

团 体 标 准

T/CZSPTXH 051—2018

全国团体标准信息平台

潮州菜 菜品命名规范

全国团体标准信息平台

2018 - 11 - 02 发布

2018 - 11 - 02 实施

潮州市烹调协会

发布

前 言

本标准按GB/T 1.1规则起草。

本标准由潮州市质量技术监督局提出。

本标准由潮州市烹调协会归口。

本标准起草单位：潮州市烹调协会、潮州市金龙宾馆有限公司、潮州市高级技工学校、潮州市湘桥区香得乐酒家、潮州市开发区奎元枫春海鲜大排档。

本标准主要起草人：黄武营、吴梓青、蔡健武、李承瑜。

本标准于2018年11月02日首次发布。

全国团体标准信息平台

潮州菜 菜品命名规范

1 范围

本标准规定了潮州菜菜品命名的基本原则、直接命名法和虚实命名法。
本标准适用于潮州菜的菜品命名。

2 菜品命名的基本原则

2.1 突出潮州文化特色

潮州菜的取名很讲究，广为流传的菜名有很多，既有实用性又有艺术性，反映了潮州饮食文化的历史，也折射出潮人的风俗习惯、思维方式及价值观念，有浓郁的地域性文化特色，充分利用这些特色对菜肴命名，使人感到货真价实、独具特色，产生乡土感、自然美感、信誉感。

2.2 突出潮州菜美食的地方特色

潮州菜名菜的开发，还要立足于当地，保持本土化，突出地方特色。潮州的地理环境视野开阔，心境恬适且清清淡淡，崇尚原汁原味，这可算是“陆相文化”与“水相文化”的交融点，潮州菜饮食素以原料丰富著称，天上飞的，地上跑的，田里长的，水里游的，没有不能吃的，允许吃的都是成了美味佳肴，其原因首先就取决于潮州的得天独厚的地理环境和气候特征，物产资源的丰富多采形成潮州菜特有的鲜、嫩、爽、滑脆的区域性、历史文化性的饮食风格，“不时不食”、“不鲜不食”的潮州菜风格更大程度地发挥潮州饮食文化的区域资源优势。

潮州菜的命名，受潮州文化的影响是很鲜明的。潮州菜各具个性的菜品命名，总是或多或少地带着潮州山水的奇秀特点以及海洋文化、民俗文化的情韵。

2.3 合乎命名规律

饮食文化的交流与传承离不开菜名，饮食企业的生产与经营更离不开菜名，菜肴名称的重要性决定了菜名不应该随机乱造或任意胡编，应合乎命名规律。目前许多地方忽视本地美食的特色，由于过于追求仿照，难以把握原汁原味，从而使一些菜系纷纷串味，失去了原来的风味特色，失去了其本身饮食文化独特的魅力，这也是对潮州饮食文化资源的一种直接的破坏。因此，加强对潮州菜菜名文化资源的开发，必须重视突出潮州菜美食的地方特色，共同创立具有浓郁的潮州风味特色的美食品牌。对于一些传统的名菜，要发扬光大，不断创新；以鱼类品种为主的海洋菜肴，要有潮州的风采和特色。

2.4 具有社会知觉中的初始效应

菜肴命名的心理策略和方法与店名命名的心理策略和方法大致相同，但给菜肴命名时，不仅要娴熟社会心理，掌握饮食消费者需求，而且要通晓烹饪知识，原料的地域性，使菜肴的命名，具有社会知觉中的初始效应，增强食欲，给饮食消费者形成良好的印象。如潮州砂锅粥、潮州牛肉丸、潮州卤水等。当然，菜名应符实，有些筵席菜单中的菜名应附加正名，当前艺术菜名用得最广泛的是筵席菜单，为筵席增趣生色，活跃气氛，提高档次，例如：婚席上的菜名多用连理、并蒂、鸳鸯、百合等字样，表达了对新婚夫妇美好的祝福；寿席上的菜名多用蟠桃、银杏、白鹤、青松等吉言，寄托期望老人洪福齐天的

