

T/ZLX

浙江省绿色农产品协会团体标准

T/ZLX 101-2026

浙江省农家特色小吃建设规范

Construction standards for rural specialty snacks in Zhejiang province

2026-01-27 发布

2026-02-03 实施

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。

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。

本文件由浙江省绿色优质农产品标准化工作领导小组提出并归口。

本文件起草单位：浙江省农产品绿色发展中心、浙江省休闲观光农业行业协会。

本文件主要起草人：高翔、陈慧杰、应城通、彭一文、郑迎春、陈颖、杨鸿勋、廖小丽、巴芳、胡立新、仲欣岚。

本文件首次发布。

浙江省农家特色小吃建设规范

1 范围

本文件规定了浙江省农家特色小吃的定义分类、规划布局、原料选取、加工制作、品质管控、品牌建设、数字营销、主体培育、农文旅融合、全产业链建设、政策金融配套等内容。

本文件适用于浙江省农家特色小吃产业的培育发展与规范提升。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

浙江省农家特色小吃 rural specialty snacks in Zhejiang province

在浙江省域内有历史传承，利用当地原料或独特制作技艺，具有地方文化特色和特定口味风格，形成了一定产业规模和市场知名度的小吃美食。

4 小吃类型

4.1 小吃分类

按照浙江省农家特色小吃的原材料和加工工艺等特点，分为米面制品类、豆制品类、水产品制品类、蔬菜制品类和肉蛋制品类等五类小吃。

4.2 米面制品类小吃

以米面杂粮等食材为主要原料，制成的农家特色小吃，分为主食、包点、饼、粽、糕、粿等六类。

4.2.1 主食类小吃通常作为日常简便餐食，烹饪方法灵活多样，遵循中餐的烹调传统与调味逻辑，介于主食与菜肴之间，兼具饱腹与风味。

4.2.2 包点类小吃多以经过发酵的面团为基础，包裹各式馅料后通过精巧的手法捏制成型。制作流程体系完整，通常涵盖和面、发酵、调馅、擀皮、捏褶及最终烹制（蒸、煎为主）等多个环节，成品形态饱满，口感松软或底部酥脆，内馅风味丰富。

4.2.3 饼类小吃指外形呈扁圆状的面制食品。典型烹制方法为煎或烤，通过热量与油脂的作用，形

成外皮酥脆、内里香软或层次分明的独特口感，味道以咸香或自然面香为主。

4.2.4 粽类小吃是以糯米为核心原料，搭配多种馅料，并用专门的植物叶片（如箬叶、苇叶）包裹、捆扎后水煮或蒸制而成的传统食物。

4.2.5 糕类小吃指以面粉、米粉或其他谷物粉末为主要原料制成的点心。制作多采用蒸制工艺，成品口感普遍柔软、细腻，常带有一定的黏糯性。

4.2.6 粿类小吃是以糯米、粳米或薯粉等制成外皮，包裹或掺入各种甜咸馅料，通过模具或手工塑造造成特定形状，再经蒸、煎等方式制熟的小吃。

4.3 豆制品类小吃

以（如黄豆、黑豆、青豆等）为主要原料，通过发酵、熏烤、卤制、油炸等工艺制作而成的农家特色小吃，分为黄豆制品、特色豆种、豆类衍生制品等三类。

4.3.1 黄豆制品类小吃是以大豆（黄豆）为核心原料，经浸泡、磨浆、过滤、煮沸后，通过凝固剂点制成基础形态，再通过发酵、熏烤、卤制、油炸等一种或多种工艺进行深度加工而制成的各类食品。

4.3.2 特色豆种类小吃是以黄豆以外的其他特定品种豆子为原料，不经过磨浆凝固的豆腐制作流程，而是直接以其完整颗粒、豆泥或特殊形态，通过蒸煮、烘烤、研磨、调味等工艺制成的特色小吃。

4.3.3 豆类衍生制品类小吃是单独收集利用在制作豆浆、豆腐等主要豆制品过程中，产生的副产品或中间产物，通过烹饪、调味、塑形等工艺制成的食品。

4.4 水产品制品类小吃

以鱼、虾、贝、蟹等水产品为主要原料，结合蒸、煮、捶打、酿制等传统加工技艺制作的渔家风味小吃，分为鱼、虾、贝、蟹等四类。

4.4.1 鱼类制品类小吃以海鱼或淡水鱼为主要原料，通过捶打制成糜后塑形，或经烤制、风干制成。成品突出鱼肉的鲜嫩本质，口感可弹滑爽脆，亦可干香耐嚼，风味咸鲜。

4.4.2 虾类制品类小吃以各种虾为主要原料。加工方式多样，包括生醉、干制、煎炸及作为提鲜馅料。成品旨在最大限度地呈现虾肉特有的鲜甜本味，口感或滑嫩或酥脆。

4.4.3 贝类制品类小吃以蛤、蛏、螺等主要原料，多采用快炒、油煎、酱爆、白灼等能快速成熟的烹饪方式。成品讲究鲜嫩多汁，汤汁饱满，常带有独特的海洋咸鲜与酱香风味。

