

ICS 03.100
CCS A 00

T/GSLCA

甘肃省陇菜协会团体标准

T/GSLCA 071—2026
代替 T/GSLCA 071号—2019

社会餐饮四季菜谱及十全谱系 制定规范

2026 - 01 - 23 发布

2026 - 03 - 01 实施

甘肃省陇菜协会 发布

目 次

前 言	III
1 范围	4
2 规范性引用文件	4
3 术语和定义	4
4 谱系制定原则	4
5 四季菜谱及十全谱系分类与技术要求	5
6 菜品收录与评审	5
7 谱系编制	6
8 质量控制	6
附录 A 菜品分类体系(规范性)	7
附录 B 四季菜品调味需求(资料性)	8
附录 C 菜品满意度调查表(规范性)	9
附录 D 食谱编写规范(规范性)	10
附录 E 社会餐饮四季菜谱及十全谱系申报表(规范性)	11

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。

本文件代替T/GSLCA 071号-2019《敦煌菜“十全谱系”标准》，与T/GSLCA 071号-2019相比主要变化如下：

——名称修改为《社会餐饮四季菜谱及十全谱系制定规范》；

——增加了范围、规范性引用文件、术语和定义、谱系制定原则、四季菜谱及十全谱系分类与技术要求、菜品收录与评审、谱系编制、质量控制、附录A、附录B、附录C、附录D、附录E

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由甘肃省陇菜协会提出、归口并监督实施。

本文件起草单位：甘肃省陇菜协会、兰州市标准化研究所、甘肃长安餐饮经营管理有限公司

本文件主要起草人：赵长安、李雪华、单玉川、王双仁、姚春威

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2019年首次发布为T/GSLCA 071号-2019；

——本次为第一次修订。

本文件由甘肃省陇菜协会负责解释。

社会餐饮四季菜谱及十全谱系制定规范

1 范围

本标准规定了社会餐饮领域四季菜谱与十全谱系的制定原则、分类与技术要求、菜品收录条件、评审流程、编制要求及质量控制。

本标准适用于全国各类社会餐饮企业。

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/2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB/31654	食品安全国家标准	餐饮服务通用卫生规范
WS/T578.1-2017	中国居民膳食指南	第1部分：一般人群 《餐饮服务食品安全操作规范》
GB/T20003.1-2014	标准制定的特殊程序	第1部分：涉及专利的标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 四季菜谱

结合四季气候特征、食材时令性及养生需求与四季基调相适配，形成的系列化、标准化菜品组合。

3.2 十全谱系

以甘肃地域特色食材为核心，按照“骆驼、鱼、羊、牛、百合、蔬菜、菌菇、名碗、名锅、食全食美”十大类别构成的完整菜谱体系，每类包含若干道菜品。

3.3 食全食美

十全十美，是指这件事达到完美的程度。食全食美与十全十美既是谐音又是借意，指常用的食材并施以适合的烹饪技法制成的美味佳肴，通俗易懂朗朗上口。

4 谱系制定原则

4.1 时令适配原则

以全国通用二十四节气为时间节点，结合食材自然生长周期划分四季为基准，选取当季本地食材适配季节养生需求：春鲜、夏爽、秋润、冬暖。

4.2 安全合规原则

符合GB/2760、GB/31654等食品安全标准，食材验收、加工、储存、留样全程遵循《餐饮服务食品安全操作规范》；明确标注过敏原、禁忌人群，药膳类菜品需提示“不可替代药物”。

4.3 营养均衡原则

依据WS/T578.1-2017，通过合理搭配食物，使人体摄入的各类营养素（碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素、矿物质、膳食纤维、水）的种类和数量满足身体生理需求，既不缺乏也不过量。

