

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS XXXX—2025

## 阳朔扒锅菜标准体系

Yangshuo Roast Pot Cuisine of standard system

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

广西标准化协会 发 布



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 标准体系结构 ..... 1

    4.1 编号 ..... 1

    4.2 结构框架 ..... 1

5 标准明细表 ..... 2

6 标准统计表 ..... 2

7 标准体系子体系说明 ..... 3

    7.1 基础标准子体系 ..... 3

    7.2 烹饪原料标准子体系 ..... 3

    7.3 烹饪工艺标准子体系 ..... 3

    7.4 菜品基础标准子体系 ..... 3

    7.5 烹饪设备标准子体系 ..... 3

    7.6 品牌建设与管理标准子体系 ..... 3

附录 A（资料性） 阳朔扒锅菜标准明细表 ..... 4

    A.1 基础标准子体系标准明细表 ..... 4

    A.2 烹饪原料标准子体系标准明细表 ..... 5

    A.3 烹饪工艺标准子体系标准明细表 ..... 6

    A.4 菜品基础标准子体系标准明细表 ..... 7

    A.5 烹饪设备标准子体系标准明细表 ..... 8

    A.6 品牌建设与管理标准子体系标准明细表 ..... 9

参考文献 ..... 10

## 前 言

本文件参照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。

本文件由阳朔县市场监督管理局提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：阳朔县市场监督管理局、阳朔县文化广电体育和旅游局、阳朔县科技工信和商贸局、阳朔县餐饮食品安全协会、广西桂林谢大姐餐饮有限公司、阳朔县大师傅啤酒鱼形象店、阳朔隐蝶小院餐厅、阳朔谢三姐扒锅私房菜馆。

本文件主要起草人：黄明生、潘明霞、谢桂兰、游建芳、谢月兰、唐 锋、黄元玲、秦建来、熊思、梁燕娜。

# 阳朔扒锅菜标准体系

## 1 范围

本文件界定了阳朔扒锅菜的术语和定义，规定了阳朔扒锅菜标准体系的编号、结构框架的要求，给出了阳朔扒锅菜标准明细表、标准统计表和标准体系子体系说明等信息。

本文件适用于指导阳朔扒锅菜产业相关标准的制订、修订与管理工作。

## 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

GB/T 13016界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**阳朔扒锅菜** Yangshuo Roast Pot Cuisine

以阳朔县区域内的原材料为主，使用阳朔传统的扒锅为炊具，运用阳朔本地传统制作技艺而成具有阳朔饮食文化底蕴的菜品总称。

## 4 标准体系结构

### 4.1 编号

阳朔扒锅菜标准体系的编号方法如下：

- a) 第一层次代号：以大写英文字母 A~H 表示，如 A、B；
- b) 第二层次代号：以第一层次代号加阿拉伯数字表示，如 A1、A2；
- c) 第三层次代号：以第二层次代号一两位阿拉伯数字表示，如 A1-01、A1-02。

### 4.2 结构框架

阳朔扒锅菜标准体系包含基础标准、烹饪原料标准、烹饪工艺标准、菜品基础标准、烹饪设备标准、品牌建设与管理标准等多个子体系，各子体系下再细分为多个类别。阳朔扒锅菜标准体系结构框架图见图1。

