

《广府菜 香煎金鲳鱼（征求意见稿）》 编制说明

标准起草组

二〇二五年五月

《广府菜 香煎金鲳鱼（征求意见稿）》 编制说明

一、任务来源

本项目来源于《珠海市标准化协会关于〈金鲳鱼病害防治技术规范〉等 11 项团体标准的立项公告》（珠标协[2025] 3 号），本标准为通知的第 11 项任务。根据该通知，并依据《团体标准管理规定》，制定本标准《广府菜 香煎金鲳鱼》。本标准在万山区政府组织区社会事业局、区市场监管局等主管部门的支持指导下，确定由珠海市标准化协会发布团体标准，再申请粤港澳大湾区标准。

本标准由珠海万山海洋开发试验区海洋渔业科技发展促进中心提出并组织相关单位起草。

二、制定标准的必要性和目的

在粤港澳大湾区建设和深化标准化工作改革的背景下，湾区标准是加强湾区互联互通，促进湾区高质量发展和实现示范引领的重要抓手和创新举措。

珠海作为毗邻港澳的湾区城市，其饮食文化与港澳地区一脉相承。珠海市“粤菜师傅”工程实施以来，围绕乡村、海岛、珠澳三个菜系，实施具有珠海特色的“粤菜师傅”品牌提升、人才培养、产业发展、珠澳合作四大工程、20 个重点项目，实现良好开局。2019 年珠海成功举办首届“一带一

路”粤菜文化高峰论坛暨粤港澳大湾区粤菜大会，着力打造具有本土特色的粤菜品牌体系。

粤菜饮食文化作为粤港澳大湾区共同的文化基因，历经百年传承发展，已演变为彰显地域特色的重要文化标识。中共中央、国务院明确提出支持大湾区城市群联合弘扬粤菜文化，在此背景下，珠海率先深化珠港澳厨艺交流合作，通过建立标准化体系实现三地餐饮产业协同发展。这一举措不仅强化了湾区城市间的文化纽带，更以标准化建设推动餐饮行业提质增效，整体推进粤菜饮食文化品牌建设和提升，带动餐饮业持续高质量发展。

金鲳鱼的生物学特性使其特别适合作为烹饪原料：作为暖水性中上层洄游鱼类，金鲳鱼身体扁平呈卵圆形，鱼鳍和鱼尾带有标志性金黄色，在捕捞上岸后因缺氧应激反应，金黄色会更为明显，故有“黄金鱼”之美誉。从营养学角度看，金鲳鱼富含蛋白质、不饱和脂肪酸及多种微量元素，具有降低胆固醇、保护心脑血管、益智健脑等健康价值。其肉质爽滑鲜嫩、刺少骨软的特点，尤其适合煎制、清蒸等多种烹饪方式。制定《广府菜 香煎金鲳鱼》湾区标准：一方面可以发挥珠海毗邻港澳的优势，促进珠港澳粤菜文化融合发展；另一方面依托湾区标准的技术互通性，打破珠港澳三地餐饮产业壁垒，促进烹饪人才流动、技术互鉴与市场共拓。作为“粤菜师傅”工程的重要实践，该标准不仅为传承粤港澳共

有的海洋饮食文化基因提供技术支撑，更以标准化赋能产业链升级，助力“珠海味道”融入大湾区“世界美食之都”建设格局，彰显粤菜文化在湾区协同发展中的经济价值与文化凝聚力。

三、名称和范围

本标准名称为《广府菜 香煎金鲳鱼》。

本标准规定了广府菜香煎金鲳鱼的基本要求、烹饪工艺、食用及特点。本文件适用于广府菜香煎金鲳鱼。

四、编制原则和依据

（一）编制原则

标准符合《中华人民共和国标准化法》，以及国家标准化委员会、民政部发布的《团体标准管理规定》，在编制过程中，主要遵循了科学性、可操作性、规范性的原则。

1、科学性：菜品标准的核心要素在于原料选用、配比及烹饪工艺，结合三地饮食习惯，总结广府菜烹饪师傅智慧，选取产至原产地的优质原料，总结适合普罗大众的配料搭配，充分展现广府菜原汁原味的特色。

