

CAQPCAQP

中国质量万里行促进会团体标准

T/CAQP XXXX—2025

青海家宴服务指南

（征求意见稿）

2025-06-XX 发布

2025-06-XX 实施

中国质量万里行促进会 发布

目次

前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 基本原则..... 1

5 通用要求..... 2

6 食材选用..... 2

7 家宴类型及菜品..... 2

8 烹饪制作..... 3

9 服务流程..... 4

10 持续改进..... 4

附录 A（规范性） 食材及调料选用 5

附录 B（资料性） 常见菜品 6

参 考 文 献..... 9

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由青海省商务厅提出。

本文件由中国质量万里行促进会归口。

本文件起草单位：中国质量万里行促进会、青海省商务厅、青海省质量和标准研究院、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

青海家宴服务指南

1 范围

本文件给出了青海家宴服务的基本原则、通用要求、食材和调料、类型划分、推荐基本菜式、加工技艺、服务规范和质量与安全等方面的指导和建议。

本文件适用于餐饮服务单位开展青海家宴的设计、制作与推广等活动。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

SB/T 10580 餐饮业现场管理规范

SB/T 11070 餐饮食品打包服务管理要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

青海家宴

以宴请、聚会等为目的，以青海高原特色食材为核心，由能够体现独特青海地域风情、民族文化饮食习俗的菜品组成的就餐服务形式。

4 基本原则

4.1 传承创新

以河湟文化、民族饮食为根基，融合现代烹饪技艺，打造传统与时尚相结合融合体验。

4.2 文化赋能

深度挖掘菜品背后的历史典故、民族风情、非遗背景等，讲述菜品故事。

4.3 品质保障

严控食材供应链与工艺标准，确保“田间到餐桌”“牧场到餐桌”全流程可追溯、可监管。

4.4 绿色可持续

倡导绿色有机理念，推进青海高原农畜产品增值转化，打造青海家宴餐饮与文、体、旅深度融合。

5 通用要求

5.1 场所要求

5.1.1 场地布局合理，根据青海家宴的不同类型，营造相应的餐厅环境，装饰风格、色调等方面应凸显民族文化特色。

- a) 传统版、民族版家宴宜布置具有青海民族特色的装饰(如藏毯、撒拉族刺绣等)，播放民族音乐；
- b) 国际版家宴可采用现代简约风格，营造时尚舒适氛围。

5.1.2 应维护有序的供餐用餐秩序，确保用餐环境安静舒适，营造文明用餐环境，培养健康饮食文化。

5.1.3 在餐饮场所入口处、大厅、点菜区、用餐区等显著位置张贴或设置能体现反食品浪费主题的宣传标语或公益广告，内容包括“节约用餐”“杜绝浪费”“文明餐桌”或“光盘行动”等。

5.1.4 提供外卖服务的，在平台餐品浏览页面标注餐品规格、参考分量、口味、建议消费人数等信息。

5.1.5 厨房现场管理应符合 SB/T 10580 的要求，宜参照 GB/T 40042 的要求积极打造绿色餐饮。

5.2 人员要求

5.2.1 服务人员需接受相关培训，熟悉青海家宴的菜品特点、文化内涵、服务流程等，具备良好的沟通能力与服务意识。

5.2.2 服务人员仪表端庄大方，举止文明得体、精神饱满。

5.2.3 服务过程中，要热情礼貌，使用文明用语，主动为宾客提供帮助，满足宾客的合理需求。

5.3 卫生要求

5.3.1 厨房工作人员需严格遵守卫生操作规程，穿戴整洁的工作服、工作帽、口罩等，餐饮从业人员健康与卫生管理应符合 GB 31654 的相关要求。

5.3.2 食品加工操作场所内不应有吸烟、饮食及其他可能污染食品的行为。

5.3.3 原辅料采购、粗加工、烹制加工等关键过程应达到 GB/T 27306 的相关要求。加工过程中，做到生熟分开、荤素分开，避免交叉污染。

5.3.4 对加工工具、设备、餐用具等进行定期清洗消毒，洗涤剂、消毒剂的使用应符合 GB 14930.1、GB 14930.2 规定，消毒后的餐用具应符合 GB 14934 规定。

