

鲁东菜

又称胶东菜。是指胶东半岛地区的饮食风味区。

原料以海鲜为主, 用料鲜活, 刀工精细, 烹调技法以清蒸、清煮、扒、烧、炒等见长, 口味清爽滑嫩, 以保持菜肴原料的原有汁味为特点, 味型以鲜香为主。

3.3

鲁中菜

又称济南菜。是鲁中部地区的风味菜汇集, 是以济南菜为基础, 它包括三个子饮食风味区, 即鲁北风味、鲁中风味、鲁南风味。

原料以内陆畜禽和淡水鱼为主, 烹调技法以烧、扒、炖、蒸、炒、煮、焗、焖、拔丝等见长, 口味咸鲜, 清香脆嫩, 以清香见长, 精于制汤和用酱, 菜点丰富实惠, 宴席安排完整, 讲究对称, 是鲁菜的代表风味。

3.4

鲁西菜

又称运河菜。是指鲁西部地区的饮食风味, 主要包括三个子饮食风味区, 即鲁西饮食风味、鲁西北

饮食风味、鲁西南饮食风味。

原料就地取材，烹调技法以烧、炒、爆、扒、熘、氽、炖、煎、熏等见长，口味以荤鲜醇厚为主，以荤香见长，菜式丰满实惠。南四湖以烹制河湖干鲜菜品见长，口味喜香辣、咸鲜、嫩爽、醇厚；鲁西北擅长制作牛羊肉及禽蛋类菜品，口味以咸鲜为主，辣味菜品较少，清真风味突出。

3.5

孔府菜

由孔府历代名厨创制，逐渐形成的一种具有独特风味的典型官府菜，是鲁菜中的一个重要流派。

原料选择精细，菜肴用料较多，烹调技法以烧、扒、烤、炖、煨等见长，对火候、器皿要求较高。口味以咸鲜醇厚为主，以浓香见长，尤其擅长烹制高档宴席。

3.6

清真菜

又称回族菜。是指现山东区域内回族居住区的饮食风味，它既遵守伊斯兰教教义规定的饮食习俗，又具有中国地方饮食风格的菜肴体系。

原料以牛羊肉为主，烹调技法以烧、蒸、炖、炒、炸等见长，口味咸鲜、酸香，宴席以热菜为主，荤菜较多，讲究软烂浓香，其全羊席烹制有独到之处。

3.7

民间菜

产生并流传于城市乡村的民间家庭，由非专业或非职业烹饪人员创制的富有地区特色的菜肴。

3.8

传统菜

依照某一系统烹饪技法创制形成的，具有地区群体口味特征并流传下来，约定俗成或被收编成书，乃至在其他非专业书籍中有记载为证的菜肴。

3.9

创新菜

创新菜是指在继承传统鲁菜烹饪技艺的基础上，通过工艺改革、原料更新等手段创新研制而成的具有某一方面新的特征（或有新的突破）的菜肴，并且能在一定地域、一定时期具有较好的市场价值和较强的生命力。

