

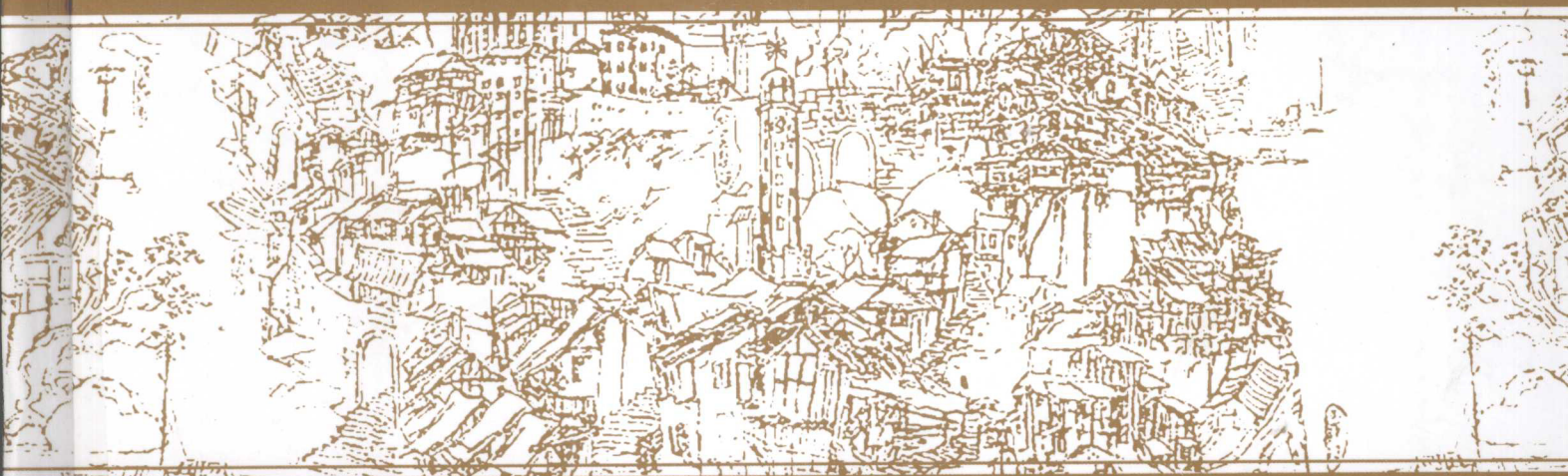
# 中國徽菜

安徽省质量技术监督局

编

ZHONGGUO HUICAI BIAOZHUN

标准



时代出版传媒股份有限公司  
安徽科学技术出版社

安徽省质量技术监督局 编

ZHONGGUO HUICAI BIAOZHUN

# 中國徽菜

APCTIME  
时代出版

时代出版传媒股份有限公司  
安徽科学技术出版社

### 图书在版编目(CIP)数据

中国徽菜标准/安徽省质量技术监督局. —合肥:安徽  
科学技术出版社,2009.11  
ISBN 978-7-5337-4529-5

I. 中… II. 安… III. 菜谱-安徽省-标准  
IV. TS972.182.54-65

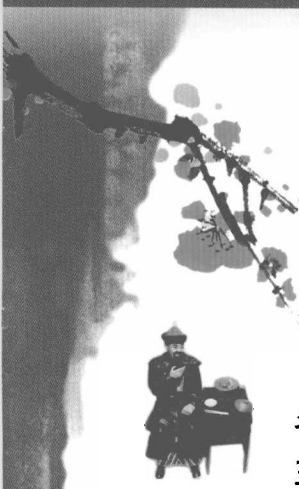
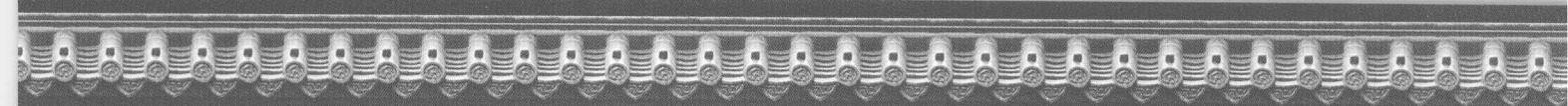
中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 200211 号

中国徽菜标准

安徽省质量技术监督局 编

出 版 人:黄和平  
责任编辑:期源萍  
封面设计:朱 婧  
出版发行:安徽科学技术出版社(合肥市政务文化新区圣泉路 1118 号  
出版传媒广场,邮编:230071)  
电 话:(0551)3533330  
网 址:www.ahstp.net  
E-mail:yougoubu@sina.com  
经 销:新华书店  
印 刷:合肥华云印务有限责任公司  
开 本:889×1194 1/16  
印 张:38  
字 数:1124 千  
版 次:2009 年 11 月第 1 版 2009 年 11 月第 1 次印刷  
定 价:280.00 元

