

DB4451

潮州市地方标准

DB4451/T XX—XXXX

潮州菜 宴席菜单的编写

The compilation of a Chaozhou cuisine banquet menu

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

潮州市市场监督管理局 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。

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。

本文件由潮州市人力资源和社会保障局提出

本文件由潮州市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：……。

本文件主要起草人：……。

引 言

潮州菜以选料考究、制作精细、风味独特享誉海内外。宴席菜单的编写是举办成功潮州菜宴席的关键，其犹如谱写乐章，精心挑选食材、合理搭配菜品，深入挖掘传统精髓并结合现代需求创新，为宾客带来传承经典又充满新意的美食之旅。本文件旨在为潮州宴席提供清晰规划指引，明确菜品相关要素，保证菜品质量与风味，满足宾客需求，控制成本，提升宴席文化与艺术价值，让宾客品味潮州菜独特魅力，感受诚挚用心。

潮州菜 宴席菜单的编写

1 范围

本文件规定了潮州菜宴席菜单的编写原则、编写技巧，涵盖因意设计、因季排菜、广泛选料、技法多变、菜肴色彩协调、造型各异、菜肴档次平衡、数量合适、考虑成本、质价相称、掌握信息、熟悉菜肴、突出重点、把握顾客心理、综合平衡以及对菜点名称进行恰当艺术化加工等内容。

本文件适用于潮州市辖区内潮州菜宴席菜单的编写。

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 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 42966-2023 餐饮业反食品浪费管理通则

SB/T 11167-2022 餐饮点餐服务规范

T/CZSPTXH 061 潮州菜 宴席菜单的编写

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

潮州菜宴席菜单 Chaozhou cuisine banquet menu

潮州菜的主题宴会或聚餐所精心设计和编排的菜品清单。它通常包含了一系列具有潮州特色的菜肴，按照一定的顺序和搭配原则进行组合，旨在展现潮州菜的独特风味、精湛厨艺和丰富文化内涵。潮州菜宴席菜单不仅规定了每道菜品的名称、食材、烹饪方法和口味特点，还考虑了菜品之间的口感协调、营养均衡以及上菜的先后顺序，以营造出一场丰富、美味且令人满意的用餐体验。

3.2

菜单的编写技巧 Menu compilation skills

在策划和制定潮州菜宴席的菜品组合时，所运用的一系列方法和策略，这些方法和策略旨在使菜单既能够充分展现潮州菜的特色与魅力，又能满足宴席的各种需求，如宾客的口味偏好、饮食禁忌、预算限制、主题氛围等。

4 基本要求

编写要符合符合GB/T 42966-2023、GB/T 31654、GB/T 31621 、SB/T 11167-2022、GB 14934-2016、T/CZSPTXH 061等要求。

5 宴席菜单的编写原则

5.1 因意设计

宴席的意图、目的是编写菜单的根本依据。不同的宴席主题，如开初宴、满月宴、书斋宴、成人宴等，每一个菜点及其附属服务都要满足主题需要，通过合适的菜点及贴切菜名表达宴席意图和目的。

5.2 因季排菜

5.2.1 选用合时令的原料

遵循“不时不食，顺时而食”原则，选用当季的海鲜、水果、蔬菜等新鲜食材，以保证食物的新鲜和营养，达到饮食与自然和谐统一。

5.2.2 菜点的口味适合季节的口味变化

潮州菜崇尚清淡，在不同季节，菜点口味应适应季节变化。夏季炎热，口味宜清淡；冬季寒冷，可适当增加温补菜品。清淡不仅指少用盐和刺激性调料，还强调菜的色泽素淡、气味清芳、不油不腻、突出主料和主味。

5.2.3 兼顾食疗结合

潮州菜重视食补，将中药与禽鱼肉炖汤食用，注重食忌，选择新鲜食材，避免食用油炸、凉拌、烟熏、风干以及大寒、大凉、大热、大辛、大咸、大苦、大酸的食品，以保持菜肴食性平和，防止疾病和减少肠胃不适。在筵席上，注重菜品搭配，控制进食总量，搭配工夫茶，适量饮酒，体现养生特点。