4 鲁菜标准体系表

4.1 编制原则

鲁菜标准体系的编制应符合GB/T 13016、GB/T 13017、GB/T 15496和GB/T 15497的要求。

4. 2 鲁菜标准体系总结构
鲁菜标准体系总结构见图1。

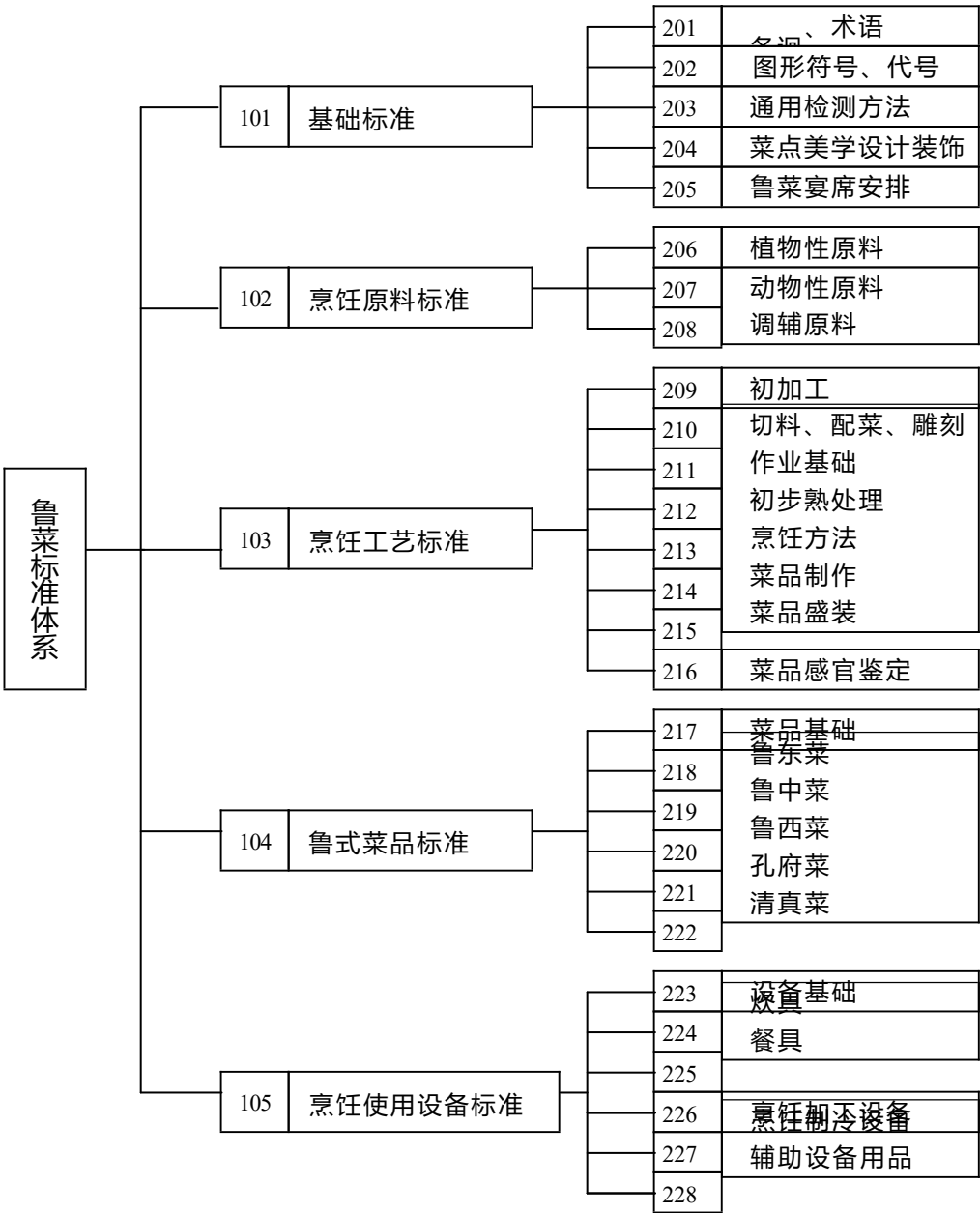


图1 鲁菜标准体系总结构图

4.3 基础标准

基础标准结构见图2。

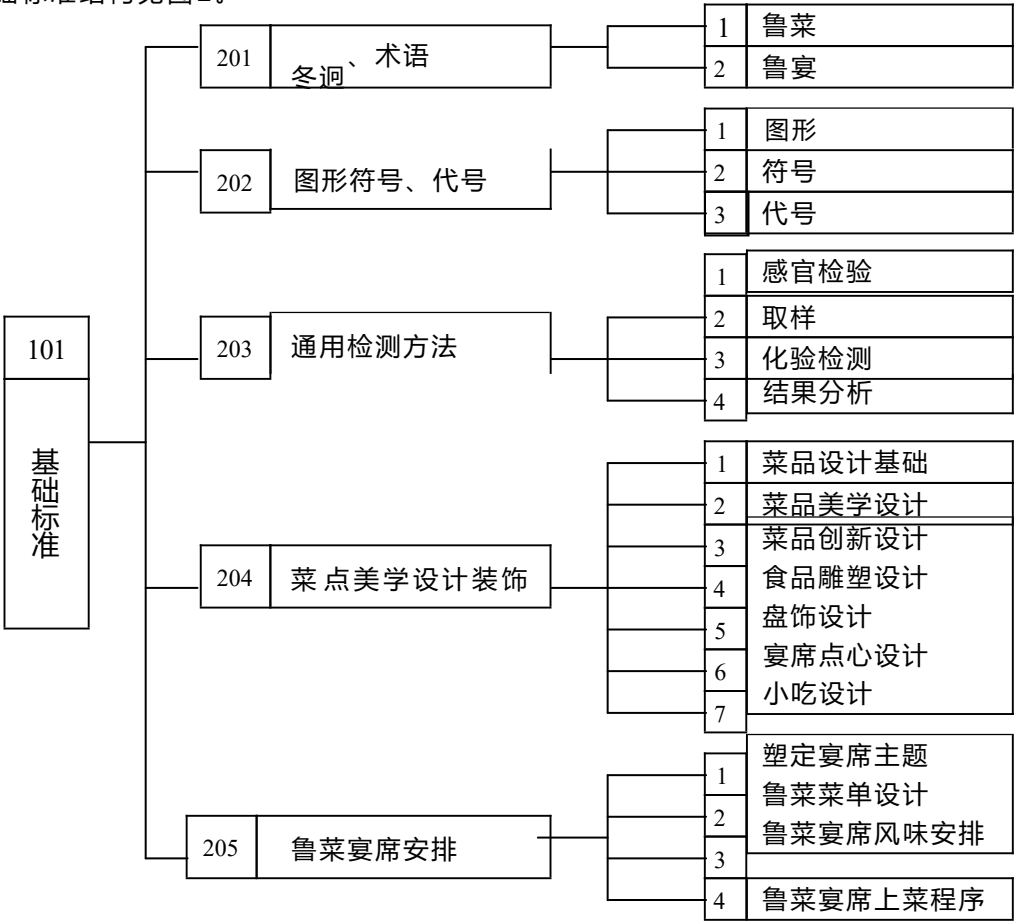
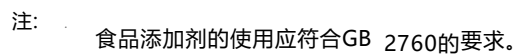