(本书如有印装质量问题,影响阅读,请向本社市场营销部调换)



## 《中国徽菜标准》编委会

名誉主任 文海英  
主 任 张万宽  
副 主 任 徐 炎 王兆鹏 高宗宏  
汪 韧 李 壮 张文静

### 委 员

|     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 聂世平 | 程 静 | 李前智 | 仲 炎 | 渠升泉 | 高正民 | 叶世明 | 王 琛 |
| 黄 科 | 程 坚 | 金 鸣 | 熊长友 | 范文跃 | 程庆雨 | 娄 毅 | 余广宇 |
| 许书林 | 鲍 兴 | 王 健 | 方东进 | 沈 阳 | 胡善凤 | 郑 群 | 王玉求 |
| 王正江 | 马邦山 | 焦福成 | 范金平 | 孙丙如 | 陶连喜 | 柏胜权 | 熊 英 |
| 汪光玉 | 张光顺 | 马劳模 | 许前柱 | 江平静 | 邵之惠 | 尤小斌 | 方晓明 |
| 孙林保 | 邵千红 | 江志国 | 宋海明 | 李鸿飞 | 张玉龙 | 叶望念 | 洪建红 |
| 王国辉 | 焦新满 | 林高乐 | 尹正科 | 吴向东 |     |     |     |

主 编 张文静

副 主 编 高正民 王 琛 熊长友 范文跃 鲍 兴

编 写 余广宇 鲍 兴 邵之惠 范金平 孙丙如 尤小斌  
陶连喜 邵千红 叶望念 李鸿飞 孙克奎 张文秋  
冯燕宁 王海平 任苏玲 尹正科 吴向东 甄铭杰

统 筹 马贤凯 余广宇 马邦山



# 序

“民以食为天”，餐饮业是重要的服务业，直接关系到人民群众的生命健康和生活水平。科学发展餐饮业，对于提高人民群众生活质量、扩大市场消费、拉动相关产业、增加社会就业和促进社会和谐具有十分重要的意义。

徽菜又称“徽帮菜”“徽皖风味”，是中国著名的八大菜系之一，至今已有一千七百多年的历史。徽菜曾一度享誉大江南北，成为中国最具影响力的地方菜系。但由于徽菜的烹饪技艺都是通过师傅带徒弟“口口相传”的方式传承下来的，而且是手工操作，存在着一定的随意性，缺乏科学的量化标准，以致菜肴质量参差不齐，更难以实现规模化、连锁化经营。

为了弘扬徽文化，传承、创新和发展徽菜，安徽省质量技术监督局于2004年起启动了徽菜标准化的专项课题研究，并在此基础上，2006年成立了国内著名菜系首个省级标准化专业技术委员会。经过四年多努力，《徽菜标准体系表》、《农家乐餐饮厨房规范》和《徽菜红烧划水》等一系列安徽省徽菜地方标准陆续制订、颁布和实施，对规范徽菜标准的制订、修订，推动餐饮服务标准领域标准化，促进徽菜、徽文化的创新发展具有重要的指导意义，为徽菜行业的标准化管理与科学发展奠定了坚实的基础。

徽菜标准化涉及徽菜行业的管理和餐饮烹调技术两大领域，主要包括综合基础类标准、烹饪原料标准、烹饪工艺标准、徽式菜品标准和烹饪设备标准等。徽菜标准化的实质就是要求以烹调的整个工艺过程为主线，以营养、卫生、食品、医学等方面的科学知识打造全新的徽菜烹饪学，把科学化、规范化、标准化的理念和成果有机贯彻到菜肴制作中，逐步使烹饪摆脱传统手工操作的模糊性和随意性，走向精确，走向标准，走向科学，让所有的徽菜制作环节都严格遵循统一标准，每一步操作都采用量化指标，从而保证食品的一贯品质，最终实现规模化、机械化、工厂化生产。

为满足徽菜品牌科学管理的现实需要，规范徽菜企业的经营行为，促进徽菜产业标准化的健康发展，安徽省质量技术监督局将近几年批准发布的安徽省徽菜地方标准汇编成书，本书集结了迄今为止我省已经发布实施的43项徽菜地方标准，包括4项综合标准和39项菜品标准，是我省徽菜标准化工作最新成果的集中总结和展示。作为目前我国八大菜系中的第一部菜式标准，它的出版标志着徽菜标准化的正式起步，是徽菜发展史上的一个里程碑，具有重大历史意义。希望通过本书的出版，能进一步促进我省徽菜标准化的研究与应用工作，为进一步弘扬徽文化、振兴安徽地方经济再创新的辉煌。

