

团 体 标 准

T/YZPX 016—2020

扬州早茶经营规范

Yangzhou morning tea management standard

2020 - 03 - 27 发布

2020 - 03 - 27 实施

扬州市烹饪餐饮行业协会

发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准结构和编写》给出的规则编制。

本标准由扬州市烹饪餐饮行业协会提出。

本标准由扬州市烹饪餐饮行业协会、扬州市富春饮服集团有限公司、扬州锦春大酒店有限公司、扬州花园茶楼、冶春餐饮股份有限公司、扬州生活科技学校、趣园茶社起草。

本标准主要起草人：施志棠、周建强、邱杨毅、聂阳、徐惠荣、刘才兵、赵均。

全国团体标准信息平台

引 言

扬州早茶特指扬州的早餐餐饮文化，主要由茶水和点心组成。

唐代陆羽《茶经》引用《广陵耆老传》记载，远在1600多年前的东晋时期，广陵(扬州)市面上已有卖茶水的老妪，买茶喝的人也多。扬州饮茶之风兴于唐代，聚会品茗为扬州茶宴的最初形式。清人记载：“扬州人好品茶，清晨即赴茶店，枵腹而往，日将午始归就午餐。”民间有“早上皮包水，下午水包皮”的生活习惯。“皮包水”就是指吃早茶。清乾嘉年间，李斗著《扬州画舫录》，记载了20多所茶楼茶坊。《画舫录》还载：“吾乡茶肆，甲于天下。多有以此为业者。”请吃早茶，清代谓之“过蚤”。林苏门《邗江三百吟》：“交情须会，有不必饮宴者。天明而起，亲至其家，邀往好面馆、好茶肆一餐，名曰‘过蚤’，约人议事亦然。”“早茶”已成为扬州早饭的代称。

清代中晚期，扬州茶肆中已流行烫干丝、煮干丝和肴肉。清人记载：“盖扬州啜茶，例有干丝以佐饮，亦可以充饥。”惺庵居士在《望江南》词中写道：“扬州好，茶社客堪邀。加料干丝堆细缕，熟铜烟袋卧长苗，烧酒水晶肴。”民国23年，朱自清《说扬州》：“扬州最著名的是茶馆。早上去下午去，都是满满的。吃的花样最多。……扬州的小笼点心，肉馅儿的，蟹肉馅儿的，笋肉馅儿的且不用说，最可口的是菜包子、菜烧卖，还有干菜包子。”

为了进一步提升扬州早茶品牌，传承美食文化，规范扬州早茶制作、服务，引导餐饮业标准化、规模化发展，提升市民生活品质，特制定本标准。

扬州早茶经营规范

1 范围

本标准规定了扬州早茶的术语和定义、分类、服务要求。
本标准适用于扬州市行政区域内扬州早茶经营。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

T/YZPX 005—2018 淮扬面点通用规范
T/YZPX 003—2016 淮扬面点 包子制作技艺
T/YZPX 004—2018 淮扬面点 烧卖制作技艺
T/YZPX 003—2018 淮扬面点 面条制作技艺
T/YZPX 002—2020 扬州干丝菜肴制作技艺
DB3210/T 1027-2019 国际游客的淮扬美食品鉴指南

3 术语与定义

3.1 早茶

早上吃的茶点，通常指到茶馆茶社吃点心，饮茶。是中国社交饮食的一种习俗，以扬州、广州等地为盛。

3.2 扬州早茶

扬州早茶主要由茶水和点心组成，通常以魁龙珠、绿扬春等绿茶为主，以三丁包、千层油糕、翡翠烧卖、蒸饺、汤包等各种点心，以干丝、肴肉等菜肴为主，形成当地的特色餐饮文化。