图2 基础标准结构图



5

4.5 烹饪工艺标准
烹饪工艺标准结构见图4。

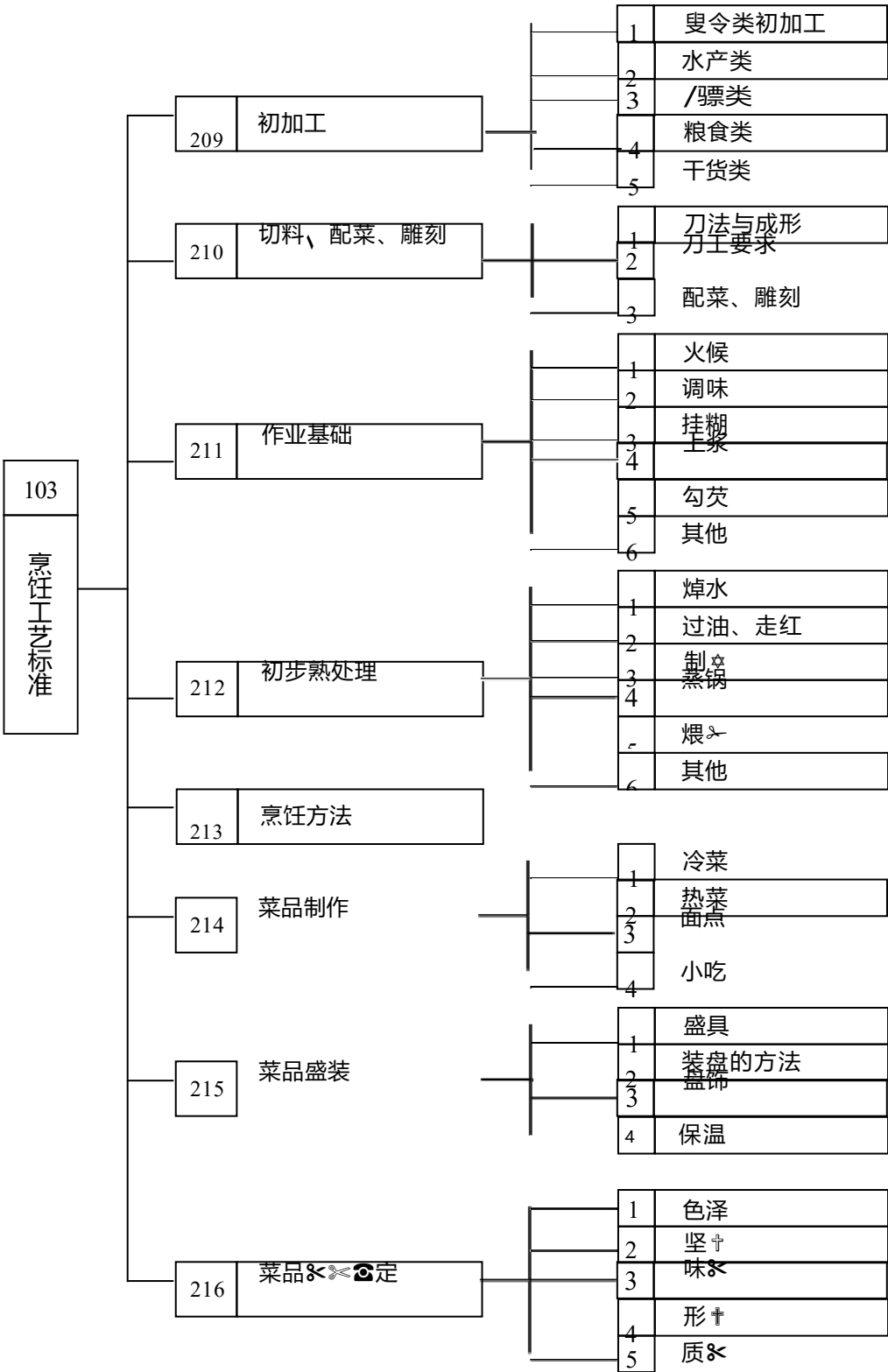


图4 烹饪工艺标准结构图

4. 5. 1 烹饪方法

烹饪方法标准结构见图5。



