

T/TEA

广东省茶文化研究会团体标准

T/TEA 9—2023

岭南茶宴制作技术规范

Technical specification for South China tea banquet making

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2023.11.15）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省茶文化研究会 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。

本文件由广东科贸职业学院提出。

本文件由广东省茶文化研究会归口。

本文件起草单位：广东科贸职业学院、清远市巨元福海鲜酒楼、清远市烹饪协会、利口福（梅州）食品有限公司、清远市清新区职业技术学校、英德市职业技术学校。

本文件主要起草人：刘慧清、程学勋、黄百祺、吴巨贤、王建彬、杨学华、叶荣新、叶绮歆、阮莹映、周育媛、林涵钰、刘懂勋、谢聪、李汉文、白毅明、廖新有。

引 言

粤菜，是中国四大菜系之一，传承了孔子所倡导的“食不厌精，脍不厌细”的中原饮食风格。广义上又包含顺德菜（广府菜）、潮州菜（潮汕菜）、东江菜（也称客家菜）、高凉菜（也称粤西菜）等。

岭南茶宴，是以广东省行政区域内地理标志性的茶叶为原料，变出花样制作各式各样的美食菜肴，特别是“粤菜师傅”工程实施以来，经过粤菜大厨们的不断探索、改良创新，“茶宴”制作艺术逐步成熟。用茶叶为辅料，佐以当地禽畜品、水产品、绿色优质蔬菜食材制作的宴席，成为粤菜系别具一格的舌尖上美食。

为更好地满足国内外消费中对茶宴的消费需求，打造乡村振兴与茶旅融合的广东特色，进一步规范制作技艺，提升宴席质量，传播美食文化，特制定本标准。

岭南茶宴制作技术规范

1 范围

本标准规定了茶宴的配置要求、主辅料、制作工艺、使用设备、基本构成、烹饪制作的注意事项。标准适用于岭南地区茶宴的制作要求。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1 茶宴

选用广东地理标志产品的茶叶以及地方特色食材为主要原料，运用多种刀工和烹调技法制作成多道宴席菜肴。原材料讲究新鲜，刀工精细多变，突出本味，注重形色美观，重视营养搭配，以及开放包容，具有地方茶文化与历史文化的特点。

3 配置要求

茶宴的菜肴是经过精选而组合起来的综合性整体，不仅各类菜点的配置要协调，而且每一个具体的菜点也要从整体着眼，注意色、香、味、形、器的配合和注意整桌茶宴的和谐与平衡。

3.1 色的配合

为了使整个茶宴显得丰富多彩，不仅要注意菜肴的口味多样化，还要注意菜肴的图案美和色彩美。在茶宴菜肴中，菜与菜之间的色调配合应当富于变化，互相烘托，不能千篇一律呆板单调。

3.2 原料的配合

在茶宴菜肴中，选料应当是多样化，尽可能当地区域公共品牌农产品包括家禽、家畜、水产以及刚刚上市的时令原料，避免单调。在质量上要主、辅料搭配合理，其规格和水平可依据茶宴档次的高低来拼配。

3.3 形状的配合

茶宴菜肴的造型应各有特色，尽可能采用多种刀工技术和食品雕刻手段，使原料成型多样化，并体现茶叶形态特色。不仅增加每一个菜点的形态美，而且可使整个茶宴显得丰富多彩。

3.4 口味的配合

茶宴中的调味应防止单调重复。要采用不同的烹调方法和使用不同的调味手段，使每一个菜肴的口味都各有特色。同时，要突出富有地方茶叶风味的特色菜和名菜。

3.5 盛器的配合

为了烘托菜肴的色彩和形态，对菜肴的盛具应该具有选择的使用，该用汤盘的决不能使用平盘，该用腰盘的决不能用圆盘。菜肴与盛器配合的好坏直接影响整桌茶宴菜肴的形态美观，不可忽视。

3.6 季节性的配合

茶宴菜肴要与季节相适应，要根据季节的变化更换菜肴的内容，特别应注意配备各种时令菜肴。烹调方法也要与季节相适应，如冬天应侧重红烧、红扒、火锅等色深和口味浓厚的菜肴；夏天可采用清蒸、水晶、白扒等口味清淡的菜肴。

3.7 点心和主菜的配合

在正规茶宴中往往有点心配置，有两道以至三道的，这就要注意咸、甜和干、湿的适当搭配和热菜中的大菜配合。甜点在茶宴中所占的比重较小，一般是一道，最多不超过两道，品种的档次可按茶宴的高低而定。应针对完整宴席进行搭配，包括前菜、凉菜、甜点、主菜、水果、炖汤等，规定并细化好各个菜品的数量。