安徽省质量技术监督局党组书记、局长

2009年10月18日

张万亮

# 目 录

序..... 张万宽

## 【综合标准】

|                 |                 |    |
|-----------------|-----------------|----|
| DB34/T 581—2006 | 徽菜标准体系表 .....   | 3  |
| DB34/T 970—2009 | 徽菜标准编制规则 .....  | 53 |
| DB34/T 971—2009 | 徽菜信息分类与编码 ..... | 59 |
| DB34/T 646—2006 | 农家乐餐馆厨房规范 ..... | 65 |

## 【皖南风味菜品标准】

|                 |    |             |     |
|-----------------|----|-------------|-----|
| DB34/T 934—2009 | 徽菜 | 徽州臭鳃鱼 ..... | 73  |
| DB34/T 932—2009 | 徽菜 | 徽州毛豆腐 ..... | 85  |
| DB34/T 933—2009 | 徽菜 | 绩溪干锅炖 ..... | 99  |
| DB34/T 931—2009 | 徽菜 | 胡氏一品锅 ..... | 111 |
| DB34/T 935—2009 | 徽菜 | 红烧划水 .....  | 127 |
| DB34/T 936—2009 | 徽菜 | 石耳炖土鸡 ..... | 139 |
| DB34/T 937—2009 | 徽菜 | 红烧石鸡 .....  | 151 |
| DB34/T 938—2009 | 徽菜 | 中和汤 .....   | 163 |
| DB34/T 956—2009 | 徽菜 | 笋焖饭 .....   | 177 |
| DB34/T 957—2009 | 徽菜 | 绩溪炒粉丝 ..... | 189 |
| DB34/T 958—2009 | 徽菜 | 冬瓜烧鱼 .....  | 201 |
| DB34/T 959—2009 | 徽菜 | 全家福 .....   | 213 |
| DB34/T 960—2009 | 徽菜 | 火腿炖甲鱼 ..... | 229 |
| DB34/T 961—2009 | 徽菜 | 问政山笋 .....  | 243 |
| DB34/T 950—2009 | 徽菜 | 茶笋炖排骨 ..... | 255 |
| DB34/T 951—2009 | 徽菜 | 葛粉圆子 .....  | 267 |
| DB34/T 952—2009 | 徽菜 | 笋干烧肉 .....  | 281 |
| DB34/T 953—2009 | 徽菜 | 徽式鳝糊 .....  | 293 |
| DB34/T 962—2009 | 徽菜 | 干贝萝卜 .....  | 305 |
| DB34/T 963—2009 | 徽菜 | 红烧石斑鱼 ..... | 317 |



ZHONGGUO HUICAI BIAOZHUN

中国徽菜标准





|                 |    |             |     |
|-----------------|----|-------------|-----|
| DB34/T 964—2009 | 徽菜 | 馄饨鸭 .....   | 329 |
| DB34/T 965—2009 | 徽菜 | 徽州刀板香 ..... | 341 |
| DB34/T 966—2009 | 徽菜 | 花蕊海参 .....  | 353 |
| DB34/T 967—2009 | 徽菜 | 黄山一绝 .....  | 367 |
| DB34/T 968—2009 | 徽菜 | 毛峰鸡丝 .....  | 379 |
| DB34/T 969—2009 | 徽菜 | 鱼头煲 .....   | 391 |

### 【皖江风味菜品标准】

|                 |    |             |     |
|-----------------|----|-------------|-----|
| DB34/T 939—2009 | 徽菜 | 毛峰熏鲥鱼 ..... | 405 |
| DB34/T 940—2009 | 徽菜 | 椒盐银鱼排 ..... | 417 |
| DB34/T 941—2009 | 徽菜 | 无为熏鸭 .....  | 429 |

### 【皖北风味菜品标准】

|                 |    |             |     |
|-----------------|----|-------------|-----|
| DB34/T 948—2009 | 徽菜 | 阜阳板鸡 .....  | 443 |
| DB34/T 949—2009 | 徽菜 | 萧县葡萄鱼 ..... | 457 |
| DB34/T 954—2009 | 徽菜 | 符离集烧鸡 ..... | 469 |
| DB34/T 955—2009 | 徽菜 | 霸王别姬 .....  | 483 |

### 【合肥风味菜品标准】

|                 |    |             |     |
|-----------------|----|-------------|-----|
| DB34/T 942—2009 | 徽菜 | 荠菜圆子 .....  | 499 |
| DB34/T 943—2009 | 徽菜 | 李鸿章杂烩 ..... | 513 |
| DB34/T 944—2009 | 徽菜 | 风羊火锅 .....  | 529 |
| DB34/T 945—2009 | 徽菜 | 王义兴板鸭 ..... | 541 |