图5 烹饪方法标准结构图

4. 6 鲁式菜品标准

鲁式菜品标准结构见图6。

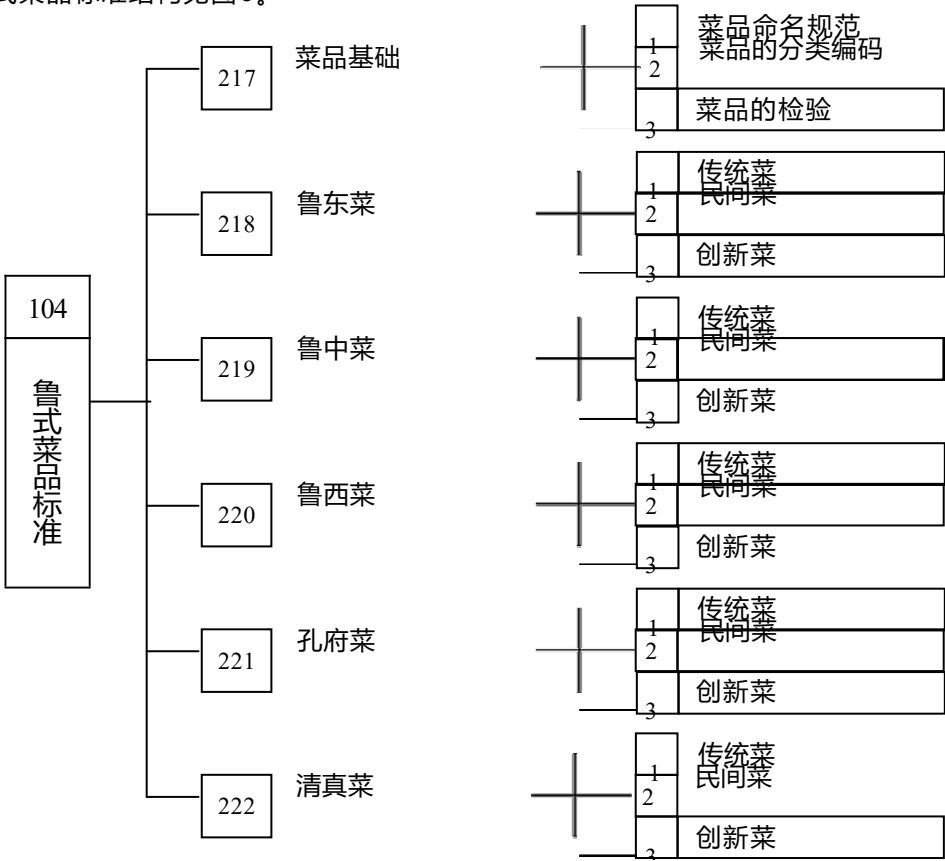
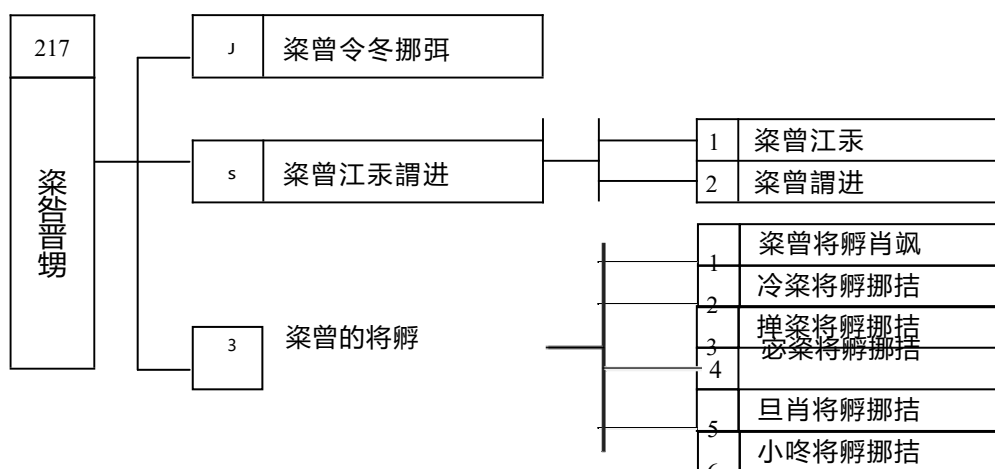