2、可操作性：菜品制作工艺流程、原辅料配比等均经过粤菜大师反复讨论提炼，标准规定的工艺流畅合理，标准语言表达力求准确、精炼，条理清晰，适合于广府菜烹制人员操作。

3、规范性：标准按照 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》起草，并参照团体标准 T/GDPRXH 002-2021《粤菜菜品标准编制指南》规定的菜品标准编写原则、要求、内容和格式编写，以达到标准规范化。同时，在工程流程上本标准严格遵照团体标准的制订程序进行。

（二）编制依据

团体标准《广府菜 香煎金鲳鱼》制定工作是按照中共中央、国务院印发的《粤港澳大湾区发展规划纲要》精神开展。《广府菜 香煎金鲳鱼》以国家标准化管理暨食品卫生安全方面的法律法规为基础，其中涉及标准化工作包括《中华人民共和国标准化法》《团体标准管理规定》《广东省标准化条例》以及《湾区标准管理办法（试行）》。

“香煎金鲳鱼”作为菜品提供给公众，涉及食品安全，标准严格执行粤港澳三地的食品安全方面的法律法规及技术规范，包括：

（1）广东地区适用：《中华人民共和国食品安全法》《食品经营许可管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》《食品经营许可审查通则》《食品经营许可的实施细则》。

（2）香港地区适用：《食物安全条例》《食品安全命令实务守则》《香港入口实务指引》《食物回收指引》《食物有害物质规例》《食物业规例》。

（3）澳门地区适用：《食品安全法》《进口食品卫生指引》《食品回收指引》《运送食品的卫生指引》《食品卫生技术指引》。

五、标准主要研制过程

本标准在立项前期，工作组先后赴湛江市、珠海市万山区桂山岛、东澳岛、担杆岛等重点企业、养殖基地进行了深入调研，在资料收集、分析，实地调研的基础上，在立项准备及起草过程中召开了多次研讨会，对标准名称、框架、重点技术内容等进行讨论和确定，形成了目前的标准征求意见稿。主要起草过程包括以下几个阶段：

（一）项目调研

2024年8月，工作组在市、区有关主管部门的指导和支持下，赴湛江重点企业就金鲳鱼养殖、加工、销售等开展实地调研。2024年9月，在区社会事业局、市场监管局的支持下，分赴桂山岛、东澳岛、担杆岛，对养殖基地开展金鲳鱼养殖集中调研。

（二）标准预研及征集起草组成员

2025年1月起，珠海万山海洋开发试验区海洋渔业科技发展促进中心组织开展标准预研，研究确定拟制定团体标准选题、框架等，并于当月由珠海市标准化协会发布《金鲳鱼病害防治技术规范》《冰鲜金鲳鱼加工和运输技术规范》等6项首批拟立项团体标准的公示。2025年3月，万山区组织召开会议，对首批拟立项团体标准及第二批拟立项团体标准

选题进行研讨，并于4月由珠海市标准化协会发布《关于〈金鲳鱼病害防治技术规范〉等11项团体标准的立项公告》。工作组持续征集标准起草组成员，珠海万山海洋开发试验区海洋渔业科技发展促进中心、广东省珠海市质量技术监督标准与编码所、广东大麟洋海洋生物有限公司、珠海市从海海洋科技有限公司、珠海市标准化协会等标准起草单位逐步明确工作任务和要求，持续开展标准研制工作。

（三）资料收集及调研

2025年1月-3月，起草组分赴从海、新平茂、蓝色粮仓等多家金鲳鱼养殖企业与有关负责人就标准涉及的内容做进一步的调研和深入研讨。同时，搜集和检索了有关国家、行业及地方标准，查阅了大量相关资料，并对这些标准和资料进行了系统分析。

（四）确定标准框架

2025年1月，根据对收集材料的分析，在严格执行国家相关规定的基础上结合珠海本地养殖现状和实际需求，明确标准化对象及适用范围。同时通过与珠海市部分养殖企业的沟通和调研，听取多方意见，并经过研究、讨论，最后确定标准框架。

