

ICS 03.080.99
A10

DB37

山 东 省 地 方 标 准

DB37/T 1610—2010

鲁菜标准体系

Diagrams of Shandong Cuisine Standard System

2010-04-02 发布

2010-05-01 实施

山东省质量技术监督局 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 鲁菜标准体系表	2
附录 A （资料性附录） 菜品基础标准明细表	11
附录 B （资料性附录） 鲁东菜传统菜标准明细表	12
附录 C （资料性附录） 鲁东菜民间菜标准明细表	15
附录 D （资料性附录） 鲁东菜创新菜标准明细表	17
附录 E （资料性附录） 鲁中菜传统菜标准明细表	19
附录 F （资料性附录） 鲁中菜民间菜标准明细表	22
附录 G （资料性附录） 鲁中菜创新菜标准明细表	24
附录 H （资料性附录） 鲁西菜传统菜标准明细表	27
附录 I （资料性附录） 鲁西菜民间菜标准明细表	30
附录 J （资料性附录） 鲁西菜创新菜标准明细表	31
附录 K （资料性附录） 孔府菜传统菜标准明细表	33
附录 L （资料性附录） 孔府菜民间菜标准明细表	36
附录 M （资料性附录） 孔府菜创新菜标准明细表	38
附录 N （资料性附录） 清真菜传统菜标准明细表	40
附录 O （资料性附录） 清真菜民间菜标准明细表	43
附录 P （资料性附录） 清真菜创新菜标准明细表	45
图 1 鲁菜标准体系总结构图	3
图 2 基础标准结构图	4
图 3 烹饪原料标准结构图	5
图 4 烹饪工艺标准结构图	6
图 5 烹饪方法标准结构图	7
图 6 鲁式菜品标准结构图	7
图 7 菜品基础标准结构图	8
图 8 烹饪使用设备标准结构图	10

前 言

本标准由山东省标准化研究院提出。

本标准由山东省服务标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：山东省标准化研究院、山东省鲁菜研究所、山东蓝海股份有限公司、济宁高新区香港大厦、济南金色阳光家常菜餐饮有限公司、山东巧媳妇食品集团有限公司、安丘新东方大酒店、济南舜耕山庄集团。

本标准主要起草人：黎燕、孙嘉祥、谢淑娟、李志刚、黄艳梅、赵建民、杨锐、张春良、满长征、陈敏、李洪涛、王传勇、黑伟钰。

引 言

鲁菜是中国著名的四大菜系之一，在中国饮食发展史上有着极其重要的地位，其历史文化积淀久远深厚，饮食方式和烹调技艺体系独具特色，影响力大、内涵丰富，成为我国以齐鲁文化为中心的黄河中下游广大地区民族饮食文化与饮食风味体系的代表，在四大菜系中独树一帜，素有“北方菜代表”的美誉。鲁菜具有“纯正平和、原汁原味、脆嫩滑爽、清香淡雅”的菜味特色。而其中以“口味纯正，不走极端”最为著称，着力突出菜肴口味的纯正，甜就是甜，咸就是咸，不来半点虚假与偏颇。鲁菜风格独特，制作技艺精湛，讲究内涵中和，追求豪放大气，以及清香脆嫩、鲜咸适口的特色而享誉海内外，可谓集中国饮食文化之大成。

鲁菜发端于中国文明发祥地之一的齐鲁古国，这里孕育了孔孟之道、儒家文化，鲁菜深深地根植于儒家文化之中，在经历了数千多年的积累、完善、发展才得以形成的。我们一般可以简要地认为，鲁菜滥觞于中原地区史前的历史时期，孕育于三代中国传统文化的鼎盛时期，在经过汉魏南北朝的蕴积与丰富发展，至唐宋年间初步显现出雏形，再经过元、明等朝代的丰富完善，最终于清朝年间形成了颇具儒家文化品质、富有齐鲁饮食文化特征的完整体系。其流风影响所及，包括明清的宫廷菜、京津、黄河中下游及其以北广大的地区。

鲁菜菜品在建国初期进行过汇总，但后期并未再进行大规模的系统整理，经过几十年的发展，在创新菜品和民间菜品日益增多的同时，大量传统菜品和创新菜品又急剧消失。对于新增的菜品，由于没有很好的汇总和归纳机制，这些菜品并未完整地纳入鲁菜体系，而这些创新的菜品正是鲁菜发展的生命力所在。对于一些传统菜品，由于没有很好的记录和传承，若干年后自然消逝在历史的长河中，将来的子孙后代仅能在同时代偶尔的只言片语的文献中猜测其原貌，这对文化来说是巨大的损失。

标准化活动的特点决定了标准是鲁菜传承和记录的平台和载体。通过标准化活动，集中行内大量优秀的专家共同研究起草，保证了标准学术理论的高水平；在征求意见阶段，广泛征求行内和社会各界意见，使之成为最佳的多方意见汇集体，以保证标准的广泛适用性；专家审查会的严格审定，保证了标准的科学性和严谨性；最后，标准化行业主管部门的发布实施，保证了标准的权威性。

标准化“简化、统一、协调、优化”的基本原理适用于各行各业，同样也适用于鲁菜行业。用标准来帮助和指导鲁菜行业重新定位相关内容，用标准化的手段挖掘鲁菜的深层内涵，对鲁菜的定义、分类重新进行梳理、整合，在尊重传统鲁菜行内习惯的基础上，对鲁菜涉及的基础要求、原料、工艺、菜品、设备进行科学整理、归纳，使之成为一个科学有机的整体，方可促进整个行业健康有序地发展。

鲁菜标准体系的建设思路

鲁菜标准体系的建设要结合鲁菜传统文化、经济发展、政策导向和企业的需求，并能反映鲁菜的发展变化，应遵循以下思路：

1、科学合理

鲁菜标准体系的建设要坚持科学性和合理性原则，结合经济发展的具体情况，不断更新和充实。尤其是菜品标准部分，不能完全死板界定，应允许新挖掘的菜品并能不断补充到相关分类标准里，使标准能真正随着时代的发展而保持生命力，不断为产业服务。

2、先进指导

应积极跟踪国内外的科研成果、政策导向，保持标准体系的先进性，结合企业需求，不断领跑行业发展。在规划菜品标准时，选择市场情况较好的菜品，同时注意原料资源的优化配置，及菜品的优化组合，在既有标准化的同时，还要有系列化，把有标准的菜品组合成鲁菜的系列菜肴，才有利于鲁菜的全面推广。