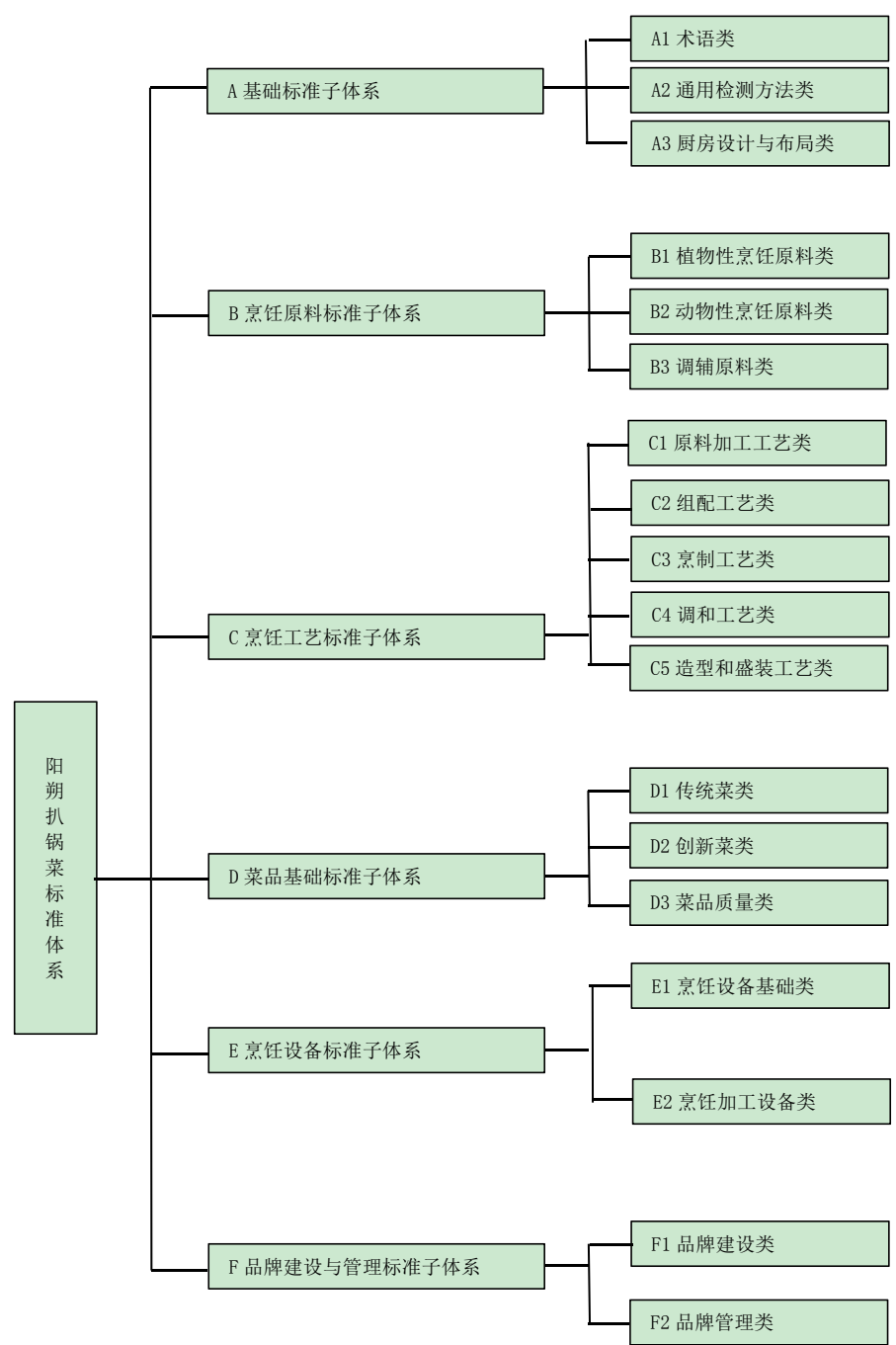


图 1 阳朔扒锅菜标准体系结构框架图

5 标准明细表

阳朔扒锅菜标准明细表见附录A。

6 标准统计表

阳朔扒锅菜标准统计表见表1。

表 1 阳朔扒锅菜标准统计表

统计项	已有数量	待制定数量	已申请立项数量	正在制定数量	应有数/个
国家标准	60	0	0	0	60
行业标准	23	0	0	0	23
地方标准	0	0	0	0	0
团体标准	4	61	0	1	66
合计	87	61	0	1	149

## 7 标准体系子体系说明

基础标准、烹饪原料标准、烹饪工艺标准、菜品基础标准、烹饪设备标准、品牌培育与管理标准

### 7.1 基础标准子体系

基础标准子体系应包括但不限于：

- 术语类：阳朔扒锅菜基础名词、术语等标准；
- 通用检测方法类：阳朔扒锅菜相关食品添加剂、生物检测、试验方法等标准；
- 厨房设计与布局类：阳朔扒锅菜相关厨房布局、厨房设计和装修等标准。