4.4.4 蟹类制品类小吃以河蟹、海蟹为主要原料，常取其鲜美的蟹肉与蟹黄。工艺上既可精细拆肉作为顶级馅料，也可整体糟醉或腌制，或裹糊炸制。风味追求极致的鲜甜与醇厚酒香。

4.5 蔬菜制品类小吃

以本地新鲜瓜果蔬菜、野菜、豆叶类、食用菌类等为主要原料，采用蒸、煮、炒、焖、裹粉炸等技艺加工制作的农家特色小吃，分为即食小点、佐餐小菜、风味馅料等三类。

4.5.1 即食小点类小吃指已加工完毕，形态独立，可随手取食或作为零食、点心的蔬菜制品。特点是方便、味足，口感爽脆咸鲜，酸香开胃。

4.5.2 佐餐小菜类小吃指已调味完成，主要用于搭配粥饭、面条或正餐，起开胃、下饭作用的腌、拌、渍制蔬菜制品。特点是风味浓缩、口感鲜明。

4.5.3 风味馅料类小吃指经过预制、调味，本身不作为独立菜品直接食用，而是作为核心配料用于填充或制作其他复合小吃的蔬菜制品。特点是干香浓郁或咸鲜突出。

4.6 肉蛋制品类小吃

以畜禽肉、禽蛋及其副产品为主要原料，经卤、酱、腌、烤、炸、蒸、煮等工艺加工而成的农

家特色小吃，注重肉质的口感处理与风味的渗透融合，兼具佐餐与休闲属性，分为卤酱类、蒸煮类、烤炸类等三类。

4.6.1 卤酱类小吃以卤制、酱制、糟醉等湿式入味工艺为主导，原料经长时间浸煮或浸泡于特制调味汁中，使其充分吸收风味，成品通常冷却后切片或切块食用，色泽深沉，滋味醇厚浓郁。

4.6.2 蒸煮类小吃以蒸、煮、白灼等利用水蒸气或沸水作为主要传热介质的工艺加工而成，旨在保留或突出原料的本味与嫩滑口感，调味可于加工前、中、后分段进行，成品形态完整，汤汁清鲜或原味集中，质地软嫩、弹滑或松糯，通常热食为主。

4.6.3 烤炸类小吃以烤、炸、煎、烘等干式高温热加工工艺制成。通过美拉德反应等产生明显的焦香、酥脆外皮或干香质地。成品油脂香气突出，外酥里嫩或整体干香耐嚼，风味集中，色泽金黄或红亮，多为即食型点心或休闲零食。

5 产业建设

5.1 规划布局

5.1.1 宜由农家特色小吃主管部门梳理当地农家特色小吃产业发展情况，制定产业振兴计划。

5.1.2 宜建立“政府主导、企业主体、农户参与、多方共建”的农家特色小吃产业协同推进机制，明确政府监管、企业经营、农户参与的权责边界，整合行业协会、科研机构、金融机构等多方资源，形成农家特色小吃产业发展合力。

5.1.3 宜明确农家特色小吃重点项目清单，明确政策、机制和科技、人才、土地、资金等要素保障措施，优化农家特色小吃产业发展环境。

5.2 加工制作

5.2.1 农家特色小吃制作的原材料来源宜使用当地特色农产品为主要原料，宜建立原、辅材料种养基地。

5.2.2 农家特色小吃应加强工艺传承与创新，加强传统经典配方、生产工艺、制作方式的整理和传承，在保留核心风味的同时创新改良工艺，鼓励开发标准化配方与半成品，避免工艺流失与风味变异，推动产品向量化、预包装化发展。

5.2.3 应实现农家特色小吃经营产生的污水、油烟、固体废物等污染物100%达标排放，宜推广水循环利用、油烟净化、垃圾分类处理等绿色环保技术，推动农家特色小吃产业绿色低碳发展。

5.2.4 依据《食品生产经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》《浙江省食品小作坊小餐饮店小食杂店和食品摊贩管理规定》的要求，应建立农家特色小吃安全管理制度，落实农家特色小吃安全主体责任，规范农家特色小吃制作流程。

