

贵 州 旅 游 协 会

关于发布黔菜标准体系（二期）的公告

根据《贵州旅游协会团体标准管理办法》及实施细则，现批准《黔菜标准体系（二期）》传统黔菜、时尚黔菜、新派黔菜、贵州小吃等4类70个烹饪技术规范为贵州旅游协会团体标准，编号为传统黔菜 T/QLY020、030、121~127、130~141、143~144、146~150-2022，时尚黔菜 T/QLY039、046、048~049、151、153、160-2022，新派黔菜 T/QLY057、060、062~067、069~070、163、165、168-2022，贵州小吃 T/QLY078、085、087、093、098~110、112~114、116、119-2022（详见附件）。自2022年11月30日起实施。

特此公告。

2022年11月28日



附件：黔菜标准体系（二期）70 个烹饪技术规范

一、传统黔菜（28 个）

- 1.传统黔菜 酸汤锅巴三鲜烹饪技术规范 T/QLY
020-2022
- 2.传统黔菜 烧椒茄子烹饪技术规范 T/QLY 030-2022
- 3.传统黔菜 水族鱼包韭菜烹饪技术规范 T/QLY
121-2022
- 4.传统黔菜 侗家烧鱼烹饪技术规范 T/QLY 122-2022
- 5.传统黔菜 鱼酱酸汤牛肉烹饪技术规范 T/QLY
123-2022
- 6.传统黔菜 渣辣子牛肉烹饪技术规范 T/QLY 124-2022
- 7.传统黔菜 播州方肉烹饪技术规范 T/QLY 125-2022
- 8.传统黔菜 贵州辣子鸡（上关风味）烹饪技术规范
T/QLY 126-2022
- 9.传统黔菜 贵州辣子鸡（茨冲风味）烹饪技术规范
T/QLY 127-2022
- 10.传统黔菜 贵州辣子鸡（卫城风味）烹饪技术规范
T/QLY 130-2022
- 11.传统黔菜 青岩鸡辣角烹饪技术规范 T/QLY 131-2022
- 12.传统黔菜 燕楼鸡哈豆腐烹饪技术规范 T/QLY
132-2022

- 13.传统黔菜 贵州扣肉（盐酸菜风味）烹饪技术规范
T/QLY 133-2022
- 14.传统黔菜 贵州扣肉（道菜菜风味）烹饪技术规范
T/QLY 134-2022
- 15.传统黔菜 贵州扣肉（鲊辣椒风味）烹饪技术规范
T/QLY 135-2022
- 16.传统黔菜 贵州羊肉火锅(遵义风味) T/QLY 136-2022
- 17.传统黔菜 贵州羊肉火锅（习水风味）烹饪技术规范
T/QLY 137-2022
- 18.传统黔菜 贵州羊肉火锅（水城风味）烹饪技术规范
T/QLY 138-2022
- 19.传统黔菜 平坝灰鹅火锅烹饪技术规范 T/QLY
139-2022
- 20.传统黔菜 兴仁牛肉汤锅烹饪技术规范 T/QLY
140-2022
- 21.传统黔菜 独山虾酸牛肉烹饪技术规范 T/QLY
141-2022
- 22.传统黔菜 遵义酸鲊肉烹饪技术规范 T/QLY 143-2022
- 23.传统黔菜 米片酸肉烹饪技术规范 T/QLY 144-2022
- 24.传统黔菜 盘州青豆腐烹饪技术规范 T/QLY 146-2022
- 25.传统黔菜 酸茄子炒肉烹饪技术规范 T/QLY 147-2022
- 26.传统黔菜 阳明凤翅烹饪技术规范 T/QLY 148-2022