### 7.2 烹饪原料标准子体系

烹饪原料标准子体系应包括但不限于：

- 植物性烹饪原料类：粮食类原料、蔬菜类原料、菌藻类、果品类等烹饪原料标准；
- 动物性烹饪原料类：肉及其制品、水产及其制品等烹饪原料标准；
- 调辅原料类：调味原料、辅助原料等调辅原料标准。

### 7.3 烹饪工艺标准子体系

烹饪工艺标准子体系应包括但不限于：

- 原料加工类：烹饪原料的初加工工艺、部分分割工艺、剔骨出肉工艺、刀工工艺、整理成型工艺等加工标准；
- 组配工艺类：配菜、菜肴色彩搭配、菜肴口味搭配等组配标准；
- 烹制工艺类：炒、烧、炸、焖、熘、烩、烤、余等烹制标准；
- 调和工艺类：调味工艺、调香工艺、调色工艺、调质工艺等标准；
- 组配和盛装工艺类：组配和盛装等标准。

### 7.4 菜品基础标准子体系

菜品基础标准子体系应包括但不限于：

- 传统菜类：金茸焖大鲢、福利甘蔗焗羊排、腊味干锅等标准；
- 创新菜类：金桔鸭、金桔羊肉口等标准；
- 菜品质量类：菜品感官风味评价等标准。

### 7.5 烹饪设备标准子体系

烹饪设备标准子体系应包括但不限于：

- 烹饪设备基础类：阳朔扒锅菜烹饪加工、冷藏、洗涤、就餐的各种器械用具等标准；
- 烹饪加工设备类：食品处理机、切片机、绞肉机、去皮机、锯骨机、食品切碎机、切肉机、压面机等标准。

### 7.6 品牌建设与管理标准子体系

品牌建设与管理标准子体系应包括但不限于：

- 品牌建设类：阳朔扒锅菜品牌建设、品牌认定等标准；
- 品牌管理类：阳朔扒锅菜品牌管理要求、品牌评价等标准。

附 录 A  
(资料性)  
阳朔扒锅菜标准明细表

A.1 基础标准子体系标准明细表

基础标准子体系标准明细表见表A.1。

表 A.1 基础标准子体系标准明细表

标准体系表 编号	标准号/计划号	标准名称	实施日期	制修订状态
A1-01	GB/T 13016-2018	标准体系构建原则和要求	2018/9/1	已发布
A1-02	GB/T 13017-2018	企业标准体系表编制指南	2018/9/1	已发布
A1-03	GB/T 31600-2015	农业综合标准化工作指南	2015/6/2	已发布
A1-04	/	阳朔扒锅菜术语	/	待制定
A1-05	GB/T 30785-2025	饮食加工设备 术语	2025-09-01	已发布
A2-01	GB/T 22515-2008	粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品	2009-01-20	已发布
A2-02	GB/T 8874-2008	粮油通用技术、设备名词术语	2009-01-20	已发布
A2-03	GB/T 19538-2004	危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南	2004-09-01	已发布
A2-04	GB/T 22000-2006	食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求	2006-07-01	已发布
A2-05	GB 5009.3-2016	食品安全国家标准 食品中水分的测定	2017-03-01	已发布
A2-06	GB 5009.22-2016	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定	2017-06-23	已发布
A2-07	GB 4789.1-2016	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则	2017-06-23	已发布
A2-08	GB 4789.4-2024	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验	2024-08-08	已发布
A2-09	GB 4789.10-2016	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验	2017-06-23	已发布
A2-10	GB 4789.7-2013	食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验	2014-06-01	已发布
A3-01	GB/T 44141-2024	中央厨房 运营管理规范	2024-10-01	已发布
A3-02	GB/T 44142-2024	中央厨房 建设要求	2024-10-01	已发布



