

ICS 03.080.30

CCS A 12

ZJCYXH

团 体 标 准

T/ZJCYXH 001—2021

浙菜标准体系

Zhejiang Cuisine Standard System

2022— — 发布

2022— — 实施

浙江省餐饮行业协会 发 布

前 言

本标准按照 GB/T1.1—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。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由浙江省餐饮行业协会提出并归口。

本标准起草单位：浙江省餐饮行业协会、浙江商业职业技术学院、杭州饮食服务集团有限公司、浙江旅游职业学院、杭州第一技师学院。

本标准主要起草人：沈坚、李林生、赵刚、钱锡宏、李鑫、黄挺宸、金晓阳、王爱明。

本标准由浙江省餐饮行业协会负责解释。

浙菜标准体系

目 录

前言	2
引言	3
浙菜标准体系	5
1 范围	5
2 规范性引用文件	5
3 术语和定义	5
4 浙菜标准体系表	8
4.1 编制原则	8
4.2 浙菜标准体系	9

引 言

浙江菜，简称浙菜，是中国传统八大菜系之一，浙江山清水秀，物产丰富，故谚曰：“上有天堂，下有苏杭”。浙菜富有江南特色，历史悠久，源远流长，起源于新石器时代的河姆渡文化，经越国先民的开拓积累，汉唐时期的成熟定型，宋元时期的繁荣和明清时期的发展，浙江菜的基本风格已经形成。

浙江濒临东海，气候温和，水陆交通方便，其境内北半部地处我国“东南富庶”的长江三角洲平原，土地肥沃，盛产稻、麦、粟、豆、果蔬，水产资源十分丰富，四季时鲜源源上市；西南部丘陵起伏，盛产山珍野味，农舍鸡鸭成群，牛羊肥壮，无不为烹饪提供了殷实富足的原料。

浙菜选料讲究。选料刻求“细、特、鲜、嫩。”细：即精细，注重选取原料精华部分，以保持菜品的高雅上乘；特：即特产。注重选用当地时令特产，以突出菜品的地方特色；鲜：即鲜活，注重选用时鲜蔬果和鲜活现杀的海味河鲜等原料，以确保菜品的口味纯正；嫩：即柔嫩，注重选用新嫩的原料，以保证菜品的清鲜爽脆。

浙菜烹饪独到。以烹调技法丰富多彩闻名于国内外，其中以炒、炸、烩、熘、蒸、烧6种最为擅长。“熟物之法，最重火候”，浙菜常用的烹调方法有三十余种，因料施技，注重主配料的配合，口味富有变化。

浙菜注重本味。口味注重清鲜脆嫩，保持原料的本色和真味。清代杭州人李渔《闲情偶记》中曾认为“世界好物利在孤行”，意思是要吃上等原料的本味。但是烹饪的发展证明，所谓突出原料本味，并非原料经合理的科学烹饪，去其糟粕，留其精华。

浙菜制作精致。浙菜的菜品形态讲究，精巧细腻，清秀雅丽。这种风格特色始于南宋，盛于明清。

标准化“简化、统一、协调、优化”的基本原理适用于各行各业，同样也适用于浙菜行业。用标准来帮助和指导浙菜行业重新定位相关内容，用标准化的手段挖掘浙菜的深层内涵，对浙菜的定义、分类重新进行梳理、整合、在尊重传统浙菜行内习惯的基础上，对浙菜涉及的基础要求、原料、工艺、菜品、设备进行科学整理、归纳，使之成为一个有机的整体，方可促进整个行业健康有序地发展。

浙菜标准体系的建设思路

浙菜标准体系的建设要结合浙菜传统文化、经济发展、政策导向和行业企业的需求，并能反映浙菜的发展变化，应遵循以下思路：

1. 科学合理

浙菜标准体系的建设要坚持科学性和合理性原则，结合经济发展的具体情况，不断更新和充实。尤其是菜品标准部分，不能完全死板界定，应允许新挖掘的菜品并能不断补充利用相关分类标准里，使标准能真正随着时代的发展而保持生命力，不断为产业产业服务。

2. 先进指导

应积极跟踪国内外的科研成果、政策导向，保持标准体系的先进性，结合企业需求，不断领跑行业发展。在规划菜品标准时，选择市场情况较好的菜品，同时注意原料资源资源的优化配置，及菜品的优化组合，在既有标准化的同时，还要有系列化，把有标准的菜品组合成浙菜的系列菜肴，才有利于浙菜的全面推广。