（五）形成标准草案

2025年2月，起草组根据已确定的标准框架及大纲开展标准编写，形成标准工作组讨论稿1稿。

2025年3月，起草组针对标准工作组讨论稿1稿中主要

技术内容进行多次研讨，对标准中部分技术内容的表述进行讨论和确定，形成标准工作组讨论稿 2 稿。

2025 年 4 月，起草组邀请行业专家就标准中相关技术指标及有关表述进行了技术性的探讨，形成标准工作组讨论稿 3 稿。

（六）形成征求意见稿

2025 年 5 月，起草组经过多次内部讨论和意见征询，探讨标准框架和编写内容的合理性并结合立项审查会专家意见，对标准技术内容进行修改完善，对标准中部分表述进行明确，形成标准的征求意见稿。

六、标准主要内容

《广府菜 香煎金鲳鱼》在国内外尚未有相关现行标准，金鲳鱼作为珠海市名优产品之一，将其菜品制作工艺及配方以标准形式固化下来，既有先进的理念，又有特色的内容。

（一）先进的理念

发挥粤港澳大湾区三地饮食文化同根同源的优势，以粤菜文化作为一个重要载体，在湾区之间各城市的交流合作中发挥重要纽带作用，通过制定广府菜菜品标准进一步凝聚粤港澳三地的文化认同感，共同弘扬传统饮食文化，促进粤港澳大湾区美食文化产业的协同发展，同时《广府菜 香煎金鲳鱼》是以规范香煎金鲳鱼制作为目的而制定的菜品标准，涵盖了从原料到成品全过程的技术要求，规范了菜品原料、

制作过程，有利于形成可复制、易推广的广府菜菜品，改变了过去对传统菜肴不能形成批量化产业化生产的固有思维，为其实现工业化生产提供了可能。

(二) 特色的内容

《广府菜 香煎金鲳鱼》具有以下特色：

1、提炼美食特色：将香煎金鲳鱼烹饪过程及特色提炼出来，体现在标准要求中。

2、突出烹饪工艺特色：总结分析香煎金鲳鱼烹饪方法，通过粤菜大师反复总结提炼，对主辅料、调料的选择使用、搭配、烹饪工艺等进行优选优化，保证菜品品质的稳定。

3、保障食品安全：除对原辅料质量及烹饪工艺提出要求外，也关注烹饪过程及器具的安全，标准明确提出烹饪过程卫生应符合 GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》的要求，器具应符合相应的食品安全卫生要求。

本标准的主要内容见表 1。

表 1 《广府菜 香煎金鲳鱼》主要内容

章节	标题	主要技术内容	编制依据
1	范围	明确本文件的主要内容与适用范围	T/GDPRXH 002-2021 《粤菜菜品标准编制指南》
2	规范性引用文件	规范性引用文件	
4	基本要求	原料、器具、卫生等要求	
5	烹饪工艺	原料具体用量及详细的烹调过程	
6	食用	食用最佳时间、保存时间及方法	
7	特点	菜品感官特点及营养成分	

七、标准作为强制性标准或推荐性标准的建议

本标准属于规范类标准，建议该标准作为推荐性标准发布。

八、废止现行有关标准的建议

无。

九、重大意见分歧的处理经过和依据

无。

十、采标情况。（包括采用国际标准的形式、主要内容以及与国际同类标准水平的对比情况）

无。

十一、与现行法律、法规和强制性国家标准的关系

国内外暂无同类标准。本标准未采用国际国外标准。

十二、宣贯及实施建议

标准发布后，计划召开宣贯培训会议，对标准内容进行宣贯培训，鼓励相关单位根据标准积极改进。同时，相关行业部门、协会和企业应加大宣传力度，提高认知度，进一步加强标准实施的监督和指导工作，让标准产生更好实效促进企业发展。

十三、其他应予说明的事项

无。

标准起草组

2025 年 5 月