

甘肃省陇菜协会文件

甘陇字〔2019〕051号

关于公布“陇菜体系及甘肃地标名菜、 名宴、名锅、名吃、名师、名店” 评定标准

2019.05.01 起草

2019.05.01 实行

甘肃省陇菜协会标准化委员会

各地（州）市商务局、饭店（餐饮）、烹饪行业协会及相关单位：

甘肃地域名菜、名宴、名吃是中华饮食文化的重要组成部分。甘肃地处祖国内陆腹地，历史悠久，文化渊源流长，是古丝绸之路必经之路和中西文明交汇之地，为打造“丝路经济带黄金段美食之都”，资深中国烹饪大师赵长安同志经过二十多年的研究及实践，从理论上系统阐述，按地域科学划分，提纲挈领，创立陇菜体系新概念，“陇菜十八系、廿四名宴、三十二名锅、五十六名吃，百家餐饮名店、千位陇菜文化名师大师”的理论体系，构筑甘肃陇菜新框架。可谓高屋建瓴，对陇菜发展意义重大。甘肃省陇菜协会将进一步挖掘整理为推动陇菜的发展尽其所能不惜余力。

甘肃陇菜源远流长，构筑陇菜体系非一人之力、一会之功可以完成，须各地州政府，行业协会共同努力，这是甘肃的事业，责任重大；这是行业的使命，神圣光荣。为此，让我们携手共进，打造陇菜新地标，让陇菜早日屹立于中国菜系之林，早日走向世界。

“兰洽会”甘肃美食文化节是展示甘肃饮食文化创新成果的窗口，地标名菜、名宴、名锅、名吃、名师、名店的展现、授牌，就是为树立“陇菜品牌”，让“吃”得安全，“吃”出品味成为现实，通过“树标塑形、典型引路”为推动当地经济和旅游业的发展，建设美好甘肃做出积极贡献。

附件：

一、陇菜体系划分标准（陇菜体系表十八系、二十四宴、三十二锅、五十六名吃、百家餐饮名店、千位陇菜文化名师大师）

二、甘肃“地标名菜、名宴、名锅、名吃、名师、名店”评定标准

三、介绍甘肃地州菜系的基本情况

- 2、“甘肃地州名菜”评定标准
- 3、“甘肃地州名宴”评定标准
- 4、“甘肃地州名锅”评定标准
- 5、“甘肃地州名吃”评定标准
- 6、“甘肃陇菜文化名师（大师）”评定标准
- 7、“甘肃地州名店”评定标准



一、陇菜体系划分标准

陇菜体系是一个管理概念，故应按行政管辖区域划分：

1、陇菜十八系：

甘肃省有十四个市州，也就是说有十四个地方菜系。

1.1、十四菜系：金城菜、峪关菜、肃州菜、甘州菜、凉州菜、金昌菜、白银菜、定西菜、秦州菜、平凉菜、庆阳菜、陇南菜、甘南菜（藏餐）、河州菜（清真菜）；

然有些跨越辖区的菜系，归为文化菜即四个。

1.2、四大文化菜：敦煌菜、药膳、素菜、官府菜）。

2、陇菜二十四宴

甘肃省十四市州有十四个地方名宴。

2.1、十四名宴：

兰州名宴（金城宴）、嘉峪关名宴（雄关宴）、酒泉名宴（航天宴）、张掖名宴（丹霞宴）、武威名宴（莲花宴）、金昌名宴（花都宴）、白银名宴（会师宴）、定西名宴（李氏宴）、天水名宴（姜维宴）、平凉名宴（皇甫宴）、庆阳名宴（杂粮宴）、陇南名宴（橄榄宴）、甘南名宴（牦牛宴）、临夏名宴（花儿宴）。