A.2 烹饪原料标准子体系标准明细表

烹饪原料标准子体系标准明细表见表A.2。

表 A.2 烹饪原料标准子体系标准明细表

标准体系 表编号	标准号/计划号	标准名称	实施日期	制修订 状态
B1-01	GH/T 1194-2022	大蒜	2023-01-01	已发布
B1-02	NY/T 744-2020	绿色食品 葱蒜类蔬菜	2021-01-01	已发布
B1-03	GB/T 6192-2019	黑木耳	2020-01-01	已发布
B1-04	GB/T 1532-2008	花生	2009-01-20	已发布
B1-05	GB/T 42464-2023	豆豉质量通则	2023-03-17	已发布
B1-06	GB/T 18672-2014	枸杞	2014-10-27	已发布
B1-07	NY/T 940-2006	番茄等级规格	2006-04-01	已发布
B1-08	NY/T 965-2006	豇豆	2006-04-01	已发布
B2-01	GB 2707-2016	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品	2017-06-23	已发布
B2-02	GB/T 19676-2022	畜禽肉质量分级 鸡肉	2022-11-01	已发布
B2-03	GB/T 29392-2022	畜禽肉质量分级 牛肉	2023-02-01	已发布
B2-04	GB/T 9959.2-2008	分割鲜冻猪瘦肉	2008-12-01	已发布
B2-05	GB/T 5055-2008	青鱼、草鱼、鲢、鳙 亲鱼	2008-10-01	已发布
B2-06	GB/T 9961-2008	鲜、冻胴体羊肉	2008-12-01	已发布
B2-07	NY/T 1760-2009	鸭肉等级规格	2009-05-20	已发布
B2-08	NY/T 3271-2018	甘蔗等级规格	2018-12-01	已发布
B2-09	GB/T 33470-2016	金桔	2017-07-01	已发布
B2-10	GB/T 19782-2023	中国对虾	2024-04-01	已发布
B2-11	NY/T 840-2020	绿色食品 虾	2021-01-01	已发布
B2-12	SC/T 3204- 2021	虾米	2022-05-01	已发布
B2-13	GB 2712-2014	食品安全国家标准 豆制品	2015-05-24	已发布
B2-14	GB/T 22106-2025	非发酵豆制品质量通则	2026-12-01	已发布
B2-15	GB/T 40748-2021	百香果质量分级	2022-05-01	已发布
B2-16	T/GXAS 430-2022	地理标志农产品 平乐慈姑	2023-01-03	已发布
B2-17	T/GXPP 001-2022	芳林马蹄	2022-05-20	已发布
B2-18	NY/T 1079-2006	荔浦芋	2006-10-01	已发布
B2-19	GB 2714-2015	食品安全国家标准 酱腌菜	2016-09-22	已发布
B2-20	GB/T 30894-2024	咸鱼	2025-01-01	已发布
B2-21	NY/T 743-2020	绿色食品 绿叶类蔬菜	2021-01-01	已发布
B2-22	NY/T 1049-2023	绿色食品 薯芋类蔬菜	2023-06-01	已发布
B2-23	NY/T 747-2020	绿色食品 瓜类蔬菜	2021-01-01	已发布
B2-24	NY/T 745-2020	绿色食品 根菜类蔬菜	2021-01-01	已发布
B2-25	/	阳朔扒锅菜原料 田螺	/	待制定
B2-26	/	阳朔扒锅菜原料 酸笋	/	待制定
B2-27	/	阳朔扒锅菜原料 酸豆角	/	待制定
B3-01	NY/T 4331-2023	加工用辣椒原料通用要求	2023-08-01	已发布
B3-02	GB/T 30382-2013	辣椒（整的或粉状）	2014-06-22	已发布
B3-03	GB/T 20293-2006	油辣椒	2006-12-01	已发布
B3-04	SB/T 11192-2017	辣椒油	2017-10-01	已发布
B3-05	GB/T 7652-2016	八角	2017-01-01	已发布
B3-06	GB/T 42780-2023	肉桂产品质量等级	2023-12-01	已发布
B3-07	GB 31644-2018	食品安全国家标准 复合调味料	2019-12-21	已发布
B3-08	SB/T 10371-2003	鸡精调味料	2004-07-01	已发布
B3-09	SB/T 10416-2007	调味料酒	2007-07-01	已发布
B3-10	GB 29938-2020	食品安全国家标准 食品用香料通则	2021-03-11	已发布
B3-11	GB/T 15691-2008	香辛料调味品通用技术条件	2008-11-01	已发布
B3-12	GB/T 35883-2018	冰糖	2018/9/1	已发布
B3-13	GB/T 317-2018	白砂糖	2018/9/1	已发布

