

贵州旅游协会

关于《黔菜标准体系》(二期) 团体标准立项的公告

各会员单位、业界单位:

根据《贵州旅游协会团体标准管理办法》的规定,贵州旅游协会对贵州轻工职业技术学院7月19日,联合贵州省标准化院及黔西南饭店餐饮行业协会、遵义市红花岗餐饮商会和贵州鼎品智库餐饮管理有限公司、贵州黔厨(实业)集团有限公司、贵州盗汗鸡实业有限公司、贵州音恋餐饮管理有限公司等,按照贵州省文化和旅游厅委托编制《黔菜标准体系》(二期)项目协议和《贵州省文化和旅游厅关于推荐申报黔菜团体标准的工作提示》要求向7市州、37区县收集到147个菜品,并经组织专家进行论证会评选出61个菜品。经报请省文旅厅,编制组通过黔菜标准(1期)参与单位和省内相关行业协会对知名菜品进行了补选。8月6日,编制组以线上会议形式,约请国家级秦立学技能大师工作室、贵州饭店、黔西南州饭店餐饮协会、红花岗餐饮行业商会、贵州鼎品智库餐饮管理有限公司、贵州黔厨(实业)集团有限公司、贵州盗汗鸡实业有限公司、贵州音恋餐饮管理有限公司等,对补选的38个菜品,加上第一次评选61个菜品和1

期编制未发布的 14 个菜品，合计 113 个菜点，共评选出 105 个菜品。8 月 18 日，报经省文化和旅游厅立项审议通过，现予以公告。

参与《黔菜标准体系》（二期）团体标准起草的单位和个人，须严格按照国家标准化管理委员会、民政部制定的《团体标准管理规定》和《贵州旅游协会团体标准管理办法》的要求，加强组织协调，达成行业内广泛认识，严把质量关，确保本标准的适用性和有效性，按期完成标准的编制工作。

欢迎社会各界和相关企业及个人，积极支持本标准的编制工作，提供相关的资料、数据、样本。有意参与者，请与贵州旅游协会办公室或贵州轻工职业技术学院黔菜标准体系编制组联系。

联系人：周丹，联系电话：0851-85557277 转 7016 13511946761，联系地址：（550008）贵阳市南明区龙腾路国际山地旅游联盟总部，电子邮箱：41815844@qq.com；联系人：吴茂钊，电话：0851-88506033 18984582737，地址：（550025）贵州省贵阳市花溪大学城栋青路 3 号，邮箱：125703547@qq.com。

附件：黔菜标准体系（二期）立项标准清单



附件：黔菜标准体系（二期）立项团体标准清单

一、传统黔菜（32个）

1. 传统黔菜 酸汤锅巴三鲜烹饪技术规范 T/QLY 020-2022
2. 传统黔菜 烧椒茄子烹饪技术规范 T/QLY 030-2022
3. 传统黔菜 水族鱼包韭菜烹饪技术规范 T/QLY 121-2022
4. 传统黔菜 侗家烧鱼烹饪技术规范 T/QLY 122-2022
5. 传统黔菜 鱼酱酸汤牛肉烹饪技术规范 T/QLY 123-2022
6. 传统黔菜 渣辣子牛肉烹饪技术规范 T/QLY 124-2022
7. 传统黔菜 播州方肉烹饪技术规范 T/QLY 125-2022
8. 传统黔菜 贵州辣子鸡（上关风味）烹饪技术规范
T/QLY 126-2022
9. 传统黔菜 贵州辣子鸡（茨冲风味）烹饪技术规范
T/QLY 127-2022
10. 传统黔菜 贵州辣子鸡（绥阳风味）烹饪技术规范
T/QLY 128-2022
11. 传统黔菜 贵州辣子鸡（兴义风味）烹饪技术规范
T/QLY 129-2022
12. 传统黔菜 贵州辣子鸡（卫城风味）烹饪技术规范
T/QLY 130-2022
13. 传统黔菜 贵州辣子鸡（花溪风味）烹饪技术规范
T/QLY 131-2022

