

贵 州 旅 游 协 会

关于发布《贵州菜·贵州宴标准》、《黔菜标准体系》二期二次团体标准的公告

根据贵州省旅游产业化专项组黔菜推广专班印发的《省旅游产业化专项组黔菜推广专班工作方案》，原黔菜标准体系编制工作从省文旅厅转由省商务厅负责，依照《贵州省预制菜产业协会团体标准管理办法》、《贵州旅游协会团体标准管理办法》及实施细则，批准《贵州菜·贵州宴标准》生态黔菜基础 5 个（T/GZYZC 001-005，T/QLY 006-010），生态黔菜菜品 28 个（T/GZYZC 011-26、027.1-2、018-037，T/QLY044-045、050、081-082、089、094、128、111、120、152、161-162、166-167、169-180），生态黔菜小吃 8 个（T/GZYZC 071-078，T/QLY181-187），生态黔菜伴侣 6 个（T/GZYZC 091-095，T/QLY189-194），共 47 个文件为贵州省预制菜产业协会、贵州旅游协会团体标准（详见附件 1）。

贵州省预制菜产业协会和贵州旅游协会于 2023 年 12 月 26 日同步发布，自 2023 年 12 月 28 日起同步实施。

批准《黔菜标准体系》二期 2022 年评审通过传统黔菜 3 个(T/QLY129、142、145-2023),时尚黔菜 7 个(T/QLY040-041、047、154、156-157、159-2023),新派黔菜 2 个(T/QLY 061、068-2023),贵州小吃 5 个(T/QLY 81、95、115、117-118-2023),共 17 个团体标准(详见附件 2)。贵州旅游协会于 2023 年 12 月 26 日发布，自 2023 年 12 月 28 日起实施。

特此公告。



2023 年 12 月 26 日

附件 1：《贵州菜·贵州宴标准》47 个团体标准

一、基础标准（5 个）

- 01.贵州生态黔菜菜名术语 T/GZYZC 001-2023 T/QLY 006-2023
- 02.贵州烙锅 术语 T/GZYZC 002-2023 T/QLY 007-2023
- 03.贵州火锅 术语 T/GZYZC 003-2023 T/QLY 008-2023
- 04.生态黔菜 贵州地标菜质量要求 T/GZYZC 004-2023 T/QLY 009-2023
- 05.生态黔菜 贵州宴质量要求 T/GZYZC 005-2023 T/QLY 010-2023

二、生态黔菜菜品（28 个）

- 06.生态黔菜 贵州糟辣鱼 T/GZYZC 011-2023 T/QLY 044-2023
- 07.生态黔菜 盐酸干烧鱼 T/GZYZC 012-2023 T/QLY 045-2023
- 08.生态黔菜 菌汤稻花鱼 T/GZYZC 013-2023 T/QLY 050-2023
- 09.生态黔菜 苗家酸汤鱼 T/GZYZC 014-2023 T/QLY 081-2023
- 10.生态黔菜 布依酸笋鱼 T/GZYZC 015-2023 T/QLY 082-202X
- 11.生态黔菜 浓汤鲟鱼片 T/GZYZC 016-2023 T/QLY 089-2023
- 12.生态黔菜 五彩糯米饭包腌鱼 T/GZYZC 017-2023 T/QLY 094-2023
- 13.生态黔菜 贵州辣子鸡 T/GZYZC 018-2023 T/QLY 128-2023
- 14 生态黔菜 贵州盗汗鸡 T/GZYZC 019-2023 T/QLY 111-2023

- 15.生态黔菜 太子参老鸭汤 T/GZYZC 020-2023 T/QLY
120-2023
- 16.生态黔菜 三穗鸭火锅 T/GZYZC 021-2023 T/QLY 152-2023
- 17.生态黔菜 贵州刺梨鸭 T/GZYZC 022-2023 T/QLY 161-2023
- 18.生态黔菜 泡椒剔骨鸭 T/GZYZC 023-2023 T/QLY
162-2023
- 19.生态黔菜 茶香鸭 T/GZYZC 024-2023 T/QLY 164-2023
- 20.生态黔菜 菌香灰鹅 T/GZYZC 025-2023 T/QLY 166-2023
- 21.生态黔菜 贵州扣肉 T/GZYZC 026-2023 T/QLY 167-2023
- 22.生态黔菜 黔北酸鲜肉 T/GZYZC 027.1-2023 T/QLY
169-2023
- 23.生态黔菜 黔南酸肉 T/GZYZC 027.2-2023 T/QLY
170-2023
- 24.生态黔菜 贵州水晶夹沙肉 T/GZYZC 028-2023 T/QLY
171-2023
- 25.生态黔菜 贵州酸菜蹄膀火锅 T/GZYZC 029-2023 T/QLY
172-2023
- 26.生态黔菜 刺梨红烧肉 T/GZYZC 030-2023 T/QLY 173-2023
- 27.生态黔菜 青岩状元蹄 T/GZYZC 031-2023 T/QLY 174-2023
- 28.生态黔菜 酸菜清炖黄牛肉 T/GZYZC 032-2023 T/QLY
175-2023
- 29.生态黔菜 干锅黄牛肉 T/GZYZC 033-2023 T/QLY 176-2023

