

# 《特色菜品制作及服务规范》服务规范

## 编制说明

2025 年 XX 月

# 目 次

- 一、工作概况
- 二、制定标准的必要性和意义
- 三、主要起草过程
- 四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系
- 五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、实验验证的论述
- 六、重大意见分歧的处理依据和结果
- 七、实施标准的措施建议
- 八、知识产权说明
- 九、其他应予说明的事项

# 《特色菜品制作及服务规范》团体标准

## 编制说明

### 一、工作简况

#### （一）任务来源

从宁夏区内特色餐饮产业发展的实际需求与现存实践短板来看，宁夏特色菜品（如盐池滩羊系列菜品、吴忠早茶、臊子面等）依托地方优势食材与传统技艺形成鲜明地域标识，但以往实践中存在食材验收无统一标准、制作工艺依赖经验把控、服务流程缺乏系统规范、质量管控以经验式检查为主等问题，导致不同餐饮门店的菜品品质与服务水平参差不齐，难以满足消费者对特色餐饮标准化、高品质的需求，也制约了地方特色餐饮品牌的规模化发展。基于此，由盐池宾馆（有限公司）牵头，联合区内重点特色餐饮企业、行业协会、科研机构共同提出标准制定任务，旨在通过团体标准的制定，固化传统技艺精髓、统一关键技术参数与服务要求，推动宁夏特色菜品制作及服务从“经验化”向“规范化”转变，助力地方特色餐饮产业高质量发展与文化传承。

#### （二）起草单位

本标准项目主要承担单位：盐池宾馆（有限公司）

协作单位为：吴忠市酒店餐饮协会、\*\*\*\*、\*\*\*\*、\*\*\*\*

#### （三）主要起草人及分工

##### 1.本文件主要起草人

\*\*\*、\*\*\*、\*\*\*、\*\*\*

## 2.起草人员具体分工

\*\*\*\*：负责团体标准编制工作的全面指导、统筹审核及总体进度监督工作。

\*\*\*\*：负责团体标准制定工作方案的审核、标准编制工作整体协调监督，提出标准修改意见等相关工作。

\*\*\*\*：负责团体标准技术指导、组织召开编写工作协调沟通会、标准编制工作协调推进及监督、标准文本审核工作等。

\*\*\*\*：参与标准文本的审核、修改等相关工作。

\*\*\*\*：负责起草标准工作方案、团体标准编制的需求分析、编制标准核心技术指标、确定标准主体结构、审核标准文本、编写标准编制说明、收集法律法规、政策文件及相关标准、标准文本校对及修改等工作。

\*\*\*\*：负责团体标准调研工作、标准资料查阅及收集、编制过程中的协调工作。

## 二、制定(修订)标准的必要性和意义

### (一) 填补现行标准短板，构建全流程管控体系

当前与餐饮相关的现行标准中，国家标准、行业标准多聚焦通用食品安全与卫生要求，缺乏针对“特色菜品”的专项规范；已有的 27 项地方标准则局限于单一菜品的制作方法，未覆盖“研发—采购—制作—服务—评价”全流程，且未关联特色食材的统一验收标准、服务环节的文化呈现要求。这种“碎片化”现

状导致行业管控存在盲区，质量管控仅停留在“不出安全问题”的基础层面，难以满足特色餐饮“品质 + 文化”的双重需求。本标准通过整合全流程要求，填补了现行标准的空白，为特色餐饮提供“从田间到餐桌”的全链条规范支撑。

## **（二）传承地方饮食文化，增强文化认同感**

宁夏特色菜品承载着区域历史、民俗与生活智慧，如盐池滩羊的烹饪技艺与游牧文化相关，吴忠早茶体现了西北人的生活节奏与待客礼仪。但在当前快节奏的餐饮市场中，部分传统技艺与文化内涵面临流失风险——年轻从业者更倾向于简化工艺、消费者对菜品背后的文化故事认知不足。本标准在“制作”环节强调传承传统技艺（如非遗烹饪手法），在“服务”环节要求融入文化讲解（如介绍滩羊的生长环境与饮食民俗），可将“饮食文化”具象化、标准化，通过用餐体验传递给消费者，既保护了传统技艺，又增强了本地居民的文化认同感，同时向外地游客展示宁夏的文化魅力，推动地方饮食文化的动态传承与传播。