3、兼容并包

创新鲁菜是鲁菜发展的动力和生命，应纳入到鲁菜标准体系中来。同时除了传统菜和创新菜以外，民间菜品也是百花齐放，充满了各地的风味和特色，这些充满生机和活力的饮食元素也应是鲁菜标准体系的重要组成部分。

4、保持传统，宣扬个性

推行鲁菜标准化并不是排斥菜品的个性化，而是用标准将鲁菜中共性的内容记录下来，使其不致失传，从而在遵守共性标准的基础上更好地发扬个性。在标准菜品的选择上应认识到，鲁菜的各种风味都是历史筛选出来的，都有存在的理由和价值，很难作出优劣之分。山东各地的偏好迥异，酸、甜、苦、辣、咸的口味都有，应该尊重地方风味，不能简单地用一种风味来代替其他风味。因此，标准菜品的选择应该谨慎，充分论证，既要保持传统，还要宣扬个性。

鲁菜标准体系建设是实施鲁菜标准化活动的基础，随着经济的发展、生活水平的提高、口味的变化、新烹饪设备的出现、营养学的进一步研究，鲁菜标准体系也必然随之变化，第一次鲁菜标准体系框架的整理会有不当之处，但却是鲁菜标准化工作的首次尝试，为鲁菜标准化活动提供了初步平台，为产业的发展提供了的技术基础。

鲁菜标准体系

1 范围

DB 37/T XXXX 的本标准规定了鲁菜标准体系涉及的术语和定义、鲁菜标准体系表。
本标准适用于鲁菜烹饪行业。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的运用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
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/T15496 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

鲁菜

鲁菜是一个历史悠久、结构完整的菜肴体系，是我国主要菜系之一。鲁菜有广义与狭义的区别，广义的鲁菜是指黄河中下游流域及其以北地区的饮食风味体系；狭义的鲁菜是指齐鲁文化圈范围内的饮食风味体系。

原料以山东半岛的海鲜、黄河和微山湖等的水产及内陆的畜禽及植物性原料为主，烹调技法以爆、炒、烧、扒、焖、拔丝等见长，味型以咸鲜为主。鲁菜是由鲁东菜、鲁中菜、鲁西菜、孔府菜和清真菜组成。

3.2

鲁东菜

又称胶东菜。是指胶东半岛地区的饮食风味区。

原料以海鲜为主，用料鲜活，刀工精细，烹调技法以清蒸、清煮、扒、烧、炒等见长，口味清爽滑嫩，以保持菜肴原料的原有汁味为特点，味型以鲜香为主。

3.3

鲁中菜

又称济南菜。是鲁中部地区的风味菜汇集，是以济南菜为基础，它包括三个子饮食风味区，即鲁北风味、鲁中风味、鲁南风味。

原料以内陆畜禽和淡水鱼为主，烹调技法以烧、扒、炖、蒸、炒、煮、焖、拔丝等见长，口味咸鲜，清香脆嫩，以清香见长，精于制汤和用酱，菜点丰富实惠，宴席安排完整，讲究对称，是鲁菜的代表风味。

3.4

鲁西菜

又称运河菜。是指鲁西部地区的饮食风味，主要包括三个子饮食风味区，即鲁西饮食风味、鲁西北

饮食风味、鲁西南饮食风味。

原料就地取材，烹调技法以烧、炒、爆、扒、熘、氽、炖、煎、熏等见长，口味以荤鲜醇厚为主，以荤香见长，菜式丰满实惠。南四湖以烹制河湖干鲜菜品见长，口味喜香辣、咸鲜、嫩爽、醇厚；鲁西北擅长制作牛羊肉及禽蛋类菜品，口味以咸鲜为主，辣味菜品较少，清真风味突出。

3.5

孔府菜

由孔府历代名厨创制，逐渐形成的一种具有独特风味的典型官府菜，是鲁菜中的一个重要流派。

原料选择精细，菜肴用料较多，烹调技法以烧、扒、烤、炖、煨等见长，对火候、器皿要求较高。口味以咸鲜醇厚为主，以浓香见长，尤其擅长烹制高档宴席。

3.6

清真菜

又称回族菜。是指现山东区域内回族居住区的饮食风味，它既遵守伊斯兰教教义规定的饮食习俗，又具有中国地方饮食风格的菜肴体系。

原料以牛羊肉为主，烹调技法以烧、蒸、炖、炒、炸等见长，口味咸鲜、酸香，宴席以热菜为主，荤菜较多，讲究软烂浓香，其全羊席烹制有独到之处。

3.7

民间菜

产生并流传于城市乡村的民间家庭，由非专业或非职业烹饪人员创制的富有地区特色的菜肴。

3.8

传统菜

依照某一系统烹饪技法创制形成的，具有地区群体口味特征并流传下来，约定俗成或被收编成书，乃至在其他非专业书籍中有记载为证的菜肴。

3.9

创新菜

创新菜是指在继承传统鲁菜烹饪技艺的基础上，通过工艺改革、原料更新等手段创新研制而成的具有某一方面新的特征（或有新的突破）的菜肴，并且能在一定地域、一定时期具有较好的市场价值和较强的生命力。