### 【淮南风味菜品标准】

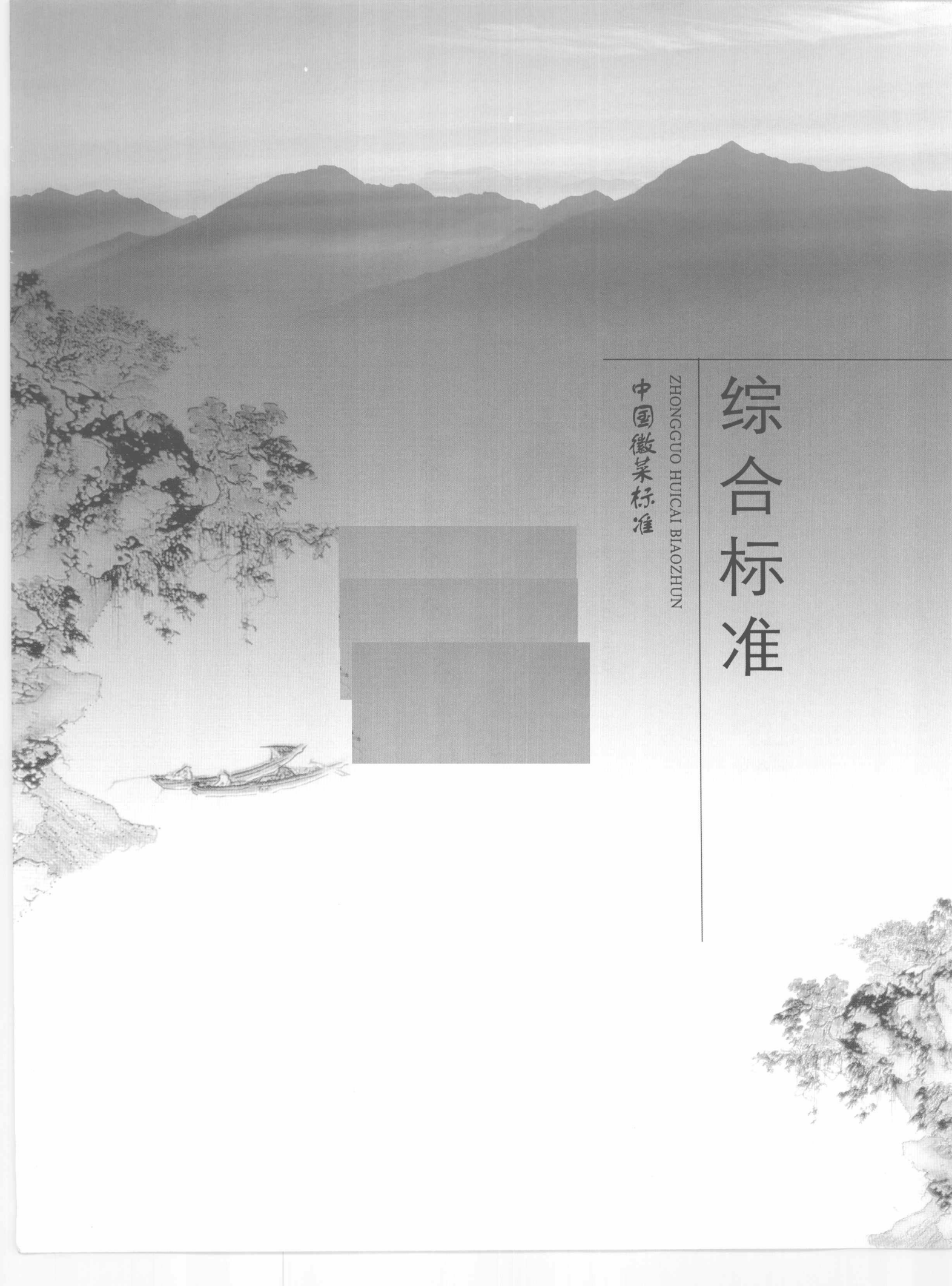
|                 |    |             |     |
|-----------------|----|-------------|-----|
| DB34/T 946—2009 | 徽菜 | 八公山豆腐 ..... | 555 |
| DB34/T 947—2009 | 徽菜 | 奶汁淮王鱼 ..... | 569 |

|                |     |
|----------------|-----|
| 徽菜与徽菜标准化 ..... | 581 |
| 后记 .....       | 598 |

