

贵州省预制菜产业协会

贵州省预制菜产业协会关于发布《生态黔菜 石斛老鸭汤》等 59 项团体标准的公告

根据《贵州省预制菜产业协会团体标准管理办法》《贵州旅游协会团体标准管理办法》及实施细则，现批准发布 2024 年黔菜标准编制项目共 59 项团体标准，其中，基础标准 2 项（T/GZYZC006-007，T/QLY181、194）、生态黔菜 20 项（T/GZYZC038-57，T/QLY201-220）、传统黔菜 9 项（T/GZYZC058-066，T/QLY221-229）、时尚黔菜 10 项（T/GZYZC067-071、79-83，T/QLY230-239）、新派黔菜 3 项（T/GZYZC008-010，T/QLY195-197）、贵州小吃 15 项（T/GZYZC084-090、097-104，T/QLY198-200、240-251）（详见附件）。贵州旅游协会于 2024 年 12 月 18 日同步发布，自 2024 年 12 月 21 日起同步实施，特此公告。

附件：2024 年黔菜标准编制项目 59 项团体标准

2024 年 12 月 18 日



附件：

2024 年黔菜标准编制项目 59 项团体标准

一、基础标准（2 项）

01. 贵州餐饮环境卫生与服务评价 T/GZYZC006-2024 T/QLY181-2024

02. 贵州餐饮经营主体反食品浪费指南 T/GZYZC007-2024 T/QLY194-2024

二、生态黔菜（20 项）

03. 生态黔菜 石斛老鸭汤 T/GZYZC038-2024 T/QLY201-2024

04. 生态黔菜 天麻排骨汤 T/GZYZC039-2024 T/QLY202-2024

05. 生态黔菜 人参小香鸡汤 T/GZYZC040-2024 T/QLY203-2024

06. 生态黔菜 水晶鸡 T/GZYZC041-2024 T/QLY204-2024

07. 生态黔菜 鱼包韭菜 T/GZYZC042-2024 T/QLY205-2024

08. 生态黔菜 辣酸杂菌鱼丸 T/GZYZC043-2024 T/QLY206-2024

09. 生态黔菜 贵州杀猪菜干锅 T/GZYZC044-2024 T/QLY207-2024

10. 生态黔菜 贵州庖汤 T/GZYZC045-2024 T/QLY208-2024

11. 生态黔菜 糟辣猪杂汤锅 T/GZYZC046-2024 T/QLY209-2024

12. 生态黔菜 安顺小肠 T/GZYZC047-2024 T/QLY210-2024

13. 生态黔菜 糟辣萝卜丁 T/GZYZC048-2024 T/QLY211-2024

14. 生态黔菜 幺铺毛肚火锅 T/GZYZC049-2024 T/QLY212-2024

15. 生态黔菜 青岩风味炒豆腐 T/GZYZC050-2024 T/QLY213-2024

16. 生态黔菜 黔北坨坨肉 T/GZYZC051-2024 T/QLY214-2024

17. 生态黔菜 遵义油底肉 T/GZYZC052-2024 T/QLY215-2024
18. 生态黔菜 干锅黄牛肉 T/GZYZC053-2024 T/QLY216-2024
19. 生态黔菜 金汤黄牛火锅 T/GZYZC054-2024 T/QLY217-2024
20. 生态黔菜 方竹笋黄焖鸡 T/GZYZC055-2024 T/QLY218-2024
21. 生态小吃 威宁火腿炒荞饭 T/GZYZC056-2024 T/QLY219-2024
22. 生态小吃 酥米肉丸子 T/GZYZC057-2024 T/QLY220-2024

