

广东烹饪协会

粤烹协[2021]04号

关于 GDPRXH/T 002-2021 等 12 份团体 标准修订公告

各有关单位：

GDPRXH/T 002-2021 至 GPDRXH/T 013-2021 共 12 份团体标准修改单经评审后发布，自 2021 年 11 月 1 日起实施。现予以公告。

附件：标准修改单



2021 年 10 月 20 日

GDPRXH 002-2021《粤菜菜品标准编制指南》

团体标准修改单

序号	标准条文号	修改内容
1	前言	本文件起草单位：顺德职业技术学院、广东省标准化研究院、澳门旅游学院、香港中华厨艺、佛山市顺德区质量技术监督标准与编码所、广东省汕头市质量技术监督标准与编码所、梅州市餐饮行业协会、白天鹅宾馆、广东省餐饮服务行业协会、碧桂园集团、广东财经大学、韩山师范、梅州农业学校。
2	前言	本文件主要起草人：陈健、汪欣、余力富、利永周、陈钢文、许弟春、洪东旭、何贻锋、王娟、周到、黄婉妍、刘惠平、程钢、黄明超、陈菁。
3	增加引言	<p>粤菜是中国传统“四大菜系”之一，以其清、鲜、爽、嫩、滑的特性闻名于世。然而在 20 世纪 70 年代由商务部组织编写《中国菜谱》的过程中进行过汇总之后再未进行大规模的系统整理，粤菜菜典还尚未建立。大量传统菜品或新增菜品未能汇总、归纳、记录，在长期的发展过程中濒临失传，对粤菜饮食文化的原真性而言是巨大的损失。政府对粤菜缺乏系统性、持续性、品牌性的宣传、包装与推广，民众也缺乏对粤菜文化的深刻性、科学性认识。</p> <p>粤港澳大湾区在中国发展大局中具有重要的战略地位，这不仅依托于经济发展，更需要文化软实力的引领和熏陶。饮食类非物质文化遗产建设是大湾区的建设任务之一，是文化软实力的象征，能促进大湾区的地域认同、文化认同。《粤港澳大湾区发展规划纲要》提到：“支持香港、澳门、广州、佛山（顺德）弘扬特色饮食文化，共建世界美食之都”。港澳地区与广东省美食产业本就同根同源，中餐菜系都为粤菜，之间有着源远流长的关系，港澳地区居住的人大多受广府文化的熏陶，部分餐饮的厨师也都是来自广州、顺德等地。粤菜作为岭南地区独居特色的文化符号，在岭南文化的传承、认同和传播方面具有不可替代的作用。</p> <p>“粤菜师傅”工程是广东省省委领导亲自谋划、亲自部署、亲自推动的一项民生工程、民心工程。为推动“粤菜师傅”工程高质量发展，依据《“粤菜师傅”工程高质量发展的意见（征求意见稿）》、《关于成立实施广东省“粤菜师傅”工程领导小组的通知》（粤办函〔2020〕78 号），2020 年广东省市场监督管理局、广东省人社厅、广东省商务厅等五大厅局联合发布《“粤菜师傅”工程标准体系规划与路线图（2020-2024）》，为粤菜标准化建设提供了顶层设计和科学规划。在标准体系指导下，根据粤菜产业发展实际与重点方向，关注粤菜师傅工程的实施情况和粤菜产业的发展情况，规范化进行粤菜菜品标准的</p>

