

团 体 标 准

T/SYCA 006—2025
代替：T/SYCA 006-2024

辽菜 菜品标准编写通用要求 General Requirements for Compilation of Liaocai

2025-12-18 发布

2025-12-22 实施

沈阳市烹饪协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件是为辽菜菜品标准编写通用要求而进行编制。

本文件是对T/SYCA 006-2024的修订，修订内容如下：

—规范性修改标准格式。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

—T/SYCA 006-2024。

—T/SYCA 006-2023。

本文件由沈阳市烹饪协会提出并归口。

本文件主要起草单位：沈阳市烹饪协会、沈阳鹿鸣春饭店有限公司。

本文件主要起草人：张春海。

辽菜 菜品标准编写通用要求

1 范围

本文件规定了辽菜菜品标准编写菜品类别、基本原则、通用要求。

本文件适用于辽菜菜品标准的编写。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告2018年第12号）

3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

主料 main ingredient

指未经加工的食材，如家畜、家禽、河鲜、海产品、蔬果、豆制品等。

3.2

配料 auxiliary ingredients

指添加入菜品中起到增色增香等作用的食材，如香辛料、调味料等。

4 辽菜类别

辽菜类别分为家畜类菜品、家禽类菜品、水产类菜品、素菜类菜品、民族类菜品、其他类菜品、辽式面点。

5 基本原则

5.1 辽菜的菜品特色和声誉应能体现辽菜的人文因素，并具有稳定的质量，历史悠久，风味独特，享有盛名。

5.2 辽菜应是在辽菜的基础上通过主配料选择、烹饪工艺、造型呈现等方面推出创新的菜品。

5.3 辽菜菜品标准各要素、标准的结构和编排格式应符合GB/T1.1的规定，还应规定菜品的主配料要求、烹饪工艺、质量要求等与菜品有关的内容。

5.4 辽菜在满族传统菜、东北地方菜的基础上，吸取鲁菜、京菜，形成了自己的独特风格。辽菜菜品标准应能提现自身出鲜明特点。

6 通用要求

6.1 引言

菜品标准宜编制引言或附录，以菜品介绍及菜品图片展示为主要内容。

6.2 标准名称

标准名称应由传统名称或反映真实属性的通用菜品名称构成，并冠以“辽菜”前缀。

6.3 主配料

6.3.1 应规定适制菜品的主配料品种及要求，并按从主到配进行排序。

6.3.2 应规定与菜品独特品质有关的特殊主配料的来源，必要时应规定主料的感官特性、理化指标等。

6.4 烹饪工具

6.4.1 应规定菜品烹饪必备的工具，宜包括炊具和器具。

6.4.2 应规定烹饪工具的安全、卫生要求，并符合GB 4806.1的要求。

6.5 烹饪工艺

6.5.1 应规定菜品制作工艺，宜包括原料加工、切配菜、初步熟处理、上浆上粉、菜品烹饪、菜品调味、成品设计摆盘等。

6.5.2 应规定烹饪过程的安全、卫生要求，应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

6.5.3 烹饪过程宜标注关键控制点。

6.6 质量要求

6.6.1 应规定菜品的感官特性，宜包括色泽、滋味与气味、口感等指标。

6.6.2 应规定菜品应符合相关的食品安全国家标准。

6.6.3 应规定菜品质量要求对应的检测方法。

6.7 盛装、传送与保存

6.7.1 应规定菜品盛装器具要求，并符合GB 14934的要求。

6.7.2 宜规定菜品传送的时间限制，必要时可规定传送过程应符合的防护要求。

6.7.3 宜规定菜品最佳品尝时间及保存的时长和条件。