# 综合标准

ZHONGGUO HUICAI BIAOZHUN

中国徽菜标准



中国徽菜标准



ZHONGGUO HUICAI  
BIAOZHUN

ICS 03.080.30  
A 12

**DB34**

**安 徽 省 地 方 标 准**

DB34/T 581—2006

---

## **徽菜标准体系表**

Diagrams of Anhui Cuisine Standard System

2006-04-04 发布

2006-04-04 实施

---

**安徽省质量技术监督局 发布**

# 目 次

|                         |    |
|-------------------------|----|
| 前言 .....                | 5  |
| 1 范围 .....              | 6  |
| 2 规范性引用文件 .....         | 6  |
| 3 术语和定义 .....           | 6  |
| 4 徽菜标准体系表 .....         | 7  |
| 4.1 编制原则 .....          | 7  |
| 4.2 徽菜标准体系总结构 .....     | 7  |
| 4.3 综合标准体系 .....        | 9  |
| 4.4 烹饪原料标准体系 .....      | 16 |
| 4.5 烹饪工艺标准体系 .....      | 27 |
| 4.6 徽式菜品标准体系 .....      | 31 |
| 4.7 烹饪设备标准体系 .....      | 35 |
| 附录 A .....              | 40 |
| A.1 徽式菜品标准明细表 .....     | 40 |
| 图 1 徽菜标准体系总结构图 .....    | 8  |
| 图 2 综合标准体系结构图 .....     | 9  |
| 图 3 烹饪原料标准体系结构图 .....   | 16 |
| 图 4 烹饪工艺标准体系结构图 .....   | 27 |
| 图 5 徽式菜品标准体系结构图 .....   | 31 |
| 图 6 徽式菜品基础标准体系结构图 ..... | 31 |
| 图 7 皖南菜品标准体系结构图 .....   | 32 |
| 图 8 皖江菜品标准体系结构图 .....   | 33 |
| 图 9 皖北菜品标准体系结构图 .....   | 34 |
| 图 10 烹饪设备标准体系结构图 .....  | 35 |
| 表 1 综合标准明细表 .....       | 10 |
| 表 2 烹饪原料标准明细表 .....     | 17 |
| 表 3 烹饪工艺标准明细表 .....     | 28 |
| 表 4 烹饪设备标准明细表 .....     | 36 |
| 表 A.1 徽式菜品标准明细表 .....   | 40 |

## 前 言

徽菜起源于南宋时期的古徽州,原是徽州山区的地方风味,后来渐渐流传到江苏、浙江、福建、上海、湖北等地,甚至影响到大西北的古都西安,在中国菜系中独树一帜,与川菜、鲁菜、粤菜、苏菜、浙菜、闽菜、湘菜并列中国八大菜系。

为了弘扬安徽饮食文化,促进我省烹饪行业科学化、规范化、标准化进程,我们组织编制了安徽省地方标准徽菜标准体系表。

徽菜标准体系表是徽菜标准化的指导性技术文件,是徽菜标准制、修订的长期规划,也是徽菜标准编制计划和徽菜标准化管理工作的主要依据。

本标准按照 GB/T 1.1—2000《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写规则》和 GB/T 13016—1991《标准体系表编制原则和要求》的规定制定,并参考了《中国名菜谱》(中国财政经济出版社)《徽菜》(安徽人民出版社)和《徽菜》(黄山书社)等著作。

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准于 2006 年 3 月 28 日起实施。

本标准由安徽省标准化研究院和安徽省烹饪协会提出并负责起草。

本标准主要起草人:余广宇、程坚、黄科、鲍兴、马邦山、姜亮炎、崔丽琴、张文秋、杨开福、王海平、樊基胜。

## 徽菜标准体系表

### 1 范围

本标准规定了徽菜技术标准体系的整体组成和层次结构。

本标准适用于安徽省徽菜行业的标准化工作。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 13016 标准体系表编制原则和要求

GB/T 13017 企业标准体系表编制指南

GB/T 15496 企业标准体系 要求

GB/T 15497 企业标准体系 技术标准体系

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

##### 徽菜 Anhui cuisine

徽菜即安徽菜，是以皖南菜为代表的皖南菜、皖江菜、合肥菜、淮南菜、皖北菜的总称。它是以安徽特产为主要原料，在采用民间传统烹调技法的基础上，吸收其他菜系技艺之长而烹制的以咸鲜味为主的地方菜肴。徽菜具有丰厚的文化底蕴，是全国著名的八大菜系之一。其主要风味特点是咸鲜为主，突出本味，讲究火功，注重食补。在烹调方法上以烧、炖、焖、蒸、熏等技艺为主。主要菜式有宴席大菜、五簋八碟十大碗、九碗六、八碗十二盘、六大盆、大众和菜等。主要名宴有八公山豆腐宴、包公宴、洪武宴等。

#### 3.2

##### 皖南菜 South-Anhui flavour

以黄山、宣城地方风味为主，以黄山(屯溪)、绩溪、歙县等地方菜肴为代表，是徽菜的主流和渊源。其主要特点是咸鲜味醇、原汁原味。擅长烧、炖、焖、蒸，讲究火功，善以火腿佐味，冰糖提鲜。其代表菜有火腿炖甲鱼、腌鲜鳊鱼(臭鳊鱼)、问政山笋、徽州毛豆腐、徽州蒸鸡、胡氏一品锅、红烧划水、葡萄鱼、敬亭绿雪、茂林糊等。

