ICS 67.040
X 04

团　　体　　标　　准

T/SYCA 005—2023

辽菜标准体系

2023-XX-XX 发布　　2023-XX-XX 实施

沈阳市烹饪协会　　发布

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。

本文件由沈阳市烹饪协会提出并归口。

本文件主要起草单位：沈阳市烹饪协会、沈阳鹿鸣春食品有限公司。

本文件主要起草人：张春海。

辽菜标准体系

1　范围

本文件规定了辽菜标准体系的术语和定义、辽菜标准体系表。

本文件适用于辽菜烹饪行业。

2　规范性引用文件

下列文件对于本标准的运用是必须的。凡是注明颁布日期的引用文件，其注明颁布日期的文件版本适用于本标准；凡是未注明颁布日期的引用文件，其最新或正在生效的版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用标准
GB/T 13016 标准体系构建原则和要求
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 产品实现
GB/T 15498企业标准体系 基础保障
GB/T 19273 企业标准化工作 评价与改进

3.术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

辽菜

辽菜是指发源于我国辽沈地区的具有满族风味和地方特色的烹饪菜系。辽菜主要由满清宫庭菜、辽沈地区官府菜及辽沈地区市井菜、民族菜构成。辽菜汲取了满清宫庭菜(满汉全席)、鲁菜、京菜等菜系的传统技艺精华，采集了东北地区山水、气候、物产的资源特点，结合了辽沈地区满汉民族的饮食习惯、民风习俗，历经百余年，逐步形成了独具特色的辽菜。2019年4月28日，中华人民共和国文化部将“辽菜传统烹饪技艺”认定为“国家级非物质文化遗产项目”。

3.2

辽菜的特征

辽菜的烹饪技艺特征：注重火候，讲究调味，追求味重香浓，原汁原味，擅长扒、熘、烧、炸、烩等 30 余种烹饪技法，其中以“扒”著称，以“煎、炒、烹”见长。

辽菜的菜品特征:辽菜的肉禽类菜品，做到了嫩而不生，透而不老，烂而不柴，外脆内嫩，外酥内烂。辽菜以鲜咸带味，辣、甜、酸、香兼顾，一菜多味味浓汁紧。辽菜注重成品的色、香、味、形俱佳。

3.3

辽菜标准体系

辽菜标准体系是指辽菜标准化内在要求的理论、原料、工艺、设备及菜品等辽菜标准之间的科学的有机联系体系。辽菜标准体系是以实现辽菜标准化为目的,它是由辽菜体系内多个组成部分相互依存、相互支持的标准及其层次结构组成辽菜标准体系随着时间的推移和条件的改变应不断发展更新。

3.4

辽菜标准体系表

辽菜标准体系表是指辽菜标准的体系模型，以此表述、规范辽菜标准体系的范围、边界、结构及其相互关系。辽菜标准体系表通常包括辽菜标准体系结构图(表)、辽菜标准明细表、辽菜标准统计表及编制说明等内容。编制辽菜标准体系表有利于构建辽菜标准系统的整体框架和规范辽菜的标准化发展，从而提高辽菜标准化工作的科学性、全面性、系统性和预见性。

4. 辽菜标准体系表

4.1 编制原则

辽菜标准体系的编制应符合 GB/T 13016、GB/T 13017、GB/T 15496、GB/T 15497、 GB/T 15498 、GB/T 19273。