5.2.5 农家特色小吃制作应符合GB 14881、GB 31621、GB 31654相关要求。

5.3 品质管控

5.3.1 宜制定农家特色小吃食材选品标准、制作工艺规范和卫生安全准则，明确关键工艺参数、风味指标及安全阈值，统一行业品质底线。

5.3.2 应建立农家特色小吃原料溯源体系，优先选用省内地理标志农产品、绿色食品、名特优新农产品食材，实现食材产地、种植养殖标准、流通环节全程可追溯。

5.3.3 农家特色小吃规模经营主体宜利用现代化的生产工艺和设备，改造标准化生产车间，配备食品快速检测设备，落实产品批次检测制度，保障产品品质稳定可控，在保留风味保证安全的同时推动农家特色小吃规模化生产。

5.3.4 宜构建“中央厨房（加工中心）+卫星厨房（加工点）”的农家特色小吃分级加工体系。鼓励建设农家特色小吃区域性共享加工场所，支持农家特色小吃龙头企业建设高标准中央厨房，实现

核心产品与半成品的规模化、标准化生产。

5.4 品牌建设

5.4.1 宜挖掘与农家特色小吃相关的人文历史故事，积极培育发展农家特色小吃的区域公用品牌，鼓励农家特色小吃申报全国名特优新农产品等名优土特产品牌。

5.4.2 宜结合农事节庆，围绕农家特色小吃的原料采收、加工制作、文化传承等，在当地举办交流品鉴、技艺竞赛等活动。

5.4.3 宜在农家特色小吃文化发源地开设小吃研学基地、小吃文化博物馆等，开展小吃历史文化和传统制作器械、工艺展览展示。

5.5 数字营销

5.5.1 宜搭建省级农家特色小吃数字化服务平台，整合线上订单、物流配送、品牌推广、数据分析等功能，实现产业信息互通共享。

5.5.2 农家特色小吃经营主体宜利用直播电商、短视频营销等新模式，打造网红小吃单品，拓展年轻消费群体，提升品牌市场热度。

5.5.3 应完善农家特色小吃冷链物流配套体系，支持预包装小吃产品通过电商平台销往省外及海外市场，突破地域销售限制。

5.6 主体培育

5.6.1 宜加强农家特色小吃领域的“人才矩阵”建设，培养综合管理型、工匠型、领军型人才。应建立人才引进机制，引导具有国际视野的农创客、青创客领办创办新型农家特色小吃企业，推动产业理念、模式、技术创新。宜扩大青年人才队伍，单个小吃品类的青年返乡入乡从业人才宜稳定在10人以上。

5.6.2 宜扶持优势明显、潜力巨大的农家特色小吃生产经营主体（企业、合作社、个体户），通过政策补贴、融资支持、技术指导等方式，培育一批规模化、规范化、品牌化的农家特色小吃主体。

5.6.3 宜在农家特色小吃生产、加工、销售、体验等全链条环节直接带动当地农民就业创业，扩大农民在农家特色小吃产业的就业渠道。

5.7 农文旅融合

5.7.1 宜结合美丽乡村、古镇古村、田园综合体等文旅资源，打造农家特色小吃体验工坊、农家特色小吃市集、农家特色小吃打卡点等沉浸式消费场景。

5.7.2 应开发“小吃+民俗表演”“小吃+农事体验”“小吃+乡村民宿”等农家特色小吃文旅组合产品，推动农家特色小吃从单一消费品向农文旅核心吸引物转变。

5.7.3 宜在省级以上旅游精品线路沿线设置农家特色小吃驿站，配套小吃文创展示区，提升产品曝光度与消费转化率。

5.8 全产业链建设

5.8.1 宜打造农家特色小吃创业园、农家特色小吃产业园、农家特色小吃特色街（乡、镇）、农家特色小吃店，形成点面结合的农家特色小吃全产业生态。

5.8.2 农家特色小吃规模经营主体宜与农业生产者建立紧密合作关系，与当地农户签订原料收购协议，建立利益共享机制，带动合作的当地农户增收。

5.8.3 宜开发“农家特色小吃+”多元化衍生产品，拓展产品矩阵，适配家庭、餐饮、礼品等多样化消费场景。

5.9 政策金融配套

5.9.1 宜出台农家特色小吃专项扶持政策，对当地小吃产业园区建设、冷链设施投入、品牌认证、标准制定等给予资金补贴或税收减免。

5.9.2 引导金融机构开发针对农家特色小吃经营主体的小额信贷、创业担保贷款、产业链金融等特色产品，解决农家特色小吃中小经营主体融资难、融资贵问题。

全国团体标准信息平台

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局. 食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定:市场监管总局令第97号. https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgknr/fgs/art/2025/art_6892dba109e54ea894aec4340e8f7427.html
- [2] 浙江省人民代表大会常务委员会. 浙江省食品小作坊小餐饮店小食杂店和食品摊贩管理规定. 省人大常委会公告第53号. <https://www.zj.gov.cn/zjservice/item/detail/lawtext.do?outLawId=c0d419f5-a963-4d2b-92a9-8e73e2a55145>
-