		编制与发布具有重要的意义。同时，规范化的菜品类标准研制有助于促进对本土特色菜肴的挖掘、创新和研发，促进当地就业或出外创业发展脱贫致富，助推乡村振兴。另一方面，根据粤港澳大湾区三地粤菜的发展与传播，充分发挥标准规范菜品编制、引领发展的作用，促进粤菜行业发展规模化、品牌化、国际化。
4	范围	本文件适用于指导粤菜菜品标准的编制，其他菜系编制其菜品标准可参考本文件。
5	3.1	<p>粤菜 guangdong food 以广府、潮汕、客家饮食习俗与文化影响和覆盖为主，吸收中国和世界各大菜系精粹形成和发展的饮食体系的统称。是中国菜的重要组成部分，主要有广府菜、潮菜、客家菜三大流派。</p> <p>注：广府菜、潮菜、客家菜互相关联又各具特色，选料广博奇杂精细、质感讲究脆嫩爽滑弹、注重镬气、调味偏重清鲜、以“鲜”为味的最高境界。</p>
6	3.2-3.4	删除相应条文内容。
7	5.1	粤菜菜品标准中的文体、章、条的编号应保持一致。
8	5.2	编制粤菜菜品标准文字表述应准确、严谨和简明，便于理解和应用。
9	5.3	粤菜菜品标准编制宜吸取约定俗成或行业普遍认可的经验做法，宜在编制过程中按标准烹饪菜品进行品鉴并确认烹饪技艺的内容，尽量做到菜品标准符合实际且可操作。
10	6.2.1	封面、目次及前言部分编写应规范，前言中明确标准提出、归口及起草单位，原则上同一单位不同时为提出、归口及起草单位。
11	6.2.2	<p>将原有部分内容移至 6.4 部分 “—— 粤菜菜品原辅料及成品图片，用于展示原辅料构成及摆盘后的粤菜成品，选择的图片应满足以下要求：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 清晰、色彩鲜明； • 大小为 10 cm×14 cm； ”
12	6.3.1	增加 “6.3.1.2 标准名称宜采用两段式表达：引导元素（菜品流派）+主体元素（菜品名称）示例：潮菜 护国菜”
13	6.3.1	增加 “6.3.1.4 菜品名称以短语命名，结构简单，直观易懂，附录 A 给出部分经典粤菜名称供参考使用。”
14	6.3.2	增加 “6.3.2.1 粤菜菜品标准应明确应用范围，包括标准的对象和适用性。”
15	6.3.3	增加 “应根据编制实际进行选择。表述应规范。”
16	6.3.4	<p>主要说明粤菜烹饪过程中应当符合的基本要求，包括但不限于原料要求、器具要求和卫生要求, 主要内容如下：</p> <p>a) 原料、器具应因地制宜选用符合当地法律法规和相关标准要求的产品；</p> <p>b) 卫生要求应涉及环境、烹饪等环节，应符合当地法律法规和相关卫生标准要求。</p>
17	6.4	对相应内容进行修改，修改为：后置部分为附录，附录是可选

		<p>要素，为资料性附录，粤菜菜品标准附录中可包括但不限于如下信息：</p> <p>—— 粤菜菜品原辅料及成品图片，用于展示原辅料构成及摆盘后的粤菜成品，选择的图片应满足以下要求：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 清晰、色彩鲜明； • 大小为 10 cm×14 cm； <p>—— 描述与菜品相关的不同流派、特点等信息；</p> <p>—— 描述菜品营养价值等信息。</p>
18	附录 A	<p>将原有的三个表格合并至一张表格中，按照三种流派进行分类。</p>

T/GDPRXH 003-2021《广府菜 双皮奶》

团体标准修改单

序号	标准条文号	修改内容
1	封面	标准名称修改为《广府菜 双皮奶》
2	前言	标准提出单位修改为：佛山市顺德区市场监督管理局提出。
3	引言	引言中删去菜品成品图。
4	第1章	修改范围：本文件规定了广府菜双皮奶的基本要求、烹饪工艺、食用及特点。
5	第2章	规范性引用文件中白砂糖、牛奶所执行的标准，分别为GB/T 317《白砂糖》、GB 25190《食品安全国家标准 灭菌乳》。
6	第3章	将3.1水牛奶与3.3双皮奶的顺序置换。
7		将原文件中规定的原料“水牛奶”改成“牛奶”。
8	4.1.2表1	表中原料牛奶、白砂糖对应标准要求修改为GB 25190《食品安全国家标准 灭菌乳》、GB/T 317《白砂糖》。
9	4.4	增加4.4其他 4.4.1 原料、器具可参照4.1和4.2要求，因地制宜选用符合当地法律法规和相关标准要求的产品。 4.4.2 卫生要求应符合当地法律法规和相关标准要求。
10	5.1.1	增加表注2：原料图参见附录A。 增加标注3：推荐量是经烹饪经验给出的建议值，可根据口味适当增减原料的用量。
11	5.1.2	增加条：5.1.2 可根据口味适当增减辅料及调料的种类。
12	第7章	增加注：成品图参见附录A。
13	附录A	增加附录A：图片