4.2 辽菜标准体系总结构

辽菜标准体系总结构见图 1。

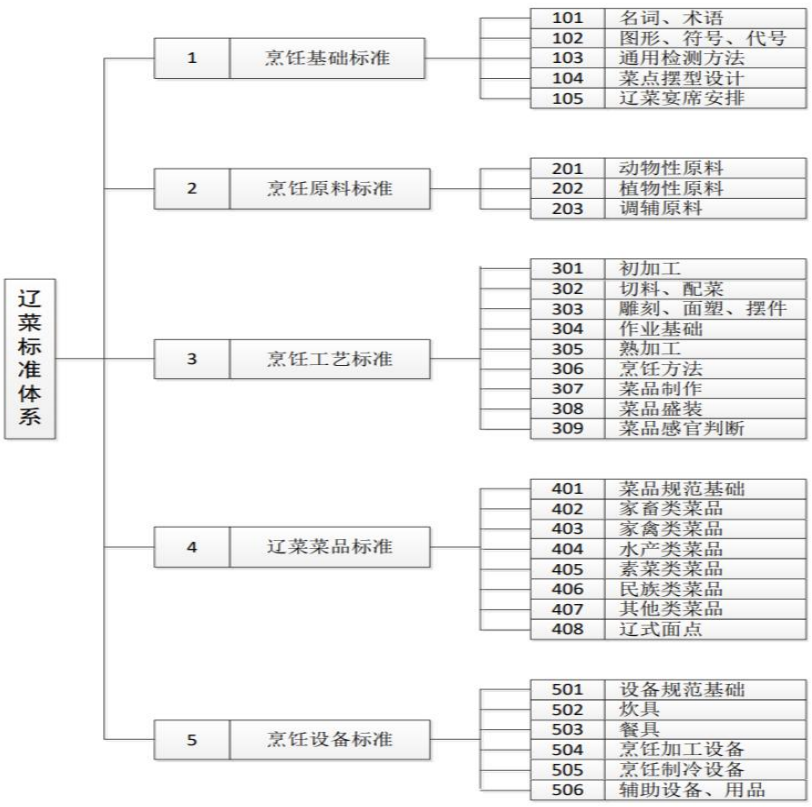

图1 辽菜标准体系总结构图

4.3 烹饪基础标准

烹饪基础标准见图2。

图2 烹饪基础标准结构图

4.4 烹饪原料标准

烹饪原料标准见图 3。

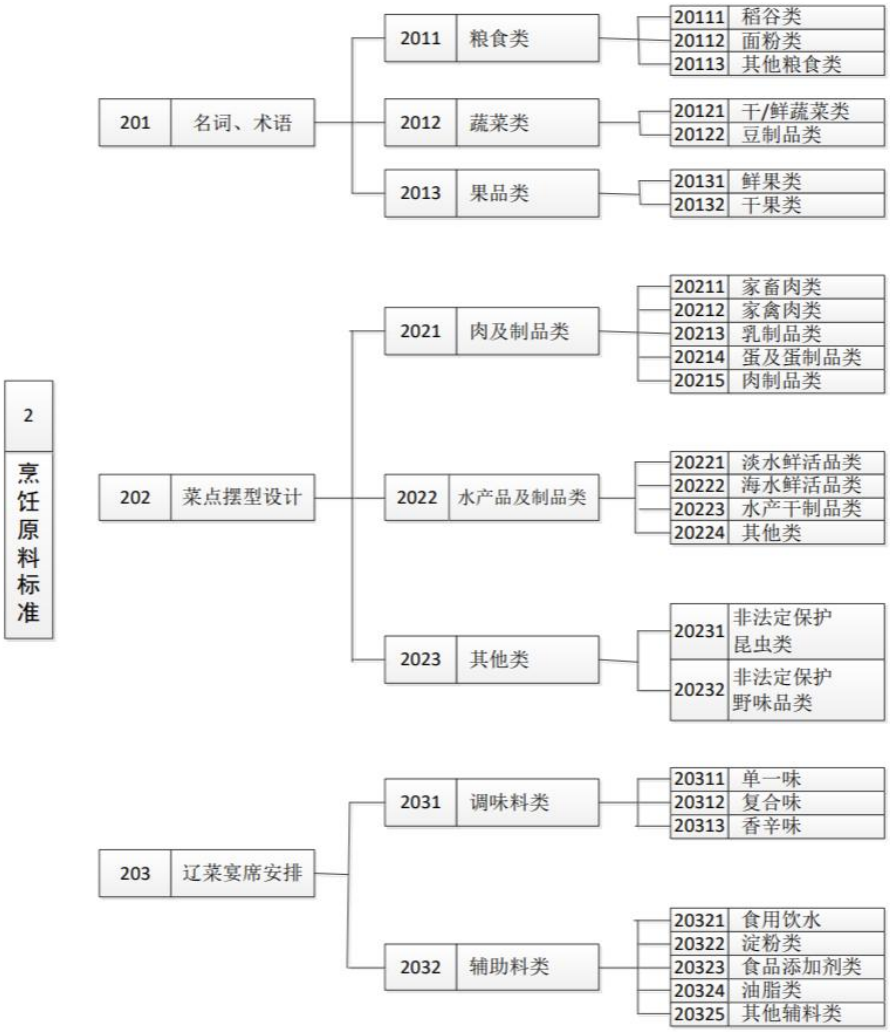

图3 烹饪原料标准结构图

注：上述辽菜烹饪的原料标准均按照不低于相对应的国家标准执行。

4.5 烹饪工艺标准

烹饪工艺标准结构见图 4。

图4 烹饪工艺标准结构图

5　烹饪方法