27.传统黔菜 黔味素鱼烹饪技术规范 T/QLY 149-2022

28.传统黔菜 鸭溪豆豉火锅烹饪技术规范 T/QLY

150-2022

二、时尚黔菜（7个）

29.时尚黔菜 太子参三穗麻鸭汤烹饪技术规范 T/QLY

039-2022

30.时尚黔菜 关岭断桥青椒鱼烹饪技术规范 T/QLY

046-2022

31.时尚黔菜 方竹牛腩烹饪技术规范 T/QLY 048-2022

32.时尚黔菜 黄豆牛干巴烹饪技术规范 T/QLY 049-2022

33.时尚黔菜 卡拉斗鸡肉烹饪技术规范 T/QLY 151-2022

34.时尚黔菜 地星宿肉圆汤烹饪技术规范 T/QLY

153-2022

35.时尚黔菜 草海鱼包虾烹饪技术规范 T/QLY 160-2022

三、新派黔菜（13个）

36.新派黔菜 坛子鱼烹饪技术规范 T/QLY 057-2022

37.新派黔菜 布依酸笋鱼烹饪技术规范 T/QLY 060-2022

38.新派黔菜 江口吊锅萝卜猪烹饪技术规范 T/QLY

062-2022

39.新派黔菜 屯堡灌汤猪脚烹饪技术规范 T/QLY

063-2022

- 40.新派黔菜 脆皮烤从江香猪烹饪技术规范 T/QLY
064-2022
- 41.新派黔菜 施秉太子参炖土鸡烹饪技术规范 T/QLY
065-2022
- 42.新派黔菜 菌香鹅烹饪技术规范 T/QLY 066-2022
- 43.新派黔菜 素食道菜扣肉烹饪技术规范 T/QLY
067-2022
- 44.新派黔菜 酸菜炒汤圆烹饪技术规范 T/QLY 069-2022
- 45.新派黔菜 望谟板栗圆蹄烹饪技术规范 T/QLY
070-2022
- 46.新派黔菜 糊辣牛肉烹饪技术规范 T/QLY 163-2022
- 47.新派黔菜 茅台酒红蒜焖鸡烹饪技术规范 T/QLY
165-2022
- 48.新派黔菜 番茄鸡烹饪技术规范 T/QLY 168-2022
- 四、贵州小吃（22个）
- 49.贵州小吃 贵州牛肉粉（安顺风味）烹饪技术规范
T/QLY 078-2022
- 50.贵州小吃 榕江卷粉烹饪技术规范 T/QLY 085-2022
- 51.贵州小吃 苗家鸡稀饭烹饪技术规范 T/QLY 087-2022
- 52.贵州小吃 破酥包烹饪技术规范 T/QLY 093-2022
- 53.贵州小吃 五彩糯米饭烹饪技术规范 T/QLY 098-2022

- 54.贵州小吃 五彩糯米炒饭烹饪技术规范 T/QLY
099-2022
- 55.贵州小吃 兴义鸡肉汤圆烹饪技术规范 T/QLY
100-2022
- 56.贵州小吃 兴义刷把头烹饪技术规范 T/QLY 101-2022
- 57.贵州小吃 瓮安草塘蒸笼烹饪技术规范 T/QLY
102-2022
- 58.贵州小吃 绥阳羊肉笼笼鲊烹饪技术规范 T/QLY
103-2022
- 59.贵州小吃 贵州鹅肉粉（凯里风味）烹饪技术规范
T/QLY 104-2022
- 60.贵州小吃 贵州鹅肉粉（平坝风味）烹饪技术规范
T/QLY 105-2022
- 61.贵州小吃 贵州凉粉（瓮安风味）烹饪技术规范 T/QLY
106-2022
- 62.贵州小吃 贵州凉粉（鸭溪风味）烹饪技术规范 T/QLY
107-2022
- 63.贵州小吃 贵州凉粉（普安风味）烹饪技术规范 T/QLY
108-2022
- 64.贵州小吃 贵州油茶汤（汉族风味）烹饪技术规范
T/QLY 109-2022

- 65.贵州小吃 贵州油茶汤（侗家风味）烹饪技术规范
T/QLY 110-2022
- 66.贵州小吃 贵州油茶汤（仡佬族风味）烹饪技术规范
T/QLY 112-2022
- 67.贵州小吃 贵州碗饵糕（安龙风味）烹饪技术规范
T/QLY 113-2022
- 68.贵州小吃 贵州碗饵糕（遵义风味）烹饪技术规范
T/QLY 114-2022
- 69.贵州小吃 剑河笋酱烹饪技术规范 T/QLY 116-2022
- 70.贵州小吃 水城烙锅烹饪技术规范 T/QLY 119-2022