情感。欣赏这些菜名时，如不与菜肴对号，很容易让人不知所云，因此开列菜单时，应结合写实的名称，具体方式为艺术名称附加正名，使人一目了然，又不失高雅。

3 直接命名法

3.1 直接命名法的分类

3.1.1 直接命名是以主料、辅料、烹调方法、调味料的名称为菜品命名，具有明确、朴实、大方的特点，使人易于理解。

3.1.2 直接命名法分为：以主要原料和烹调方法命名，以主要原料和主要调味品或调味方法命名，以所用主料和某一突出的辅料命名，主辅料及烹调方法全部在名称中列出，以主要原料和器皿命名。

3.2 以主要原料和烹调方法命名

这种命名法，可以让人看到菜名就能了解菜肴的整个面貌，同时还能反映出菜肴烹调方法，适合一些烹调方法有特色的菜肴。

3.3 以主要原料和主要调味品或调味方法命名

这种命名方法重点突出了菜肴的口味，适合一些调味上有特色的菜肴。

3.4 以所用主料和某一突出的辅料命名

这种命名方法突出反映菜肴用料方面的特点，适合那些辅料对整个菜肴起重要作用的菜肴。

3.5 主辅料及烹调方法全部在名称中列出

这种命名方法可以使人们从菜名中完全了解菜肴的全貌。

3.6 以主要原料和器皿命名

这种命名方法主要反映出主要原料及器皿的特色。

4 虚实命名法

4.1 虚实命名法原则

这是就菜肴某一方面特征进行美化的命名方法，其名称由实指词汇和虚指词汇组合构成，其特点是：实中有虚，看菜名即知其原料，同时，还有几分雅趣，因而受到厨师和美食家的推崇，潮州菜的菜名也体现这种艺术美，水晶龙虾、炸芙蓉蚝、佛手排骨、棋只豆腐、太极马蹄等都是艺术化的名称，如佛手排骨和水晶龙虾，“佛手”表示排骨成菜后的造型，这是对菜肴形状的美化，而“水晶”则表示龙虾的色泽，这是对色彩的美化。

4.2 虚实命名法分类

4.2.1 按虚实命名法潮州菜的菜名可以分为以喜庆型、夸张豪华型、典故型、艺术型。

4.2.2 喜庆型，即用一些吉祥的祝福的字句，讨人喜欢。

示例 千禧麒麟鱼、鲤鱼跃龙门、金玉满堂这几品菜特别在逢年过节、重大庆典，是必不可少的。张华云文曰：“近来筵席有红烧番薯砂芋的甜拼盘，名曰金玉满堂，与护国菜一样把粗俗变为珍稀，化腐朽为神奇，庖人之功也。”我国民间自古就有爱说吉利话、讨口彩的风气，因此在喜庆场合，用一个皆大欢喜的名字，是大家所乐于接受的。

4.2.3 夸张型、豪华型，就是把食品加以夸张和想象，安上一个华贵的名称，从而提高筵席的级别。

示例：韩江花似锦、满园秋菊、竹林藏奇珍等等菜名，都属于这一类。桌面上全是珠光宝气，足以满足某些人摆阔气的心理。

4.2.4 典故型，即菜名含有故事，非同一般。

示例：护国菜是用番薯叶为主料的。关于它的由来还有一段传说。相传，南宋帝南逃至潮州的一座寺院里，饥饿难捱，僧人本想作点丰盛的饭菜款待他们，无奈寺中无好菜。最后只好到后园里摘了一把软嫩的番薯叶烹成羹汤奉上。宋帝吃后得以解饥，赐封为“护国菜”，后来此菜传到市肆，经名师发

展而成为名菜。其衍生出的故事，在民间流传，足见这道菜的魅力。护国菜这一命名，不仅使潮州菜具有浓郁的文化情韵，同时也极好地表明了潮州菜源远流长的烹饪工艺。

4.2.5 艺术型，即用藻丽的词句，使菜名富有诗情画意。

示例：玉枕白菜，这种奇妙的富有文采的联想，多数出于文人雅士，能使人产生审美联想。在潮州菜传统菜中，有一道闻名遐迩、深受人们喜爱的甜菜“太极芋泥”。它的制法是在汤窝一边装上又热又甜的潮州芋泥，另一边是深色的乌豆沙，和谐对称，生动活泼，飞舞灵动，体现了一种既对立又统一、既柔美又壮美的和谐美，表达了一种如意、健康、明朗、喜庆、吉祥、幸福的愿望。