4.4 地域适配原则

菜品在食材选用、风味调制、工艺设计、文化呈现等多维度方面遵循与地域自然生态、饮食传统、消费习惯相适配的核心要求。

5 四季菜谱及十全谱系分类与技术要求

5.1 分类体系

- a) 采用“四季×十全”的双维度分类体系，遵循3.1四季菜谱及3.2十全谱系的要求；
- b) 菜谱分类按照附录A要求填写。

5.2 分类核心原则

- a) 以“主菜谱定基，季节菜谱适配”为核心，每类菜谱按照食材特性及四季基调分为固定经典款和四季应季款；
- b) 遵循4谱系制定规则。

5.3 主菜谱

- a) 各类菜品的主菜谱作为各品类的固定收录项，需满足工艺成熟，受众广泛，不受季节性影响，全年可制作的要求；
- b) 每道菜工艺标准化、口味大众化、食材易得、衍生空间大。

5.4 四季菜谱

- a) 各类菜谱的季节菜谱为主菜谱的衍生蓝本，需满足仅适配对应季节，跨季不可用的要求；
- b) 以主菜谱为基底，食材替换为当季款、调味贴合当季需求；
- c) 四季菜品调味需求见附录B。

5.5 季节菜谱

- a) 当季菜谱采取“主菜谱+季节菜谱”的组合办法，仅当季推荐；
- b) 当季菜谱核心组合要求：口味互补、经典与时令结合。

5.6 技术要求

- a) 每道菜仅归一类一季，跨季款菜品仅选择一个核心季；
- b) 以食材最佳时令期为依据，确保时令准确性。

6 菜品收录与评审

6.1 菜品收录条件

- a) 食材易获取，供应链稳定，无稀缺高价依赖，本地食材占比不少于60%；
- b) 工艺标准化程度高，经3家以上不同规模的餐饮企业试做，出品一致性不低于95%；
- c) 试做阶段，社会满意度不低于80%，需提供满意度调查表，参照附录C；
- d) 需提供完整的食材配方、工艺流程，按照附录D编写；
- e) 遵循GB/T20003.1-2014的条例，符合国家餐饮行业相关政策要求。

6.2 评审组织

由甘肃省陇菜协会标准化委员会成员担任(以下简称“标准委员会”)，包括餐饮行业专家、营养学家、资深厨师、市场监管代表。

6.3 申报

- a) 申报单位/个人按照要求填写《社会餐饮四季菜谱及十全谱系申报表》(见附录E)；
- b) 申报单位需提供相关佐证材料，参照6.1菜品收录条件。

6.4 初审

标准委员会按照申报单位/个人所提供材料的完整性/合规性,按照1:3的比例删选符合要求的菜品。

6.5 复审

采取现场评审的方法,标准委员会依次打分,平均分大于80%的菜品进入公示期(7个工作日)。

6.6 收录

公示无异议的菜品纳入谱系内,颁发收录证书,录入社会餐饮四季菜谱及十全谱系标准化菜品名录。

7 谱系编制

- a) 由甘肃省陇菜协会牵头,联合标准委员会共同编制《社会餐饮四季菜谱及十全谱系名录》;
- b) 内容包含菜品名称、食材配方、工艺流程、文化解读、营养成分、适配场景等;
- c) 谱系每1-2年修订一次,参照6菜品收录与评审结合市场反馈增补或淘汰菜品;
- d) 淘汰菜品需经过标准委员会70%票数同意。

8 质量控制

- a) 建立供应商备案制度;
- b) 工作人员需经过标准化培训考核后方可上岗;
- c) 建立完善的客诉反馈处理机制。

附录 A 菜品分类体系 (规范性)

A.1 分类体系按照表 A.1 填写，参照示例 1

十全 四季	主菜谱	春	夏	秋	冬
驼					
鱼					
羊					
牛					
百					
蔬					
菌					
碗					
锅					
食全食美					

