

贵州旅游协会

关于第二次发布黔菜标准体系（1期） 35个标准的公告

根据《贵州旅游协会团体标准管理办法》及实施细则要求，现批准《黔菜标准体系（1期）》黔菜菜品英译规范、传统黔菜糟辣脆皮鱼烹饪技术规范、时尚黔菜黄焖三穗鸭烹饪技术规范、新派黔菜豆米火锅烹饪技术规范、贵州小吃贵阳肠旺面烹饪技术规范等5类35个标准为贵州旅游协会团体标准，编号为 T/QLY003~004-2021，T/QLY011~017、021~029-2021，T/QLY035~043-2021，T/QLY056-2021、T/QLY058-2021、T/QLY060-2021，T/QLY074~077-2021、T/QLY079-2021、T/QLY083~084-2021、T/QLY086-2021、T/QLY088-2021、T/QLY090~092-2021、T/QLY096~097-2021（详见附件）。自2021年12月27日起实施。

现予公告。



附件：第二次发布黔菜标准体系（1期）35个标准

一、黔菜基础标准（2个）

1.黔菜 菜品英译规范 T/QLY 003-2021

2.黔菜 餐饮服务规范 T/QLY 004-2021

二、传统黔菜标准（10个）

3.传统黔菜 糟辣脆皮鱼烹饪技术规范 T/QLY 017-2021

4.传统黔菜 贵州辣子鸡（阳朗风味）烹饪技术规范
T/QLY 021-2021

5.传统黔菜 贵州辣子鸡（贵阳风味）烹饪技术规范
T/QLY 022-2021

6.传统黔菜 贵州辣子鸡（晴隆风味）烹饪技术规范
T/QLY 023-2021

7.传统黔菜 贵州辣子鸡（豆豉风味）烹饪技术规范
T/QLY 024-2021

8.传统黔菜 娄山黄焖鸡烹饪技术规范 T/QLY 025-2021

9.传统黔菜 引子夹沙肉烹饪技术规范 T/QLY 026-2021

10.传统黔菜 豆豉回锅肉烹饪技术规范 T/QLY 027-2021

11.传统黔菜 农家杀猪菜烹饪技术规范 T/QLY 028-2021

12.传统黔菜 羊瘪烹饪技术规范 T/QLY 029-2021

三、时尚黔菜标准（6个）

13.时尚黔菜 黔城凤尾虾烹饪技术规范 T/QLY 035-2021

14.时尚黔菜 香焖大黄鱼烹饪技术规范 T/QLY 036-2021

-
- 15.时尚黔菜 黄焖三穗鸭烹饪技术规范 T/QLY 037-2021
 - 16.时尚黔菜 血浆三穗鸭烹饪技术规范 T/QLY 038-2021
 - 17.时尚黔菜 烧椒小炒肉烹饪技术规范 T/QLY 042-2021
 - 18.时尚黔菜 酸菜折耳根烹饪技术规范 T/QLY 043-2021

四、新派黔菜标准（3个）

- 19.新派黔菜 多椒涮毛肚烹饪技术规范 T/QLY 056-2021
- 20.新派黔菜 核桃凤翅烹饪技术规范 T/QLY 058-2021
- 21.新派黔菜 豆米火锅烹饪技术规范 T/QLY 060-2021

五、贵州小吃标准（14个）

- 22.贵州小吃 贵州羊肉粉（遵义风味）烹饪技术规范
T/QLY 074-2021
- 23.贵州小吃 贵州羊肉粉（兴义风味）烹饪技术规范
T/QLY 075-2021
- 24.贵州小吃 贵州羊肉粉（水城风味）烹饪技术规范
T/QLY 076-2021
- 25.贵州小吃 贵州牛肉粉（花溪风味）烹饪技术规范
T/QLY 077-2021
- 26.贵州小吃 贵州牛肉粉（兴仁风味）烹饪技术规范
T/QLY 079-2021
- 27.贵州小吃 遵义米皮烹饪技术规范 T/QLY 083-2021
- 28.贵州小吃 安龙剪粉烹饪技术规范 T/QLY 084-2021
- 29.贵州小吃 贞丰糯米饭烹饪技术规范 T/QLY 086-2021

- 30.贵州小吃 社饭烹饪技术规范 T/QLY 088-2021
- 31.贵州小吃 洋芋粑烹饪技术规范 T/QLY 090-2021
- 32.贵州小吃 贵阳烤肉烹饪技术规范 T/QLY 091-2021
- 33.贵州小吃 雷家豆腐圆子烹饪技术规范 T/QLY
092-2021
- 34.贵州小吃 贵阳肠旺面烹饪技术规范 T/QLY 096-2021
- 35.贵州小吃 杠子面烹饪技术规范 T/QLY 097-2021