

团 体 标 准

T/SYCA 006—2023

辽菜 菜品标准编写通用要求

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

沈阳市烹饪协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由沈阳市烹饪协会提出并归口。

本文件主要起草单位：沈阳市烹饪协会、沈阳鹿鸣春食品有限公司。

本文件主要起草人：张春海。

辽菜标准体系

1 范围

本文件规定了辽菜菜品标准编写的术语和定义、辽菜类别、基本原则、通用要求。

本文件适用于辽菜菜品标准的编写。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的运用是必须的。凡是注明颁布日期的引用文件，其注明颁布日期的文件版本适用于本标准；凡是未注明颁布日期的引用文件，其最新或正在生效的版本适用于本标准。

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告2018年第12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

主料

指未经加工的食材，如家畜、家禽、河鲜、海产品、蔬果、豆制品等。

3.2

配料

指添加入菜品中起到增色增香等作用的食材，如香辛料、调味料等。

4 辽菜类别

辽菜类别分为家畜类菜品、家禽类菜品、水产类菜品、素菜类菜品、民族类菜品、其他类菜品、辽式面点。

5 基本原则

5.1 辽菜的菜品特色和声誉应能体现辽菜的人文因素，并具有稳定的质量，历史悠久，风味独特，享有盛名。

5.2 辽菜应是在辽菜的基础上通过主配料选择、烹饪工艺、造型呈现等方面推出创新的菜品。

5.3 标准各要素的起草以及标准的结构和编排格式除应符合GB/T1.1的规定外，还应规定特定的主配料要求、烹饪工艺、质量要求等与菜品独特性有关的内容。

5.4 辽菜在满族传统菜、东北地方菜的基础上，吸取鲁菜、京菜，形成了自己的独特风格。辽菜菜品标准应能提现自身出鲜明特点。

6 通用要求

6.1 引言

菜品标准宜编制引言，以菜品介绍及菜品图片展示为主要内容。

6.2 标准名称

标准名称应由传统名称或反映真实属性的通用菜品名称构成，并冠以“辽菜”前缀，宜有英文译名。

6.3 主配料

6.3.1 应规定适制菜品的主配料品种及要求，并按从主到配进行排序。

6.3.2 应规定与菜品独特品质有关的特殊主配料的来源，必要时应规定主料的感官特性、理化指标等。

6.4 烹饪工具

6.4.1 应规定菜品烹饪必备的工具，宜包括炊具和器具。

6.4.2 应规定烹饪工具的安全、卫生要求，并符合GB 4806.1的要求。

6.5 烹饪工艺

6.5.1 应规定菜品制作工艺，宜包括原料加工、切配菜、初步熟处理、上浆上粉、菜品烹饪、菜品调味、成品设计摆盘等。

6.5.2 应规定烹饪过程的安全、卫生要求，应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

6.5.3 烹饪过程宜标注关键控制点。

6.6 质量要求

6.6.1 应规定菜品的感官特性，宜包括色泽、滋味与气味、口感等指标。

6.6.2 应规定菜品应符合相关的食品安全国家标准。

6.6.3 应规定菜品质量要求对应的检测方法。

6.7 盛装、传送与保存

6.7.1 应规定菜品盛装器具要求，并符合GB 14934的要求。

6.7.2 宜规定菜品传送的时间限制，必要时可规定传送过程应符合的防护要求。

6.7.3 宜规定菜品最佳品尝时间及保存的时长和条件。