T/GDPRXH 004-2021《广府菜 煎鱼饼》

团体标准修改单

序号	标准条文号	修改内容
1	封面	标准名称修改为《广府菜 煎鱼饼》
2	前言	标准提出单位修改为：佛山市顺德区市场监督管理局提出。 标准起草单位为：佛山市顺德区质量技术监督标准与编码所、顺德职业技术学院、澳门饮食业工会、香港饮食业职工总会、香港专业厨师总会、香港餐饮专业技师协会、佛山市顺德区骏景酒店有限公司、广州飞尝蚝餐饮管理有限公司、佛山市顺德区容桂乐园酒家有限公司、佛山市顺德区均安镇阿栋鱼饼店。
3	引言	引言中删去菜品成品图。
4	第1章	修改范围：本文件规定了广府菜煎鱼饼的基本要求、烹饪工艺、食用及特点。
5	第2章	规范性引用文件中白砂糖、花生油、食用盐所执行的标准，分别为《GB/T 317 白砂糖》、《GB/T 1534 花生油》、《GB/T 5461 食用盐》。
6	4.1.2表1	表中原料白砂糖、花生油、食用盐对应标准要求修改为：《GB/T 317 白砂糖》、《GB/T 1534 花生油》、《GB/T 5461 食用盐》。
7	4.4	增加4.4 4.4.1 原料、器具可参照4.1和4.2要求，因地制宜选用符合当地法律法规和相关标准要求的产品。 4.4.2 卫生要求应符合当地法律法规和相关标准要求。
8	5.1.1	增加表注 注1：原料图参见附录A。 注2：推荐量是经烹饪经验给出的建议值，可根据口味适当增减原料的用量。
9	5.1.2	增加条：5.1.2 可根据口味适当增减辅料及调料的种类。
10	第7章	增加注：成品图参见附录A。
11	附录A	增加附录A：图片

T/GDPRXH 005-2021《广府菜 拆鱼羹》

团体标准修改单

序号	标准条文号	修改内容
1	封面	标准名称修改为《广府菜 拆鱼羹》
2	前言	标准提出单位修改为：佛山市顺德区市场监督管理局提出。
3	引言	引言中删去菜品成品图。
4	第1章	修改范围：本文件规定了广府菜拆鱼羹的基本要求、烹饪工艺、食用及特点。
5		将鲩鱼改成草鱼。
6	第2章	规范性引用文件中花生油、食用盐、黑木耳、香菇、银耳所执行的标准，分别为GB/T 1534《花生油》、GB/T 5461《食用盐》、GB/T 6192《黑木耳》、GB/T 38581《香菇》、NY/T 834《银耳》。
7	4.1.2表1	表中原料黑木耳、冬菇、银耳、花生油、食用盐对应标准要求修改为GB/T 6192《黑木耳》、GB/T 38581《香菇》、NY/T 834《银耳》、GB/T 1534《花生油》、GB/T 5461《食用盐》。
8	4.4	增加4.4其他 4.4.1 原料、器具可参照4.1和4.2要求，因地制宜选用符合当地法律法规和相关标准要求的产品。 4.4.2 卫生要求应符合当地法律法规和相关标准要求。
9	5.1.1	增加表注1：原料图参见附录A。 增加表注2：推荐量是经烹饪经验给出的建议值，可根据口味适当增减原料的用量。
10	5.1.2	增加条：5.1.2 可根据口味适当增减辅料及调料的种类。
11	第7章	增加注：成品图参见附录A。
12	附录A	增加附录A：图片