14. 传统黔菜 贵州辣子鸡（青岩风味）烹饪技术规范
T/QLY 132-2022
15. 传统黔菜 贵州扣肉（盐酸风味）烹饪技术规范
T/QLY 133-2022
16. 传统黔菜 贵州扣肉（道菜风味）烹饪技术规范
T/QLY 134-2022
17. 传统黔菜 贵州扣肉（鲑辣椒风味）烹饪技术规范
T/QLY 135-2022
18. 传统黔菜 贵州羊肉汤锅（遵义红汤风味）烹饪技术规范
T/QLY 136-2022
19. 传统黔菜 贵州羊肉汤锅（习水红汤风味）烹饪技术规范
T/QLY 137-2022
20. 传统黔菜 贵州羊肉汤锅（水城红汤风味）烹饪技术规范
T/QLY 138-2022
21. 传统黔菜 贵州羊肉汤锅（水城清汤风味）烹饪技术规范
T/QLY 139-2022
22. 传统黔菜 兴仁牛肉汤锅烹饪技术规范 T/QLY
140-2022
23. 传统黔菜 独山虾酸牛肉烹饪技术规范 T/QLY
141-2022
24. 传统黔菜 瓮安珠藏酸大肠烹饪技术规范 T/QLY
142-2022
25. 传统黔菜 遵义酸鲑肉烹饪技术规范 T/QLY 143-2022
26. 传统黔菜 米片酸肉烹饪技术规范 T/QLY 144-2022

27. 传统黔菜 铜仁猫猫豆炒腊肉烹饪技术规范 T/QLY
145-2022
28. 传统黔菜 盘州青豆腐烹饪技术规范 T/QLY 146-2022
29. 传统黔菜 酸茄子炒肉烹饪技术规范 T/QLY 147-2022
30. 传统黔菜 阳明凤翅烹饪技术规范 T/QLY 148-2022
31. 传统黔菜 黔味素鱼烹饪技术规范 T/QLY 149-2022
32. 传统黔菜 鸭溪豆豉火锅烹饪技术规范 T/QLY
150-2022

二、时尚黔菜 (21 个)

33. 时尚黔菜 三穗老鸭汤烹饪技术规范 T/QLY 039-2022
34. 时尚黔菜 卤香三穗鸭烹饪技术规范 T/QLY 040-2022
35. 时尚黔菜 湄潭永兴板鸭烹饪技术规范 T/QLY 041-2022
36. 时尚黔菜 金州花椒鸭烹饪技术规范 T/QLY 042-2022
37. 时尚黔菜 平坝灰鹅烹饪技术规范 T/QLY 044-2022
38. 时尚黔菜 水城烙锅烹饪技术规范 T/QLY 045-2022
39. 时尚黔菜 关岭断桥青椒鱼烹饪技术规范 T/QLY
046-2022
40. 时尚黔菜 施秉干锅牛肉烹饪技术规范 T/QLY 047-2022
41. 时尚黔菜 方竹牛腩烹饪技术规范 T/QLY 048-2022
42. 时尚黔菜 黄豆牛干巴烹饪技术规范 T/QLY 049-2022
43. 时尚黔菜 酸菜炒汤圆排骨烹饪技术规范 T/QLY
050-2022
44. 时尚黔菜 卡拉斗鸡肉烹饪技术规范 T/QLY 151-2022

45. 时尚黔菜 番茄鸡烹饪技术规范 T/QLY 152-2022
46. 时尚黔菜 地星秀肉圆汤烹饪技术规范 T/QLY 153-2022
47. 时尚黔菜 稻香排骨烹饪技术规范 T/QLY 154-2022
48. 时尚黔菜 火爆鸡丁烹饪技术规范 T/QLY 155-2022
49. 时尚黔菜 糟辣虾球烹饪技术规范 T/QLY 156-2022
50. 时尚黔菜 糟辣豆腐鱼烹饪技术规范 T/QLY 157-2022
51. 时尚黔菜 虾酸炒小排烹饪技术规范 T/QLY 158-2022
52. 时尚黔菜 风味小茨菇烹饪技术规范 T/QLY 159-2022
53. 时尚黔菜 草海鱼包虾烹饪技术规范 T/QLY 160-2022

三、新派黔菜 (21 个)

54. 新派黔菜 坛子鱼烹饪技术规范 T/QLY 057-2022
55. 新派黔菜 布依酸笋鱼烹饪技术规范 T/QLY 060-2022
56. 新派黔菜 印江芋荷酸汤冷水鱼烹饪技术规范 T/QLY
061-2022
57. 新派黔菜 江口吊锅萝卜猪烹饪技术规范 T/QLY
062-2022
58. 新派黔菜 屯堡灌汤猪脚烹饪技术规范 T/QLY 063-2022
59. 新派黔菜 脆皮烤从江香猪烹饪技术规范 T/QLY
064-2022
60. 新派黔菜 施秉太子参炖土鸡烹饪技术规范 T/QLY
065-2022
61. 新派黔菜 菌香鹅烹饪技术规范 T/QLY 066-2022
62. 新派黔菜 素食道菜扣肉烹饪技术规范 T/QLY 067-2022