A.3 烹饪工艺标准子体系标准明细表

烹饪工艺标准子体系标准明细表见表A.3。

表 A.3 烹饪工艺标准子体系标准明细表

标准体系 表编号	标准号/计划号	标准名称	实施日期	制修订 状态
C1-01	GB 31652-2021	食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范	2022-02-22	已发布
C1-02	GB 31616-2025	食品安全国家标准 食用畜禽副产品加工卫生规范	2026-03-16	已发布
C1-03	GB/T 17237-2008	畜类屠宰加工通用技术条件	2008-10-01	已发布
C1-04	GB/T 23498-2009	海产品餐饮加工操作规范	2009-12-01	已发布
C1-05	GB/T 27988-2024	咸鱼加工技术规范	2025-01-01	已发布
C1-06	GB/T 27624-2024	养殖红鳍东方鲀鲜、冻品加工操作规范	2025-01-01	已发布
C1-07	GB/T 27636-2023	冻罗非鱼片加工技术规范	2024-07-01	已发布
C1-08	GB/T 40464-2021	冷却肉加工技术要求	2022-03-01	已发布
C1-09	NY/T 2073-2011	调理肉制品加工技术规范	2011-12-01	已发布
C1-10	NY/T 1529-2007	鲜切蔬菜加工技术规范	2008-03-01	已发布
C1-11	SC/T 3009-1999	水产品加工质量管理规范	2000-01-01	已发布
C1-12	NY/T 2783-2015	腊肉制品加工技术规范	2015-08-01	已发布
C1-13	SB/T 10630-2011	豆制品现场加工管理技术规范	2011-12-01	已发布
C1-14	T/GXAS 096-2020	酸豇豆加工技术规程	2020-09-17	已发布
C1-15	GB/T 27988-2024	咸鱼加工技术规范	2025-01-01	已发布
C2-01	/	阳朔扒锅菜的切配和拼摆	/	待制定
C2-02	/	阳朔扒锅菜 菜肴设计的原则	/	待制定
C3-01	/	金茸焖大鲢制作技术规程	/	待制定
C3-02	/	福利甘蔗煲田螺酿土鸡制作技术规程	/	待制定
C3-03	/	福利甘蔗焗羊排制作技术规程	/	待制定
C3-04	/	牛腩制作技术规程	/	待制定
C3-05	/	牛头宴制作技术规程	/	待制定
C3-06	/	金桔啤酒酸汤鱼	/	待制定
C3-07	/	腊味干锅制作技术规程	/	待制定
C3-08	/	腊猪脚制作技术规程	/	待制定
C3-09	/	扒锅酱香土鸡锅贴制作技术规程	/	待制定
C3-10	/	螺丝黄焖鸡制作技术规程	/	待制定
C3-11	T/GLCX 001-2018	桂林马蹄糕制作技术规程	2018-12-18	已发布
C3-12	/	糍粑制作技术规程	/	待制定
C3-13	/	阳朔啤酒鱼制作技术规程	/	制定中
C3-14	/	阳朔啤酒鸭制作技术规程	/	待制定
C3-15	/	螺丝椒小炒肉制作技术规程	/	待制定
C3-16	/	芋苗焖会仙板鸭制作技术规程	/	待制定
C3-17	/	柴火扒锅鱼制作技术规程	/	待制定
C3-18	/	麻辣小海鲜制作技术规程	/	待制定
C3-19	/	柴火酸汤鸭制作技术规程	/	待制定
C3-20	/	扒锅汗蒸谷子鸡制作技术规程	/	待制定
C3-21	/	扒锅五花肉闷鸭制作技术规程	/	待制定
C3-22	/	扒锅焦香鸡制作技术规程	/	待制定
C4-01	/	阳朔扒锅菜 菜肴的调味和要求	/	待制定
C4-02	/	阳朔扒锅菜 菜肴用汁芡种类及使用要求	/	待制定
C5-01	/	阳朔扒锅菜 菜品盛装要求	/	待制定
C5-02	/	阳朔扒锅菜 菜肴组配要求	/	待制定