3. 兼容并包

创新浙菜是浙菜发展的动力和生命，应纳入到浙菜标准体系中来。同时除了传统菜和创新菜以外，民间菜也是百花齐放，充满了各地的风味和特色，这些充满生机和活力的饮食元素也应是浙菜标准体系的重要组成部分。

4. 保持传统，宣扬个性

推行浙菜标准化并不是排斥菜品的个性化，而是用标准将浙菜中共性的内容记录下来，使其不致失传，从而在遵守共性标准的基础上更好地发扬个性。在标准菜品的选择上应认识到，浙菜的各种风味都是历史筛选出来的，都有存在的理由和价值，很难作出优劣之分。标准菜品的选择应该谨慎，充分认证，既要保持传统，还要宣扬个性。

浙菜标准体系建设是实施浙菜标准化活动的基础，随着经济的发展、生活水平的提高、口味的变化、新烹饪设备的出现、营养学的进一步研究，浙菜标准体系也必然随之变化，第一次浙菜标准体系框架的整理会有不当之处，便却是浙菜标准化工作的首次尝试，为浙菜标准化活动提供了初步平台，为产业的发展提供了技术基础。

浙菜标准体系

1 范围

DB37/TXXX 的本标准规定了浙菜标准体系涉及的术语和定义、浙菜标准体系表。本标准适用于浙菜餐饮行业。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的运用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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。

GB2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T13016 标准体系表编制原则和要求

GB/T 13017 企业标准体系表编制指南

GB/T 15496 企业标准体系要求

GB/T 15497 企业标准体系技术标准体系

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

浙菜

浙江菜简称浙菜，是中国八大菜系之一，其地山清水秀，物产丰富佳肴美味。

3.2

杭州菜

又称杭帮菜，杭州菜历史上分为“湖上”“城厢”两个流派。前者用料以鱼虾和禽类为主，擅长生炒、清炖、嫩熘等技法，讲究清、鲜、脆、嫩口味，注重保留原汁原味。后者用料以肉类居多，烹调方法以蒸、烩、氽、烧为主，讲究轻油、轻浆、清淡鲜嫩的口味，注重鲜咸合一。杭州菜讲究“二轻一清”，即轻油、轻浆与清淡。

3.3

宁波菜

宁波菜又叫甬菜，擅长烹制海鲜，鲜咸合一，以蒸、烤、炖等技法为主，讲究鲜嫩软滑、原汁原味，色泽较浓。它基于“鱼米之乡，文化之邦”，既受赐于

大自然得天独厚的地理条件，又得益于历代厨师的烹饪技术和矢志不渝的努力，渐成风格迥异自成一体的菜肴。宁波菜以咸、鲜、臭闻名。

3.4

绍兴菜

又称绍菜，具有浓厚的江南水乡风味。选料取之鉴湖河鲜、会稽山珍、田园蔬果，以时令时鲜为尚。烹饪技法以炒、炖、氽、烩、蒸、烧、煎、煮为主，辅以炸、烹、等，并以鲜咸两种原料同蒸（扣蒸）而著称。清鲜、香脆、酥糯、甘美、细嫩、咸鲜入味，注重清隽和醇，浓淡有度，轻辣、轻油、少糖、本味。善用黄酒和味，善用本地的名特土产调味，讲究文武相济，讲究原汁原味，以“土”求新，以味取胜，以物养生。

3.5

温州菜

又称瓯菜，中国八大菜系之一浙菜中的一大流派，与杭州菜、宁波菜、绍兴菜并称浙菜四大流派。菜以海鲜入馔为主，口味清鲜，淡而不薄，注重真味本色。烹调讲究“二轻一重”，即轻油、轻芡、重刀工的特点，这与瓯越文化息息相关。温州地处浙南沿海，饮食多以海鲜鱼类为原料制作。瓯菜味道鲜美，做工一绝，可谓内外兼修。