#### 3.3

##### 皖江菜 Yangtze Valley flavour

以皖江两岸的芜湖、安庆、马鞍山、池州、铜陵、巢湖地方风味为主，以芜湖、安庆、巢湖等地方菜肴为代表。其主要特点是咸鲜微甜、酥嫩清爽。擅长红烧、清蒸和烟熏，以烹调河鲜、家禽见长，讲究刀工，注重形色，善于用糖调味。其代表菜有无为熏鸭、毛峰熏白鱼、炒虾丝、八宝蛋、迎江寺素鸡、马义兴老鸭汤、雪湖玉藕、火烘鱼等。九华山是全国四大佛教名山之一，山中庙宇众多，素斋闻名遐迩，如素肥肠、黄精饼、素海参、石耳素鱼圆、素粉蒸肉等。

### 3.4

#### 皖北菜 North-Anhui flavour

以蚌埠、阜阳、淮北、宿州、亳州地方风味为主,以蚌埠、阜阳、淮北等地方菜肴为代表。其主要特点是咸鲜微辣、酥脆醇厚。擅长烧、炸、焖、熘,善用芫荽(香菜)、辣椒、香料配色、佐味和增香。其代表菜有符离集烧鸡、萧县葡萄鱼、春芽焖蛋、鱼咬羊、藁干羊肉丝等。

### 3.5

#### 合肥菜 Hefei flavour

以合肥、六安、滁州地方风味为主,以合肥等地方菜肴为代表。合肥是全省政治、经济、文化、交通中心,其菜肴不仅有自己的风味特色,而且还汇集和融合了全省各地菜肴的精华。特点是咸鲜适中,酱香浓郁。烹调方法主要以烧、炖、蒸、卤为主,善用咸货出鲜、酱料附味。其代表菜有李鸿章大杂烩、三河酥鸭、包公鱼、吴王贡鹅、荠菜圆子、风羊火锅、寿州圆子、王义兴烤鸭、冰炖桥尾等。

### 3.6

#### 淮南菜 Huainan flavour

主要以豆腐菜肴为代表。淮南是豆腐的发源地,豆腐菜肴历史悠久,品种繁多,是徽菜中的一块金字招牌。淮南豆腐选用当地得天独厚的新鲜大豆,采用名贯千古的泉水精制而成,色泽洁白,质地细嫩,具有“白如玉、细如脂、嫩如肤、浓如酪”的美誉。淮南菜主要特点是咸鲜香辣、滑嫩味浓,主要采用烧、炖、炸、煎等烹调方法。其代表菜有八公山豆腐、奶汁肥王鱼、清汤白玉饺、淮王鱼炖豆腐、寿桃豆腐、椒盐豆腐排、曹庵土公鸡等。