甘肃历史悠久、文化灿烂，重大的历史事件发生在甘肃被后人传颂。

2.2、十大文化名宴

敦煌迎宾宴、伏羲文化宴、汉武帝宴、炀帝万国宴、藏王盛典宴、崆峒养生宴、农耕文明宴、鸠摩罗什宴、金城全牛宴、黄河文化宴。

3、三十二名锅

3.1、火锅：麻辣、三鲜、珍菌、腾椒

3.2、砂锅：全家福、豆腐、鱼头、甲鱼、牛尾、土豆鲍鱼

3.3、暖锅：什锦、锦绣

3.4、铁锅：羊肉、烩菜、炖鱼、溜达鸡、凉粉

3.5、菊花锅：鱼片、腰片、鸡丝

3.6、石锅：羊排、腊味饭

3.7、涮锅：羊肉、鱼片、黑猪肉

3.8、暖陶：鱼肚、牛筋、虾仁、拉条

3.9、铜锅：牛奶捞糟、奶茶

3.10、铝锅：葱烧虾、煎虾角

3.11、压力锅：萝卜、老豆腐

4、五十六名吃

4.1、兰州：牛肉面、灰豆子、甜醅子、酿皮子、牛奶捞糟、炒凉粉、热冬果、软儿梨

4.2、嘉峪关：烤肉

4.3、酒泉：糊锅、拔疙瘩、驴肉黄面、羊肉合汁、锁阳油饼、土鸡焖饼

4.4、张掖：粉面面筋、牛肉小饭、炒炮仗、羊肉垫卷子、蒸饼子

4.5、武威：三套车、灰凉粉、扁豆面、羊肉香头子

4.6、金昌：面辣子、香食卜喇子、胡萝油饼子

4.7、白银：酸烂肉、山药搅团、扁豆焖面

4.8、平凉：静宁烧鸡、羊肉泡、饴烙面、蒸鸡、酱牛肉

4.9、庆阳：暖锅、臊子面、糖油饼

4.10、天水：捞捞、呱呱、酿皮子、漏鱼、荞面叶叶

4.11、陇南：洋芋搅团、拌汤

4.12、甘南：糌粑、藏包子、蕨麻米饭、多食合

4.13、临夏：东乡手抓、河州包子、河沿面片、油炸馍馍、发子面肠

4.14、定西：陇西腊肉、鸡汤凉粉、岷县点心、临洮热凉面、油圈

5、百家地标名店（略）

6、千位甘肃省文化名师（大师）（略）

陇菜

十八系

文化菜

丝路敦煌菜

陇上素菜

陇原药膳

甘肅信附菜

地方名菜

兰州名菜

嘉峪关名菜

酒泉名菜

张掖名菜

张墩名菜

金昌名菜

武威名菜

白银名菜

定西名菜

天水名菜

平凉名菜

庆阳名菜

陇南名菜

甘肅名菜

临夏名菜

廿四宴

十大文化宴

敦煌迎宾宴

伏羲文化宴

汉武大帝宴

炳灵万灵宴

藏王盛典宴

崆峒养生宴

农耕文明宴

金城古十宴

陇原特色宴

陇原文化宴

十四地方名宴

兰州名宴

嘉峪关名宴

酒泉名宴

张掖名宴

金昌名宴

武威名宴

白银名宴

定西名宴

天水名宴

平凉名宴

庆阳名宴

陇南名宴

甘肅名宴

临夏名宴

三十二名锅

五十六道名吃

百家餐饮名店

千位陇菜文化大师

甘肃省“地标名菜、名宴、名锅、名吃、名师、名店” 评定标准

甘肃地域特色菜肴（以下简称“地标名菜”）是中华饮食文化的重要组成部分。地标名菜经过长期传承而逐渐形成当地的风味流派或地域菜系，是该地域饮食文化的重要载体和品牌代表。在国家“一带一路”战略背景下，甘肃各地州经济快速发展，消费结构不断升级，创立陇菜新体系明确以地市行政区域划分地标名菜、名宴、名锅、名吃、名师、名店已成为行业的强烈呼声，是甘肃进入新时代餐饮业发展的迫切需要。

为了落实中共中央办公厅、国务院办公厅《关于实施中华优秀传统文化传承发展工程的意见》和甘肃省陇菜协会《关于打造甘肃餐饮业品牌形象工程》深入推进我省地域饮食文化的弘扬发展，提升各地市菜系的影响力与知名度，通过确认甘肃地标名菜、名宴、名锅、名吃、名师、名店，进一步助力各地州餐饮产业的繁荣发展，甘肃省陇菜协会诚请全国各菜系名家大师及省级地域烹饪(餐饮、饮食)行业协会总结提炼本地域菜系的简称、定义、特征和内涵，并推荐甘肃地标名菜、名宴、名锅、名吃、名师、名店，以形成陇菜整体概念，让“陇菜”成为展现甘肃文化自信力的标志产品和品牌，促进甘肃餐饮走向世界，现将有关事宜安排如下：