4 鲁菜标准体系表

4.1 编制原则

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

4.2 鲁菜标准体系总结构
鲁菜标准体系总结构见图1。

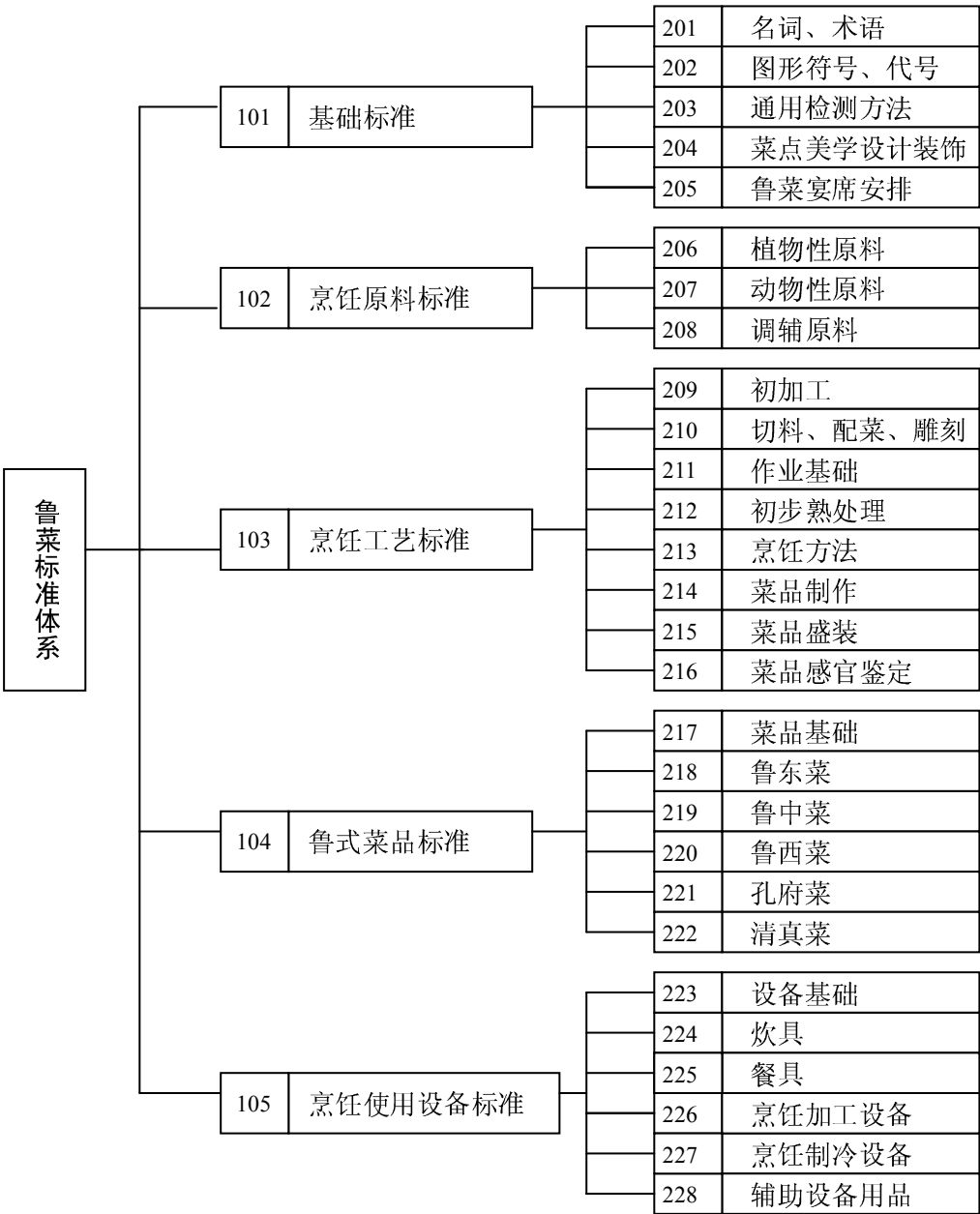