图6 鲁式菜品标准结构图

4.2 Q.2.1 菜咎晋鄂

4.2 Q.2.1.1 菜品基础标准结构沁图: 肌。



1) 菜咎晋鄂标准结构

4.2 Q.2.1.1.1 菜咎晋鄂标准朗盗菜

菜品基础标准朗誠爭见依当V。

4.2 Q.2.1.1.2 导半菜

4.2 Q.2.1.1.2.1 导半菜悟殺菜

)寻菜炬衿菜标准朗誠爭见依当B。

4.2 Q.2.1.1.2.2 导半菜舍回菜

)寻菜民回菜标准朗誠爭见依当C。

4.2 Q.2.1.1.2.3 导半菜刷新菜

)寻菜例新菜标准朗誠爭见依当D。

4.2 Q.2.1.1.2.4 导中菜

4.2 Q.2.1.1.2.4.1 导中菜悟殺菜

)中菜炬衿菜标准朗誠爭见依当E。

寸. e. 3. 1 导中菜舍回菜

)中菜民回菜匙媽朗誠爭迴依当b。

寸. e. 3. 2 导中菜刷新菜

)中菜例新菜匙媽朗誠爭迴依当C。

寸. e. 寸 导里菜

寸. e. 寸. 1 导里菜悟殺菜

)贝菜炬衿菜匙媽朗誠爭迴依当H。

寸. e. 寸. 2 导里菜舍回菜

)贝菜民回菜匙媽朗誠爭迴依当I。

寸. e. 寸. 3 导里菜刷新菜

)贝菜例新菜匙媽朗誠爭迴依当1。

寸. e. 2 女府菜

寸. e. 2. 1 女府菜悟殺菜

女降菜炬衿菜匙媽朗誠爭迴依当K。

4. 6. 5. 2 孔府菜民间菜

孔府菜民间菜标准明细表见附录L。

4. 6. 5. 3 孔府菜创新菜

孔府菜创新菜标准明细表见附录M。

4. 6. 6 清真菜

4. 6. 6. 1 清真菜传统菜

清真菜传统菜标准明细表见附录N。

4. 6. 6. 2 清真菜民间菜

清真菜民间菜标准明细表见附录O。

4. 6. 6. 3 清真菜创新菜

清真菜创新菜标准明细表见附录P。