3.3 魁龙珠

取龙井之味、魁针之色、珠兰之香，按照比例麝和而成的茶。由扬州富春茶社创始人陈步云研制。有“一壶水煮三省茶”之称。色泽清澈，清香四溢，味醇绵和，解渴去腻。

3.4 绿扬春茶

扬州蜀冈及仪征出产的名茶。它形似新柳，香气高雅，茶色清明，滋味鲜醇。

3.5 大众早茶

消费者自由选购茶、点的早茶。又称零点早茶、普通早茶。

3.6 茶点宴

较高档的、采用宴席形式的组合茶点。又称商务早茶。

3.7 富春茶点宴

富春茶社推出的茶点宴。它造型别致，选料严格，馅心多样，制作精细，口味变化，营养丰富，品种繁多。茶点宴包融了富春淮扬细点的精华。"富春茶点制作技艺"列入国家级非物质文化遗产项目。

3.8 锦春雅宴

锦春以三省名茶、裙褶鲜包、淮扬名菜为一体的宴席式早茶，茶点菜互融，传统与创新相衔。沐乾隆御题锦春雅韵，赏古运河、东关街雅景，品锦春茶点雅宴。

3.9 红楼早宴

冶春餐饮股份有限公司根据《红楼梦》文化，研制的以丰盛、精致见长的早点宴。

3.10 小笼杂什

扬州传统茶馆将5—8个不同品种的扬州点心装入一笼的食品，深受大众欢迎。

4 分类

4.1 大众早茶

早茶品种通常为茶、包子、烧卖、面条、蒸饺、馄饨、其它小吃、菜肴等。

4.1.1 茶

魁龙珠、绿扬春、龙井、碧螺春茶等。

4.1.2 包子

随季节更迭，应时多变。有：三丁包、蟹黄包、生肉包、菜包、萝卜丝包、细沙包、豆腐皮包、干菜包、汤包等。

4.1.3 烧麦

翡翠烧麦、糯米烧卖、松籽烧麦等。

4.1.4 面条

阳春面、饺面、盖浇面、炒面、煨面等。

4.1.5 饺

蒸饺、锅贴。

4.1.6 糕

千层油糕、米糕等。

4.1.7 其它

春卷、糍粑、汤圆、火烧、酥饼等。

4.1.8 菜肴

煮干丝、烫干丝、肴肉、文思豆腐等。

4.2 茶点宴

4.2.1 富春茶点宴

4.2.1.1 茶

魁龙珠茶。

4.2.1.2 茶点小菜

富春肴肉、虾籽香菇、糖醋萝卜卷、香油皮鸡、椒盐鸽蛋、姜米菜松。

4.2.1.3 四调味

四美芽姜、三和腐乳、麻油剁椒、八宝肉酱。

4.2.1.4 细点

三丁包子、千层油糕、翡翠烧卖、双麻酥饼、鲳鱼锅贴、麻辣鸡饺、三鲜雪梨、蟹黄汤包、宫廷水饺。

4.2.1.5 羹汤

四季滋补盅或文思豆腐羹。

4.2.1.6 菜肴

富春烫干丝、蟹粉煮干丝等。

4.2.1.7 水果

应时果盘。

4.2.2 冶春早筵

4.2.2.1 精品冷碟

水晶肴肉、虾籽香菇、什香小菜、维扬烫干丝。

4.2.2.2 绿杨细点

细沙包、月牙蒸饺、五丁大包、香菇菜包、蟹黄汤包、子孙灶饼。

4.2.2.3 广陵佳肴

清汤野山菌、养生菜粥、财源滚滚（鹌鹑蛋等）、清炒虾仁。

4.2.2.4 美味甜品

冰镇豆花。

4.2.2.5 淮扬香茗

绿杨春茶。

4.2.3 锦春雅宴

4.2.3.1 古渡春来早 雅曲迎贵宾

古筝演奏或扬州清曲表演、文思豆腐切丝表演、锦春三省茶（壶茶/客）、精致淮扬八冷碟、四调味、四小点、五谷杂粮拼盘、烫干丝、扬州酱菜（二碟/客）。

4.2.3.2 窗含东关街 门牵古运河

