

《泉州菜 洛水仙山宴烹饪技艺规范 千层糕》（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，由泉州市洛江区市场监督管理局、泉州市洛江区商务局牵头起草的团体标准《泉州菜 洛水仙山宴烹饪技艺规范 千层糕》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

成立以泉州市洛江区市场监督管理局、泉州市洛江区商务局为主，洛江区多家餐饮、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，并寻根溯源将洛江千层糕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

标准起草组对洛江区主营特色糕点千层糕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

千层糕作为洛江区特色代表菜品，也是一道在泉州家喻户晓的名糕点。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

本章节给出了千层糕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 洛水仙山宴烹饪技艺规范 千层糕》标准编制组

2024 年 12 月 10 日