4.7 烹饪使用设备标准

烹饪使用设备标准结构见图8。

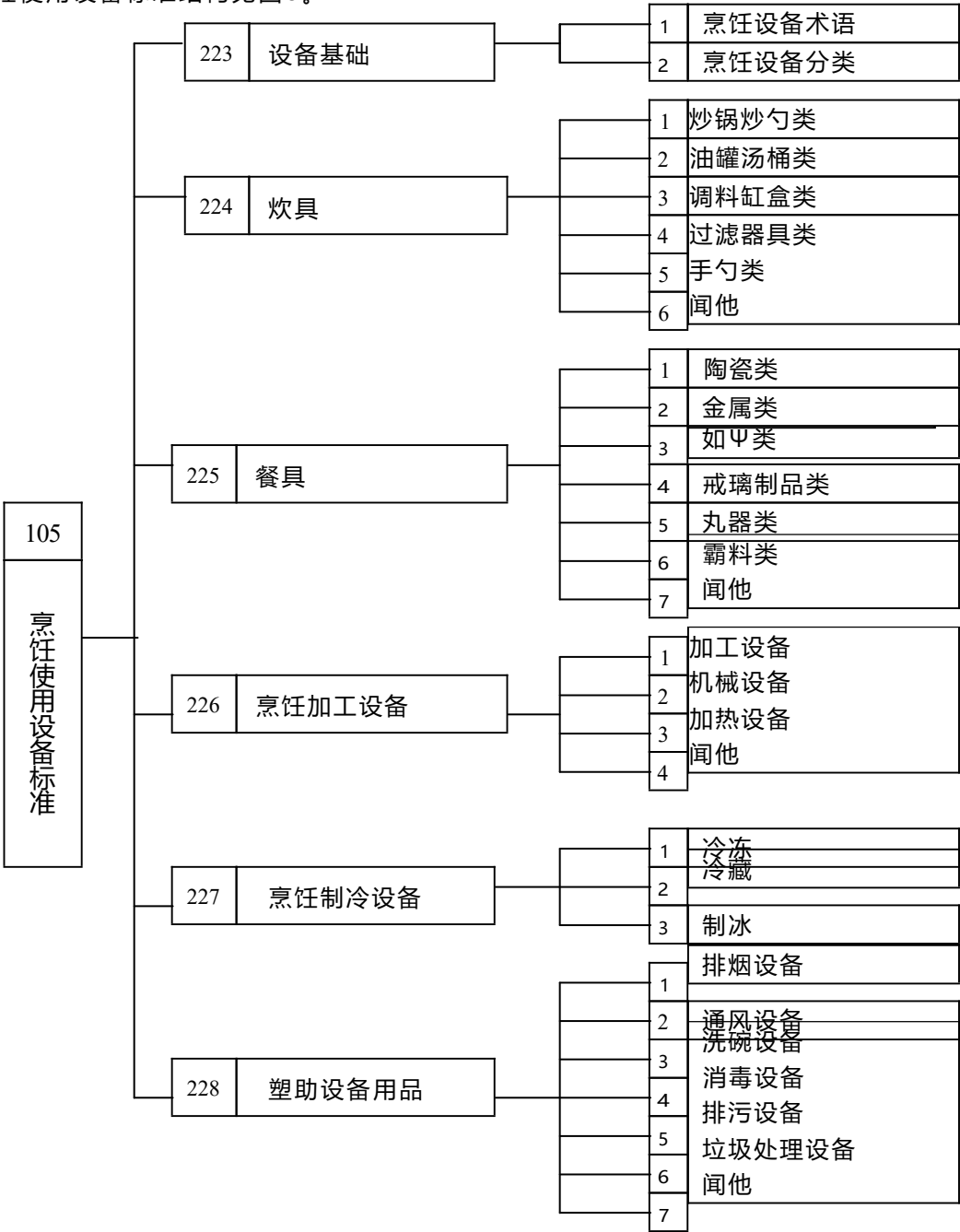


图8 烹饪使用设备标准结构图

附 录 A
(资料性附录)
菜品基础标准明细表

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
217	菜品基础				
	创新鲁菜菜品命名原则			◆	
	鲁菜菜品标准编制指南			◆	
	菜品的分类编码				○
	创新鲁菜鉴定原则			◆	
	鲁菜菜品英文翻译指南			◆	
	鲁菜通用术语			◆	
	鲁菜馆建设规范				○

附 录 B
(资料性附录)
___东a传统a标准明细表

序号	ij、规范名称	ij编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
218	悬毛菜				○
220.2	悬毛菜传统菜				○
	煌宓燕菜	DB37/T 1122—2008	●		
	通壬燕菜				○
	团喜燕菜				○
	目扒通天翅				○
	三贡鱼翅				○
	土火靠鱼翅				○
	胗寻大鲍翅				○
	臼末烧海参				○
	业木烧海参				○
	通天海参				○
	H郎扒海参				○
	海味全家福				○
	扒原壳鲍鱼				○
	扒龙须鲍鱼				○
	蛋煎活鲍鱼				○
	沁宓活鲍鱼				○
	弄禁土M				○
	社烧土M				○
	煌道鲜M				○
	海社鱼唇				○
	社扒鱼唇				○
	社烧鱼皮				○
	煎火靠大业				○
	煌道大业				○
	煌炸阱尾业				○
	郅水大业				○
	炸崇大业				○
	沭焖大业				○
	煌炒业仁				○
	熘业仁				○