表 A.1

示例 1

十全 四季	主菜谱	春	夏	秋	冬
一驼	雪山驼掌、五彩驼峰丝 七宝驼蹄丁、鲍汁驼掌（位）	贵妃驼蹄羹	金蒜鲜菇炒驼筋	石锅黑椒焗驼掌	什锦驼筋杂粮包
二鱼	石烹黄河鲤、麻麻鱼 葱油滑多宝鱼	鲜椒鱼	清蒸鱼 椒麻鱼片（绿色）	双味格格鱼	暖陶八宝鱼肚
三羊	藏式宫廷烤羊排、天祝烤羊腿、敦煌羊腿	黄金羊羔肉	荷香蒸羔羊	黄焖羊羔肉	长寿祁山羊
四牛	盛世牛头、乾坤牛掌 小米肥牛、黄河鹅卵石烹牛柳	煎牛扒 鲜蔬爆肥牛	清水牛排 茄汁黄豆牛尾煲	酱香秘制牛尾 铁盘烧汁牛柳	黑胡椒牛柳 金蒜焗雪花牛肉
五百	金菊百合、南瓜百合 红梅百合、干蒸百合	龙虾百合 金丝百合	香酥百合	百合丸子	琥珀百合虾球 京糕百合泥
六蔬	黄金玉米烙、鸳鸯白菜、手撕包心菜、陇上名萃 田园小炒、荞面叶叶卷土豆丝、神仙茄子、酸辣土豆丝	时令蔬菜（野菜）、炸春卷 香椿煎豆腐、香椿炒鸡蛋	浆水萝卜丝 浆水拌汤 浆水牡丹虾仁	鲜椒炒仔鸡 黄金玉米烙 茶香仔排	荷兰豆炒腊味 椒盐土豆饼 蒜香长豆角
七菇	乐佛佛跳墙、百花扒酿羊肚菌、西部山珍汤	鼎上素 原味松茸菌	锦绣煎酿羊肚菌 蒜蓉粉丝蒸双菇	风味金针菇 椒盐平菇	干煸鲜香菇 过把瘾双菇
八碗	陇上三蒸：糟肉、卤肉、腊肉 四扣：红扒肘子、清蒸全鸡、太白鸭子、大煮干丝 四干：临夏风干鸡、风干南湖鸭、风干草鱼、井盐咸猪肘 八碗：丸子、夹砂、烧皮肉、小酥肉、黄焖鸡、胡羊、米粉肉、排骨	扣肘子 带把肘子 豉香扣肉	柴把鸭子 大煮干丝 莲藕炖排骨	大漠风沙虾 红扒全鸡 半岛腊味双蒸 粉蒸排骨	珍菌全鸡 香辣扣肉 椒麻全鸡
九锅	兰州砂锅、什锦暖锅、野鸡蛋碰石头、石锅山药、锅仔鸡腰子 生汆丸子（菊花锅）、铁盘香辣小排	石锅香饼腊肉 石锅生焗黄河鲤鱼 石锅猪尾散子	碧波芙蓉水晶虾 铜锅大肠 玉米节烧瓜瓜煲	铁锅花卷小公鸡 鸡肉垫卷子（铁盘） 砂锅农家麦仁	海米粉丝煲 什锦火锅 蒜香桃花虾（平锅）
食全食美		石烹、什锦、十全			

附录 B
(资料性)
四季菜品调味需求

B.1 春季菜品调味需求

- a) 清鲜淡雅：以提鲜为主，少盐轻酱，突出食材本味，无厚重油脂感
- b) 辛香微醒：用葱、姜、蒜、轻量胡椒等辛香食材增味，不燥不烈，唤醒味蕾
- c) 甘润调和：可加少量蜂蜜、冰糖等调和口感，温润不腻，适配春季食材嫩度

B.2 夏季菜品调味需求

- a) 清爽解腻：低盐低脂，多用醋、柠檬等酸味提鲜，搭配清香香草，减少黏腻感
- b) 淡咸微酸：以淡咸定味、微酸开胃为核心，无过重甜感，避免燥热
- c) 凉润鲜香：冷菜突出鲜香无腥，热菜调味轻薄，入口清爽不齁嗓

