

ICS 03.080.99

CCS X 00

DB 3501

福建省福州市地方标准

DB3501/T 019—2023

闽菜（福州菜）标准体系框架

Fujian cuisine (Fuzhou cuisine) standard system framework

2023 - 12 - 18 发布

2024 - 03 - 18 实施

福州市市场监督管理局 发布

福州市地方标准 DB35501

福州市地方标准 DB35501

福州市地方标准 DB35501

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 2

5 构建依据 2

6 总框架结构 2

7 各子体系结构及内容 3

参考文献 8

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。

本文件由福州市商务局提出并归口。

本文件起草单位：福州市商务局、福建省标准化研究院、福州市餐饮烹饪行业协会、福州聚春园集团有限公司、福建省标院信息技术有限公司。

本文件主要起草人：于斌、梁静、陈伟杰、陈世忠、林艳锋、王跃、李雅萍、邱腾飞。

闽菜（福州菜）标准体系框架

1 范围

本文件规定了闽菜（福州菜）标准体系的基本原则、构建依据、总框架结构、各子体系结构及内容。本文件适用于闽菜（福州菜）标准体系的建立与完善。

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/T 13016 标准体系构建原则和要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

闽菜 Fujian cuisine

福建菜

历经中原汉族文化和闽地古越族文化的融合交流而形成，以福州菜为基础，后又融合闽东、闽南、闽西、闽北、莆仙五地风味形成的菜肴体系。

注：分为海路菜和山路菜。海路菜，又称下路菜，以海鲜、河鲜为主，菜品清、淡、鲜、脆；山路菜又称上路菜，以山珍、畜禽为主，菜品香、咸、浓、鲜。

3.2

福州菜 Fuzhou cuisine

以当地物产为原料，运用熘、焖、氽、炒、蒸、煎、炸、煨等烹调技法和严谨刀工，饾制成口味清鲜、醇和、荤香的菜品，擅长制汤以及红糟、糖醋调味的菜肴体系。

注：福州菜系闽菜的一大主流分支。

3.3

标准体系 standard system

一定范围内的标准按其内在联系形成的科学的有机整体。

[来源：GB/T 13016—2018, 2.4]

3.4

传统菜 traditional cuisine

依照某一系统烹饪技法创制形成，具有地区群体口味特征并流传下来，约定俗成或被收编成书，乃至在其他非专业书籍中有记载为证的菜肴。

3.5

创新菜 innovative cuisine

在继承传统烹饪技艺的基础上,通过工艺改革、原料更新等手段创制而成的具有某一方面新的特征或新的突破,能在一定地域、一定时期具有较好市场价值和较强生命力的菜肴。

4 基本原则

4.1 目标明确

以闽菜(福州菜)独特优势为立足点,以促进闽菜振兴和繁荣为目标,以闽菜技艺保护和发展为核心,强化闽菜(福州菜)标准体系的顶层设计,提升标准化对闽菜(福州菜)的引领和助推作用。

4.2 系统全面

围绕闽菜(福州菜)全产业链条,以餐饮业为根本,系统分析上、中、下游产业标准需求,力求覆盖原材料、技艺、器具、菜品、检验、服务、管理、培训、文化等方面,展现闽菜(福州菜)文化底蕴。

4.3 适度超前

结合闽菜(福州菜)特点,在提高标准化对产业支撑的有效性和准确性的前提下,适度前瞻,为闽菜(福州菜)新技术、新业态、新模式等预留标准空间,保障标准研制的科学性和前沿性。

4.4 动态调整

着眼于闽菜(福州菜)产业现状和未来趋势,兼顾近期需求和长期目标,既强调闽菜(福州菜)标准体系框架的稳定性,又保持闽菜(福州菜)标准体系的可扩充性和动态调整性。

5 构建依据

闽菜(福州菜)标准体系框架的建立应符合 GB/T 13016 的规定。

6 总框架结构

闽菜(福州菜)标准体系涵盖了9个子体系,分别是通用基础标准、原材料标准、器具标准、技艺标准、菜品标准、检验标准、服务标准、文化传承标准、培训教育标准。每个子体系相对独立、相互协调、相互支撑,共同组成一个有机整体。