图1 鲁菜标准体系总结构图

4.3 基础标准

基础标准结构见图2。

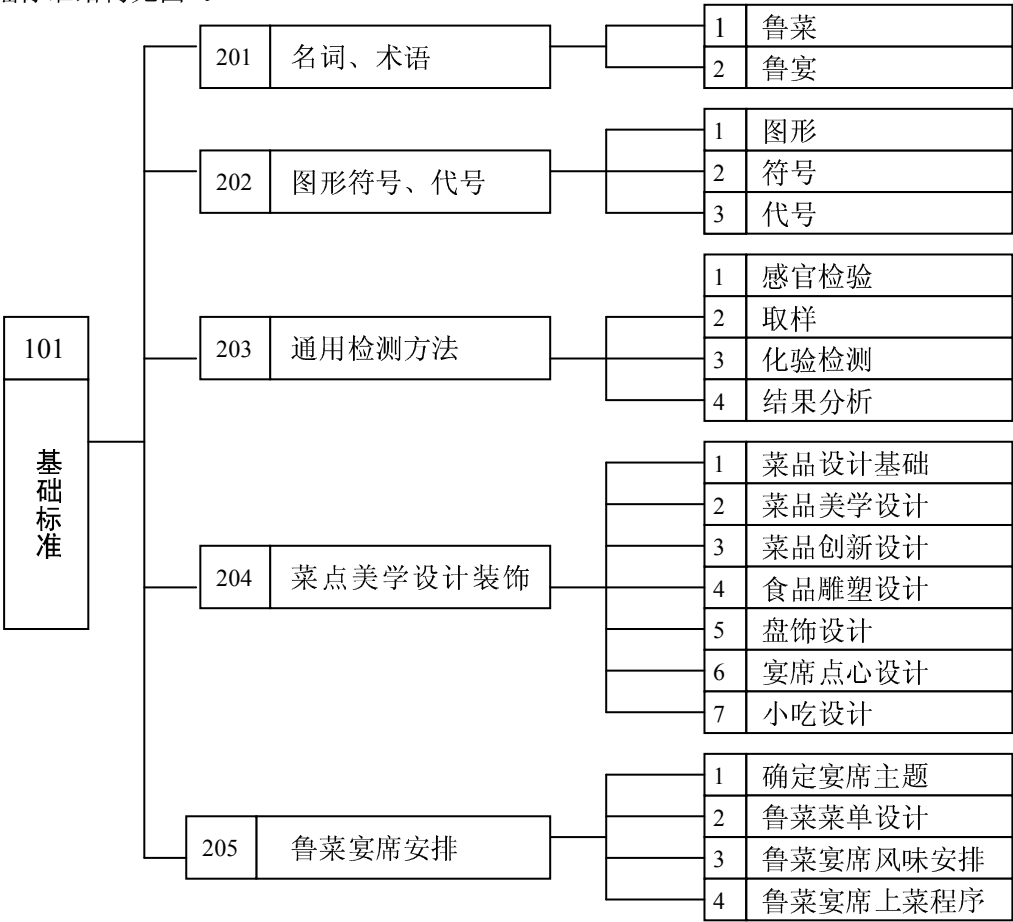
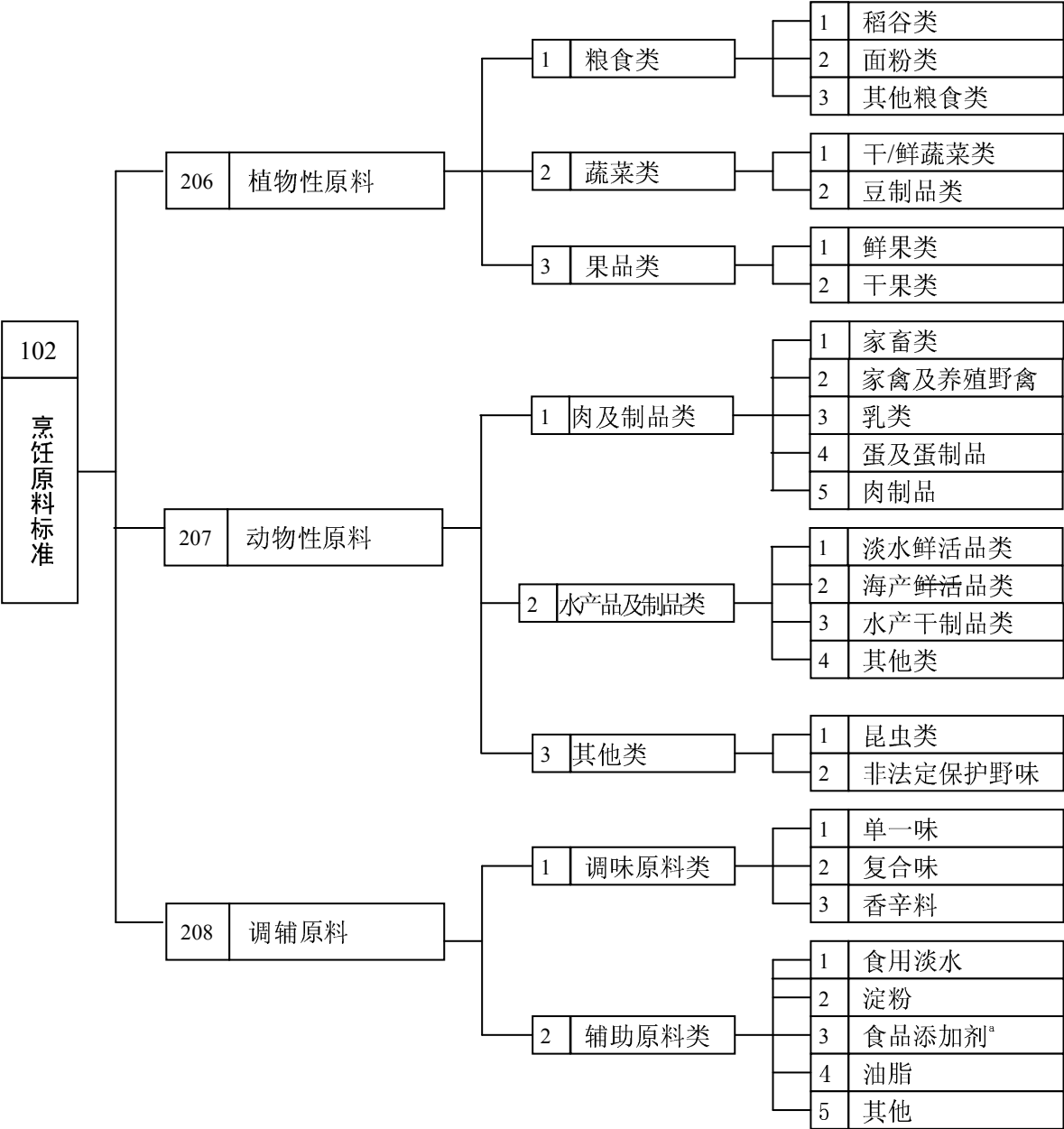


