

湖北省烹饪酒店行业协会文件

鄂烹协[2020]8 号

关于发布楚菜标准的通知

各市、州、直管市、神农架林区烹饪酒店行业协会：

为了贯彻落实湖北省政府 2018 年 7 月发布的“关于推动楚菜创新发展的意见”，推动楚菜创新与产业发展，“唱响楚菜品牌”，湖北省商务厅负责组织管理启动了《制定发布楚菜标准》项目，由华中农业大学、卢永良技能大师工作室、湖北省烹饪酒店行业协会等单位共同编制完成了 21 道楚菜标准制定（名单见附件 1）。根据《中华人民共和国标准化实施条例》《湖北省烹饪酒店行业协会团体标准管理办法》，经专家组评审通过，将于 2020 年 12 月 3 日发布实施，并上报国家标准化管理委员会备案公示。现印发通知，请参照执行。

附件 1：21 道楚菜标准名单

湖北省烹饪酒店行业协会

2020 年 12 月 3 日



附件 1：21 道楚菜标准名单

楚菜 清蒸武昌鱼

楚菜 荆沙甲鱼

楚菜 潜江油焖小龙虾

楚菜 沔阳三蒸

楚菜 钟祥蟠龙菜

楚菜 黄州东坡肉

楚菜 红烧鲰鱼

楚菜 排骨藕汤

楚菜 腊肉炒菜薹

楚菜 油焖小香菇

楚菜 恩施炕土豆

楚菜 簪洲湾鱼圆

楚菜 洪湖鸭焖莲藕

楚菜 黄焖圆子

楚菜 香煎翘嘴鲇

楚菜 白花菜扣肉

楚菜 鸡茸笔架鱼肚

楚菜 红烧鱼桥

楚菜 罗田板栗烧仔鸡

楚菜 襄阳缠蹄

楚菜 瓦罐鸡汤