A. 4 菜品基础标准子体系标准明细表

菜品基础标准子体系标准明细表见表A. 4。

表 A. 4 菜品基础标准子体系标准明细表

标准体系 表编号	标准号/计划号	标准名称	实施日期	制修订 状态
D1-01	/	阳朔扒锅菜 金茸焖大鲩	/	待制定
D1-02	/	阳朔扒锅菜 福利甘蔗煲田螺酿土鸡	/	待制定
D1-03	/	阳朔扒锅菜 福利甘蔗焗羊排	/	待制定
D1-04	/	阳朔扒锅菜 阳朔啤酒鱼	/	待制定
D1-05	/	阳朔扒锅菜 阳朔啤酒鸭	/	待制定
D1-06	/	阳朔扒锅菜 扒锅酱香土鸡锅贴	/	待制定
D1-07	/	阳朔扒锅菜 金桔啤酒酸汤鱼	/	待制定
D1-08	/	阳朔扒锅菜 腊味干锅	/	待制定
D1-09	/	阳朔扒锅菜 螺丝椒小炒肉	/	待制定
D1-10	/	阳朔扒锅菜 螺丝黄焖鸡	/	待制定
D2-01	/	阳朔扒锅菜 芋苗焖会仙板鸭	/	待制定
D2-02	/	阳朔扒锅菜 柴火扒锅鱼	/	待制定
D2-03	/	阳朔扒锅菜 麻辣小海鲜	/	待制定
D2-04	/	阳朔扒锅菜 柴火酸汤鸭	/	待制定
D2-05	/	阳朔扒锅菜 扒锅汗蒸谷子鸡	/	待制定
D2-06	/	阳朔扒锅菜 扒锅五花肉闷鸭	/	待制定
D2-07	/	阳朔扒锅菜 扒锅焦香鸡	/	待制定
D3-01	/	阳朔扒锅菜 菜品质量管理规范	/	待制定
D3-02	/	阳朔扒锅菜感官风味评价	/	待制定

A.5 烹饪设备标准子体系标准明细表

烹饪设备标准子体系标准明细表见表A.5。

表 A.5 烹饪设备标准子体系标准明细表

标准体系 表编号	标准号/计划号	标准名称	实施日期	制修订 状态
E1-01	GB/T 22747-2022	饮食加工设备 基本要求	2023-02-01	已发布
E1-02	GB/T 27519-2011	畜禽屠宰加工设备通用要求	2012-03-01	已发布
E1-03	GB/T 4 1602-2022	饮食加工设备 组合型设备 旋转热风烤炉	2023-02-01	已发布
E1-04	GB/T 40978-2021	电饭锅	2022-06-01	已发布
E1-05	QB/T 1957-2023	铝及铝合金锅	2023-11-01	已发布
E1-06	QB/T 5812-2023	铝合金铸造不粘锅	2023-11-01	已发布
E1-07	/	阳朔扒锅菜 烹饪设备分类	/	待制定
E1-08	/	阳朔扒锅	/	待制定
E2-01	GB/T 43734-2024	饮食加工设备 电动设备 臂式搅拌机	2024-10-01	已发布
E2-02	GB/T 23242-2022	饮食加工设备 电动设备 食物切碎机和搅拌机	2023-02-01	已发布

A. 6 品牌建设与管理标准子体系标准明细表

品牌建设与管理标准子体系标准明细表见表A. 6。

表 A. 6 品牌建设与管理标准子体系标准明细表

标准体系 表编号	标准号/计划号	标准名称	实施日期	制修订状 态
H1-01	GB/T 39904-2021	区域品牌培育与建设指南	2021-10-01	已发布
H1-02	/	阳朔扒锅菜 公共品牌培育与建设指南	/	待制定
H1-03	/	阳朔扒锅菜品牌评定管理规范	/	待制定
H1-04	/	阳朔扒锅菜品牌认定管理规范	/	待制定
H1-05	/	阳朔扒锅菜“一店一品”评价规范	/	待制定
H1-06	/	阳朔扒锅菜美食竞赛技术规程	/	待制定
H2-01	GB/T 39906-2021	品牌管理要求	2021-10-01	已发布
H2-02	/	阳朔扒锅菜 公共品牌评价指南	/	待制定
H2-03	/	阳朔扒锅菜 品牌管理与销售服务规范	/	待制定

参 考 文 献

- [1] GB/T 13016—2018 标准体系构建原则和要求
-