6 食材选用

6.1.1 按照附录 A 选用具有青海本地特色的当季食材、调料，按青海家宴类型和规格宜综合考虑绿色认证、有机认证和地理标志产品认定原材料。

6.1.2 食材原料的采购、运输、验收与贮存应符合 GB 31654 的相关要求。

6.1.3 建立食材采购溯源机制，与信誉良好的供应商合作，索取食材检验检疫合格证明，保证食材来源可追溯。

7 家宴类型及菜品

7.1 家宴类型

按照地域文化、民族风情和饮食习惯不同，青海家宴分为以下类型：

- a) 青海家宴——国际版(时尚潮品)：融合粤式等全国优秀的烹饪技艺，结合青海有机食材，打造高端创意菜品，适配商务宴请、国际交流场景。
- b) 青海家宴——传统版(青海老八盘)：传承青海传统饮食文化，以经典“老八盘”等传统菜式为核心的家宴类型，保留传统烹饪技法与风味。
- c) 青海家宴——特色版(青海拉面)：以青海拉面为核心，开发拉面主题套餐、创意衍生品，让“一碗面”联动“一席家宴”。
- d) 青海家宴——民族版(撒拉宴、藏餐)：体现青海少数民族饮食文化特色，以撒拉族、藏族等民族传统美食为主要内容的家宴类型。
- e) 青海家宴——名吃类(青海特色小吃)：整合酸奶、酿皮、烤全羊、甜醅等，打造“家宴名吃集合”。
- f) 青海家宴——乡村休闲版(农家乐)：提炼出烧土鸡、土猪肉、手抓羊肉、洋芋系列、搅团、凉面(粉)、狗浇尿、韭菜盒、拼盘等农家特色菜，配套田园体验，发展乡村休闲餐饮。

7.2 菜品

7.2.1 依据青海家宴的不同类型，结合食材特点与目标消费群体需求，在承袭传统风味精髓的基础上，进行菜品研发与技艺创新。

7.2.2 传统版、民族版、乡村休闲版菜品注重传统烹饪技法的运用，保持原汁原味；国际版、特色版、名吃类菜品可适当融入现代烹饪工艺与调味方法，提升菜品的时尚感与多样性。

7.2.3 附录 B 给出了常见菜品，餐饮企业可结合自身特色及消费者口味偏好，组织专家、厨师、消费者等进行试菜，收集反馈意见，对菜品进行优化调整。

7.2.4 注重菜品的摆盘与装饰，根据菜品特点选用合适的餐具，做到美观大方、富有创意。

- a) 传统版、民族版、乡村休闲版菜品可保留传统摆盘方式，体现文化特色；
- b) 国际版、特色版、名吃类菜品可采用现代摆盘技巧，提升视觉效果。

7.2.5 对于有整体造型展示需求的菜品(如烤全羊)，可在餐桌上进行现场分割与服务，增加用餐的互动性与观赏性。

8 烹饪制作

8.1 根据菜品特点与烹饪要求，合理选用烹饪工具与设备，严格按照操作规程进行加工制作。

8.2 注重火候、调味、刀工等烹饪细节，确保菜品的色、香、味、形俱佳。

8.3 对于需要特殊处理的食材，严格按照相关规定进行处理。

8.4 青海家宴在加工过程中，宜采用以下烹饪方法。

- a) 蒸：以蒸汽加热使经过调味的原料成熟或熟烂入味的技法。
- b) 炒：热底油葱姜烹锅，投料入勺，急火快炒，汤汁较少，不勾芡迅速成菜的一类烹调技法。
- c) 炸：将切配成形的原料，调味挂糊或不挂糊，投入多量的油中加热成熟的一种技法。
- d) 烧：将加工成形原料，经煸炒、油炸或水煮等方法加热处理后，加适量的汤汁和调味品，慢火加热至原料入味熟烂，急火浓汁的一种技法。
- e) 煮：将原料放入多量的汤中或清水中，先用急火烧开，再用微火煮至熟烂的一种方法。
- f) 煎：以少量的油传热，慢火烹制，使原料成熟的一种烹饪方法。
- g) 烤：采用明火烤(如炭火)或封闭式烤(如烤箱)，并涂抹上独特酱料，呈现外焦里嫩、香气浓郁的一种烹饪方法。