4 茶宴主辅料

4.1 植物性主料

4.1.1 粮食类：大米类、面粉类、其他粮食类

4.1.2 蔬菜类：干/鲜蔬菜类、豆制品类

4.1.3 果品类：鲜果、蜜果、干果

4.2 动物性主料

4.2.1 肉及肉制品：家畜类、禽类、乳类、蛋及蛋制品、肉制品

4.2.2 水产品及制品：淡水鲜活品类、海产鲜活品类、水产干制品类、其他类

4.3 调辅料

4.3.1 调味原料类：单一味、复合味

4.3.2 辅助原料类：淀粉、油脂、其他类

5 茶宴制作工艺

5.1 初加工：畜禽类、加工水产类、果蔬类、粮食类、干货类

5.2 切料、配菜、雕刻：刀法与成形、刀工要求、配菜、雕刻

5.3 作业基础：火候、调味、挂糊、上浆、勾芡、其他

5.4 初步熟处理：焯水、过油、走红、制汤、蒸锅、烧烤、其他

5.5 制作方法：炸、炒、爆、烤、烧、焖、煲、炖、蒸、焗、煎、卤、淋、拌、烩、煨、熬、白灼、翻沙、蜜汁、其他

6 茶宴制作设备

6.1 模具：裱印类、其他

6.2 炊具：炒锅炒勺类、油罐汤桶类、调料缸盒类、过滤器具类、手勺类、其他

6.3 烹饪加工设备：加工设备、器械设备、加热设备、其他

6.4 烹饪制冷设备：冷冻、冷藏、制冰

6.5 辅助设备：排烟设备、通风设备、洗碗设备、消毒设备、排污设备、垃圾处理设备、其他

7 茶宴基本构成

茶宴品种虽然各异，但格式大体相同，主要由凉菜、热菜、甜菜、点心、汤、果品组成。菜品宜以口味、原料、烹饪方式、典故、传说及来源地进行命名，通俗易懂为宜。

7.1 凉菜

凉菜又叫冷盘、冷拼、拼盘、冷荤等，在一桌筵席中非常重要。凉菜须要在开席前先上桌摆好。筵席中的凉菜一般选用“单拼”“双拼”“三拼”“花色冷拼”等。

7.2 热菜

热菜是茶宴中的主要部分，口味多样，造型各异，多以煎、炒、烹、熘、炸、爆、扒、煨等烹调方法制成。茶宴中的头菜一般从热菜中产生的。

7.3 甜菜

甜菜在茶宴中是不可缺少的。一般多用拔丝、挂霜、蜜汁等方法。

7.4 点心

7.4.1 点心分咸、甜两种。是大件的配伍。随大件上桌。一般都制作精细，一桌茶宴一般可配2~4道点心，可根据茶宴规格来确定多少。

7.4.2 甜点心包括：XXX等。

7.4.3 咸点心包：XXX等。

7.5 汤

茶宴的汤应鲜醇利口，清淡解腻。汤要等一桌席的全部菜点上完后才能上。

7.6 果品

7.6.1 大部分茶宴都备有果品，包括：鲜果、蜜果、干果。

7.6.2 鲜果有：苹果、桔子、荔枝、西瓜、XXX等。

7.6.3 蜜果有：杏脯、梨脯、桃脯、杨梅、桂圆饼、葡萄干、XXX等。

7.6.4 干果有：瓜子、花生、核桃等。

8 茶宴烹饪制作

8.1 擂茶粥

8.1.1 简介：是用陶制器具将山茶叶磨成粉末状，再用冷开水、花生油调成浆，后用白粥调制的一种粥。

8.1.2 文化内涵：传说东汉时期，伏波将军马援率军南征，恰遇天气炎热，瘴气弥漫，瘟疫肆虐，数百将士染病倒下。正在将军苦思良策以图应对时，当地一位老妪为部队的纪律严明、行为端正所感动，主动献出秘方“三生汤”给将士治病。老妪把生茶叶、生米、生姜等放在牙盆里，用山苍树把它们擂成糊状，然后用沸水冲制成汤让将士服用。将士们饮用了这种“三生汤”后，有病的迅速痊愈，无病的也可抵御传染。

8.1.3 主要原料：茶叶、大米。

8.1.4 辅料：花生（碎）、芝麻、野菜、花生油等。

8.1.5 制法

8.1.5.1 擂茶：先将茶叶用水洗干净放入特制陶盆内，手握住擂茶棍，顺转，逆转，边擦，底搓，待茶叶擂烂后，再加入适量的水和花生油，擂成茶浆。

8.1.5.2 煮粥：大米七八成熟时用木勺把三分之二的米渣捞起，粥水要稀，最好能照出人影。白粥煮好后，将其倒入盛有擂茶浆的陶盆，再添入刚才捞起的米渣，加盐搅拌均匀。