阳台观赏古运河、东关街美景，大煮干丝（客）、松茸鸽蛋盅（客）、龙凤包（五丁包+翡翠烧卖）、四喜汤圆。

4.2.3.3 美食茶点菜 客存唇齿香

三省问茶、月牙蒸饺、蟹黄汤包、时蔬包。

4.2.3.4 乾隆留遗风 锦春谱新韵

鱼汤馄饨、文思榴莲（客）、水果盘（客）、发放《锦春传奇》连环画（每客1套）。

4.2.4 趣园早茶宴

4.2.4.1 茶

绿扬春茶。

4.2.4.2 冷碟

锦绣冷味碟。

4.2.4.3 菜肴

维扬烫干丝、推纱望月（竹荪鸽蛋盅）、虾仁煮干丝。

4.2.4.4 细点

糯米糍饭、萝卜丝油端、蟹黄汤包、五丁包、翡翠烧卖、豆沙包、灌汤蒸饺、豆沙小麻球。

4.2.4.5 面条

阳春面。

4.2.5 冶春红楼早宴

4.2.5.1 翠庵香茗

绿杨春茶或花果茶。

4.2.5.2 贾府冷碟

八宝豆酱、香炸鸽脯、桂花芽姜、美味茄鲞、香干药芹、维扬肴蹄、玫瑰头菜、银芽鸡丝、鸡汁干丝。

4.2.5.3 宁荣羹汤

桂圆雪蛤羹、枸杞百合羹、芙蓉银杏羹、四喜豆腐脑。

4.2.5.4 怡红细点

双麻酥饼、碧绿色包、鹅油卷、五丁包、月牙蒸饺、长寿桃、八宝粥、三鲜馄饨。

5 服务要求

5.1 大众早茶服务

5.1.1 餐具配备

5.1.1.1 餐厅设立餐具自取区，配置骨碟、茶杯、筷子、汤碗、汤匙、醋碟。配置数量应确保每日运营使用量。

5.1.1.2 餐桌配置餐巾纸、调味品、牙签、醋壶、暖瓶、公筷、公勺，配置数量应确保其日运营使用量。

5.1.2 人员及服装要求

5.1.2.1 应掌握扬州早茶特点、制作工艺及品鉴方法。

5.1.2.2 应说普通话。

5.1.2.3 不应佩戴耳环、戒指。

5.1.2.4 应持有健康证。

5.1.2.5 应统一着店内服务工作服。

5.1.3 服务要求

5.1.3.1 点餐服务

服务员面带微笑站在订餐服务台位置，使用敬语笑脸迎客，主动问候。主动推荐早茶餐品并说明其特点，准确记录点单内容进行确认。

5.1.3.2 茶水服务

分倒茶、冲茶和泡茶三种。倒茶即在大茶壶内事先泡好大量茶水，随倒随饮；冲茶即用小茶壶泡制很浓的“茶卤子”，饮用时，先以少许倒入杯中，再掺以沸水调和至适口；泡茶则是直接将茶叶放入杯中，用沸水随时冲泡。

5.1.3.3 上餐服务

5.1.3.3.1 位置应选择在顾客中间或选择在右侧送餐。

5.1.3.3.2 介绍早茶品种。上齐早茶，告知客人。尽量帮助解决客人在就餐中提出的各类问题，对客人提出的问题暂时无法解决时，耐心解释并于事后设法解决。

5.1.3.3.3 提请顾客注意食品的“最宜品尝温度”。

5.1.3.3.4 用餐结束后宜提供菜品打包服务。

5.1.3.4 环境要求

5.1.3.4.1 设立订餐服务台。

5.1.3.4.2 大厅内应保持空气清新，温度适宜。

- 5.1.3.4.3 有符合规定的消防设施设备、应急照明设备等，并保证所有设备正常运转。
- 5.1.3.4.4 设置标识牌、说明牌、安全警示、游客须知、注意事项等相应的标志，且数量足够、图文清晰、标识准确，植入“二维码”。造型具有扬州特色、艺术感和文化气息。