闽菜(福州菜)标准体系总框架结构见图1。

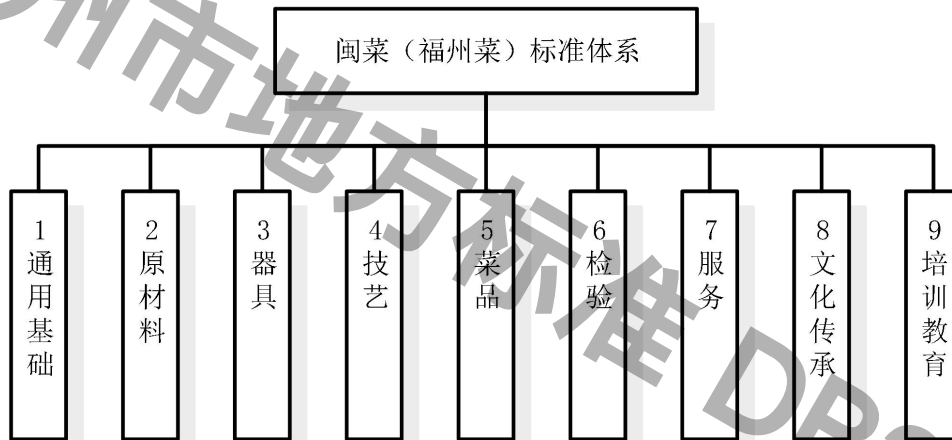


图1 闽菜（福州菜）标准体系总框架

7 各子体系结构及内容

7.1 通用基础标准

通用基础标准，用于规范闽菜（福州菜）烹饪制作、服务、管理、文化等方面的共性要求，包含术语、分类与编码、命名与翻译、符号与标识、标准化工作指南。它属于闽菜（福州菜）标准体系的基础部分，具有普遍适用和广泛指导的作用。

通用基础标准子体系框架见图2。

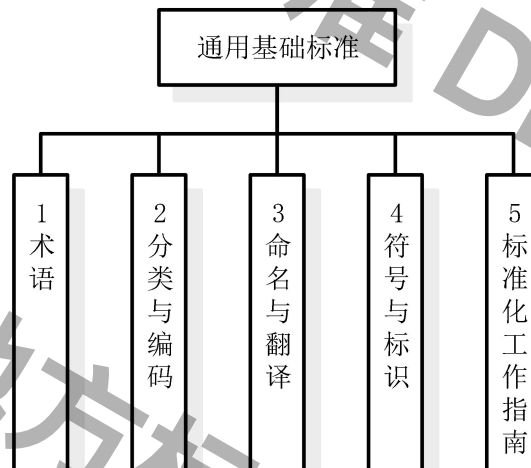


图2 通用基础标准子体系框架

7.2 原材料标准

原材料标准，用于规范闽菜（福州菜）烹饪制作的原料、辅料、调味料等质量与安全要求，包含动物性原材料、植物性原材料和调辅原料。其中，动物性原材料分为水产及其制品、畜禽肉蛋及其制品、其他动物性原料；植物性原材料分为粮食及其制品、蔬菜及其制品、水果及其制品、食用菌及其制品、其他植物性原料。