一、评定内容和条件

1、介绍甘肃地州菜系的基本情况

以各地州行政区域为范围，总结提炼各地州名菜简称(如“嘉峪关名菜”)、本菜系定义(概念、特征)历史渊源、文化内涵、烹饪技艺、传承发展历程等

2、“甘肃地标名菜”评定标准

2.1、在本地州范围内，具有悠久历史持续传承至今，有历史演变典故，菜品创立并已连续经营 15 年以上，得到消费者广泛认同和欢迎的地域代表性的菜肴。

2.2、地标名菜是指具有独特制作技艺，味型鲜明、营养丰富，在“质、色、香、味、形、皿”六大方面呈现出浓郁地方特色的荤素热菜。

2.3、选用本地域特色食材(不含国家禁止销售的野生保护动植物)、调味料，对该地域经济发展和食材推广发挥了重要作用

2.4、已列入国家或省级非物质文化遗产名录或荣获国家协会评定的“中国名菜”称号及各地烹饪(餐饮)行业协会评为“地方名菜”的优先入选。

3、“甘肃地标名宴”评定标准

3.1、在本地州范围内，由有悠久历史传承至今，并由有广泛认知度和较高知名度的地域代表性的菜肴组成的主题宴席，宴席中菜品至少有一例为“中国名宴”或“地方名宴”。

3.2、主题名宴应有文化主题内涵、具有历史演变典故，为接待有纪念意义的历史性会议、为接待特定名人、服务特定事件而设计的主题宴会。台面和菜肴设计紧扣主题整体呈现。

3.3、主题名宴菜单应包括冷菜、热菜、面点和汤品，名宴菜品具有独特制作技艺，营养丰富、选用本地域特色食材(不含国家禁止销售的野生保护动植物)、调味料，对该地域菜系文化的传承和推广发挥了重要作用。

3.4、被列入国家或省级非物质文化遗产名录；荣获国家协会评定的“中国名宴”称号；被各地烹饪(餐饮)行业协会评为“地方名宴”的优先入选。

4、“甘肃地标名锅”评定标准

4.1、在本地州范围内，具有悠久历史持续传承至今，有历史演变典故，菜品创立并已连续经营 10 年以上，得到消费者广泛认同和欢迎的地域代表性的火锅、暖锅、菊花锅、打边炉等。

4.2、地标名锅是指具有独特制作技艺，味型鲜明、营养丰富，在“质、色、香、味、形、皿”六大方面呈现出浓郁的地方特色。

4.3、选用本地域特色食材(不含国家禁止销售的野生保护动植物)、调味料，对该地域经济发展和食材推广发挥了重要作用

4.4、已列入国家或省级非物质文化遗产名录或荣获国家协会评定的“中国名锅”称号及各地烹饪(餐饮)行业协会评为“地方名锅”的优先入选。

5、“甘肃地标名吃”评定标准

5.1、在本地州范围内，具有悠久历史持续传承至今，有历史演变典故并形成风味特色小吃及主食品种，自创立已连续经营 15 年以上，得到消费者广泛认同和欢迎的地域名吃。

5.2、地标名吃是指具有独特制作技艺，味型鲜明、营养丰富，在“质、色、香、味、形、皿”六大方面呈现出浓郁地方特色的名吃。

5.3 选用本地域特色食材(不含国家禁止销售的野生保护动植物)、调味料，对该地域经济发展和食材推广发挥了重要作用

5.4、已列入国家或省级非物质文化遗产名录或荣获国家协会评定的“中国名（小）吃”“品牌食品”称号及各地烹饪(餐饮)行业协会评为“地方名（小）吃”“品牌食品”的优先入选。

6、“甘肃陇菜文化名师（大师）”评定标准

6.1、在本地州范围内，甘肃陇菜文化名师须从事烹饪专业 10 年以上；甘肃陇菜文化大师须从事烹饪专业 20 年以上。创立的名菜、名点、名宴、名锅、名吃得到消费者广泛认同和欢迎，具有地域代表性。

6.2、地标名师（大师）是指具有独特制作技艺，味型鲜明、营养丰富，在“质、色、香、味、形、皿”六大方面呈现出浓郁的地方特色独树一帜。

6.3、承诺：绿色、环保、生态，选用本地域特色食材（拒烹国家禁止销售的野生保护动植物、菌类）、调味料，对该地域经济发展和食材推广发挥了名师（大师）应有的重要作用

6.4、已列入国家或省级非物质文化遗产名录或荣获国家协会评定的“中国名师（大师）”称号及各地烹饪(餐饮)行业协会评为“地方名师（大师）、工匠、巧手”等优先入选。

7、“甘肃地标名店”评定标准

7.1、被行业和社会认可的地州名菜、名宴中某款菜或某一席宴的研发，创立企业。

7.2、长期经营地州名菜，名宴中的某一款或某席菜肴，对地州名菜、名宴的传承和推广发展发挥了重要作用，具有较高知名度和影响力。

7.3 代表品牌企业须在本区域有较高的社会公信力，遵纪守法，消费者口碑良好，三年内无食品安全处罚记录。

二、评定方式

1、请各地州烹饪(餐饮、饮食)行业协会作为推荐单位，申报单位填写申报表，提供电子版申报材料。如一个地区有两家以上市级行业组织，请该地区商务厅(局)协调，确定推荐单位。各地州推荐地标名菜、名宴、名锅、名吃、名师、名店，同类同名只选一家，非同类同名不限。