5.2 茶点宴服务

5.2.1 餐具配备

应在包厢餐桌配置骨碟、茶杯、筷子、筷架、汤碗、汤匙、醋碟、餐巾纸、毛巾、毛巾托、调味品、牙签、醋壶、暖瓶、公筷、公勺。配置数量应与顾客数量对应。

5.2.2 人员及服装要求

- 5.2.2.1 忠实履行自己的职业职责。
- 5.2.2.2 应掌握扬州早茶特点、制作工艺及品鉴方法。
- 5.2.2.3 应熟悉扬州早茶文化背景，讲解扬州早茶文化，并能与宾客互动。
- 5.2.2.4 应说普通话。
- 5.2.2.5 不应佩戴耳环、戒指。
- 5.2.2.6 应持有健康证。
- 5.2.2.7 注意接待礼节礼仪。对不同国家、不同民族、不同顾客的迎送，要根据生活习惯等做好相应的接待工作。
- 5.2.2.8 应对顾客一视同仁。顾客交待的事情要尽量办到。
- 5.2.2.9 使用文明用语。根据不同顾客，不同服务场合，主动使用招呼、询问、称呼、道歉、道别等语言。
- 5.2.2.10 掌握语言交往的原则和技巧，说话声音温和，认真倾听顾客提出的问题，对重点问题要进行重复，以便准确了解顾客的需求。
- 5.2.2.11 应统一着店内服务工作服。

5.2.3 服务要求

5.2.3.1 迎宾服务

服务员面带微笑站在包厢迎宾位置，使用敬语笑脸迎客，主动问候，向顾客介绍餐厅情况，为顾客选台、引座。待顾客入座后，将菜单双手送上，并礼貌地请客人阅读。主动推荐扬州茶点宴餐品并说明其特点，准确记录点单内容进行确认。

5.2.3.2 茶水服务

- 5.2.3.2.1 服务员将茶叶放入杯中，宾客入座后用沸水随时冲泡。
- 5.2.3.2.2 茶杯里的水快告罄时，拎沸水来掺。

5.2.3.3 上餐服务

- 5.2.3.3.1 上餐位置应选择在顾客中间或选择在右侧送餐。
- 5.2.3.3.2 上餐速度应该控制在点单完成后 15 分钟之内，上餐后应提示客人品尝最佳时间以免影响口感。
- 5.2.3.3.3 上餐时服务人员应主动介绍早茶品种及介绍扬州特色早茶品鉴方法，扬州特色早茶宜配有讲解。
- 5.2.3.3.4 提请顾客注意食品的“最宜品尝温度”。

5.2.3.3.5 早茶餐品上齐后应提示客人，告知客人。尽量帮助解决客人在就餐中提出的各类问题，对客人提出的问题暂时无法解决时，耐心解释并于事后设法解决。热情聆听客人对餐饮服务提出的各类意见，并作详细记录。

5.2.3.4 文化技艺服务

对特殊宾客，提供演奏古筝、演唱清曲、演说餐饮文化服务。

5.2.3.5 送客

5.2.3.5.1 当客人用餐完毕，应主动上前征询客人在本餐厅用餐的意见和建议，并做好记录，同时向顾客表示感谢。

5.2.3.5.2 根据顾客用餐情况，主动征询顾客是否需要打包。当顾客提出需打包时，应到收银台领取相应数量的食品袋（盒），将食品装入打包盒（袋）交给顾客。

5.2.3.5.3 顾客起身离开时，应提醒客人拿好随身携带的物品。

5.2.3.5.4 顾客离开后应再次检查有无客人遗留物品以及物品是否有损坏。如有，则及时上报服务台处理。

5.2.3.6 环境要求

5.2.3.6.1 餐厅包厢内应保持空气清新，空调保持适宜的温度。

5.2.3.6.2 应具有符合规定的消防设施设备、应急照明设备、污水排放设施设备、餐具消毒设备等，并保证所有设备正常运转。

5.2.3.6.3 设置标识牌、说明牌、安全警示、游客须知、注意事项等相应的中英文标志，且数量足够、图文清晰、标识准确，植入“二维码”。造型具有扬州特色、艺术感和文化气息。

