

《泉州菜 郑和家宴烹饪技艺规范 手磨小章鱼》（征求意见稿）

团体标准编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

为贯彻落实《泉州市人民政府办公室印发关于〈泉州菜烹饪技艺标准建设 三年行动方案（2024-2026 年）〉的通知》（泉政办明传[2024]70 号）文件，由泉州台商投资区管理委员会市场监督管理局、泉州台商投资区管理委员会教育文体旅游局牵头起草的团体标准《泉州菜 郑和家宴烹饪技艺规范 手磨小章鱼》在泉州市标准化协会归口申请立项并获得批准。

（二）标准编制过程

（1）技术调研和资料收集

成立以泉州台商投资区管理委员会市场监督管理局、泉州台商投资区管理委员会教育文体旅游局为主，台商区多家餐饮、标准技术机构单位共同参与的标准编制组。编制组通过实地调研、查阅文献资料和标准现状，并寻根溯源将手磨小章鱼烹饪传统烹饪技艺方法归纳梳理，召开内部研讨会，完成标准工作组讨论稿的撰写。

（2）形成标准征求意见稿，开展征求意见

标准起草组对台商投资区主营菜品手磨小章鱼的餐饮企业进行深入交流，对标准工作组讨论稿进行修改完善，形成了标准征求意见稿，现公开征求意见。

二、标准制定的目的和意义

手磨小章鱼作为泉州台商投资区特色代表菜，也是一道在泉州家喻户晓的名菜。为做好泉州菜烹饪技艺标准体系的推动工作，为泉州开展“世界美食之都”申创活动、提升城市的社会、经济和文化发展都具有非常重要的意义与作用。

三、标准编制依据

本标准在编制的过程中遵循“统一性、科学性、可操作性”的原则，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。

四、标准主要内容

1. 范围

本章节明确本标准所适用的对象。

2. 规范性引用文件

本章节列出本标准引用的相关文件。

3. 术语和定义

为便于对标准的理解与执行，本章节文件所需规定的术语和定义。

4. 要求

本章节从原辅料、安全卫生和反食品浪费等进行要求。

5. 风味特征

本章节通过烹饪技法、菜肴特征、味型特征进行规定。

6. 烹饪流程

本章节给出了手磨小章鱼烹饪流程图并做出具体规定。

7. 烹饪技艺特征

本章节从烹饪技艺、菜品感官、烹饪特征进行规定。

8. 附录 A

给出了菜品介绍和示例图片。

五、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准起草过程中无重大分歧。

六、贯彻标准的措施建议

标准只有通过实施才能起作用，贯彻实施标准要做好宣传教育工作、有良好的实施方法和检查监督机制，可通过加大宣贯力度、加强标准实施反馈等方式。

七、废止现行有关标准的建议

本标准不涉及现行标准的废止。

八、其他应予说明的事项

无。

《泉州菜 郑和家宴烹饪技艺规范 手磨小章鱼》标准编制组

2024年11月12日