3.6

湖州菜

湖州菜有四个特点：选料讲究，烹饪独到，注重本味，制作精细。所以，湖州菜重视原料的鲜、活、嫩，以鱼、虾、时令蔬菜为主，讲究刀工，往往造型优美，口味清鲜，突出本味。从太湖中捕获的各类鱼虾采用腌、霉、糟、酱等特色工艺一结合，便产生了大量取长补短、腌鲜结合的串味菜式。

3.7

嘉兴菜

又称禾帮菜，最令人称道的是“船菜”。嘉兴菜选料讲究鲜、活、本、真，注重原料本身固有的鲜味、原味，提倡食在当下；菜肴的制作精良，讲究形色，菜品朴实，花式众多，注重火候，尤以烹制河鲜菜肴为擅长；烹调擅长炸、熘、

炒、烧、焖、炖、蒸、煮，尤以烧、炒、炖、煮见长；口味鲜嫩清爽而不寡、咸甜适度而不腻、五味调和而不烈、香浓酥嫩而不觉，体现了江南水乡的饮食风貌。

3.8

金华菜

金华菜讲究原汁原味，香浓醇厚，以金华火腿彰显特色。它历史久远，具有丰富的文化，内通金华菜是在古婺州稻作农业发达、药业兴盛、陶器和瓷器等饮食器具广泛使用的基础上形成的，并在孔府菜的影响下发展壮大。

3.9

丽水菜

丽水菜主要是从“江湖派菜”——丽水土菜基础上形成和发展起来的地方菜系，大多是从农家菜演变而来，具有浓厚地方特色。丽水菜以本地土特产为主要原料，以各种淡水鱼类、山菌野菜入馔见长，在烹调上讲究嫩软滑，保持了原汁原味。

4.0

传统菜

依照某一系统烹饪技法创制形成的，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

4.1

创新菜

是指在继承传统浙菜烹饪技艺的基础上，通过工艺改革、原料更新等手段创新研制而成的具有某一方面新的特征（或有新的突破）的菜肴，并且能在一定地域、一定时期具有较好的市场价值和较强的生命力。