## **（三）规范行业秩序，促进行业可持续发展**

通过标准的制定与实施，可明确餐饮企业的责任边界与操作准则，形成“有标可依、按标生产、对标服务”的行业秩序。一方面，通过统一的食材验收、质量控制要求，可减少以次充好、偷工减料等不正当竞争行为，保障合规企业的利益，营造公平竞争的市场环境；另一方面，标准中融入“健康养生”（如合理控制油盐用量）、“反食品浪费”（如按需提供菜品分量）等要求，

可引导行业向健康、绿色方向发展，契合国家“健康中国”战略与低碳发展理念，推动宁夏特色餐饮产业实现可持续发展。

### **三、主要起草过程**

**（一）编制准备阶段。**成立标准编制小组，研讨并制定编制工作计划，明确编制任务的责任分工和时间进度，并就前期研制框架和具体内容进行进一步讨论，确定标准编制总体思路和总体原则。

**（二）标准编制阶段。**结合餐饮服务实际情况和工作成果，依据有关法律法规、政策文件、标准等相关资料，完成标准草案稿，经工作组讨论修改后形成工作组讨论稿。同时为精准掌握餐饮行业现状与现存问题，在区内多家餐饮企业调研，并根据所提出的关键问题指导标准的修订与起草。

**（三）征求意见阶段。**通过定向和社会公开等方式征求意见，根据意见修改完善形成标准送审稿。

**（四）标准送审报批阶段。**召开标准评审会，专家组表决同意该标准发布。起草组根据专家组意见修改完善标准，并报批宁夏标准化协会发布。

### **四、编制原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系**

#### **（一）编制原则**

**1.规范性原则。**标准严格按照 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。

**2.协调性原则。**标准符合国家有关法律法规、强制性标准及

相关管理条例的要求，并与之协调。

**3.适用性原则。**标准充分结合行业实际现状和发展需求，科学研判后修订完善，适用性、操作性强，切实可行。

## **（二）编制依据**

- 1.《中华人民共和国食品安全法》
- 2.《中华人民共和国农产品质量安全法》
- 3.《餐饮服务食品安全操作规范》
- 4.《中华人民共和国反食品浪费法》
- 5.《中华人民共和国食品安全法实施条例》
- 6.《公共场所卫生管理条例》
- 7.《餐饮业经营管理办法(试行)》
- 8.GB 2760 食品添加剂使用标准
- 9.GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 10.GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
- 11.GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- 12.GB 37487 公共场所卫生管理规范

## **（三）与现行法律法规、标准的关系**

《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例，为特色菜品制作与服务规范筑牢了最根本的法律基石。其明确规定了食品生产经营者的主体责任，在菜品制作中，从食材采购、加工制作，到成品交付等各个环节，都必须严格遵循食品安全相关要求，确

保菜品的卫生安全，保障消费者的身体健康。

现行特色菜品制作类，目前没有相关的国家标准、行业标准。现行地方标准 27 项，但都以某一种特色菜的制作方法为核心，聚焦单一菜品的原料配比、烹饪步骤、风味特征等具象化操作，缺乏对特色菜品制作全流程的系统性覆盖——既未涉及不同品类特色菜品共通的安全管控，也未明确特色食材采购验收的统一规范，更未关联菜品服务环节的品质保障要求，难以形成跨区域、跨品类的特色菜品质量协同管控体系。本特色菜品制作与服务规范的编制，正是针对现行标准的碎片化与衔接短板，在严格遵循相关法律法规和标准，形成涵盖“主题规划—食材采购验收—加工制作—成品呈现—服务保障”全流程的规范体系，为餐饮从业者提供兼具“特色工艺指导”与“安全管控”的双重保障。

本标准在制定规则上符合《中华人民共和国标准化法》，并按照 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》规定，所引用相关标准为现行有效国家标准、行业标准，且与现行法律、法规、标准协调一致，并无冲突。