图2 基础标准结构图

4.4 烹饪原料标准

烹饪原料标准结构见图3。



注：^a 食品添加剂的使用应符合GB 2760的要求。

图3 烹饪原料标准结构图

4.5 烹饪工艺标准

烹饪工艺标准结构见图4。

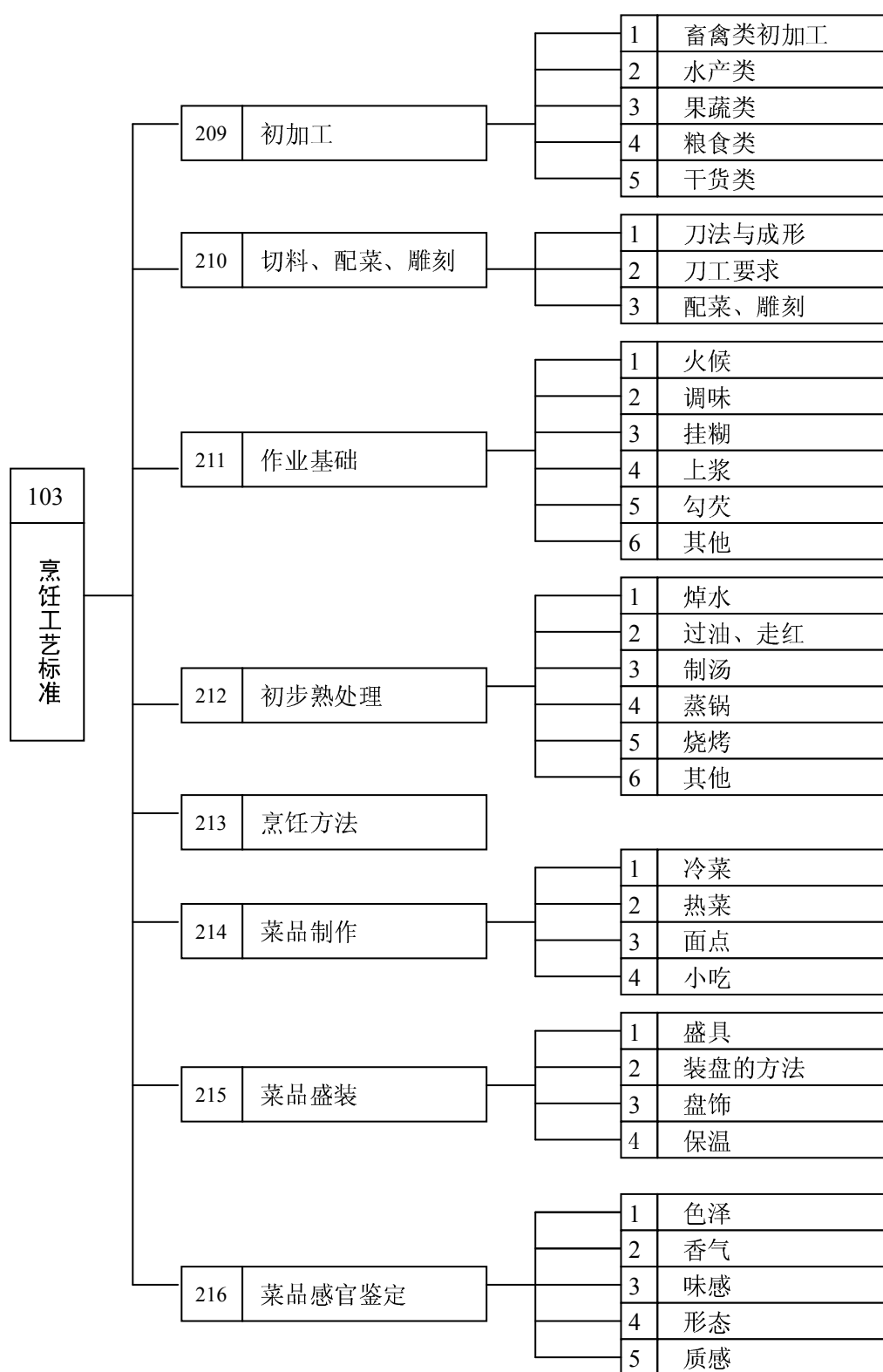


图4 烹饪工艺标准结构图

4.5.1 烹饪方法

烹饪方法标准结构见图5。



图5 烹饪方法标准结构图

4.6 鲁式菜品标准

鲁式菜品标准结构见图6。

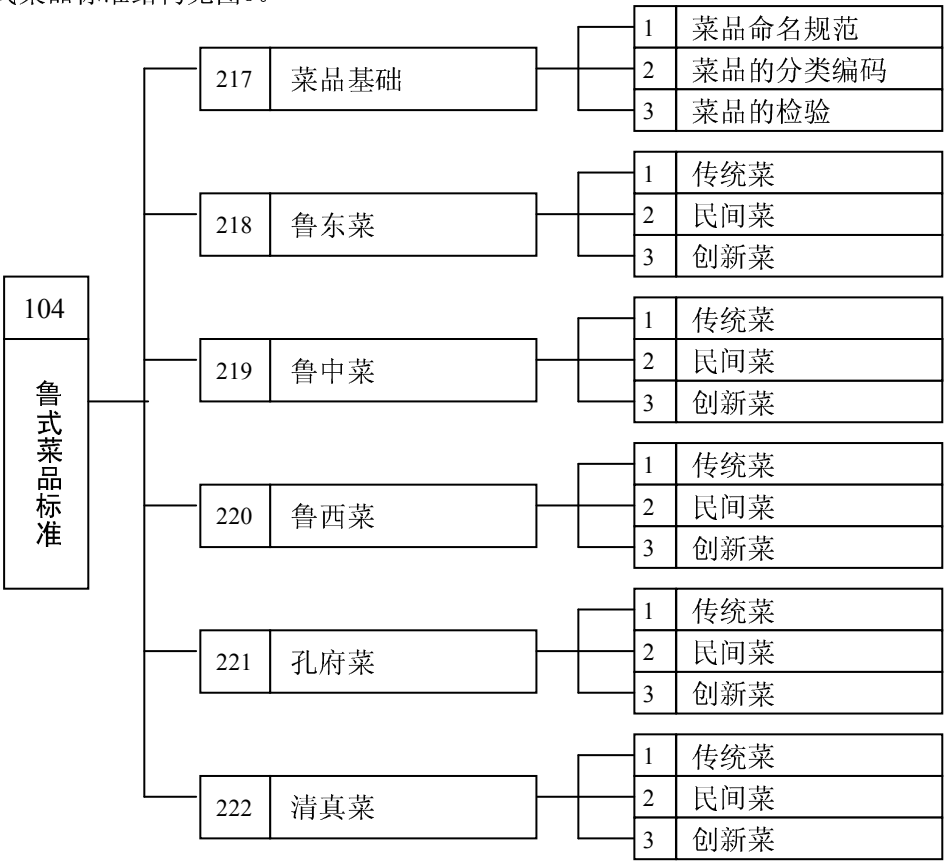


图6 鲁式菜品标准结构图

4.6.1 菜品基础

4.6.1.1 菜品基础标准结构如图 7 所示。

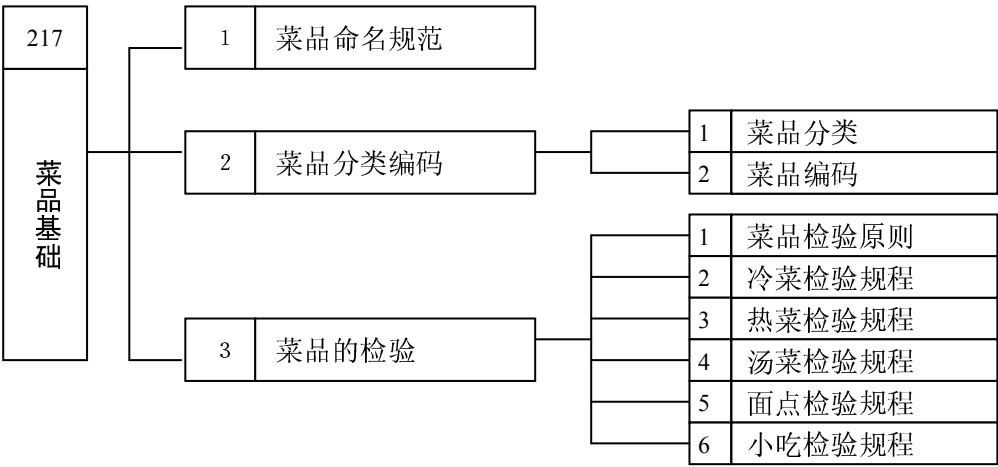


图7 菜品基础标准结构图

4.6.1.2 菜品基础标准明细表

菜品基础标准明细表见附录A。

4.6.2 鲁东菜

4.6.2.1 鲁东菜传统菜

鲁东菜传统菜标准明细表见附录B。

4.6.2.2 鲁东菜民间菜

鲁东菜民间菜标准明细表见附录C。

4.6.2.3 鲁东菜创新菜

鲁东菜创新菜标准明细表见附录D。

4.6.3 鲁中菜

4.6.3.1 鲁中菜传统菜

鲁中菜传统菜标准明细表见附录E。

4.6.3.2 鲁中菜民间菜

鲁中菜民间菜标准明细表见附录F。

4.6.3.3 鲁中菜创新菜

鲁中菜创新菜标准明细表见附录G。

4.6.4 鲁西菜

4.6.4.1 鲁西菜传统菜

鲁西菜传统菜标准明细表见附录H。

4.6.4.2 鲁西菜民间菜

鲁西菜民间菜标准明细表见附录I。

4.6.4.3 鲁西菜创新菜

鲁西菜创新菜标准明细表见附录J。

4.6.5 孔府菜

4.6.5.1 孔府菜传统菜

孔府菜传统菜标准明细表见附录K。

4.6.5.2 孔府菜民间菜

孔府菜民间菜标准明细表见附录L。

4.6.5.3 孔府菜创新菜

孔府菜创新菜标准明细表见附录M。