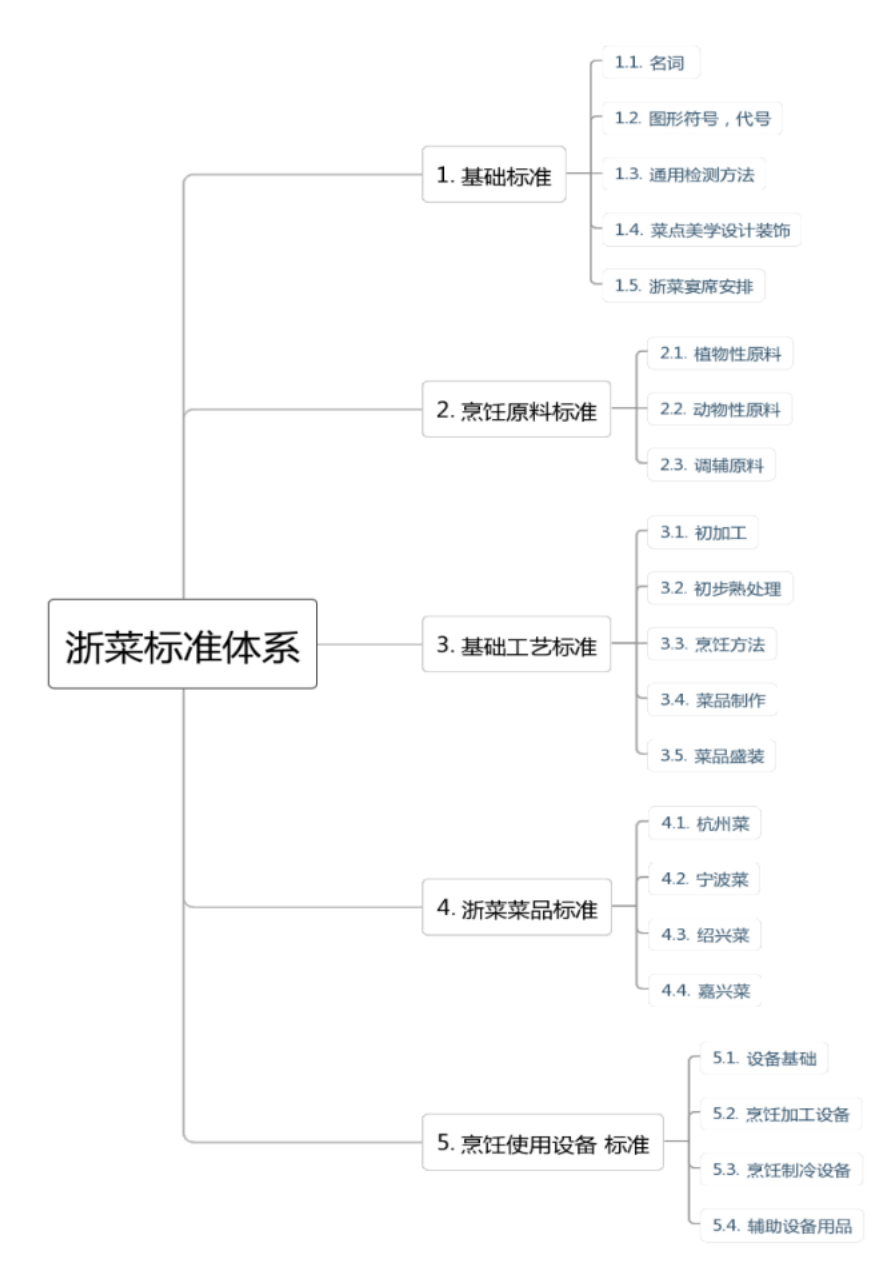
4 浙菜标准体系表

4.1 编制原则

浙菜标准体系的编制应符合 GB/T13016、GB/T 13017、GB/T 15496 和 GB/T 15497 的要求。

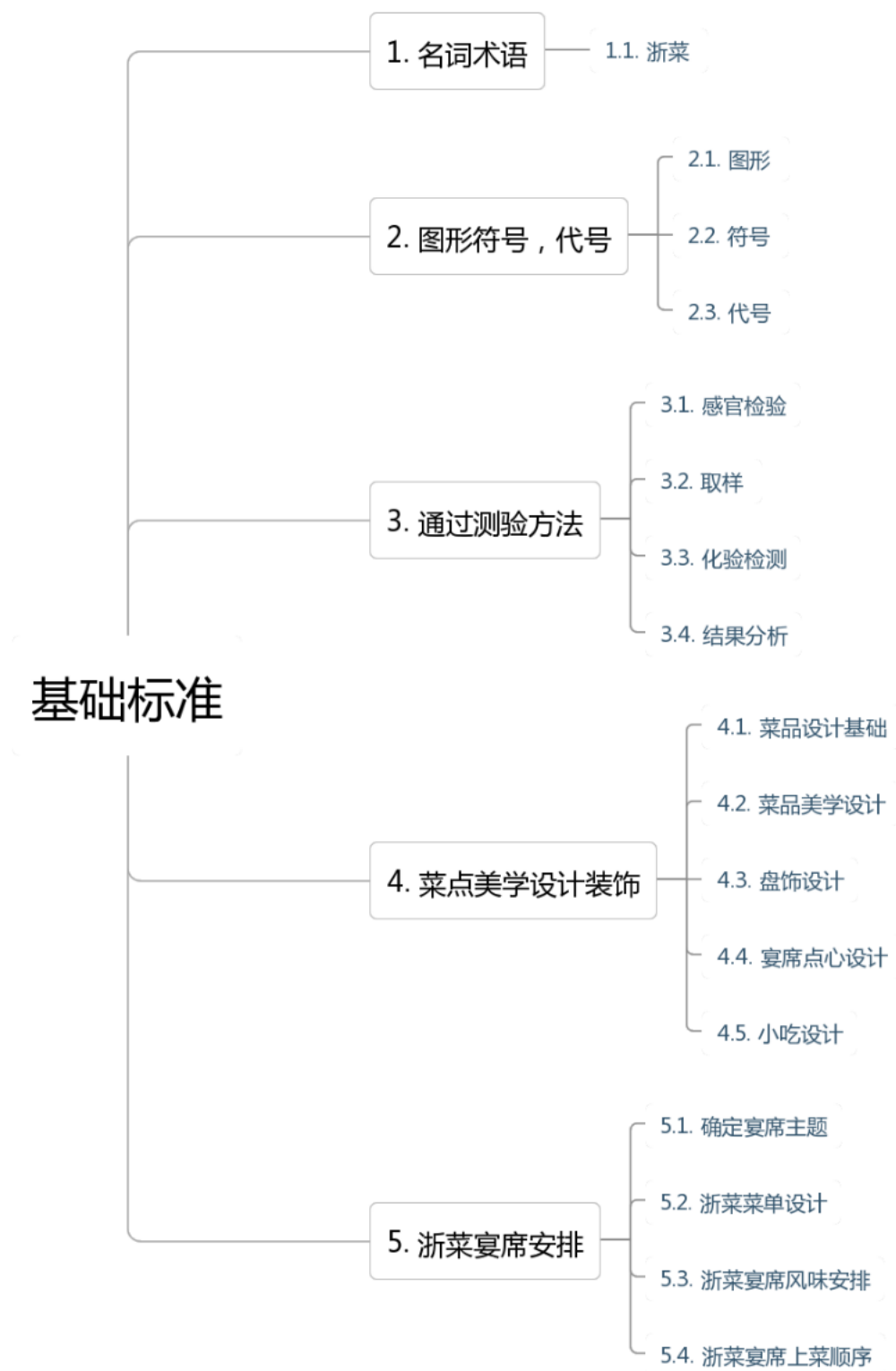
4.2 浙菜标准体系

浙菜标准体系总结构见图 1



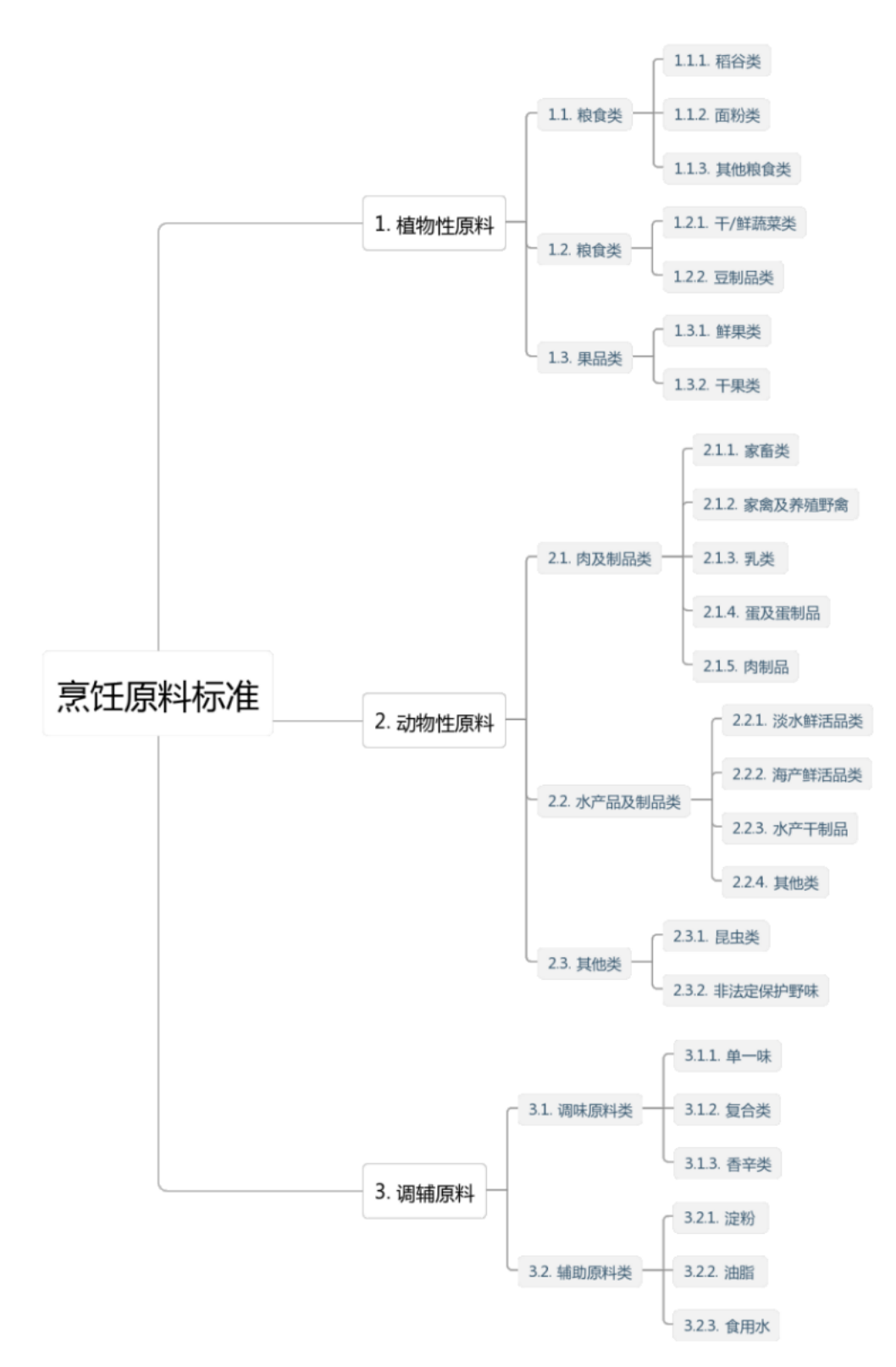
4.3 基础标准

基础标准结构见图 2.



4.4 烹饪原料标准

烹饪原料标准结构见图 3



4.5 烹饪工艺标准

烹饪工艺标准结构见图 4



4.5.1 烹饪方法

烹饪方法见图 5



4.6 浙菜菜品标准

浙菜菜品结构见图 6



4.6.1 菜品基础

4.6.1.1 菜品基础结构图如图 7



- 4.6.1.2 菜品基础标准明细表
菜品基础标准明细表见附录 A
- 4.6.2 杭州菜
 - 4.6.2.1 杭州菜传统菜