63. 新派黔菜 素食酸鲑肉烹饪技术规范 T/QLY 068-2022
64. 新派黔菜 素食糖醋排骨烹饪技术规范 T/QLY 069-2022
65. 新派黔菜 望谟板栗圆蹄烹饪技术规范 T/QLY 070-2022
66. 新派黔菜 昆虫汇烹饪技术规范 T/QLY 161-2022
67. 新派黔菜 蛋挞合渣烹饪技术规范 T/QLY 162-2022
68. 新派黔菜 糊辣牛肉烹饪技术规范 T/QLY 163-2022
69. 新派黔菜 脆皮盐菜肉烹饪技术规范 T/QLY 164-2022
70. 新派黔菜 茅台酒红蒜焖鸡烹饪技术规范 T/QLY
165-2022
71. 新派黔菜 团圆多宝鱼烹饪技术规范 T/QLY 166-2022
72. 新派黔菜 糟香牡丹鱼烹饪技术规范 T/QLY 167-2022
73. 新派黔菜 鲍鱼焖烧黑猪肉烹饪技术规范 T/QLY
168-2022
74. 新派黔菜 砂锅滚石鲍鱼烹饪技术规范 T/QLY 169-2022

四、贵州小吃（入选 30 个）

75. 贵州小吃 贵州牛肉粉（安顺风味）烹饪技术规范
T/QLY 078-2022
76. 贵州小吃 贵州牛肉粉（兴义风味）烹饪技术规范
T/QLY 080-2022
77. 贵州小吃 贵州牛肉粉（贵阳风味）烹饪技术规范
T/QLY 081-2022
78. 贵州小吃 贵州牛肉粉（遵义风味）烹饪技术规范
T/QLY 082-2022

79. 贵州小吃 榕江卷粉烹饪技术规范 T/QLY 085-2022
80. 贵州小吃 苗家鸡稀饭烹饪技术规范 T/QLY 087-2022
81. 贵州小吃 金州三合汤烹饪技术规范 T/QLY 089-2022
82. 贵州小吃 破酥包烹饪技术规范 T/QLY 093-2022
83. 贵州小吃 老贵阳烤鸡烹饪技术规范 T/QLY 094-2022
84. 贵州小吃 手搓冰粉烹饪技术规范 T/QLY 095-2022
85. 贵州小吃 五色糯米饭烹饪技术规范 T/QLY 098-2022
86. 贵州小吃 五色糯米炒饭烹饪技术规范 T/QLY 099-2022
87. 贵州小吃 兴义鸡肉汤圆烹饪技术规范 T/QLY 100-2022
88. 贵州小吃 兴义刷把头烹饪技术规范 T/QLY/101-2022
89. 贵州小吃 瓮安草塘蒸笼烹饪技术规范 T/QLY 102-2022
90. 贵州小吃 绥阳羊肉笼笼鲊烹饪技术规范 T/QLY
103-2022
91. 贵州小吃 贵州鹅肉粉（凯里风味）烹饪技术规范
T/QLY 104-2022
92. 贵州小吃 贵州鹅肉粉（平坝风味）烹饪技术规范
T/QLY 105-2022
93. 贵州小吃 贵州凉粉（瓮安风味）烹饪技术规范 T/QLY
106-2022
94. 贵州小吃 贵州凉粉（鸭溪风味）烹饪技术规范 T/QLY
107-2022
95. 贵州小吃 贵州凉粉（普安风味）烹饪技术规范 T/QLY
108-2022
96. 贵州小吃 贵州油茶汤（汉族风味）烹饪技术规范

T/QLY 109-2022

97. 贵州小吃 贵州油茶汤（侗族风味）烹饪技术规范

T/QLY 110-2022

98. 贵州小吃 贵州油茶汤（土家族风味）烹饪技术规范

T/QLY 111-2022

99. 贵州小吃 贵州油茶汤（仡佬族风味）烹饪技术规范

T/QLY 112-2022

100. 贵州小吃 贵州碗饵糕（安龙风味）烹饪技术规范

T/QLY 113-2022

101. 贵州小吃 贵州碗饵糕（遵义风味）烹饪技术规范

T/QLY 114-2022

102. 贵州小吃 三穗鸭水饺烹饪技术规范 T/QLY 115-2022

103. 贵州小吃 剑河笋酱烹饪技术规范 T/QLY 116-2022

104. 贵州小吃 糕粑稀饭烹饪技术规范 T/QLY 117-2022

105. 贵州小吃 水城蒸蒸糕烹饪技术规范 T/QLY 118-2022