## 4 徽菜标准体系表

### 4.1 编制原则

徽菜标准体系表的编制应符合 GB/T 13016、GB/T 13017、GB/T 15496 和 GB/T 15497 的要求。

### 4.2 徽菜标准体系总结构

徽菜标准体系总结构见图 1。

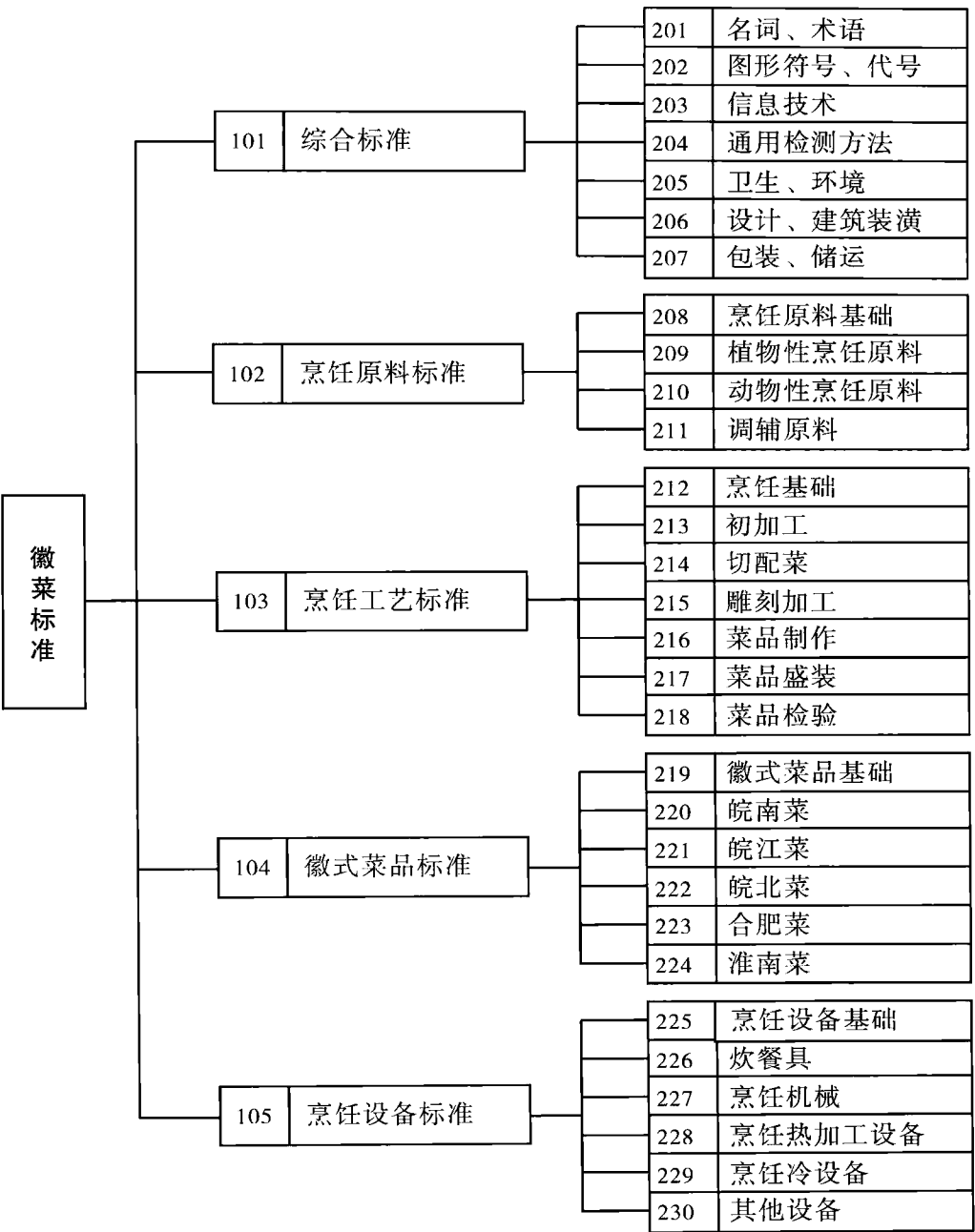


图 1 徽菜标准体系总结构图

4.3 综合标准体系

4.3.1 综合标准体系结构图

综合标准体系结构图见图 2。

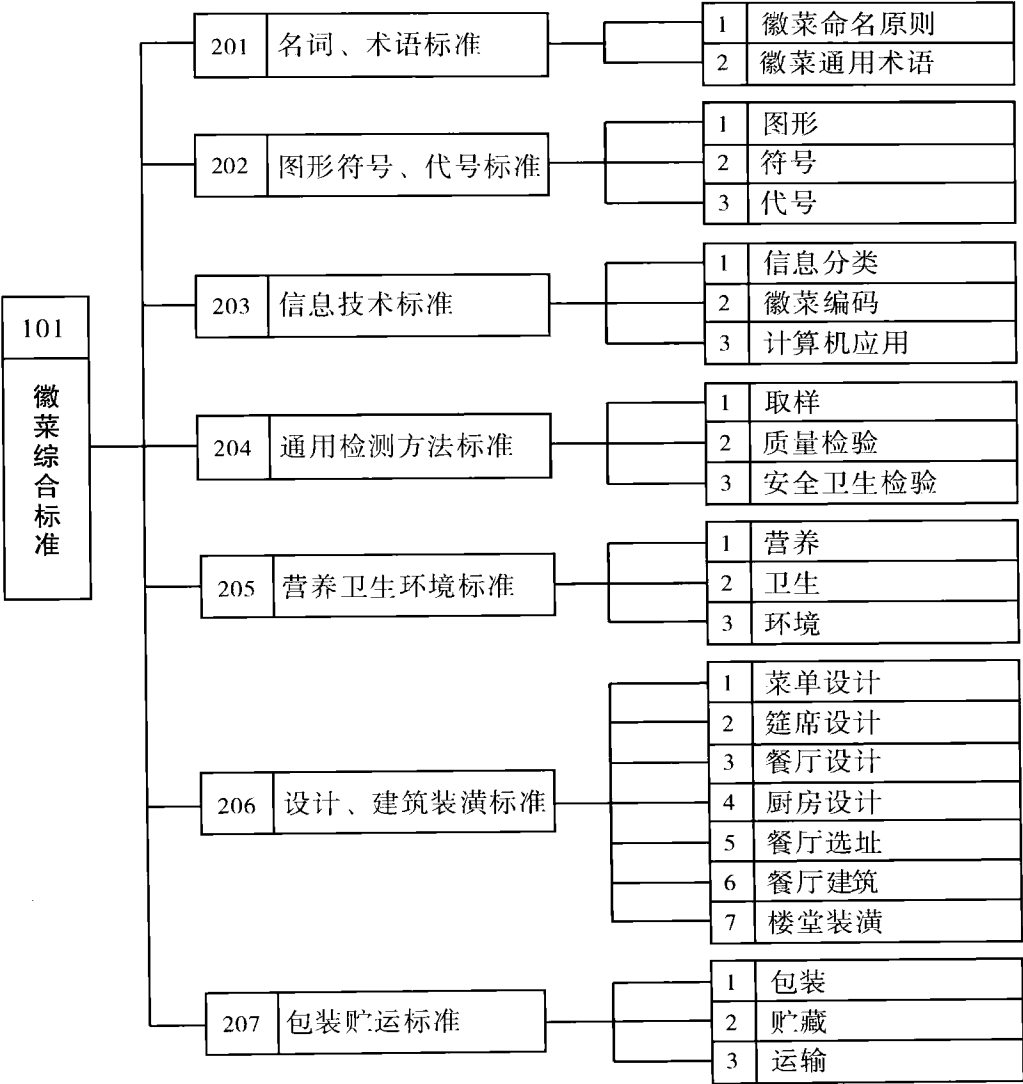


图 2 综合标准体系结构图

## 4.3.2 综合标准明细表

综合标准明细表见表 1。

表 1 综合标准明细表

| 序号    | 标准、规范名称                        | 标准编号              | 编制状况 |    |    |
|-------|--------------------------------|-------------------|------|----|----|
|       |                                |                   | 现行   | 在编 | 待编 |
| 101   | 综合标准                           |                   |      |    |    |
| 201   | 名词、术语标准                        |                   |      |    |    |
| 201.1 | 徽菜命名、术语                        |                   |      |    |    |
|       | 徽菜术语标准的编写规定                    |                   |      |    | ○  |
|       | 徽菜通用术语                         |                   |      |    | ○  |
| 201.2 | 通用术语                           |                   |      |    |    |
|       | 术语工作 原则与方法                     | GB/T 10112—1999   | ●    |    |    |
|       | 标准编写规则 第 1 部分:术语               | GB/T 20001.1—2001 | ●    |    |    |
| 202   | 图形符号、代号标准                      |                   |      |    |    |
| 202.1 | 图形                             |                   |      |    |    |
|       | 与消费者有关图形符号的一般规定                | GB 7291—1987      | ●    |    |    |
|       | 图形符号 术语                        | GB/T 15565—1995   | ●    |    |    |
| 202.2 | 符号                             |                   |      |    |    |