9 服务流程

9.1 餐前准备

根据青海家宴类型与就餐人数，合理布置餐厅环境，准备充足的餐具、厨具、食材等。餐具可选用具有青海民族特色或地域文化元素的器皿，提升用餐体验。

9.2 迎宾服务

热情接待宾客，引导宾客入座，提供菜单介绍、食材特色讲解等服务，让宾客了解青海家宴的文化内涵与菜品特点。

9.3 上菜服务

9.3.1 按照菜品的先后顺序与搭配原则进行上菜，注重菜品的摆盘与呈现效果。

9.3.2 结合地域风情、饮食文化、非遗背景等进行现场讲解与介绍，增强宾客的用餐兴趣。

9.4 席间服务

9.4.1 应根据家宴类型和规格配备公筷公勺，公筷公勺与私用餐具颜色或形状大小应有明显区分。

9.4.2 及时关注宾客需求，提供添茶、换骨碟、解答疑问等服务，确保宾客用餐舒适。

9.4.3 及时征求顾客对菜品、酒水及服务的意见，并应做好记录。

9.5 餐后服务

9.5.1 顾客就餐结束，依据 SB/T 11070 的规定为顾客做好剩余食品、酒水的打包工作，宜配备具有采用具有民族特色或地域特色的打包器具，以便更好地宣传青海家宴。

9.5.2 应及时整理就餐房间及餐桌，清理就餐房间卫生，对房间进行通风、消毒。

9.5.3 主动征求宾客意见与建议，建立宾客反馈机制，通过问卷调查、现场访谈、线上评价等方式，收集宾客对青海家宴的菜品质量、服务水平、环境氛围等方面的意见与建议。

10 持续改进

10.1 建立投诉通道，主动接受消费者、行业部门的监督，及时解决发现的问题和妥善处理客户诉求。

10.2 定期开展自我检查与自我评价，对客户反馈信息整理分析，针对存在的问题制定服务质量改进措施，对改进措施的实施过程和结果进行验证，做好问题整改跟踪结果反馈，保存相应记录，以此不断提升青海家宴的品质与口碑。

附录A
(规范性)
食材及调料选用

B.1 主要食材选用

主要食材的选用宜符合表 A.1 相关要求。

表A.1 主要食材选用要求

食材类别	具体食材	特点与用途
肉类	牦牛肉、藏羊肉、青海土鸡肉、青海八眉猪	高原特色肉类，肉质鲜美、营养丰富，适合制作手抓肉、烤全羊、牛肉拉面等菜品
粮食类	青稞、藜麦、小麦、洋芋	青海主要粮食作物，青稞可制作糌粑、青稞饼等；小麦用于制作拉面、馍馍等；洋芋可作为主食或配菜
水产类	龙羊峡三文鱼	龙羊峡特色水产，肉质细嫩，适合清蒸、红烧等烹饪方式
蔬菜类	黄菇、油菜、菠菜、萝卜、地皮菜、冷凉蔬菜（娃娃菜、菜薹、荷兰豆、大白笋等）	高原绿色蔬菜，蕨麻、地皮菜、冷凉蔬菜具有独特风味与营养价值，可用于凉拌、炒菜、煲汤等
奶制品	青海酸奶、酥油、奶皮	具有浓郁的民族特色，酸奶可直接食用或作为甜品配料；酥油用于制作酥油茶、藏式点心等
其他	青海蕨麻、枸杞	可用于制作汤品，提升汤品的口感和营养价值，还可用于甜品、泡茶等，此外青海蕨麻可用于制作蕨麻米饭、蕨麻粥等主食

B.2 调料选用

常用调料的选用宜符合表 A.2 相关要求。

表A.2 常用调料选用要求

调料类别	具体调料	特点与用途
基础调料	油、盐、酱、醋、糖、料酒	优先选用青海本地大青盐、菜籽油、湟源陈醋等用于调节菜品的基本味道
特色调料	青海循化花椒、辣椒等	青海循化花椒麻味浓厚，味道香醇，青海循化辣椒香而不辣，能为菜肴增添独特的风味。

附录B (资料性) 常见菜品

B.1 国际版(时尚潮品)

国际版(时尚潮品)宜包含但不限于以下菜品:

- a) 挂炉蜜味烧藏羊排: 采用传统挂炉烤制方式, 以藏羊排为原料, 烤制过程中刷上特制的蜜汁。挂炉烤制能使羊排受热均匀, 外皮烤至焦香, 内部肉质鲜嫩多汁, 蜜汁则为其增添了独特的甜香风味, 凸显出藏羊排的鲜美与浓郁的地域特色。
- b) 避风塘青海鲑鱼扒: 青海鲑鱼(虹鳟)为主料, 融合港式避风塘风味, 将鲑鱼扒与蒜香面包糠搭配烤制, 外酥里嫩, 再挤上柠檬汁, 化解油腻, 形成独特的口感与味道, 是青海食材与粤式烹饪技法创新结合的代表。
- c) 冬虫夏草枸杞花胶养生汤: 将名贵的冬虫夏草、枸杞与花胶一同炖煮而成。冬虫夏草具有补肺益肾、止血化痰等功效, 枸杞可滋补肝肾、益精明目, 花胶富含胶原蛋白等营养成分, 三者搭配, 滋补养生效果显著, 是一道高端的养生汤品。
- d) 有机藜麦牦牛肉羹: 选用有机种植的藜麦和优质牦牛肉, 二者皆为营养丰富的食材。藜麦富含蛋白质、膳食纤维及多种矿物质, 牦牛肉含有人体必需氨基酸和多种微量元素, 二者相融的羹品, 口感鲜美醇厚, 兼具高营养价值与低脂肪的特点, 符合现代健康饮食理念。
- e) 祁连黄菇牦牛肉酥饼: 祁连黄菇是青海特产, 以其独特的鲜香味道闻名。将其与牦牛肉沫混合, 包裹在层层酥皮中烘烤。黄菇的鲜香与牦牛肉的醇厚相互渗透, 烘烤后酥皮黄油香气四溢, 酥脆与肉香交织, 每一口都让人回味无穷, 体现了青海特色食材的独特魅力。

B.2 传统版(青海老八盘)

B.2.1 传统版(青海老八盘)在主菜开始前要先上茶水、糖果、干果和手碟, 入席后先上四荤四素凉菜小碟。

B.2.2 传统版(青海老八盘)宜包含但不限于以下菜品:

- a) 全盘: 在一个一尺左右的大盘子一圈依次体现四种颜色, 摆放 24 片荤素搭配的当季食材形成拼盘, “四种颜色”代表春夏秋冬四季, “24 片”代表二十四节气;
- b) 酸辣里脊: 外酥里嫩, 酸辣开胃, 选用高原牦牛肉或里脊肉烹制, 象征吉庆吉祥;
- c) 糊羊肉: 煮熟的羊肉切片, 整齐摆入碗中定型, 上锅蒸至软烂后, 扣于盘中加汤调味勾芡。肉质鲜嫩, 滋补养生, 象征阳刚之气, 具有温补功效;
- d) 红烧鱼: 用草鱼或鲤鱼, 红烧技法, 保留传统风味, 象征年年有余、鱼跃龙门;
- e) 蘑菇炒肉: 祁连黄蘑搭配牛羊肉片炒制, 或选用高原时令蔬菜, 体现绿色食材, 象征“金玉满堂”;
- f) 酥合丸: 糯米包裹馅料油炸, 外脆内糯, 搭配糖包子, 象征生活甜蜜;
- g) 高香汤: 醪糟汤底, 辅以苹果、梨等水果块, 清甜解腻, 象征亲情、爱情、友情“三甜”;
- h) 全鸡: 以鸡肉为主料, 可选清炖、红烧或爆炒, 象征圆满吉祥。

B.2.3 八道热菜依次上完后, 安排尾菜土火锅(含油炸土豆、白菜、粉条、肉排骨、丸子等), 体现丰盛与烟火气。

B.3 特色版(青海拉面)

特色版(青海拉面)宜包含但不限于以下菜品:

- a) 青海牛肉拉面:以手工拉制的面条为基础,搭配牦牛肉汤、牛肉片、香菜、蒜苗等,汤色清亮,面条筋道,味道鲜美;
- b) 干拌:先将面煮至熟软,捞出沥干水分,加入事先炒制好的肉末臊子、葱花、辣椒等佐料,面条口感爽滑劲道,肉末臊子鲜香可口,味道层次丰富。
- c) 干拉:先将面煮至熟软,捞出沥干水分,不带汤,加入牛肉片、土豆丝、黄瓜丝、胡萝卜丝、腌花菜等配料,再根据个人口味加入葱花、辣椒等佐料,面条偏干,口感筋道,油辣子香气浓郁,与面条搭配相得益彰。

B.4 民族版(撒拉宴、藏餐)

民族版(撒拉宴、藏餐)宜包含但不限于以下菜品:

- a) 撒拉宴:
 - 1) 甜醅子:青稞发酵制成,甘甜微酸,带有独特酒香。
 - 2) 撒拉族糖包:面皮包裹红糖与核桃碎,蒸制后香甜软糯。
 - 3) 油 香:撒拉族传统面食,外酥内软,香气四溢。
 - 4) 手抓羊肉(撒拉族做法):选用新鲜羊肉,煮熟后蘸椒盐食用,保持羊肉的原汁原味。
 - 5) 撒拉族馓子:油炸面食,造型美观,口感酥脆。
 - 6) 撒拉族面片:手工擀制薄面片,搭配羊肉汤及时蔬,汤鲜面滑。
- b) 藏餐:
 - 1) 酥油茶:由酥油、茶叶、盐等熬制而成,具有浓郁的藏族特色,是藏餐中不可或缺的食品。
 - 2) 糌粑:以青稞面为主要原料,搭配酥油、奶渣等,可直接食用或捏成小团,是藏族的传统主食。
 - 3) 特色烤羊排:用调料腌制羊排后烤制,外焦里嫩,香气扑鼻。

B.5 名吃类(青海特色小吃)

名吃类(青海特色小吃)宜包含但不限于以下菜品:

- a) 青海酸奶:质地浓稠,口感酸甜,可直接食用或搭配蜂蜜、水果等,是青海知名特色小吃。
- b) 酿皮:以小麦面粉或青稞面为原料制作而成,搭配调料汁、辣椒油、蒜泥等,爽滑可口。
- c) 烤全羊:选用整只羔羊,用特殊调料腌制后烤制,外皮金黄酥脆,肉质鲜嫩多汁,是青海宴请宾客的特色菜品。

B.6 乡村休闲版(农家乐)

乡村休闲版(农家乐)宜包含但不限于以下菜品:

- a) 烧土鸡:选用青海本地土鸡,采用农家烧制方法,搭配土豆等,鸡肉鲜嫩,汤汁浓郁,充满乡土气息。
- b) 烤洋芋:将洋芋埋在烧热的土中闷熟,口感绵软,味道香甜,是青海农村常见的美食。
- c) 凉粉:以豌豆淀粉为原料制作而成,搭配调料汁、辣椒油等,清凉爽口,适合夏季食用。
- d) 农家乐拼盘:由野菜(如苜蓿、灰灰菜等)、煮玉米、煮豆角等组成,体现农家食材的丰富与原生态。
- e) 土猪肉:精选青海散养土猪肉,柴火慢炖或红烧烹制,肉质紧实鲜嫩,汤汁醇厚,农家风味浓郁。

- f) 搅团：以青稞面手工搅制，口感筋道软糯，配酸辣蘸汁或野菜佐食，质朴中彰显地方特色。
- g) 凉面：手工面条过凉后配黄瓜丝、胡萝卜丝及秘制酱汁，清爽开胃，为夏季消暑佳品。
- h) 狗浇尿：传统青海薄饼，面糊摊制煎至外脆内软，撒香豆粉或糖粉，甜咸交织，风味独特。
- i) 韭菜盒：面皮包裹韭菜鸡蛋馅，油煎至金黄酥脆，外皮焦香，内馅鲜嫩，农家经典小吃。

参 考 文 献

- [1] GB/T 33497-2023 餐饮企业质量管理规范
- [2] GB 37487-2019 公共场所卫生管理规范
- [3] GB/T 40042-2021 绿色餐饮经营与管理
- [4] GB/T 42966-2023 餐饮业反食品浪费管理通则
- [5] SB/T 11043-2013 餐饮业服务质量评估规范
- [6] SB/T 11228-2021 宴席节约服务规范
- [7] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局 2018 年第 12 号公告）