原材料标准子体系框架见图3。

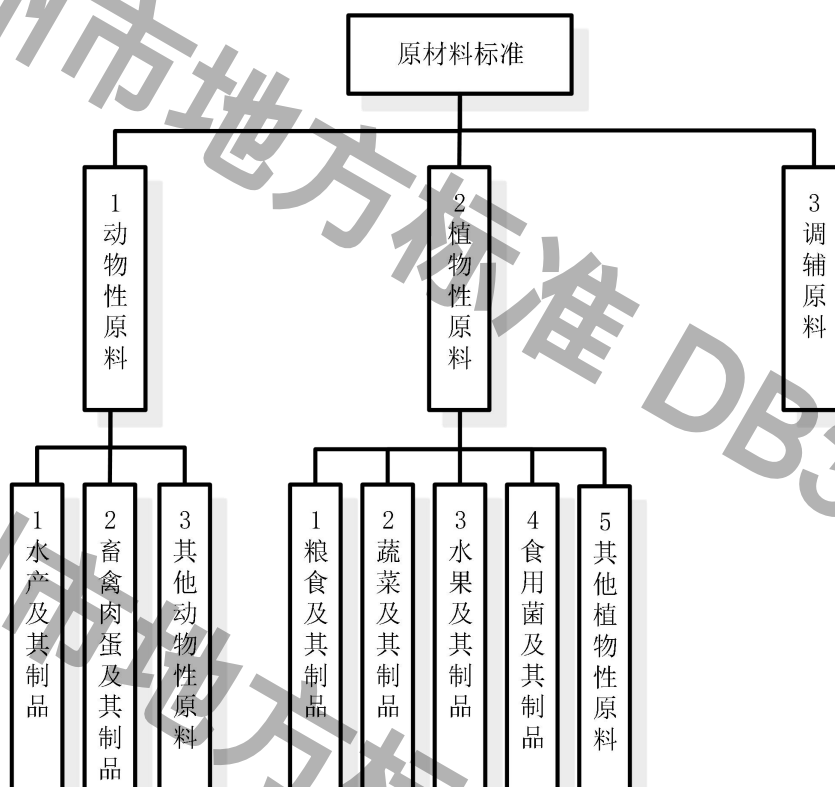


图3 原材料标准子体系框架

7.3 器具标准

器具标准，用于规范闽菜（福州菜）烹饪制作所需的设备、用具、材料等质量与安全要求，包含烹饪设备、炊具、餐饮具、食品接触材料及其制品、其他。

器具标准子体系框架见图4。

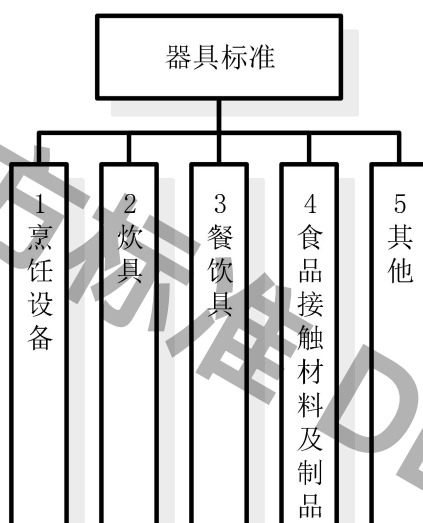


图4 器具标准子体系框架

7.4 技艺标准

技艺标准，用于规范闽菜（福州菜）的刀工、火候以及烹饪技法等，包含初加工、切配菜、烹饪基础、初步熟处理、烹调制作、盛装成型、雕刻、盘饰及糖艺、其他。

技艺标准子体系框架见图 5。

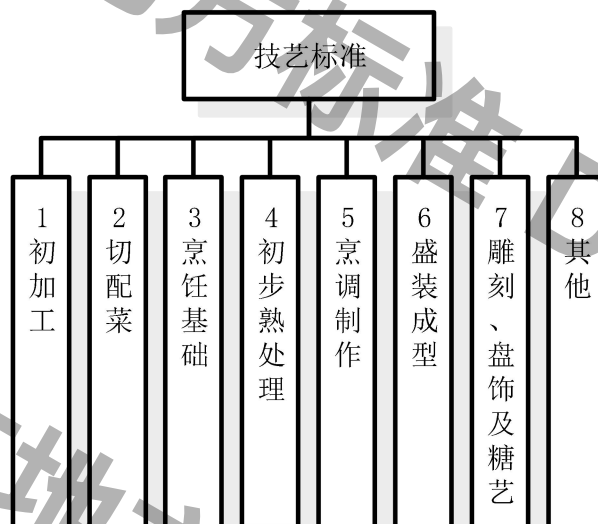


图 5 技艺标准子体系框架

7.5 菜品标准

