

# 潮州市地方标准《潮州菜 基本术语》 (征求意见稿) 编制说明

## 一、任务来源

根据《潮州市市场监督管理局关于批准下达 2024 年第一批潮州市地方标准制定计划项目的通知》(潮市监〔2024〕36 号)要求,确定潮州市烹调协会为起草主导单位,组织相关单位及个人协助做好标准起草工作。

## 二、立项背景、目的和意义

俗话说:“一方水土养一方人”,潮州菜是所有潮系人民历经千年传承发展,承中原饮食文化、融古越饮食文化及海外饮食文化为一体,以其“清而不淡,鲜而不腥,嫩而不生,肥而不腻”的独特风味享誉海内外,更形成了一套丰富而独具特色的烹饪术语体系。这些术语既是潮州饮食文化的语言结晶,也承载着潮州烹饪技艺的精髓。从“炆”“炊”等基础技法,到“打冷”等特色菜品命名,再到“猛火厚腩香鱼露”等工艺口诀,潮州菜术语生动体现了潮州人“食不厌精”的烹饪哲学和对食材本味的极致追求。

这些术语中,既有古汉语的遗存(如“鼎”即“炒锅”),又有闽南语系的方言转化(如“腩”指猪油),更融入了海洋文化

的独特表达（如“鱼饭”实为冷吃熟鱼）。它们不仅指导着烹饪实践，更构建起潮州菜的文化标识。通过标准规范及系统梳理术语，既能解码潮州菜美味的技艺密码，也能窥见潮州人务实求精的生活智慧，以及“和合五味”的饮食美学。潮州菜基础烹饪术语所蕴含的饮食智慧，正是潮州菜得以传承发展的重要基础。

潮州菜标准化工作作为我市标准化建设的一项重要的工作，是潮州菜守正创新，科学发展的重要支撑，潮州菜基本术语地方标准建设更是潮州菜标准建设的基础标准，是潮州菜菜系标准体系建设的基础依据，所以我认为，该项目立项实施更加具有必要性及紧迫性。

### **三、协作单位、分工**

本标准由潮州市烹调协会为主导，由各相关单位代表及人员参与起草。

### **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，本单位迅速组织相关单位和个人成立了标准起草小组，推进标准起草工作，在标准起草过程中，技术人员搜集了大量资料，采取多次专题讨论形式，形成《潮州菜 基础术语》(草案)。起草单位组织专家和标准化技术人员对《草案》进行认真细致的验证，形成《潮州菜基础术语》(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.严格执行国家对潮州市地方标准相关公告内容。

2.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。

3.本着“科学、适度、可行”原则，标准制定过程中充分听取各方意见，确保本标准既可以作为潮州标准起草术语依据，又可以潮州菜基础术语产业发展的依据，也适用于潮州菜制作、经营、科研和教学的参考。

## **（二）主要内容说明**

### **1.标准的适用范围**

本文件确定了潮州菜常用的一般术语、设备术语、原料术语、工艺术语、烹调术语的名称及释义。

本文件适用于规范各类潮州菜标准于本部分相应的术语和定义；也适用于潮州菜的制作、经营、科研和教学。

### **2.标准的属性**

本标准为您推荐性标准。

### **3.有关条款的说明**

根据潮州市市场监督管理局《关于征集 2024 年第一批潮州市地方标准制修订计划项目的通知》的通知的要求，同时参考 T/CZSPTXH 050 潮州菜 基本术语等情况而确定。

## **六、与国内外同类标准技术内容的对比情况**

本文件与相关国家标准、行业标准、地方标准相协调。

### **七、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》及相关政策制订，与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。

### **八、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。

潮州市地方标准《潮州菜 基本术语》

标准起草工作组

二〇二五年四月十七日