5.3 广泛选料

5.3.1 荤素搭配合理

选用多种原料，包括海鲜、禽畜肉类、蔬菜、菌菇等，保证营养均衡，丰富口感层次。

5.3.2 本地特产突出

优先选用潮州当地特色食材，如饶平狮头鹅、南澳紫菜等，展现地域风味。

5.3.3 干鲜结合

将新鲜食材与干货搭配，如干贝、虾干等，提升菜肴鲜味和丰富度。

5.3.4 季节特色鲜明

根据季节选取当季优质原料，如春春笋、夏海鱼、秋螃蟹、冬腊味，使宴席菜品顺应时节。

5.3.5 食材部位精细区分

对同一食材不同部位精细挑选和运用，如猪的不同部位，以适应不同烹饪方式和口感需求。

5.3.6 兼顾传统与创新

保留传统经典食材，引入新原料和品种，满足食客口味变化需求。

5.4 技法多变

运用多样烹调技法，展现潮州食材特色，满足宾客口味需求，增加菜品丰富性，体现厨师技艺，遵循传统并创新，实现营养均衡搭配。不同食材采用不同技法，如海鲜清蒸或白灼，肉类焖煮或红烧，创造鲜、香、甜、辣、酸等多种口味。

5.5 菜肴色彩协调，造型各异

5.5.1 色彩搭配巧妙

注重食材天然色彩组合，如红虾肉、绿蔬菜、白鱼肉等，营造悦目和谐视觉效果。

5.5.2 造型独具匠心

运用雕刻、摆盘等手法，将菜肴塑造出独特形状，如花朵、龙凤、寿星等，点缀宴席主题，烘托宴席气氛。

5.5.3 对比鲜明突出

采用对比色和不同形状组合，如丸子与青菜梗、炸物与配菜，形成视觉冲击。

5.5.4 节奏韵律有序

多道菜肴排列展示遵循规律，色彩由浅至深、造型由简至繁，给人节奏变化和韵律感。

5.5.5 整体协调统一

各道菜肴在宴席布局中相互呼应，构成协调整体画面。

5.5.6 文化内涵体现

色彩和造型设计蕴含潮州地域文化、民俗风情和传统审美观念，展示文化。

5.5.7 动态与静态结合

部分菜肴通过汤汁流动、热气升腾营造动态感，与静态造型相互映衬。

5.5.8 呼应季节主题

根据季节在色彩和造型上融入当季元素，如春季鲜花造型、夏季清凉色调，使宴席与自然环境融合。

5.6 菜肴档次平衡

菜肴档次由原料价值决定。潮州宴席通常由二至数道主菜及众多配菜构成。主菜选用珍贵、稀有食材，展现潮州菜精髓和魅力，占宴席成本 60% 以上；配菜与主菜相得益彰，在口味、色彩、营养方面发挥作用，粗菜精做，选用普通食材也能做出出色效果。

5.7 数量合适

普通宴席菜肴数量应与参加人数相一致，建议安排十二道菜肴，以每人平均消费 500g 左右净料为原则。菜肴数量与宴席档次和客人特征相关，档次高，菜肴数量相对多，每份数量相对少；若为品尝菜

肴，可减少每道菜分量，增加品种。每份菜点分量应根据菜品常见程度、受欢迎程度、制作工艺、食材珍稀度等因素斟酌确定，同时考虑宴席进程和节奏，以及宾客饮食习惯和口味偏好。

5.8 考虑成本，质价相称

以消费标准为基础，综合毛利为依据，合理搭配菜点。充分考虑海鲜、时令食材供应和时价不稳定因素，可临时调整。了解顾客需求和期望，在不同消费标准下精选菜品，实现顾客满意与企业盈利的共赢。

5.9 掌握信息

编写宴席菜单应掌握宴会目的、主题、主办人或单位、客人联系方式、设宴时间、赴宴对象情况（国籍、身份、民族、宗教信仰、年龄、性别、职业、赴宴目的）、开宴形式、参加人数、消费标准、特殊要求（音响、音乐、布局、灯光等）、宾客嗜好与忌讳等信息。