附录 B (续)

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现行	在编	待编
	⑨⑤'仁				○
	炒桃花'				○
	烧⑤'仁				○
	→炒⑥⑦原汁↔仁				○
	⑤'仁↑“				○
	海螺				○
	①→				○
	→烧海螺				○
	→烧海螺				○
	①泼原壳螺				○
	→→→螺片				○
	螺片				○
	→→→				○
	→→鱼肚				○
	⑤→→→→				○
	烧蛎→				○
	↔↔蛎“				○
	↔↔鱼♥				→→
	⑤↔鱼花				○
	大蛤				○
	①→				○
	→→施舌				○
	▶原壳文蛤				○
	原壳st海胆				○
	海杂拌				○
	海螺				○
	↗→				○
	↗汁梭▶				○
	↗炒梭▶				○
	↗花▶↔				○
	①▶↔				○
	⑤鱼片				○
	烧⑤鱼片				○
	↔↔鱼条				○
	▶鱼腹				○
	→烧鱼腹				○
	▶鱼I				○
	<<				○
	④①ĐÑ鱼				○
	→烧ĐÑ鱼				○
	鱼O				○
	→				○
	土Ó花鱼				○
	⑤ÔÕ				○

附录 B (续)

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现行	在编	待编
	造呷昂片				○
	撸花昂				○
	勇扒昂				○
	汀扒园盘昂				○
	昂袞炒蛰皮				○
	龄烧鸭±				○
	余国鸭片				○
	录里臼丁				○
	汀烧牛鞭				○
	不泻兔臼				○
	半鲈排骨				○
	挂霜目臼				○
	蚌目臼				○
	谢炸里脊				○
	龄烧里脊				○
	∩ P 臼				○
	煎雏臼				○
	肾沁银耳				○
	煌沁什锦丁				○
	!永丸±				○
	冰半丸±				○
	蛋汁甜糕				○
	孤袞冰糕				○
	孤袞目果				○
	孤袞呷脂				○
	孤袞苹果				○
	蛋汁百合				○
	蛰永怜昂片				○
	孤袞山录	DB3J\I J JS8—S008	●		

附 录 c
(资料性附录)
鲁东菜民间菜标准明细表

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
217	悬毛菜				
217.1	悬毛舍间菜				
	⑨ 辦鱼翅				○
	港蚤熬牙片				○
	涯熊掌鲍鱼				○
	烦第投鱼				○
	蝶懊鲳米鱼				○
	豆腐烦丢板鱼				○
	撸烘小八件				○
	蚌烦剥康鱼				○
	士伯红烧肉				○
	奈菜烦蚩鱼				○
	衬木炒蛤蛋				○
	束鱼懊烘木				○
	胗寻一锅鲜				○
	撸业烧豆腐				○
	胤氯烦n鱼				○
	蝶崇针良				○
	囊囊私家菜				○
	迪家烦港蛎				○
	写门束鱼丸				○
	坚椿炆双鲜				○
	孛目煨猪脑				○
	墨拙蛤蜊				○
	贝红柿烦癖蟹				○
	士业烧目菜				○
	狒蚶炒八带峭				○
	拙上炒港虹				○
	港蛎木烦豆腐				○
	晒叩鸡烦八峭				○
	囊囊一锅熬				○
	乖菜炒港肠				○
	n k丝余八带丸木				○

附录 c (续)

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现行	在编	待编
	狸菜烘				○
	炒扒谷				○
	烦子瓜				○
	目菜木耳熘蛰头				○
	投远丸木				○
	鲈崇港带				○
	写门丢豆腐				○
	凶迷业暴				○
	奈菜肥肠				○
	木樨蛭木				○
	恹恹羊肉				○
	冒乐炒鸡				○
	巢鸡背				○
	巢猪蹄				○
	陷头鸡				○
	叩蛾烦肉片				○
	炅蟹木				○
	弼蛄暴				○
	禱木业暴				○
	哑日狍蚰				○
	炒热合菜				○
	驰河小鱼汤				○
	鲈與鲟米鱼				○
	燃丢囊地锅				○
	干巨芸巨烦肉				○
	目菜巢鸡				○
	期壬锅				○