三、传统黔菜烹饪技术规范（9 项）

23. 传统黔菜 香炒灰豆腐 T/GZYZC058-2024 T/QLY221-2024
24. 传统黔菜 布依八鸡块 T/GZYZC059-2024 T/QLY222-2024
25. 传统黔菜 织金竹荪炖土鸡 T/GZYZC060-2024 T/QLY223-2024
26. 传统黔菜 糟辣回锅肉 T/GZYZC061-2024 T/QLY224-2024
27. 传统黔菜 土鸡淖豆腐 T/GZYZC062-2024 T/QLY225-2024
28. 传统黔菜 风味牛干巴 T/GZYZC063-2024 T/QLY226-2024
29. 传统黔菜 荔波水蕨菜 T/GZYZC064-2024 T/QLY227-2024
30. 传统黔菜 盘州白果炒火腿 T/GZYZC065-2024 T/QLY228-2024
31. 传统黔菜 蕨菜炒腊肉 T/GZYZC066-2024 T/QLY229-2024

四、时尚黔菜烹饪技术规范（10 项）

32. 时尚黔菜 薄荷炒虾仁 T/GZYZC067-2024 T/QLY230-2024
33. 时尚黔菜 苗岭酸笋鸡 T/GZYZC068-2024 T/QLY231-2024
34. 时尚黔菜 万山羊脚火锅 T/GZYZC069-2024 T/QLY232-2024
35. 时尚黔菜 安顺夺夺粉 T/GZYZC070-2024 T/QLY233-2024
36. 时尚黔菜 贵州豆豉火锅 T/GZYZC071-2024 T/QLY234-2024

- 37. 时尚黔菜 盐酸菜炒小排 T/GZYZC079-2024 T/QLY235-2024
- 38. 时尚黔菜 兴义糖肉 T/GZYZC080-2024 T/QLY236-2024
- 39. 时尚黔菜 脆皮油渣 T/GZYZC081-2024 T/QLY237-2024
- 40. 时尚黔菜 黄豆青椒鸡 T/GZYZC082-2024 T/QLY238-2024
- 41. 时尚黔菜 剑河豆腐笋 T/GZYZC083-2024 T/QLY239-2024

五、新派黔菜烹饪技术规范（3项）

- 42. 新派黔菜 都匀毛尖茶香鸭 T/GZYZC008-2024 T/QLY195-2024
- 43. 新派黔菜 乌江豆腐鱼 T/GZYZC009-2024 T/QLY196-2024
- 44. 新派黔菜 盘州普田牛肉 T/GZYZC010-2024 T/QLY197-2024

六、贵州小吃烹饪技术规范（15项）

- 45. 贵州小吃 糍粑豆干 T/GZYZC084-2024 T/QLY240-2024
- 46. 贵州小吃 豆沙窝 T/GZYZC085-2024 T/QLY241-2024
- 47. 贵州小吃 鸡枞薏仁面 T/GZYZC086-2024 T/QLY242-2024
- 48. 贵州小吃 薏粉彩汤圆 T/GZYZC087-2024 T/QLY243-2024
- 49. 贵州小吃 金州三合汤 T/GZYZC088-2024 T/QLY244-2024
- 50. 贵州小吃 银耳石榴米 T/GZYZC089-2024 T/QLY245-2024
- 51. 贵州小吃 贵州酸汤粉 T/GZYZC090-2024 T/QLY246-2024
- 52. 贵州小吃 怪噜花生 T/GZYZC097-2024 T/QLY247-2024
- 53. 贵州小吃 安顺裹卷 T/GZYZC098-2024 T/QLY248-2024
- 54. 贵州小吃 鸡丝豆花面 T/GZYZC099-2024 T/QLY249-2024
- 55. 贵州小吃 肉片圆子粉 T/GZYZC100-2024 T/QLY250-2024
- 56. 贵州小吃 荔波牛肉粉 T/GZYZC101-2024 T/QLY251-2024

57. 贵州小吃 白酸汤米豆腐 T/GZYZC102-2024 T/QLY198-2024

58. 贵州小吃 玫瑰冰粉 T/GZYZC103-2024 T/QLY199-2024

59. 贵州小吃 糯米包子 T/GZYZC104-2024 T/QLY200-2024