烹饪方法标准结构见图 5。

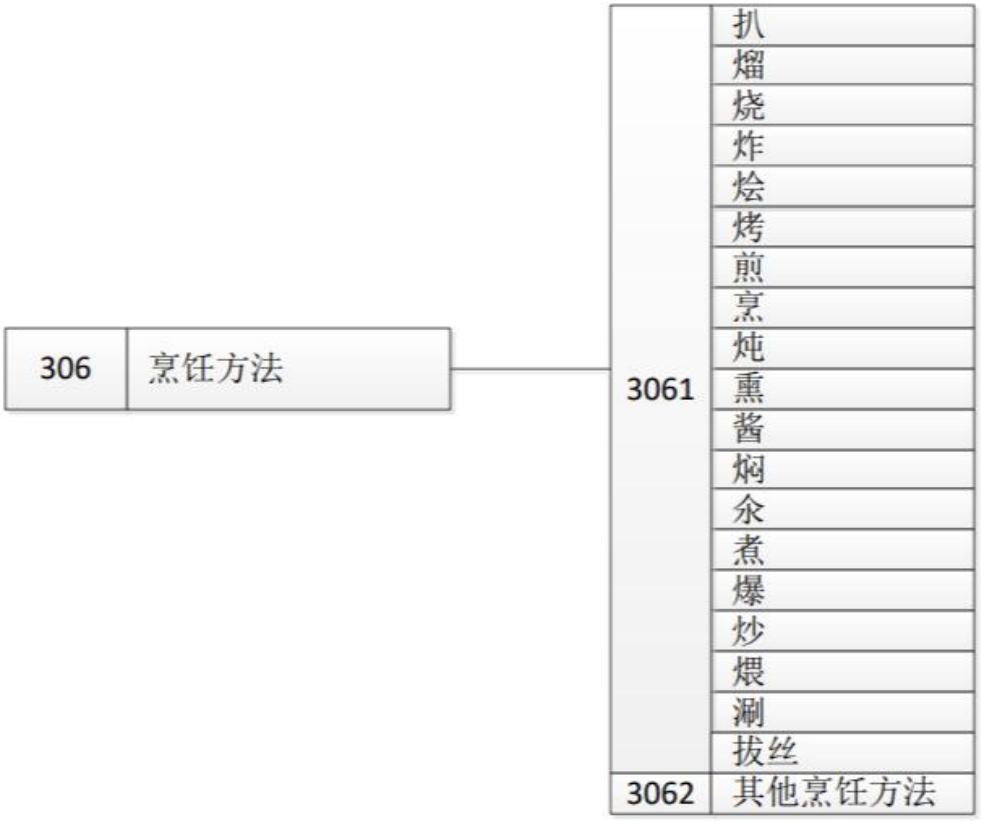

图5 烹饪方法标准结构图

6　辽菜菜品标准

辽菜菜品标准结构见图 6。

图6 辽菜菜品标准总结构图

注1：辽菜菜品规范基础标准（401）的编制明细详见本标准附录Ⅰ。

注2：家畜类菜品标准（4021）、家禽类菜品标准（4031）、水产类菜品标准（4041）、素菜类菜品标准（4051）、民族类菜品标准（4061）、其他类菜品标准（4071）、辽式面点标准（4081）的编制明细详见本标准附录B、附录C、附录D、附录E、附录F、附录G、附录H。