## **五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、实验验证的论述**

### **（一）主要条款说明**

**1.范围：**清晰界定标准的适用边界与覆盖范畴，明确适用于各类餐饮机构开展特色菜品制作及服务相关活动，其他与特色菜品相关的机构可参照执行。



**2.规范性引用文件：**系统梳理支撑标准合规性与专业性的基础文件，引用多项现行有效的国家标准，确保标准内容符合国家食品安全、卫生管理等基础要求，为特色菜品制作与服务提供合规依据。

**3.术语和定义：**针对“特色菜品”和“亲情化服务”统一行业核心概念认知，为后续条款中特色菜品的定位与服务设计提供清晰的概念基础。

**4.总体原则：**确立四大核心原则，“传承与创新融合”要求立足地方餐饮文化根基；“突出地方特色”强调从食材选用、风味呈现到文化融入，彰显地域饮食辨识度；“品质与安全优先”明确以食品安全为底线，通过全环节管控保障菜品品质稳定；“服务与体验并重”则聚焦全流程品质控制，四者相互关联，构成特色菜品制作与服务的“价值导向”。

**5.基本要求：**从“基础保障—人员支撑—品质管控—服务配套—能力提升”五个维度，提出标准落地的前提条件，是餐饮机构执行标准的“基础门槛”。要求建立“调研—试制—试菜—优化”闭环研发机制，兼顾文化与营养；明确后厨人员需熟练掌握食材处理、工艺技法，前厅人员需精通菜品知识与服务技能；规定食材严选、工艺规范及后厨考核机制，保障制作质量；要求建立服务机制，提供个性化场景布置与特殊群体适配服务；强调建立培训考核机制，通过定期培训与技能竞赛提升人员专业能力。

**6.特色菜类型：**从“文化属性—技艺特点—消费需求”三个

维度，划分七类特色菜，为餐饮机构提供主题定位的“具体路径”，避免菜品开发盲目性。“地方文化类”依赖地方特有食材与传统技法，蕴含地域文化符号；“传统技艺类”以非遗等传统烹饪技艺为核心，强调技艺传承性；“创意融合类”突破传统，融合不同菜系理念与技法；“健康养生类”基于“药食同源”，适配特定养生需求与人群；“节庆主题类”关联合庆习俗，承载民俗寓意；“民族特色类”体现民族饮食文化与独特技法；“食材专属类”以稀缺或地理标志食材为核心，凸显食材本味，帮助餐饮机构根据自身资源与市场需求精准定位。

**7.特色菜研发：**从“调研—试制—试吃—优化”四个步骤，提供研发全流程的“操作指引”，确保菜品符合市场需求与品质要求。调研阶段需覆盖目标客群偏好、同行动态与市场竞争，明确研发方向；试制阶段需在专业指导下按方案操作，详细填写《特色菜试制记录表》，记录原料用量、工艺参数等关键信息；试菜阶段需邀请多类人群试吃，收集口感、外观、文化特色等评价；优化阶段需结合反馈反复调整，达标后形成最终方案，并梳理菜品图样、介绍与服务话术，为后续制作与服务奠定基础。

**8.特色菜制作：**作为标准的“核心技术章节”，从“原辅料管控—制作工艺—质量保障”三个层面，提供菜品制作的“细节化操作规范”，是确保菜品品质稳定的关键。原辅料要求明确原料、辅料、调料的质量标准，以及分区储存、验收核查、精准使用规则；制作工艺规定需融合传统与现代技艺，明确原料处理、

调味、烹调、装盘全环节要求，强调调味立足地方风味、搭配兼顾多维需求与健康，装盘突出艺术与文化性；质量控制要求建立“原料—过程—成品”全流程质控体系，开展成品检验，建立留样制度，确保菜品安全与品质统一。

**9.特色菜服务：**围绕“人员能力—服务流程—场景适配”，构建“全流程文化服务体系”，确保文化体验贯穿顾客用餐全程。人员要求明确需保持良好仪容仪表，具备专业服务能力与应急处置能力；服务流程涵盖预订、接待、用餐、售后全环节；场景服务要求根据特色菜类型，营造匹配的主题氛围，结合地方文化推广菜品内涵，提升顾客体验。