2、甘肃省陇菜协会收到申报表后即注册，并向甘肃省商务厅报备，协会将组织培训工作分类进行，邀请专家、学者、大师进行讲评、剖析，通过面对面地讨论升华认识，“包装”出炉。

3、在培训和系统提升的基础上，甘肃省陇菜协会将根据申报单位对各自申报的名菜、名宴、名锅、名吃、名师、名店进行分类审核，由甘肃省陇菜协会报请甘肃省商务厅统一确认命名，并在“兰洽会”美食节上呈现展示，由政府主管部门颁布颁证颁牌。

三、相关事宜

1、请申报单位填写申报表(见附表)并于5月25日前提交至邮箱；

2、联系人：汪洋 15002662272/yangyang220(微信);

3、电子邮箱：313699150@qq.com。

2019年5月9日

附件 1:

介绍甘肃地州市菜系的基本情况

填表时间:

单位		代表地州	
联系人		邮箱	
移动电话			
菜系简称及说明:			
菜系定义(概念、特征):			
历史渊源:			
文化内涵:			
烹饪技艺:			
传承发展:			
其他介绍:			
推荐单位意见:			

注: 1、此表须连同其他申报材料盖章后报至甘肃省陇菜协会。

2、推荐资料可自制成册或视频资料，电子版递交，将推荐表与上述资料一并发送到邮箱：313699150@qq.com。

附件 2:

“甘肃地标名菜”申报表

推荐单位盖章填表时间:

推荐协会（单位）		本地州菜系简称	
经典名菜名称		味型	
主料（地域性食材）			
联系人		手机	微信/qq
经典名菜介绍:			

“甘肃地标名菜”需提供:

每个菜品填写一张推荐表格，每款菜肴成型（质、色、香、味、形、皿）彩色电子原版照片 2 张，（推荐资料可自制成册或视频资料，

电子版递交), 将推荐表与上述资料一并发送到邮箱: 313699150@qq.com。

附件 3:

“甘肃地标名宴”申报表

推荐单位盖章填表时间:

推荐协会(单位)		本地域菜系简称	
主题名宴名称			
联系人		手机	微信/qq
主题名宴介绍:			

“甘肃地标名宴”需提供:

- (一) 甘肃地市菜系的基本情况
- (二) 每个主题名宴填写一张推荐表格, 主题名宴彩色电子原版照片

2 张，（推荐资料可自制成册或视频资料，电子版递交），将推荐表与上述资料一并发送到邮箱：313699150@qq.com。

附件 4：

“甘肃地标名锅”申报表

推荐单位盖章填表时间：

推荐协会（单位）		本地州菜系简称	
经典名锅名称		味型	
主料（地域性食材）			
联系人		手机	微信/qq
经典名锅介绍：			

“甘肃地标名锅”需提供：

每个菜品填写一张推荐表格，每款菜肴成型（质、色、香、味、形、皿）彩色电子原版照片 2 张，（推荐资料可自制成册或视频资料，

电子版递交), 将推荐表与上述资料一并发送到邮箱: 313699150@qq.com。

附件 5:

“甘肃地标名吃”申报表

推荐单位盖章填表时间:

推荐协会(单位)		本地州菜系简称	
经典名吃名称		味型	
主料(地域性食材)			
联系人		手机	微信/qq
经典名吃介绍:			

“甘肃地标名吃”需提供:

每个菜品填写一张推荐表格, 每款菜肴成型(质、色、香、味、形、皿)彩色电子原版照片 2 张, (推荐资料可自制成册或视频资料, 电子版递交), 将推荐表与上述资料一并发送到邮箱: 313699150@qq.com

[@qq.com](mailto:313699150@qq.com)。

附件 6:

“甘肃陇菜文化名师（大师）”申报表

推荐单位盖章填表时间:

推荐单位				名师大师名称			
工作单位				职务、职称			
性别		民族		政治面貌		身份证	
联系人				电话		QQ/ 微信	
陇菜文化名师、大师业绩介绍:							

名师（大师）所在企业介绍、企业 LOGO、企业荣誉等电子版资料，

（推荐资料可自制成册或视频资料，电子版递交），将推荐表与上述

资料一并发送到邮箱：[313699150 @qq.com](mailto:313699150@qq.com)。

附件 7:

“甘肃地标名店”申报表

推荐单位盖章填表时间:

推荐单位		本地域菜系简称	
联系人		联系电话	微信/qq
品牌企业介绍:			

“甘肃地标名店”需提供:

代表品牌企业、餐厅应提供电子原版照片 5 张、营业执照、企业介绍、企业 LOGO、企业荣誉等电子版资料, (推荐资料可自制成册或视频资料, 电子版递交), 将推荐表与上述资料一并发送到邮箱: 313699150@qq.com。