菜品标准，用于规范闽菜（福州菜）烹饪所需原料用量、制作步骤、操作要点等，包含传统菜、风味小吃、素菜和创新菜。

菜品标准子体系框架见图 6。

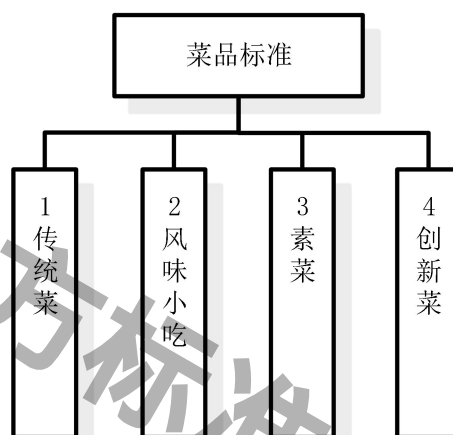


图 6 菜品标准子体系框架

7.6 检验标准

检验标准，用于规范闽菜（福州菜）原材料或成品的检验方法，包含感官检验、理化检验、微生物检验、农药/兽药残留检验、污染物检验、真菌毒素检验、其他检验。

检验标准子体系框架见图 7。

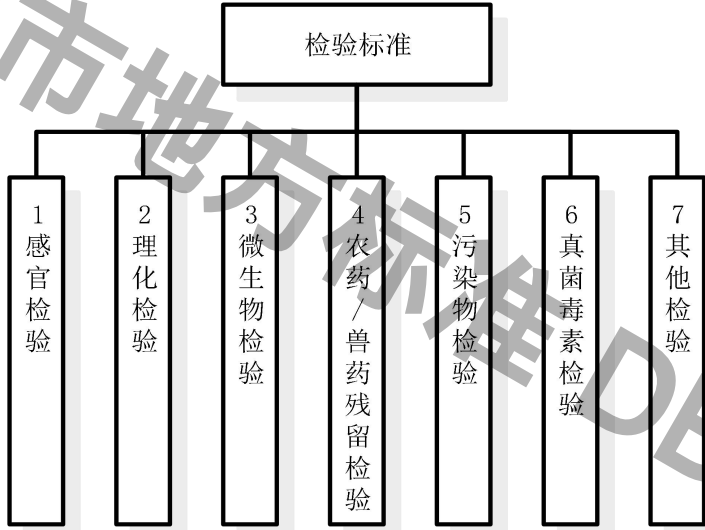


图 7 检验标准子体系框架

7.7 服务标准

服务标准，用于规范闽菜（福州菜）餐饮服务相关的各类事项，分为服务实现、运行管理、服务评价与改进。其中，服务实现分为筵席服务、外烩服务、团餐服务、配送服务；运行管理分为服务要素管理、安全卫生管理、诚信管理、连锁经营管理、餐饮节约管理；服务评价与改进分为企业评价、菜品评价、人员评价和其他评价。