T/GDPRXH 006-2021 《广府菜 四杯鸡》

团体标准修改单

序号	标准条文号	修改内容
1	封面	标准名称修改为《广府菜 四杯鸡》
2	前言	标准提出单位修改为：佛山市顺德区市场监督管理局提出。 标准起草单位为：佛山市顺德区质量技术监督标准与编码所、澳门饮食业工会、香港饮食业职工总会、佛山市顺德区凤厨职业技能培训学校、香港专业厨师总会、香港餐饮专业技师协会、佛山市顺德仙泉酒店有限公司、佛山市顺德人家酒店管理有限公司、佛山市大快活饮食有限公司、广州飞尝蚝餐饮管理有限公司。
3	引言	引言中删去菜品成品图。
4	第1章	修改范围：本文件规定了广府菜四杯鸡的基本要求、烹饪工艺、食用及特点。
5	第2章	规范性引用文件中花生油、酱油、桂皮、冰片糖所执行的标准，分别为《GB/T 1534 花生油》、《GB/T 18186 酿造酱油》、《GB/T 30381 桂皮》、《QB/T 2685 冰片糖》。
6	4.1.2表1	表中原料花生油、酱油、桂皮、冰片糖对应标准要求修改为《GB/T 1534 花生油》、《GB/T 18186 酿造酱油》、《GB/T 30381 桂皮》、《QB/T 2685 冰片糖》。
7	4.4	增加4.4其他 4.4.1 原料、器具可参照4.1和4.2要求，因地制宜选用符合当地法律法规和相关标准要求的产品。 4.4.2 卫生要求应符合当地法律法规和相关标准要求。
8	5.1.1	增加表注： 注1：原料图参见附录A。 注2：推荐量是经烹饪经验给出的建议值，可根据口味适当增减原料的用量。
9	5.1.2	增加条：5.1.2 可根据口味适当增减辅料及调料的种类。
10	第7章	增加注2：成品图参见附录A。
11	附录A	增加附录A：图片

T/GDPRXH 007-2021《广府菜 烧鹅》

团体标准修改单

序号	标准条文号	修改内容
1	封面	标准名称修改为《广府菜 烧鹅》
2	前言	标准提出单位修改为：佛山市顺德区市场监督管理局提出。 标准起草单位为：佛山市顺德区质量技术监督标准与编码所、澳门饮食业工会、香港饮食业职工总会、香港专业厨师总会、香港餐饮专业技师协会、佛山市顺德区猪肉婆私房菜有限公司、佛山市顺德区聚福湖景山庄饮食有限公司、广州飞尝蚝餐饮管理有限公司、佛山市顺德区歌顿休闲会所、佛山市顺德区一壶餐饮管理有限公司。
3	引言	引言中删去菜品成品图。
4	第1章	修改范围：本文件规定了广府菜烧鹅的基本要求、烹饪工艺、食用及特点。
5	第2章	规范性引用文件中白砂糖、米酒、食用盐、味精、酱油（生抽）、食醋所执行的标准，分别为《GB/T 317 白砂糖》、《GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及配制酒》、《GB/T 5461 食用盐》、《GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）》、《GB/T 18186 酿造酱油》、《GB/T 18187 酿造食醋》。
6	4.1.3表1	表中白砂糖、米酒、食用盐、味精、酱油（生抽）、食醋所执行的标准，分别为《GB/T 317 白砂糖》、《GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及配制酒》、《GB/T 5461 食用盐》、《GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）》、《GB/T 18186 酿造酱油》、《GB/T 18187 酿造食醋》。
7	4.4	增加4.4其他 4.4.1 原料、器具可参照4.1和4.2要求，因地制宜选用符合当地法律法规和相关标准要求的产品。 4.4.2 卫生要求应符合当地法律法规和相关标准要求。
8	5.1.1表2	增加表注1：原料图参见附录A。 增加表注2：推荐量是经烹饪经验给出的建议值，可根据口味适当增减原料的用量。
9	5.1.2表3	增加表注：原料图参见附录A。 增加表注2：推荐量是经烹饪经验给出的建议值，可根据口味适当增减原料的用量。
10	5.1.3	增加条：5.1.3 可根据口味适当增减调料的种类。
11	5.2.3表4	增加注2：推荐量是经烹饪经验给出的建议值，可根据口味适当增减原料的用量。
12	第7章	增加注：成品图参见附录A。
13	附录A	增加附录A：图片。