5.10 可持续发展原则

5.10.1 使用环保包装，减少一次性用品

优先选用可降解、可回收的环保包装材料，如纸质包装、生物降解塑料等，淘汰一次性塑料制品。鼓励使用可重复使用的餐具和容器，在包装上标明环保标识。

5.10.2 推广本地食材，本地化采购

优先选择本地生产的食材，根据季节变化选择当季食材，采购有机认证或可持续种植的食材。

5.10.3 减少食物浪费，合理规划菜品

根据宾客数量和消费习惯，合理控制菜品份量，提供小份或半份选择，通过菜单设计引导合理点餐，鼓励打包。

5.10.4 绿色运营，节能减排

在厨房和餐厅运营中，采用节能设备，优化能源使用效率，使用可再生能源、节能照明和水资源回收系统，实施垃圾分类和回收制度。

5.10.5 社区支持与公益，社区融合

参与社区活动，支持当地公益项目，通过菜单、宣传册或社交媒体传播环保理念。

6 菜单的编写技巧

6.1 熟悉菜肴

熟悉餐厅供应菜肴情况，包括可供应和已售罄菜品，深入了解菜肴风味特点、原料组配、制作时间、销售状况，尤其熟悉新菜点。清楚这些信息有助于编写菜单时得心应手，满足客人需求，提升餐厅形象和口碑。

6.2 突出重点

突出重点菜品是宴席菜单的核心要素。重点菜品承载宴席主题、文化内涵和独特风味，将其置于显著位置，给予充分介绍和推荐，能吸引宾客注意力。通过重点菜品带动其他菜品，相互呼应、补充，形成有机整体。可根据重点菜品口味、食材、烹饪方法搭配其他菜品，还可在上菜顺序和节奏上突出重点菜品，如安排在第三道登场。

6.3 把握顾客心理

精准把握顾客心理是编写满意宴席菜单的关键。考虑设宴目的（庆祝喜事、商务宴请、家庭聚会等）、特别爱好（对食材、菜系、烹饪方式、口味的偏好）、标准底线（预算和品质接受程度）、饮食习惯（素食主义、海鲜过敏、宗教饮食规定等）。通过与客人充分沟通，获取关键信息，定制符合期望的宴席菜单。

6.4 综合平衡

6.4.1 营养平衡

确保菜单菜品涵盖碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素和矿物质等营养素，比例合理，荤素搭配，提供全面均衡营养。

6.4.2 价格平衡

满足顾客消费预期，保证餐厅合理利润。菜品搭配有高、中、低不同价位选择，使整体价格分布均匀。

6.4.3 用料平衡

根据季节和市场供应，合理搭配常见和珍稀食材，控制成本，保证食材新鲜度和质量。

6.4.4 制作岗位平衡

编排菜单时考虑各岗位工作量和工作压力，避免岗位过度忙碌或闲置，确保厨房高效运作。

6.4.5 制作耗时平衡

合理安排制作时间长和短的菜品，保证上菜节奏顺畅，避免宾客长时间等待或菜品集中上桌，提升用餐体验。

6.5 对菜点名称进行恰当的艺术化加工

6.5.1 根据设宴目的选用恰当的代用词

如祝寿宴席将“长寿面”称为“福寿绵绵”，婚宴将“羔烧红枣、花生、桂圆、莲子”称为“早生贵子”，传达美好祝福和祝愿。

6.5.2 利用谐音美化名称

如“菜脯烩鲤鱼”称作“富足有余”，在新春宴席上寓意财运亨通、年年有鱼。

6.5.3 菜点名称的艺术化要求

名称要贴切，与菜品食材、烹饪方法或特点相关；文雅，避免低俗粗陋表述；健康，不使用不良暗示或不健康词汇；通顺，语言表达流畅自然，易于理解接受。通过艺术化加工，为菜品赋予丰富内涵和美好寓意，使潮州宴席成为文化与美食融合的盛宴。