6．1 菜品规范基础标准

菜品规范基础标准结构见图 7。

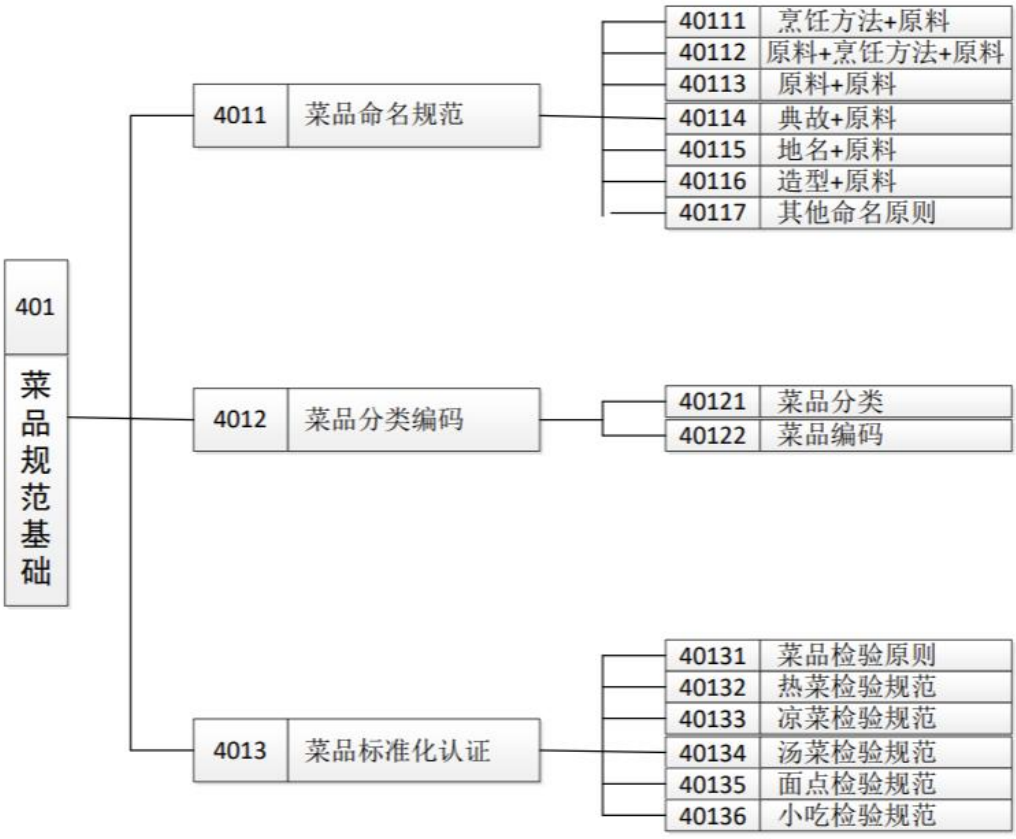

图7 菜品规范基础结构图

注:菜品命名规范（4011）的范例：

“烹饪方法+原料”（40111）命名范例：如干烧晶鱼、油爆虾球等。

“原料+烹饪方法+原料”（40112）命名范例：如小鸡炖蘑菇、葱烧辽参等。

“原料+原料”（40113）命名范例：如肉沫豆腐、凤腿鲍鱼等。

“典故+原料”（40114）命名规范：如贵妃鸡翅、大帅红烧肉等。

“地名+原料”（40115）命名规范：如沟邦子烧鸡、锦州小菜等。

“造型+原料”（40116）命名规范：如松鼠桂鱼、兰花驼掌等。

7 烹饪设备标准

烹饪设备标准结构见图 8.

图8 烹饪设备标准结构图

附录 A

（资料性）

辽菜菜品规范基础标准编制明细表

序号	菜品规范基础标准名称	标准编号	编制状态		
			现行	在编	待编
401	菜品规范基础				
	创新辽菜菜品命名规范			◎	
	辽菜标准编制指引			◎	
	辽菜菜品分类编码			◎	
	辽菜菜品英文翻译通则				○
	辽菜通用术语				○
	辽菜馆建设规范			◎	
	辽菜菜品标准认证指引				○
	辽菜菜品规范基础的其他规则、指引				