GDPRXH 008-2021 《客家菜 古法盐焗鸡》

团体标准修改单

序号	标准条文号	修改内容
1	前言	本文件由梅州市餐饮行业协会提出修改为：本文件由广东烹饪协会、梅州市餐饮行业协会、香港餐务管理协会、世界粤菜厨皇协会（香港分会）、澳门烹饪协会、广东省餐饮服务行业协会、深圳烹饪协会、惠州餐饮行业协会、河源餐饮行业协会共同提出。
2	引言	删除图片，放在附录中。
3	规范性引用文件	增加 GB4806. 1、GB4806. 4、GB4806. 7、GB4806. 8、GB4806. 9、GB/T 7652、GB14934 GB/T 15691、GB/T 30383、NY/T 1987 和国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号《餐饮服务食品安全操作规范》。对原料、器具和卫生要求作了细化。
4	4. 1	原料要求改为表格表述。
5	4. 2	修改为：加工过程中的炒锅、砧板、刀具及配套工具应分别符合 GB 4806. 1、GB 4806. 4、GB 4806. 7、GB 4806. 9 的规定。盛装食品的餐具应符合 GB 14934 的规定。
6	4. 3	应符合 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》的规定
7	4. 4	增加 4. 4 条“其他”：原料、器具可参照 4. 1 和 4. 2 要求，因地制宜选用符合当地法律法规和相关标准要求的产品。卫生要求应符合当地法律法规和相关标准要求。
8	5. 1	原料改为表格，用量改为推荐用量表示。
9	附录	增加附录：菜品图片(成品和原料)。
10	全文	修改口语化的名词、概念和文字表述。

GDPRXH 009-2021 《客家菜 酿豆腐》

团体标准修改单

序号	标准条文号	修改内容
1	前言	本文件由梅州市餐饮行业协会提出修改为：本文件由广东烹饪协会、梅州市餐饮行业协会、香港餐务管理协会、世界粤菜厨皇协会（香港分会）、澳门烹饪协会、广东省餐饮服务行业协会、深圳烹饪协会、惠州餐饮行业协会、河源餐饮行业协会共同提出。
2	引言	删除图片，放在附录中。
3	规范性引用文件	增加 GB4806.1、GB4806.4、GB4806.7、GB4806.9、GB14934、NY/T 1987 和国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号《餐饮服务食品安全操作规范》。对原料、器具和卫生要求作了细化。
4	4.1	原料要求改为表格表述。
5	4.2	修改为：加工过程中的炒锅、砧板、刀具及配套工具应分别符合 GB 4806.1、GB 4806.4、GB 4806.7、GB 4806.9 的规定。盛装食品的餐具应符合 GB 14934 的规定。
6	4.3	应符合 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》的规定
7	4.4	增加 4.4 条“其他”：原料、器具可参照 4.1 和 4.2 要求，因地制宜选用符合当地法律法规和相关标准要求的产品。卫生要求应符合当地法律法规和相关标准要求。
8	5.1	原料改为表格，用量改为推荐用量表示。
9	附录	增加附录：菜品图片(成品和原料)。
10	全文	修改口语化的名词、概念和文字表述。