5.2.3.6.4 餐厅包厢内宜提供扬州地方传统文化或技艺展示。

5.3 国际游客早茶服务

见DB3210/T 1027-2019 国际游客的淮扬美食品鉴指南第4章品鉴前准备、第5章 品鉴中服务。

6 持续改进与顾客满意

餐厅应跟据本标准制定与实际工作相适应的操作细则和考核办法，对服务管理工作进行综合考核评定，并根据考核结果，对相关部门和相关人员进行奖励或惩罚。

附 录 A (资料性附录) 扬州早茶历史演化和文化内涵

A.1 扬州包子

清乾嘉年间，扬州包子已成为特有的文化现象。谢溶生《扬州画舫录·序》云：“梅花包子争传于陌上楼头，芍药歌声遍织于河干桥畔。”数十家茶楼茗社竞争于市，开花园茶肆风气之先。文士称包子为“梅花包子”，皇帝品尝的包子是“裙褶包子”。《乾隆三十年御膳底档》《乾隆四十五年御膳底档》记载乾隆在扬州品尝鲜猪肉馅包子、澄沙包子、火熏豆腐馅包子。扬州包子造型俏丽多姿，馅心美仑美焕，品种达数百种。

扬州包子应时多变，品种随季节更迭，清鲜与甘甜相配，荤腥与蔬素组合，蓬松与柔韧相辅，酥脆与绵软对成，皮薄馅丰，滋润鲜香，口感美好，富有回味，营养全面。2005年以来，富春茶点制作技艺等被各级政府列入包子类国家级、省级、市级非物质文化遗产。2015年9月，中国烹饪协会和世界厨师联合会授予扬州包子“国际经典美食”称号。民间有“扬州炒饭炒遍全球，扬州包子包打天下”的谚语。

包子的包皮主要是小麦面粉。面团调制法主要是发酵面团。形状大多为荸荠鼓形，顶端捏有褶纹。

包子是包容性文化的典型产物。一只包子，不管其馅是肉、是菜，切碎柔和以后就不再是肉、不再是菜，就是馅。它们都在那一张皮子里边，相互影响、相互作用，让五味调和、五味共融，以异求同，和而不同。包子的味在于“和”。和由相合而来。让五味在包皮之内达到共和。

A.2 扬州烧卖

“烧卖”是中国的一种传统面食。它用水调面团摘剂，擀成荷叶边形薄皮，包入馅心，在上部拢折收腰，经蒸制而成的点心。亦有用蛋皮、粉皮、豆腐皮、酥皮包入馅心，为菜点合一品种。又称烧麦、稍麦等。

古代，扬州不少诗文记载了烧卖。康熙年间，两淮盐运使曹寅《正月二十九日随驾入侍鹿苑》曰：“黼帐行开稍麦宴。銮舆高出晾鹰台。”（《楝亭诗文钞》诗钞卷八）指曹寅随康熙在鹿苑绣帐中，侍奉皇上帝尝稍麦宴。

《扬州画舫录》记载：乾隆年间李斗《扬州画舫录·草河录上》“其点心各据一方之盛，二梅轩以灌汤包子得名，雨莲以春饼得名，文杏园（琼花观巷 葶茶肆）以稍麦得名，谓之鬼蓬头”。“鬼蓬头”言烧卖顶端如鬼蓬松之发。