- 30.生态黔菜 牛肉汤锅 T/GZYZC 034-2023 T/QLY 177-2023
- 31.生态黔菜 羊肉汤锅 T/GZYZC 035-2023 T/QLY 178-2023
- 32.生态黔菜 酥香小茨菇 T/GZYZC 036-2023 T/QLY 179-2023
- 33.生态黔菜 糟辣豆米火锅 T/GZYZC 037-2023 T/QLY
180-2023

三、生态黔菜小吃（8个）

- 34.生态黔菜小吃 贵州酸汤粉 T/GZYZC 071-2023 T/QLY
181-2023
- 35.生态黔菜小吃 贵州牛肉粉 T/GZYZC 072-2023 T/QLY
182-2023
- 36.生态黔菜小吃 贵州羊肉粉 T/GZYZC 073-2023 T/QLY
183-2023
- 37.生态黔菜小吃 贵州辣鸡面 T/GZYZC 074-2023 T/QLY
184-2023
- 38.生态黔菜小吃 贵州凉粉 T/GZYZC 075-2023 T/QLY
185-2023
- 39.生态黔菜小吃 五彩糯米饭 T/GZYZC 076-2023 T/QLY
095-2023
- 40.生态黔菜小吃 酸香糟辣笋 T/GZYZC 077-2023 T/QLY
186-2023
- 41.生态黔菜小吃 三穗鸭水饺 T/GZYZC 078-2023 T/QLY
187-2023

四、生态黔菜伴侣（6个）

42.生态黔菜伴侣 脆哨软哨 T/GZYZC 091-2023 T/QLY
189-2023

43.生态黔菜伴侣 贵州糟辣椒 T/GZYZC 092-2023 T/QLY
190-2023

44.生态黔菜伴侣 贵州糍粑辣椒 T/GZYZC 093-2023 T/QLY
191-2023

45.生态黔菜伴侣 贵州糊辣椒 T/GZYZC 094-2023 T/QLY
192-2023

46.生态黔菜伴侣 贵州烙锅辣椒面 T/GZYZC 095-2023 T/QLY
193-2023

47.生态黔菜伴侣 贵州烙锅蘸料 T/GZYZC 096-2023 T/QLY
194-2023

附件 2：《黔菜标准体系》二期 17 个团体标准

一、传统黔菜（3 个）

48.T/QLY 129-2023 传统黔菜 贵州辣子鸡（兴义风味）烹饪技术规范

49.T/QLY 142-2023 传统黔菜 瓮安珠藏酸大肠烹饪技术规范

50.T/QLY 145-2023 传统黔菜 铜仁猫猫豆炒腊肉烹饪技术规范

二、时尚黔菜（7 个）

51.时尚黔菜 卤香三穗鸭烹饪技术规范 T/QLY 040-2023

52.时尚黔菜 湄潭永兴板鸭烹饪技术规范 T/QLY 041-2023

53.时尚黔菜 施秉干锅牛肉烹饪技术规范 T/QLY 047-2023

54.时尚黔菜 稻香排骨烹饪技术规范 T/QLY 154-2023

55.时尚黔菜 糟辣虾球烹饪技术规范 T/QLY 156-2023

56.时尚黔菜 糟辣豆腐鱼烹饪技术规范 T/QLY 157-2023

57.时尚黔菜 风味小茨菇烹饪技术规范 T/QLY 159-2023

二、时尚黔菜（2 个）

58.新派黔菜 印江芋荷酸汤冷水鱼烹饪技术规范 T/QLY
061-2023

59.新派黔菜 素食酸鲈肉烹饪技术规范 T/QLY 068-2023

二、贵州小吃（5 个）

60.贵州小吃 贵州牛肉粉（贵阳风味）烹饪技术规范 T/QLY 081-2023

61.贵州小吃 手搓冰粉烹饪技术规范 T/QLY 095-2023

62.贵州小吃 三穗鸭水饺烹饪技术规范 T/QLY 115-2023

63.贵州小吃 糕粑稀饭烹饪技术规范 T/QLY 117-2023

64.贵州小吃 水城蒸蒸糕烹饪技术规范 T/QLY 118-2023