附 录 D
(资料性附录)
鲁东菜创新菜标准明细表

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
217	悬毛菜				
217.3	悬毛菜创新菜				
	嘢世明珠燕翅				○
	T燕梨宝				○
	命锅四宝				○
	恶省全家福				○
	时蔬鲍鱼				○
	渡抹涅鲍鱼				○
	剥求滋补鲍鱼				○
	如坚港蚤				○
	蚤胥剥求汤				○
	目玉港蚤				○
	渡抹港蚤				○
	贝红柿烦港蚤				○
	港蚤菜豆腐				○
	港服鱼线				○
	核排业仁				○
	面宫蛋基士业				○
	琵琶士业				○
	红投杯甘业				○
	蝴蝶士业				○
	龙须业迷				○
	恶丝业迷				○
	茶投业				○
	干墨鱼烧肉				○
	脆瓜橘片				○
	功夫橘片				○
	红煨港橘				○
	渡抹港橘				○
	渡抹八带				○
	渡抹港肠				○
	抹港蜇				○
	醜蚌鸚录				○

附录 D (续)

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现行	在编	待编
	扒鲜奶贝脯				○
	弄蟹蟹宝				○
	港鲜青瓜丸				○
	米汤芥菜鱼片				○
	红裘蒸河鳗				○
	示投鱼丝				○
	锆坚第鱼				○
	贝汀柿炖羊排				○
	贝汀柿烩鱼丝				○
	焗顿焖鸡				○
	鸡汁粟米鲜				○
	胃贵海肠卷				○
	郊拯小炒				○
	恶M目汁鱼线				○
	臼桂大蹄				○
	冰焗录梨				○
	农哥田宝				○
	投留戏果				○
	泌園里脊				○
	业暴烧豆腐				○
	道斋豆丸子				○
	叩药炒业仁				○
	弓鱼炒掐菜				○
	!永臼丝炒掐菜				○
	目果炒腰花				○
	目果炒鱼花				○
	贝汀柿双参炖牛尾				○
	煌宓鱼翅	DB3!/T 1121 —2008	●		
	锅焗黄鱼	DB3!/T 1123—2008	●		
	汀扒肘子	DB3!/T 1125—2008	●		
	煌炸半鳞鱼	DB3!/T 1126—2008	●		

附 录 E
(资料性附录)
鲁中菜传统菜标准明细表

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
218	悬中 ^采				
218.2	悬中 ^采 菜传统菜				
	弄禁燕菜				○
	汀烧鱼翅				○
	牦投鱼翅				○
	熏第鱼翅				○
	第懊鱼翅				○
	叩东海参				○
	白片海参				○
	昂蹈孙海参				○
	勇烧海参	DB37/T 1120- 2008	●		
	社孙海参				○
	卧子烧海参				○
	目孙鱼肚				○
	弄禁虾片				○
	蝶崇虾段				○
	仰牦花干贝				○
	孙回宝				○
	昂扑干贝				○
	勇烧蹄筋				○
	挂璫银杏				○
	烧海杂拌				○
	蚶沔鱼丝				○
	仰卩樨虾仁				○
	干烂虾仁				○
	仰弄禁干贝				○
	潘仰就鱼卷				○
	尧潘就鱼卷				○
	仰舌蟹				○
	涯踐蟹				○
	※昂禁虾球				○
	※謂蜜打子				○
	虾子仰狸菜				○

附录E (续)

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现行	在编	待编
	半醋鹹更				○
	士煨鮰更				○
	红煨更				○
	羿投全更				○
	半醋棒±更				○
	炸縮謁				○
	鯉块更				○
	醋椒更				○
	士煎更				○
	油爆更芹	DB37/T 1127- 2008	●		
	更片				○
	糧熘更片	DB37/T 1129- 2008	●		
	王香更				○
	糧熘牡丹更				○
	红煨元更				○
	煌炖元更				○
	半醋宙脊				○
	炒宙脊袞				○
	芫爆宙脊袞				○
	爆炒肉片				○
	IX爆燎肉				○
	煌炸宙脊				○
	奈叶肉				○
	彩道肉				○
	扒三样				○
	了牙肉				○
	红扒肘±				○
	单煎丸±				○
	鱿更宙脊袞				○
	織排肉				○
	余X猪				○
	扣转大肠	DB37/T 1124- 2008	●		
	油爆孜脆				○
	爆炒隘投				○
	第懊頓肝				○
	暴汁頓方				○
	余頓				○
	鸡蓉更肝				○

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/108100043053007043>