4.6.6 清真菜

4.6.6.1 清真菜传统菜

清真菜传统菜标准明细表见附录N。

4.6.6.2 清真菜民间菜

清真菜民间菜标准明细表见附录O。

4.6.6.3 清真菜创新菜

清真菜创新菜标准明细表见附录P。

4.7 烹饪使用设备标准

烹饪使用设备标准结构见图8。

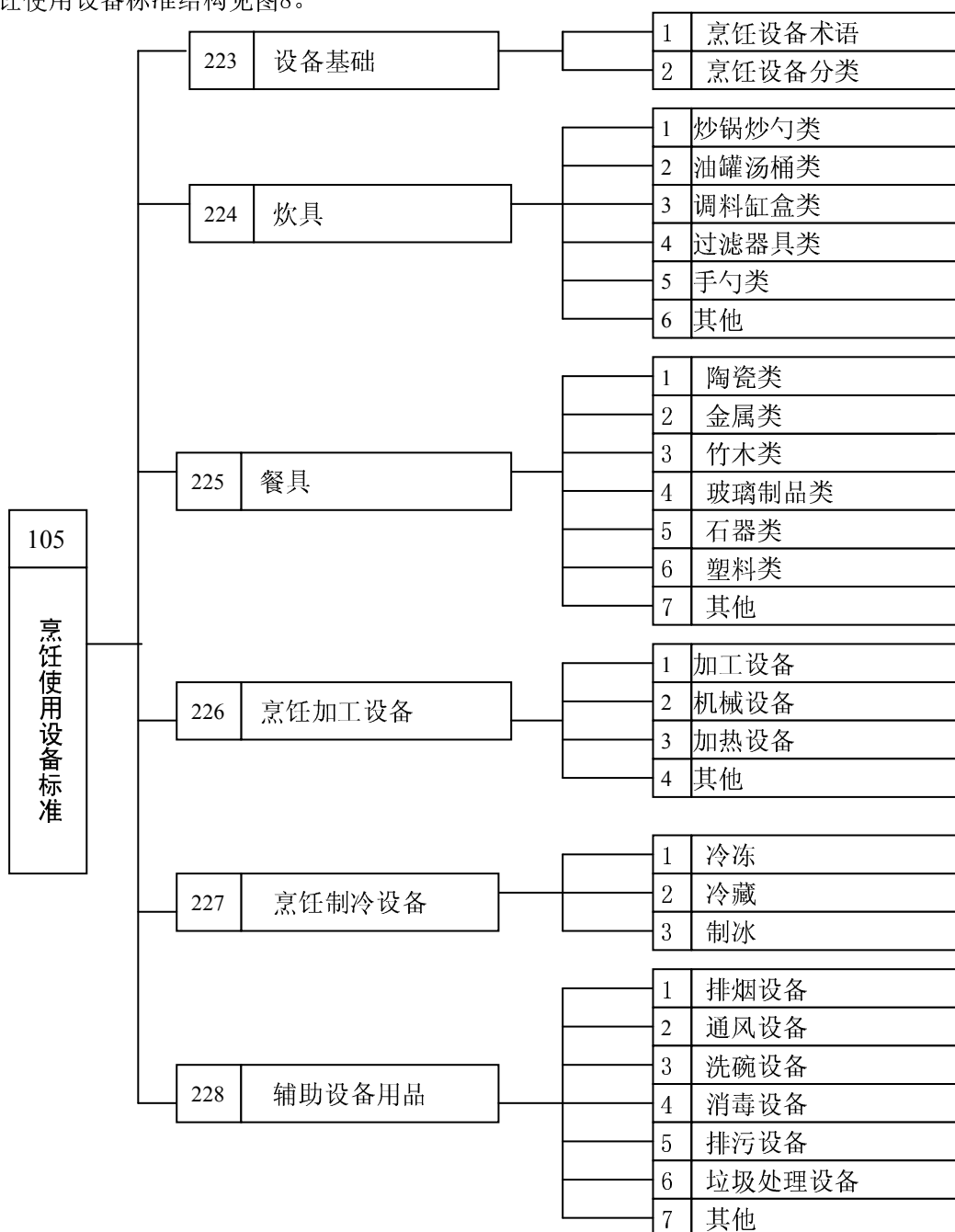


图8 烹饪使用设备标准结构图

附 录 A
(资料性附录)
菜品基础标准明细表

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
217	菜品基础				
	创新鲁菜菜品命名原则			◆	
	鲁菜菜品标准编制指南			◆	
	菜品的分类编码				○
	创新鲁菜鉴定原则			◆	
	鲁菜菜品英文翻译指南			◆	
	鲁菜通用术语			◆	
	鲁菜馆建设规范				○

附 录 B
(资料性附录)
鲁东菜传统菜标准明细表

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
218	鲁东菜				○
220.2	鲁东菜传统菜				○
	清汤燕菜	DB37/T 1122—2008	●		
	通天燕菜				○
	四喜燕菜				○
	白扒通天翅				○
	三丝鱼翅				○
	干煸鱼翅				○
	胶东大鲍翅				○
	肉末烧海参				○
	虾子烧海参				○
	通天海参				○
	蹄筋扒海参				○
	海味全家福				○
	扒原壳鲍鱼				○
	扒龙须鲍鱼				○
	蛋煎活鲍鱼				○
	奶汤活鲍鱼				○
	芙蓉干贝				○
	红烧干贝				○
	清蒸鲜贝				○
	海红鱼唇				○
	红扒鱼唇				○
	红烧鱼皮				○
	煎煸大虾				○
	清蒸大虾				○
	清炸凤尾虾				○
	盐水大虾				○
	炸烹大虾				○
	油焖大虾				○
	清炒虾仁				○
	熘虾仁				○