|       | 标志用公共信息图形符号 第 1 部分:通用符号        | GB/T 10001.1—2000 | ●    |    |    |
|       | 标准编写规则 第 2 部分:符号               | GB/T 20001.2—2001 | ●    |    |    |
|       | 徽菜通用语言标准 符号                    |                   |      |    | ○  |
| 202.3 | 代号                             |                   |      |    |    |
|       | 安全标志                           | GB 2894—1996      | ●    |    |    |
| 203   | 信息技术标准                         |                   |      |    |    |
| 203.1 | 信息分类                           |                   |      |    |    |
|       | 职业分类与代码                        | GB/T 6565—1999    | ●    |    |    |
|       | 信息分类和编码的基本原则与方法                | GB/T 7027—2002    | ●    |    |    |
|       | 商品条码                           | GB 12904—2003     | ●    |    |    |
|       | 条码术语                           | GB/T 12905—2000   | ●    |    |    |
|       | 信息技术 自动识别和数据采集技术 条码符号规范 三九条码   | GB/T 12908—2002   | ●    |    |    |
|       | 信息处理系统 数据库语言 SQL               | GB/T 12991—1991   | ●    |    |    |
|       | 网络计划技术 常用术语                    | GB/T 13400.1—1992 | ●    |    |    |
|       | 建立术语数据库的一般原则与方法                | GB/T 13725—2001   | ●    |    |    |
|       | 信息处理系统 数据通信 网络服务定义             | GB/T 15126—1994   | ●    |    |    |
|       | 信息处理系统 开放系统互连 网络层的内部组织结构       | GB/T 15274—1994   | ●    |    |    |
|       | 信息技术 软件产品评价 质量特性及其使用指南         | GB/T 16260—1996   | ●    |    |    |
|       | 信息技术 自动识别与数据采集技术 条码码制规范 交插二五条码 | GB/T 16829—2003   | ●    |    |    |
|       | 网络代理服务器的安全技术要求                 | GB/T 17900—1999   | ●    |    |    |
|       | 信息技术 开放系统互连 网络层安全协议            | GB/T 17963—2000   | ●    |    |    |