服务标准子体系框架见图 8。

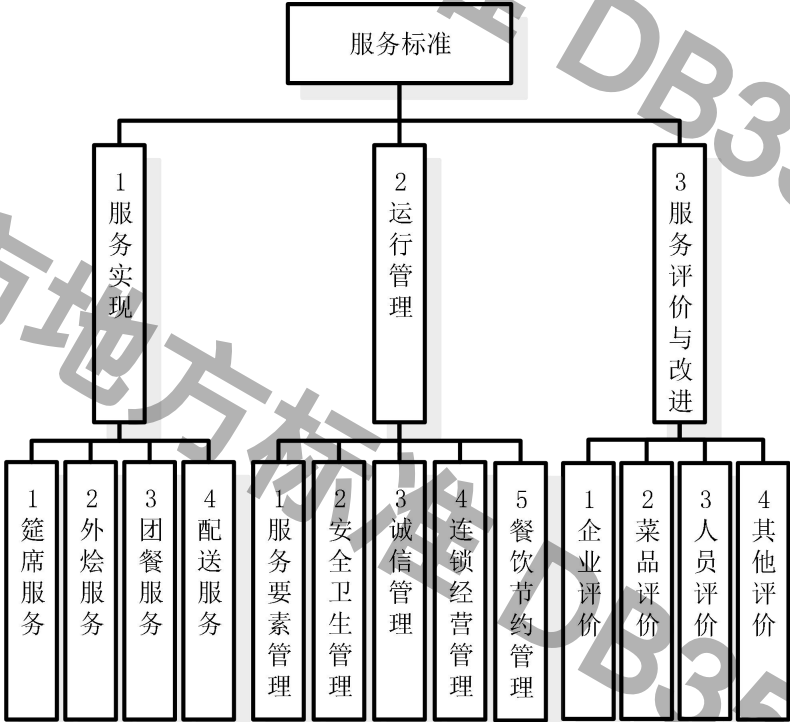


图 8 服务标准子体系框架

7.8 文化传承标准

文化传承标准，用于规范闽菜（福州菜）传统文化传承和保护相关的各类事项，包含文化传播、文化体验、遗产保护。

文化传承标准子体系框架见图9。

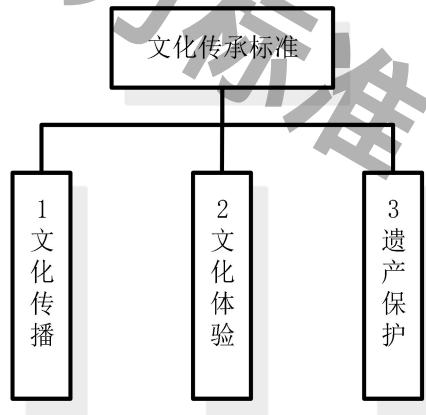


图9 文化传承标准子体系框架

7.9 培训教育标准

培训教育标准，用于规范与闽菜（福州菜）人才培养、培养、选拔、教育等相关的各类事项，包含技能培训、专业教育。

培训教育标准子体系框架见图10。

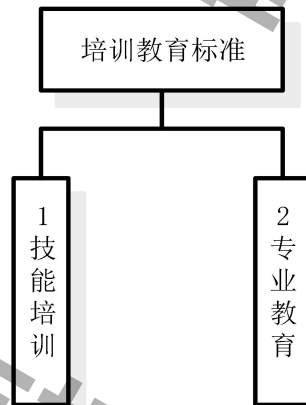


图10 培训教育标准子体系框架

参 考 文 献

- [1] GB/T 24421.2—2023 服务业组织标准化工作指南 第2部分：标准体系构建
- [2] DB34/T 581—2006 徽菜标准体系表
- [3] DB37/T 1610—2010 鲁菜标准体系
- [4] DB50/T 455—2012 渝菜 标准体系
- [5] DB15/T 820—2014 蒙餐标准体系
- [6] 《福建省人民政府办公厅关于印发福建省加快新闻菜创新发展三年行动方案（2023—2025年）的通知》（闽政办〔2023〕34号）
- [7] 《福建省商务发展服务小组关于印发〈促进闽菜繁荣三年行动方案〉的通知》（闽商务明电〔2021〕21号）
- [8] 《福州市人民政府办公厅关于印发福州市闽菜保护与发展三年行动计划的通知》（榕政办〔2021〕115号）