附录 B (续)

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
	糟熘虾仁				○
	炒桃花虾				○
	烧熘虾仁				○
	爆炒凤尾原汁瓜仁				○
	炸虾仁丸子				○
	油爆海螺				○
	火烧海螺				○
	红烧海螺				○
	油泼原壳螺				○
	氽珍珠螺片				○
	双腰爆螺片				○
	蟹黄鱼肚				○
	熘蟹黄蜇头				○
	烧蛎黄				○
	金裹蛎子				○
	烩乌鱼蛋				○
	熘乌鱼花				○
	油爆大蛤				○
	氽西施舌				○
	扒原壳文蛤				○
	原壳芙蓉海胆				○
	海杂拌				○
	酱爆海螺				○
	姜汁梭蟹				○
	葱姜炒梭蟹				○
	菊花蟹斗				○
	酿蒸蟹斗				○
	熘鱼片				○
	烧熘鱼片				○
	糖醋鱼条				○
	扒鱼腹				○
	红烧鱼腹				○
	香菇扒鱼脯				○
	清蒸加吉鱼				○
	红烧加吉鱼				○
	爆鱼丁				○
	干焙花鱼				○
	炸鸡椒				○

附录 B (续)

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
	浮油鸡片				○
	春花鸡				○
	葱扒鸡				○
	红扒园盘鸡				○
	鸡丝炒蛰皮				○
	锅烧鸭子				○
	烤卤鸭片				○
	雪里肉丁				○
	红烧牛鞭				○
	元宝兔肉				○
	糖醋排骨				○
	挂霜白肉				○
	酥白肉				○
	软炸里脊				○
	锅烧里脊				○
	萝卜肉				○
	煎雏肉				○
	高汤银耳				○
	清汤什锦丁				○
	椿头丸子				○
	冰糖丸子				○
	蜜汁甜糕				○
	拔丝冰糕				○
	拔丝白果				○
	拔丝油脂				○
	拔丝苹果				○
	蜜汁百合				○
	蛰头炆鸡片				○
	拔丝山药	DB37/T 1128—2008	●		

附 录 C
(资料性附录)
鲁东菜民间菜标准明细表

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
217	鲁东菜				
217.1	鲁东民间菜				
	连襟鱼翅				○
	海参熬牙片				○
	赛熊掌鲍鱼				○
	炖黄花鱼				○
	醋焖鲳米鱼				○
	豆腐炖老板鱼				○
	春饼小八件				○
	酥炖安康鱼				○
	大伯红烧肉				○
	芹菜炖黑鱼				○
	矜子炒蛤蛋				○
	鲅鱼焖饼子				○
	胶东一锅鲜				○
	春虾烧豆腐				○
	茼蒿炖刀鱼				○
	醋烹针良				○
	婆婆私家菜				○
	渔家炖海蛎				○
	宅门鲅鱼丸				○
	香椿炆双鲜				○
	茭白煨猪脑				○
	番茄蛤蜊				○
	西红柿炖螃蟹				○
	大虾烧白菜				○
	辣椒炒八带蛸				○
	茄丁炒海虹				○
	海蛎子炖豆腐				○
	跑山鸡炖八蛸				○
	婆婆一锅熬				○
	韭菜炒海肠				○
	萝卜丝氽八带丸子				○

附录 C (续)

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
	菠菜饼				○
	炒扒谷				○
	炖冬瓜				○
	白菜木耳熘蛰头				○
	招远丸子				○
	醋烹海带				○
	宅门老豆腐				○
	风味虾酱				○
	芹菜肥肠				○
	木樨蛭子				○
	侯镇羊肉				○
	昌乐炒鸡				○
	熏鸡背				○
	熏猪蹄				○
	虎头鸡				○
	山蛾炖肉片				○
	炝蟹子				○
	蚂蚱酱				○
	螻子虾酱				○
	哑巴辣椒				○
	炒热合菜				○
	弥河小鱼汤				○
	醋煎鲳米鱼				○
	懒老婆地锅				○
	土豆芸豆炖肉				○
	白菜熏鸡				○
	朝天锅				○

附 录 D
(资料性附录)
鲁东菜创新菜标准明细表

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
217	鲁东菜				
217.3	鲁东菜创新菜				
	盛世明珠燕翅				○
	血燕梨宝				○
	砂锅四宝				○
	金鼎全家福				○
	时蔬鲍鱼				○
	温拌活鲍鱼				○
	养生滋补鲍鱼				○
	竹香海参				○
	参皇养生汤				○
	白玉海参				○
	温拌海参				○
	西红柿炖海参				○
	海参菜豆腐				○
	海胆鱼线				○
	核桃虾仁				○
	面包蛋茸大虾				○
	琵琶大虾				○
	红花牡丹虾				○
	蝴蝶大虾				○
	龙须虾球				○
	金丝虾球				○
	茶花虾				○
	干墨鱼烧肉				○
	脆瓜螺片				○
	功夫螺片				○
	红煨海螺				○
	温拌海螺				○
	温拌八带				○
	温拌海肠				○
	拌海蜇				○
	鹌蚌相争				○

附录 D (续)

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现行	在编	待编
	扒鲜奶贝脯				○
	芙蓉蟹宝				○
	海鲜青瓜丸				○
	米汤芥菜鱼片				○
	红茶蒸河鳗				○
	兰花鱼丝				○
	棕香黄鱼				○
	西红柿炖羊排				○
	西红柿烩鱼丝				○
	蛤蜊焖鸡				○
	鸡汁粟米鲜				○
	富贵海肠卷				○
	补钙小炒				○
	金贝白汁鱼线				○
	肉桂大蹄				○
	冰蛤雪梨				○
	农家四宝				○
	松鼠戏果				○
	泳圈里脊				○
	虾酱烧豆腐				○
	蒸芸豆丸子				○
	山药炒虾仁				○
	乌鱼炒掐菜				○
	椿头肉丝炒掐菜				○
	白果炒腰花				○
	白果炒鱼花				○
	西红柿双参炖牛尾				○
	清汤鱼翅	DB37/T 1121—2008	●		
	锅煽黄鱼	DB37/T 1123—2008	●		
	红扒肘子	DB37/T 1125—2008	●		
	清炸赤鳞鱼	DB37/T 1126—2008	●		