B.3 秋季菜品调味需求

- a) 醇香浓郁：适度增加调味浓度，凸显食材醇厚感，不掩盖时令食材本香
- b) 咸鲜回甘：以咸鲜为基底，搭配少量提鲜食材，收尾有淡淡回甘，适配秋季润燥需求
- c) 酱香适度：可使用酱油、豆瓣酱等酱类调味，咸淡均衡，酱香不压味

B.4 冬季菜品调味需求

- a) 醇厚暖香：调味浓郁饱满，多用姜、花椒、八角等辛香料增暖香，驱寒适口
- b) 咸鲜厚重：以咸鲜为主味，可搭配少量甜味中和口感，味道扎实不寡淡
- c) 脂香调和：可搭配油脂类调味增香，香气浓郁不油腻，契合冬季能量补充需求

附录 C
菜品满意度调查表
(规范性)
满意度调查表

菜品名称		调研日期			
填写人身份	<input type="checkbox"/> 普通消费者 <input type="checkbox"/> 餐饮从业者 <input type="checkbox"/> 美食爱好者 <input type="checkbox"/> 行业评审 <input type="checkbox"/> 其他_____				
口味接受度	<input type="checkbox"/> 非常满意	<input type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 一般	<input type="checkbox"/> 不满意	<input type="checkbox"/> 非常不满意
食材普适性	<input type="checkbox"/> 非常满意	<input type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 一般	<input type="checkbox"/> 不满意	<input type="checkbox"/> 非常不满意
口感体验感	<input type="checkbox"/> 非常满意	<input type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 一般	<input type="checkbox"/> 不满意	<input type="checkbox"/> 非常不满意
品相美观度	<input type="checkbox"/> 非常满意	<input type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 一般	<input type="checkbox"/> 不满意	<input type="checkbox"/> 非常不满意
性价比感知	<input type="checkbox"/> 非常满意	<input type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 一般	<input type="checkbox"/> 不满意	<input type="checkbox"/> 非常不满意
健康适配性	<input type="checkbox"/> 非常满意	<input type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 一般	<input type="checkbox"/> 不满意	<input type="checkbox"/> 非常不满意
文化适配度	<input type="checkbox"/> 非常满意	<input type="checkbox"/> 满意	<input type="checkbox"/> 一般	<input type="checkbox"/> 不满意	<input type="checkbox"/> 非常不满意
大众推荐意愿	<input type="checkbox"/> 强烈推荐	<input type="checkbox"/> 推荐	<input type="checkbox"/> 中立	<input type="checkbox"/> 不推荐	<input type="checkbox"/> 强烈不推荐
社会推广值	<input type="checkbox"/> 完全具备	<input type="checkbox"/> 具备	<input type="checkbox"/> 一般	<input type="checkbox"/> 不具备	<input type="checkbox"/> 完全不具备

附录 D
食谱编写规范
(规范性)

D.1 标准菜单

菜名：_____		烹调方法：_____
		主料：_____
		配料：_____

		调料：_____

		特点：_____

		营养及功效：_____

制作工艺：		操作要点：
		
文化背景：		

附录 E

社会餐饮四季菜谱及十全谱系申报表
(规范性)

社会餐饮四季菜谱及十全谱系申报表

日期： 年 月 日

申报单位		申报菜品	
联系人		联系电话	
适用场景	<input type="checkbox"/> 日常堂食 <input type="checkbox"/> 宴席接待 <input type="checkbox"/> 外卖套餐 <input type="checkbox"/> 其他		
所属季节		所属类别	
申报单位承诺	<p>本单位填报信息真实有效，菜品符合食品安全标准（GB 31654），严格遵循时令食材选用原则，确保谱系完整性与实操性。</p> <p>负责人签字：_____ 单位盖章：_____ 日期：_____</p>		
审核意见 (监管/平台 填写)	<input type="checkbox"/> 符合要求，准予备案 <input type="checkbox"/> 补充材料后备案 <input type="checkbox"/> 不符合要求，不予备案		
	审核人签字：_____ 日期：_____		