杭州菜传统菜标准明细表见附录 B
 - 4.6.2.2 杭州菜创新菜
杭州菜创新菜标准明细表见附录 C
- 4.6.3 宁波菜
 - 4.6.3.1 宁波菜传统菜
宁波菜传统菜标准明细表见附录 D
 - 4.6.3.3 宁波菜创新菜
宁波菜创新菜标准明细表见附录 E
- 4.6.4 绍兴菜
 - 4.6.4.1 绍兴菜传统菜
绍兴菜传统菜标准明细表见附录 F
 - 4.6.4.2 绍兴菜创新菜
绍兴菜创新菜标准明细见附录 G
- 4.6.5 温州菜
 - 4.6.5.1 温州菜传统菜
温州菜传统菜标准明细表见附录 H
 - 4.6.5.2 温州菜创新菜
温州菜创新菜标准明细表见附录 I
- 4.6.6 湖州菜
 - 4.6.6.1 湖州菜传统菜
湖州菜传统菜标准明细表见附录 J
 - 4.6.6.2 湖州菜创新菜
湖州菜创新菜标准明细表见附录 K
- 4.6.7 嘉兴菜
 - 4.6.7.1 嘉兴菜传统菜

- 嘉兴菜传统菜标准明细表见附录 L
- 4.6.7.2 嘉兴菜创新菜
 - 嘉兴菜创新菜标准明细表见附录 M