**10.评价与改进：**从“顾客反馈—问题整改—考核落地”三个环节，建立“评价—改进—提升”的闭环机制，确保标准执行效果不断优化。

## **（二）主要技术指标、参数、试验验证的论述**

根据前期调研并结合宁夏区内特色菜品制作及服务的以往实践来看，虽未形成统一的规范体系，但已围绕地方特色食材与传统饮食文化，构建起具有地域辨识度的操作模式，核心做法集中在四个维度。**食材选用上**，以盐池滩羊、中卫硒砂瓜、贺兰山东麓葡萄酒等地方优势食材为核心，注重原料的天然属性与地域标识，如采购滩羊时优先选择散养周期满 6 个月的羔羊，蔬菜多选用本地种植的应季作物，虽未明确统一的验收标准，但依赖经验性判断（如滩羊的毛色、肉质纹理，蔬菜的新鲜度），且遵循

“现采现用、现杀现烹”的原则减少食材损耗，辅料则以本地酿造的香醋、胡麻油为主，确保风味的本土性。**制作工艺上**，以传承世代相传的手工技法为核心，如滩羊肉烹饪多采用“清水炖煮”“炭火烤制”等传统方式，炖煮时仅加入生姜、花椒等简单调料凸显肉质本味，烤制则依赖师傅对火候的经验把控，部分老字号餐饮还保留非遗技艺，如吴忠手抓羊肉的“去骨留筋”处理手法、银川羊肉臊子面的“慢炒出香”炒料工艺，虽未细化工艺参数，但通过师徒传承保证技法的稳定性，装盘也多采用青花瓷盘、粗陶碗等具有西北风格的器皿，贴合地方饮食文化氛围。**服务环节上**，以“热情务实”为核心特点，中小餐饮门店注重“即时响应”，如顾客点餐后 30 分钟内完成上菜，服务员会主动介绍菜品吃法（如手抓羊肉搭配蒜醋汁解腻）；老字号门店则融入文化讲解，如向外地游客介绍滩羊的生长环境与“无膻味”的原因，节庆期间会推出特色服务，如春节提供“团圆羊肉锅”搭配八宝茶，开斋节推出具有民族特色的油香、馓子组合，但服务流程多依赖门店自主安排，未形成统一标准。**质量管控上**，以“经验式把控”为主，食材储存采用“常温通风 + 冷藏辅助”模式；制作过程中注重“视觉与味觉双重检查”，如判断羊肉是否煮熟以“用筷子能轻松穿透”为标准，汤品是否合格以“汤色清亮、香气浓郁”为依据；成品质量依赖厨师自检与顾客反馈，部分门店会留存当日菜品样品，但未形成固定的留样制度与抽检机制，整体以“保障食用安全、满足顾客口味”为基本目标，通过长期经营积累的

口碑维系品质。这些以往做法虽缺乏系统规范，但为后续《特色菜品制作及服务规范》的制定提供了实践基础，也保留了宁夏特色餐饮的核心基因。

## 六、重大意见分歧的处理依据和结果

本文件编写过程无重大分歧意见产生。

## 七、实施标准的措施及建议

为进一步推动《规范》的落地实施，推进文件中给出的基本原则、总体要求、服务的具体应用实施和效果呈现，营造重标准、讲标准、用标准的良好氛围，可采取以下措施宣贯实施：

1.加强标准的宣传培训。借助行业协会、培训机构内等多渠道，广泛宣传标准内容与意义，促进行业规范发展。

2.加强技术指导。组织酒店餐饮机构人员参加标准培训，提升实施水平，严格按标准指导实践操作，并制定科学考核体系，促进理论与实践的结合。

3.加强监督检查。建立健全标准实施的监督检查机制，定期进行检查，确保标准的有效实施。

4.实行动态管理。定期对标准实施中出现的问题进行讨论、分析，依据实际运行情况，修订标准中与实际使用过程中相冲突的内容，确保标准能够与实际紧密结合。

## 八、知识产权说明

无

## 九、其他应说明的事项

无