注：

●现行地方标准

◎在编地方标准

○待编地方标准

以下资料性附录中的现行地方标准、在编地方标准、待编地方标准的标注符号亦同。

附录 B

（资料性）

辽菜——家畜类菜品标准编制明细表

序号	家畜类菜品标准名称	标准编号	编制状态		
			现行	在编	待编
402	赛熊掌	DB21/T2227.1-2014	●		
	锅包肉	DB21/T2227.2-2014	●		
	焦熘里脊	DB21/T2227.6-2014	●		
	三鲜火锅	DB21/T2227.8-2014	●		
	鹿鸣春干肠			◎	
	蒜泥血肠				○
	酸辣鹿血羹				○
	回香肉丸			◎	
	至尊万福肉				○
	焦熘肉段			◎	
	兰花驼掌			◎	
	干炸小丸子				○
	焦熘肥肠				○
	宫廷扒鹿唇			◎	
	贝勒羊腿				○
	红油牛鞭				○
	龟裙烧鹿筋				○
	排骨炖云豆				○
	熘腰花				○
	熘肝尖				○
	南煎丸子				○
	九转大肠			◎	
	鹿肉煲			◎	
	酸菜火锅				○
	猪肉炖粉条				○
	酸菜汆白肉				○
	白肉血肠				○
	酱大棒骨				○
	杀猪菜				○
	葱烧鹿筋			◎	

附录 C

（资料性）

辽菜——家禽类菜品标准编制明细表

序号	家禽类菜品标准名称	标准编号	编制状态		
			现行	在编	待编
403	小鸡炖蘑菇	DB21/T2227.9-2014	●		
	鹿鸣春香鸡			◎	
	鹿鸣春鸭舌				○
	熘黄菜				○
	风至燕窝			◎	
	黄焖大排翅			◎	
	二龙戏珠				○

截图(Alt + A)

附录 D

（资料性）

辽菜——水产类菜品标准编制明细表

序号	水产类 菜品标准名称	标准 编号	编制状态		
			现行	在编	待编
404	葱烧辽参	DB21/T2227.2-2014	●		
	熗大虾	DB21/T2227.4-2014	●		
	扒三白	DB21/T2227.10-2014	●		
	蒜香贝肉				○
	松鼠桂鱼				○
	干烧晶鱼			◎	
	锦涛煎转大黄鱼			◎	
	原汁扣海螺				○
	红梅鱼肚				
	风腿鲍鱼				○
	焦熘虾段			◎	
	红烧龟裙				○
	小米烩辽参			◎	
	游龙戏凤			◎	
	红烤全虾				○
	鲶鱼炖茄子				○

附录 E

（资料性）

辽菜——素菜类菜品标准编制明细表

序号	素菜类 菜品标准名称	标准 编号	编制状态		
			现行	在编	待编
405	拔丝地瓜	DB21/T2227.7-2014	●		
	大丰收				○
	五彩大拉皮				○
	苏子叶拌木耳				○
	卤水鲜豆皮				○
	巧拌双菌				○
	芥末肚丝				○
	高汤羊肚菌			◎	
	养生松茸汤			◎	
	金牌扒菜脯				○
	鲍汁茄夹				○
	酸菜炒粉				○
	砂锅老豆腐			◎	
	雪棉豆沙				○
	素烩汤				○
	石锅老豆腐			◎	
	地三鲜				○
	高汤焗松茸				○
	盛京拌花菜				○
	尖椒干豆腐				

附录 F

（资料性）

辽菜——民族类菜品标准编制明细表

序号	民族类菜品标准名称	标准编号	编制状态		
			现行	在编	待编
406	秘制火辣辣鸡爪（朝鲜族）				○
	土豆脊骨汤（朝鲜族）				○
	烤肉（朝鲜族）				○
	炒年糕（朝鲜族）				○
	牛骨汤（朝鲜族）				○
	清真八大碗（回族）				○
	黄焖羊猪（回族）				○
	蒸羊羔肉（回族）				○

附录 G

（资料性）

辽菜——其他类菜品标准编制明细表

序号	其他类 菜品标准名称	标准 编号	编制状态		
			现行	在编	待编
407	蜜汁莲花苹果			◎	
	凤凰戏牡丹			◎	
	桃花香扇			◎	

附录 H

（资料性）

辽菜——辽式面点标准编制明细表

序号	辽式面点标准名称	标准编号	编制状态		
			现行	在编	待编
408	煸馅饺子	DB21/T2227.11-2014	●		
	烧麦	DB21/T2227.12-2014	●		
	御点澄沙包			◎	
	韭菜盒子				○
	酸菜馅饼				○
	鹿肉烧饼			◎	
	少奇芹菜水饺				○
	三鲜水饺				○
	酸菜水饺				○
	宫廷小窝头				○
	苏子叶饽饽				○
	面疙瘩汤				○
	咸鱼饼子				○
	沈阳回头				○
	熏肉大饼				○
	马家烧麦				○
	杨家吊炉饼				○
	海城馅饼				○