

贵州旅游协会

关于首次发布黔菜标准体系（1期） 22个标准的公告

根据《贵州旅游协会团体标准化管理办法》及其实施细则要求，现批准《黔菜标准体系（1期）》黔菜标准体系、黔菜术语与定义、传统黔菜白酸汤鱼烹饪技术规范、时尚黔菜山菌肉饼鸡烹饪技术规范、新派黔菜黔香鸭烹饪技术规范、贵州小吃怪噜饭烹饪技术规范等5类22个标准为贵州旅游协会团体标准，编号为T/QLY001~002-2021，T/QLY011~016、018~019-2021，T/QLY031~034-2021，T/QLY051~055-2021，T/QLY071~073-2021（详见附件）。自2021年10月1日起实施。

现予公告。



- 附件：1、黔菜标准体系 T/QLY001-2021
- 2、黔菜术语与定义 T/QLY002-2021
- 3、白酸汤鱼烹饪技术规范 T/QLY011-2021
- 4、红酸汤鱼烹饪技术规范 T/QLY012-2021
- 5、宫保鸡烹饪技术规范 T/QLY013-2021
- 6、盗汗鸡烹饪技术规范 T/QLY014-2021
- 7、古镇状元蹄烹饪技术规范 T/QLY015-2021
- 8、糟辣鱼烹饪技术规范 T/QLY016-2021
- 9、盐酸干烧鱼烹饪技术规范 T/QLY018-2021
- 10、八宝甲鱼烹饪技术规范 T/QLY019-2021
- 11、山菌肉饼鸡烹饪技术规范 T/QLY031-2021
- 12、酸汤炖牛腩烹饪技术规范 T/QLY032-2021
- 13、青椒油底肉烹饪技术规范 T/QLY033-2021
- 14、糟辣肉酱烹饪技术规范 T/QLY034-2021
- 15、黔香鸭烹饪技术规范 T/QLY051-2021
- 16、火腿焖洋芋烹饪技术规范 T/QLY052-2021
- 17、泡椒板筋烹饪技术规范 T/QLY053-2021
- 18、西米仔排烹饪技术规范 T/QLY054-2021
- 19、火焰牛肉烹饪技术规范 T/QLY055-2021
- 20、怪噜饭烹饪技术规范 T/QLY071-2021
- 21、遵义豆花面烹饪技术规范 T/QLY072-2021
- 22、贵阳丝娃娃烹饪技术规范 T/QLY073-2021