

潮州菜地方标准《潮州菜宴席配菜方法》 (征求意见稿)编制说明

一、任务来源

依据《潮州市市场监督管理局关于批准下达[2024]第[二]批潮州市地方标准制定计划项目的通知》(潮市监函[2024][231]号)要求,确定潮州市人力资源和社会保障局提出,潮州市烹调协会为主导起草单位,负责组织相关单位及个人共同协助完成标准起草工作。

二、立项背景、目的和意义

潮州菜宴席配菜在行业内缺乏统一规范,配菜方式多依赖厨师个人经验,导致品质参差不齐。

制定《潮州菜宴席配菜方法》,旨在为潮州菜宴席配菜提供科学、统一的标准。通过明确配菜的原则、流程和方法,有助于规范市场,提升潮州菜宴席的整体质量和稳定性。推动潮州菜向规范化、产业化、品牌化方向发展,进一步提升潮州菜在国内外的影响力。

三、协作单位、分工

本标准由潮州市烹调协会为主导,其他相关单位及人员参与起草。

各单位及人员依据自身专业优势,分别负责资料收集、技术论证、标准起草、审核等工作。

四、主要工作过程

在潮州市市场监督管理局下达本标准制定任务后，主导起草单位迅速组织相关单位和个人成立标准起草小组。起草小组技术人员广泛搜集国内外关于宴席配菜的资料，包括学术研究、行业规范、优秀案例等。通过多次召开专题研讨会，对潮州菜宴席配菜的传统方法、现代需求以及存在问题进行深入分析，在此基础上形成《潮州菜宴席配菜方法》(草案)。

随后，起草单位邀请行业专家、标准化技术人员以及资深厨师等，对《草案》进行全面细致的验证。专家们从专业角度出发，对草案中的各项指标、工艺要求等进行严格审核，并提出修改意见。起草小组根据专家意见对草案进行反复修改完善，最终形成《潮州菜宴席配菜方法》(征求意见稿)。

五、标准编制原则及主要内容说明

(一) 标准编制原则

1. 依法依规原则：严格遵循国家及地方对潮州市地方标准的相关公告内容，确保标准的合法性和合规性。

2. 标准化原则：在格式上严格按照 GB/T 1.1 – 2020 中相关标准的要求以及有关规定进行编写，保证标准的规范性和统一性。

3. 科学实用原则：秉持“科学、适度、可行”的原则，在标准制定过程中充分征求各方意见，包括行业专家、厨师、餐饮企业经营者以及消费者等，确保本标准既能为政府部门监管提供有效依据，又能切实指导潮州菜宴席配菜的实际操作。

（二）主要内容说明

1. 标准的适用范围：本标准规定了潮州菜宴席配菜的术语和定义、配菜原则、食材选择、搭配方法、菜品组合、上菜顺序等内容。适用于潮州菜各类宴席的配菜工艺规范。

2. 标准的属性：本标准为推荐性标准。

3. 有关条款的说明

指标项目设立：依据潮州市市场监督管理局《关于征集[2024]第[二]批潮州市地方标准制修订计划项目的通知》要求，并参考相关行业标准及潮州菜传统宴席配菜习惯确定。

术语和定义：引用 T/CZSPTXH [62]界定的以及结合潮州菜宴席配菜特点新增的术语和定义适用于本文件

六、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

本标准依据《中华人民共和国标准化法》《食品安全法》及相关政策制订，与现行法律、法规和强制性标准无冲突。同时，引用了以下标准：

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

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在研制过程中，未出现重大分歧意见。在标准起草和讨论过程中，各方对潮州菜宴席配菜工艺规范的重要性和必要性达成高度共识。对于一些细节问题，通过充分的沟通、讨论以及参考相关资料和实际案例，最终形成统一意见。

潮州市地方标准《潮州菜宴席配菜方法》

标准起草工作组

2025 年 5 月