

立项项目信息

序号	计划号	项目名称	牵头编制单位	主要内容
1	T/BHPX 002-2026	蛋家菜制作工艺规程：蒜茸蒸大蚝	北海市美食文化行业协会	本文件规定了蛋家菜蒜茸蒸大蚝的术语和定义、原辅料及要求、制作工艺、菜品质量、最佳食用时间的要求。
2	T/BHPX 003-2026	蛋家菜制作工艺规程：北海海鲜粉	北海市美食文化行业协会	本文件界定了北海海鲜粉制作涉及的术语和定义，确立了北海海鲜粉菜品质量，原辅料及要求，规定了制作工艺的操作指示及北海海鲜粉产品品质的要求。
3	T/BHPX 004-2026	蛋家菜制作工艺规程：北海沙虫红烧肉	北海市美食文化行业协会	本文件规定了蛋家菜北海沙虫红烧肉的术语和定义、原辅料及要求、制作工艺、菜品质量、最佳食用时间的要求。
4	T/BHPX 005-2026	蛋家菜制作工艺规程：蚝蛎煎海鸭蛋	北海市美食文化行业协会	本文件规定了蛋家菜蚝蛎煎海鸭蛋的术语和定义、原辅料及要求、制作工艺、菜品质量、最佳食用时间的要求。
5	T/BHPX 006-2026	蛋家菜制作工艺规程：车螺焖芋蒙	北海市美食文化行业协会	本文件规定了蛋家菜车螺焖芋蒙的术语和定义、原辅料及要求、制作工艺、菜品质量、最佳食用时间的要求。
6	T/BHPX 007-2026	蛋家菜制作工艺规程：盐花煎沙箭鱼	北海市美食文化行业协会	本文件规定了蛋家菜盐花煎沙箭鱼的术语和定义、原辅料要求、制作工艺、菜品质量、最佳食用时间的要求。
7	T/BHPX 008-2026	蛋家菜制作工艺规程：姜葱炒花蟹	北海市美食文化行业协会	本文件规定了蛋家菜姜葱炒花蟹的术语和定义、原辅料要求、制作工艺、菜品质量、最佳食用时间的要求。

8	T/BHPX 009-2026	蛋家菜制作工艺规程：香煎大虾	北海市美食文化行业协会	本文件规定了蛋家菜香煎大虾的术语和定义、原辅料要求、制作工艺、菜品质量、最佳食用时间的要求。
9	T/BHPX 010-2026	蛋家菜制作工艺规程：椒盐弹虾	北海市美食文化行业协会	本文件规定了蛋家菜椒盐弹虾的术语和定义、原辅料要求、制作工艺、菜品质量、最佳食用时间的要求。
10	T/BHPX 011-2026	蛋家菜制作工艺规程：风味炒花甲螺	北海市美食文化行业协会	本文件规定了蛋家菜风味炒花甲螺的术语和定义、原辅料要求、制作工艺、菜品质量、最佳食用时间的要求。