

<<中国徽菜标准>>

图书基本信息

书名：<<中国徽菜标准>>

13位ISBN编号：9787533745295

10位ISBN编号：7533745299

出版时间：2009-11

出版时间：安徽科学技术出版社

作者：安徽省质量技术监督局 编

页数：580

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<中国徽菜标准>>

内容概要

“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。

<<中国徽菜标准>>

书籍目录

序【综合标准】 DB34 / T 581——2006徽菜标准体系表 DB34 / T 970——2009徽菜标准编制规则 DB34 / T 971——2009徽菜信息分类与编码 DB34 / T 646——2006农家乐餐馆厨房规范【皖南风味菜品标准】 DB34 / T 934——2009徽菜徽州臭鳊鱼 DB34 / T 932——2009徽菜徽州毛豆腐 DB34 / T 933——2009徽菜绩溪干锅炖 DB34 / T 931——2009徽菜胡氏一品锅 DB34 / T 935——2009徽菜红烧划水 DB34 / T 936——2009徽菜石耳炖土鸡 DB34 / T 937——2009徽菜红烧石鸡 DB34 / T 938——2009徽菜中和汤 DB34 / T 956——2009徽菜笋焖饭 DB34 / T 957——2009徽菜绩溪炒粉丝 DB34 / T 958——2009徽菜冬瓜烧鱼 DB34 / T 959——2009徽菜全家福 DB34 / T 960——2009徽菜火腿炖甲鱼 DB34 / T 961——2009徽菜问政山笋 DB34 / T 950——2009徽菜茶笋炖排骨 DB34 / T 951——2009徽菜葛粉圆子 DB34 / T 952——2009徽菜笋干烧肉 DB34 / T 953——2009徽菜徽式鳝糊 DB34 / T 962——2009徽菜干贝萝卜 DB34 / T 963——2009徽菜红烧石斑鱼 DB34 / T 964——2009徽菜馄饨鸭 DB34 / T 965——2009徽菜徽州刀板香 DB34 / T 966——2009徽菜花蕊海参 DB34 / T 967——2009徽菜黄山一绝 DB34 / T 968——2009徽菜毛峰鸡丝 DB34 / T 969——2009徽菜鱼头煲【皖江风味菜品标准】 DB34 / T 939——2009徽菜毛峰熏鲥鱼 DB34 / T 940——2009徽菜椒盐银鱼排 DB34 / T 941——2009徽菜无为熏鸭【皖北风味菜品标准】 DB34 / T 948——2009徽菜阜阳板鸡 DB34 / T 949——2009徽菜萧县葡萄鱼 DB34 / T 954——2009徽菜符离集烧鸡 DB34 / T 955——2009徽菜霸王别姬【合肥风味菜品标准】 DB34 / T 942——2009徽菜芥菜圆子 DB34 / T 943——2009徽菜李鸿章杂烩 DB34 / T 944——2009徽菜风羊火锅 DB34 / T 945——2009徽菜王义兴板鸭【淮南风味菜品标准】 DB34 / T 946——2009徽菜八公山豆腐 DB34 / T 947——2009徽菜奶汁淮王鱼徽菜与徽菜标准化后记

<<中国徽菜标准>>

章节摘录

插图：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 / T13016标准体系表编制原则和要求GB / T13017企业标准体系表编制指南GB / T15496企业标准体系要求GB / T15497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Anhuicuisine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-Anhuiflavour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YangtseValleyflavor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。

后记

徽菜是中国餐饮八大菜系中首开餐饮业标准化工作先河的地方菜系，徽菜标准研究是安徽省质量技术监督局批准、安徽省标准化研究院组织实施的独具特色的标准化研究项目，在国内相关领域有较大的影响。

近年来，安徽省标准化研究院与省烹饪协会加强合作，先后编制了《徽菜标准体系表》、《徽菜红烧划水》等安徽省徽菜地方标准，这些标准经安徽省质量技术监督局发布后，为徽菜行业的标准化管理与科学发展提供了有力的技术支撑，从而使所有的徽菜制作环节都能够严格遵循统一的标准，便于实现规模化、机械化、工厂化生产。

标准化是振兴徽菜的重要举措和必由之路。

1.启程：安徽省地方标准《徽菜标准体系表》立项2004年初，安徽省标准化研究院提出编制安徽省地方标准《徽菜标准体系表》项目，得到安徽省质量技术监督局高度重视，当年5月批准立项（皖质办标[2004.]第77号文）。

此后，由安徽省标准化研究院和安徽省烹饪协会共同组成的课题组在深入研究和广泛征求意见的基础上，形成了《徽菜标准体系表》（送审稿），于2006年1月17日通过了安徽省质量技术监督局组织的专家委员会评审，并于2006年4月作为安徽省地方标准（I）B34fr581-2006正式发布实施。

该标准是我省烹饪界的第一部省级基础性标准，也是目前我国八大菜系中唯一的一部标准体系表，标志着徽菜标准化工作的正式起步，是徽菜发展史上的一个重要里程碑。

徽菜标准化工作得到了省政府及有关部门的大力支持。

2006年7月8日，在“中国徽菜之乡（绩溪）黄山大厦徽菜美食月暨2006徽菜进京成果展”开幕式上，安徽省质量技术监督局举行了安徽省地方标准《徽菜标准体系表》新闻发布会，原省人大常委会主任孟富林、省政府副省长文海英、省质量技术监督局局长张万宽、省政协经济委员会主任徐炎和省农垦总公司、省烹饪协会等部门负责人以及省内外旅游餐饮业知名人士参加了新闻发布会。

发布会在社会各界引起了普遍的反响，安徽日报、新安晚报、安徽电视台、合肥电视台、中国旅游报、安徽商报、安徽经济报、安徽市场报、合肥晚报、江淮晨报等新闻媒体和网站给予了广泛报道。

<<中国徽菜标准>>

编辑推荐

《中国徽菜标准》由安徽科学技术出版社出版。

<<中国徽菜标准>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>