T/GDPRXH 010-2021 《潮菜 蚝烙》

团体标准修改单

序号	标准条文号	修改内容
1	前言	1. 归口单位修改为：由广东烹饪协会归口。 2. 起草单位删除“广东烹饪协会”。
2	2	番薯粉（红薯淀粉）、鱼露、胡椒粉执行标准修改为：GB 31637、SB/T 10324、GB/T 7900
3	4.1	1. 新增要求：主料、辅料、调料应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定，并符合表 1 的要求。 2. 修改为表格的形式。 3. 番薯粉（红薯淀粉）、鱼露、胡椒粉执行标准修改为：GB 31637、SB/T 10324、GB/T 7900。 4. 增加对辅料的原料要求。
4	4.4	新增 4.4： 4.4 其他 4.4.1 原料、器具可参照 4.1 和 4.2 要求，因地制宜选用符合当地法律法规和相关标准要求的产品。 4.4.2 卫生要求应符合当地法律法规和相关标准要求。
5	5.1	表 2 新增表注：注 1：推荐量是经烹饪经验给出的建议值，可根据口味适当增减原料的用量。
6	附录 B	表标题修改为：营养成分表（参考）

T/GDPRXH 011-2021《潮菜 红炆海鳗》

团体标准修改单

序号	标准条文号	修改内容
1	前言	1. 归口单位修改为：由广东烹饪协会归口。 2. 起草单位删除“广东烹饪协会”。
2	2	酱油、味精、海鳗鱼、胡椒粉执行标准修改为：GB/T 18186、GB/T 8967、SC/T 3106、GB/T 7900
3	4.1	1. 新增要求：主料、辅料、调料应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定，并符合表 1 的要求。 2. 修改为表格的形式。 3. 酱油、味精、海鳗鱼、胡椒粉执行标准修改为：GB/T 18186、GB/T 8967、SC/T 3106、GB/T 7900。 4. 增加对辅料的原料要求。
4	4.4	新增 4.4： 4.4 其他 4.4.1 原料、器具可参照 4.1 和 4.2 要求，因地制宜选用符合当地法律法规和相关标准要求的产品。 4.4.2 卫生要求应符合当地法律法规和相关标准要求。
5	5.1	表 2 新增表注：注 1：推荐量是经烹饪经验给出的建议值，可根据口味适当增减原料的用量。
6	附录 B	表标题修改为：营养成分表（参考）

T/GDPRXH 012-2021《潮菜 护国菜》

团体标准修改单

序号	标准条文号	修改内容
1	前言	1. 归口单位修改为：由广东烹饪协会归口。 2. 起草单位删除“广东烹饪协会”。
2	2	味精、鱼露执行标准修改为：GB/T 8967、SB/T 10324
3	4.1	1. 新增要求：主料、辅料、调料应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定，并符合表 1 的要求。 2. 修改为表格的形式。 3. 味精、鱼露执行标准修改为：GB/T 8967、SB/T 10324。 4. 增加对辅料的原料要求。
4	4.4	新增 4.4： 4.4 其他 4.4.1 原料、器具可参照 4.1 和 4.2 要求，因地制宜选用符合当地法律法规和相关标准要求的产品。 4.4.2 卫生要求应符合当地法律法规和相关标准要求。
5	5.1	表 2 新增表注：注 1：推荐量是经烹饪经验给出的建议值，可根据口味适当增减原料的用量。
6	附录 B	表标题修改为：营养成分表（参考）

T/GDPRXH 013-2021 《潮菜 卤鹅》

团体标准修改单

序号	标准条文号	修改内容
1	前言	1. 归口单位修改为：由广东烹饪协会归口。 2. 起草单位删除“广东烹饪协会”。
2	2	酱油、食醋执行标准修改为：GB/T 18186、GB/T 18187
3	4.1	1. 新增要求：主料、辅料、调料应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定，并符合表 1 的要求。 2. 修改为表格的形式。 3. 酱油、食醋执行标准修改为：GB/T 18186、GB/T 18187。 4. 增加对辅料的原料要求。
4	4.4	新增 4.4： 4.4 其他 4.4.1 原料、器具可参照 4.1 和 4.2 要求，因地制宜选用符合当地法律法规和相关标准要求的产品。 4.4.2 卫生要求应符合当地法律法规和相关标准要求。
5	5.1	表 2 新增表注：注 1：推荐量是经烹饪经验给出的建议值，可根据口味适当增减原料的用量。
6	附录 B	表标题修改为：营养成分表（参考）