《调鼎集》载火腿烧卖、肉丝烧卖、蟹肉烧卖、油糖烧卖、豆沙烧卖。

民国《江都县续志·卷七 物产考下·食物之属》载：“稍麦。有米稍麦、菜稍麦多种。”

A.3 扬州面条

面条起源于中国，已有四千多年的制作食用历史。扬州面条是极具地方特色的面条。它品种繁多，从制法分，有阳春面、炒面、煨面、汤面、盖浇面等；从食法分，有热食、冷拌等。从浇头分，有肴肉、鸡丝、猪肝、腰花、脆鳝、野鸭、野鸡、三鲜、鲫鱼羹、刀鱼羹、河豚羹、斑鱼羹等；从含汤汁分，有干拌、宽汤、半汤、脆面、大养等。

宋代，扬州“冷淘”（过水冷面条）已很著名。著名诗人、扬州知府王禹偁赋《甘菊冷淘》诗：“淮南（注：宋代，扬州为淮南东路治所）地甚暖，甘菊生篱根。长芽触土膏，小叶弄晴墩。采采忽盈把，洗去朝露痕。俸面新且细，洩牢如玉墩。随刀落银缕，煮投寒泉盆。杂此青青色，芳香敌兰荪”，赞誉扬州“冷淘”。

袁枚《随园食单》记有扬州素面、裙带面等。《扬州画舫录》卷十一载：“面有大连、中碗、重二之分。冬用满汤，谓之大连，夏用半汤，谓之过桥。面有浇头”。嘉庆时，林苏门《邗江三百吟》“三鲜大连”条引言云：“及入口，则津津矣。”成都人费执御《望江南》词云：“侵晨还喜过桥鲜。”

嘉庆十年（1805），伊秉绶任扬州太守，创制“伊面”，为当今方便面之滥觞。

清代，扬州面条制作技艺不仅在江浙地区有影响，扬州煨面等制法传至北京、湖南、四川、广东等地。光绪八年（1882），左宗棠督两江，检阅瓜洲兵，令对“西来将士”各犒二碗扬州鸡汤面。后，“西来将士”把扬州面传至湖南，称“扬州锅面”。清末民初《成都通览》在“席点名目”中记有“扬州面”等。汪康年《汪穰卿笔记》卷八云：“粤中时盛行扬州面，汤宽面少，以为时髦。”

面条的形状“长瘦”，谐音“长寿”，寓意长命百岁。按风俗礼仪，过生日贺诞辰应吃长寿面。

A.4 扬州干丝菜肴

扬州豆腐业历史悠久。中唐时，扬州鉴真和尚东渡，将制豆腐之法传到日本，鉴真被日本豆腐业尊为祖师。

明清以来，扬州人有“早上皮包水，下午水包皮”的习俗，即早晨上茶馆喝茶，下午进澡堂洗澡。上茶馆喝茶，少不得上一客干丝。乾隆年间，扬州豆腐干名闻遐迩。《扬州画舫录》记载：“贮草坡豆腐干，姚氏为最，称为‘姚干’。”清代扬州盛行文人雅集，一年四季连绵唱和，设置茶酒颇为讲究。干丝类菜肴为必备，属于清雅之食。扬州干丝干质地密实，富有韧性、弹性，劈片切丝不断条，有嚼劲，具有清纯的豆香味。

扬州人食豆腐干丝方法较多，可烫可煮，可荤可素。清咸丰年间，东焦周生在《扬州梦》中载述：“腐干用不接（揭）腐皮者切细丝，拌食，或烩鸡丝、长鱼汤，味极佳，他处无此。”清光绪年间，黄鼎铭《望江南百调》：“扬州好，茶社客堪邀。加料干丝堆细缕，熟铜烟袋卧长苗。烧酒水晶肴。”唐鲁孙《从干丝谈到杏花村》：“扬州人吃干丝特别考究，……。最初以北门外绿杨邨茶社干丝最好”。朱自清《说扬州》中介绍了烫干丝的制作。