

# 团 体 标 准

T/CZSPTXH 062—2018

全国团体标准信息平台

---

## 潮州菜 宴席配菜方法

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：方树光、庄良创、卢华、林泽士。

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 宴席配菜方法

## 1 范围

本标准规定了潮州菜宴席配菜的术语和定义，以及宴席注重营养、经济实惠，清鲜为主、浓淡相宜，发挥优势、各用所长，以酒为纲、调和口味，因人制宜，因时配菜的配菜方法。

本标准适用于潮州菜的宴席配菜。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 2.1

#### 宴席

宴席，就是人们通常所说的酒席，是人们为了一定的社交目的而聚食的、按照一定规格质量和程序组合起来的一整套菜点，也是为民间习俗和社交礼仪的需要而举行的多人聚餐的一种饮食形式，还是进行庆典、纪念、交际的一种社会活动方式。

### 2.2

#### 宴席配菜

宴席配菜，一般称为开席单，是有原则、有技术地对菜品进行组合。

## 3 宴席的配菜方法

### 3.1 注重营养、经济实惠

3.1.1 饮食是人赖以生存的重要生理活动。饮食的目的是为了从食物中获取各种营养素，通过消化、吸收和新陈代谢的作用而补充人体需要的营养成分，提供热量，以保证身体的正常发育和健康。

3.1.2 成人合理膳食构成指标是：（每人每月摄入）粮谷 14 kg；薯类 3 kg；豆类 1 kg；肉类 1.5 kg；鱼类 500 g；植物油 250 g；奶 2 kg；蔬菜 12 kg；水果 1 kg；根据以上指标，成人平均每人每天总热量可达 2400 千卡，可以达到饮食营养基本平衡。

3.1.3 在设计宴席菜单时，注意菜点原料的多样化，既有富于高蛋白、高脂肪的肉类食品，又要有富于多维素的蔬菜、水果。适当配一些豆类、菌类、笋类、薯类的菜肴，以达到营养比较全面的目的。还要从经济实惠的角度出发，不尚虚华，不争奇异，编好宴席菜单。

### 3.2 清鲜为主，浓淡相宜

潮州菜宴席，特别是高级宴席，满桌生鲜，很少用重油大荤的。厨谚曰：“清鲜者真味出”，也强调菜肴应该以清鲜为主，不可太油腻。

### 3.3 发挥优势，各用所长

在设计宴席菜单是，首先要利用本地的名特产，本菜系的名菜、名点，本餐厅的“招牌菜”和各个厨师的“拿手菜”。必须发挥优势，各用所长，才能使宾主尝到与众不同的佳肴，感到称心满意。

### 3.4 以酒为纲，调和口味

我国是产酒和饮酒最古老的国家。早在周代酒与宴席就结下了不解之缘。现代宴席也离不开酒，宴席又叫“酒席”。潮州民俗，结婚称“办喜酒”、请客称“请食酒”、赴宴称“食酒”总离不开一个酒字，可谓无酒不成席。不论国宴、便宴、家宴，宾主都要互相祝酒，把酒作为敬客、祝贺的一种礼仪，还可以助兴添欢。宴席的整个过程都是在饮酒中进行的，菜肴是佐酒之品。所以编制宴席菜单必须根据这一特点，以酒为纲，多配些佐酒之菜和开胃醒酒之菜。从现在宴席的组合菜式来看，首先上桌的是冷菜，多为腌、卤、酥、炸之品，有荤有素，有咸有甜，都是佐酒的好菜。继而上桌的是八个大菜，主要是供宾主品味欣赏的正菜，但也是以酒为纲来考虑的。如先上烤、炸之菜可以佐酒；继上二汤可以冲淡酒精；以后又上甜酸之菜，可以解酒；最后上甜菜、座汤，可以醒酒开胃。

### 3.5 因人制宜，因时配菜

宴席配菜，须根据宾客的国籍、民族、宗教、职业、食俗、年龄和个人喜好，编制菜单时灵活掌握。如回族信奉伊斯兰教，禁食猪肉、驴肉、动物血、茴香菜；蒙古族信奉喇嘛教，禁食鱼虾，不吃糖醋菜；老年人宜软糯、清淡、滋补；中年人宜酥脆、味浓、辛辣；小儿宜甜食等等，这叫“投其所好，避其所忌”。因时配菜，有两个意义。一是季节不同，配菜的口味也不同，原则上是春夏偏重于清淡，秋冬偏重于浓厚；二是按季节精选原料，多配正当时令的鲜蔬、鸡鸭鱼虾。厨师在编制菜单时，要选用质优的动植物原料制作菜肴，才能保证宴席的成功。