- 4.6.8 金华菜
 - 4.6.8.1 金华菜传统菜
 - 金华菜传统菜标准细表见附录 N
 - 4.6.8.2 金华菜创新菜
 - 金华菜创新菜标准明细表见附录 O
- 4.6.9 丽水菜
 - 4.6.9.1 丽水菜传统菜
 - 丽水菜传统菜标准明细表见附录 P
 - 4.6.9.2 丽水菜创新菜
 - 丽水菜创新菜标准明细表见附录 Q
- 4.6.10 衢州菜
 - 4.6.10.1 衢州菜传统菜
 - 衢州菜传统菜标准明细表见附录 R
 - 4.6.10.2 衢州菜创新菜
 - 衢州菜创新菜标准明细表见附录 S
- 4.6.11 台州菜
 - 4.6.11.1 台州菜传统菜
 - 台州菜传统菜标准明细表见附录 T
 - 4.6.11.2 台州菜创新菜
 - 台州菜创新菜标准明细表见附录 U
- 4.6.12 舟山菜
 - 4.6.12.1 舟山菜传统菜
 - 舟山传统菜标准明细表见附录 V
- 4.6.13 舟山菜创新菜
 - 舟山创新菜标准明细表见附录 W

4.7 烹饪使用设备标准

烹饪使用设备标准结构见图 8