附 录 E
(资料性附录)
鲁中菜传统菜标准明细表

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
218	鲁中菜				
218.2	鲁中菜传统菜				
	芙蓉燕菜				○
	红烧鱼翅				○
	桂花鱼翅				○
	蟹黄鱼翅				○
	黄焖鱼翅				○
	山东海参				○
	肉片海参				○
	鸡腿扒海参				○
	葱烧海参	DB37/T 1120—2008	●		
	红扒海参				○
	肘子烧海参				○
	白扒鱼肚				○
	芙蓉虾片				○
	醋烹虾段				○
	炒桂花干贝				○
	扒四宝				○
	鸡汁干贝				○
	葱烧蹄筋				○
	玛瑙银杏				○
	烧海杂拌				○
	椒油鱼丝				○
	炒木樨虾仁				○
	干烂虾仁				○
	炒芙蓉干贝				○
	爆炒鱿鱼卷				○
	芫爆鱿鱼卷				○
	炒全蟹				○
	赛螃蟹				○
	氽鸡蓉虾球				○
	氽翡翠丸子				○
	虾子炒蒲菜				○

附录E (续)

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
	糖醋鲤鱼				○
	干烧鲳鱼				○
	红烧鱼				○
	菊花全鱼				○
	糖醋棒子鱼				○
	炸鹌鹑				○
	瓦块鱼				○
	醋椒鱼				○
	干煎鱼				○
	油爆鱼芹	DB37/T 1127—2008	●		
	锅煽鱼片				○
	糟熘鱼片	DB37/T 1129—2008	●		
	炆五香鱼				○
	糟熘牡丹鱼				○
	红烧元鱼				○
	清炖元鱼				○
	糖醋里脊				○
	炒里脊丝				○
	芫爆里脊丝				○
	爆炒肉片				○
	火爆燎肉				○
	清炸里脊				○
	荷叶肉				○
	粉蒸肉				○
	扒三样				○
	马牙肉				○
	红扒肘子				○
	南煎丸子				○
	鱿鱼里脊丝				○
	樱桃肉				○
	烤乳猪				○
	九转大肠	DB37/T 1124—2008	●		
	油爆双脆				○
	爆炒腰花				○
	黄焖鸭肝				○
	酱汁鸭方				○
	烤鸭				○
	鸡蓉鱼肚				○

附录E（续）

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
	炒鸡丝				○
	红烧蹄筋				○
	菊花火锅				○
	鸡里爆				○
	宫爆鸡丁				○
	炸八块				○
	黄焖鸡块				○
	布袋鸡				○
	鸡丝蜇皮				○
	麻辣鸡块				○
	沂州扒鸡				○
	奶汤八宝鸡				○
	糖酱鸡块				○
	芫爆散丹				○
	豆腐箱子				○
	汆芙蓉黄管				○
	海米扒油菜				○
	炸荷花				○
	软烧豆腐				○
	拔丝樱桃				○
	扒口蘑芦笋				○
	八宝梨罐				○
	烩蹄筋				○
	奶汤蒲菜				○
	蜜汁银杏				○
	冰糖银耳				○

附 录 F
(资料性附录)
鲁中菜民间菜标准明细表

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
218	鲁中菜				
218.1	鲁中菜民间菜				
	把子肉				○
	坛子肉				○
	博山酥锅				○
	红嫂鸡汤				○
	牛肉豆腐丸子				○
	芥末鸡				○
	老醋鲤鱼				○
	松菇炖鸡				○
	煎豆腐				○
	拌合菜				○
	葱椒鱼				○
	炒抓鸡				○
	卤水全猪				○
	黄焖甲鱼				○
	黄蘑素鸡				○
	黄家烤肉				○
	葱烧黄玉参				○
	奶汤银肺				○
	奶汤全家福				○
	老北园清炖鸡				○
	面筋炖排骨				○
	大观园罐儿蹄				○
	老济南五香肉				○
	酥鱼				○
	烤肉炖豆腐				○
	炒豆腐皮				○
	炸藕盒				○
	老济南烩松肉				○
	摊咸食				○
	肉末炒木耳				○
	酸辣土豆丝				○

附录 F (续)

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
	老济南烧茄子				○
	奶汤白菜				○
	老济南酸辣汤				○
	济南爆三样				○
	炒全腰				○
	辣子肉片				○
	豆腐丸子				○
	炸萝卜丸子				○
	香菇扒肚片				○
	老汤酱牛肉				○
	老济南香肠				○
	扒蹄冻				○
	肉丝大拉皮				○
	老油条拌黄瓜				○
	菠菜拌粉丝				○
	麻汁豆角				○
	姜汁松花				○
	海米拌黄瓜				○
	五香鲅鱼				○
	拆骨肉拌黄瓜				○
	鸡蛋拌蒜				○
	冻粉里脊丝				○
	芥末金针菇				○
	珊瑚脆黄瓜				○
	济南酥锅				○
	济南甜沫				○

附 录 G
(资料性附录)
鲁中菜创新菜标准明细表

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
218	鲁中菜				
218.3	鲁中菜创新菜				
	养生海参盅				○
	绣球燕窝				○
	石锅鱼翅				○
	砂锅海参				○
	柴把鱼翅				○
	海苔海参				○
	石锅焖海参				○
	东坡海参				○
	龙袍海参				○
	海参蘸酱				○
	昆布海参				○
	云片海参				○
	泰山三白海参				○
	木瓜炖雪蛤				○
	浓汤鱼肚				○
	南煎虾饼				○
	茶香虾球				○
	瓦罐甲鱼				○
	八宝元鱼				○
	明火海螺				○
	爆双花				○
	茄爆八带				○
	炸灌汤丸子				○
	鱼羊鲜				○
	两吃活鱼				○
	豆豉烧桂鱼				○
	砂锅鱼头				○
	蒜爆鱼片				○
	酱焖鱼				○
	香麻鱼柳				○
	茶香银雪鱼				○

附录G (续)

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现行	在编	待编
	芫爆鱼丝				○
	山椒爆全鱼				○
	脆皮五花肉				○
	秘制牛尾				○
	莱芜炒鸡				○
	卤烤羊排				○
	虾酱肉排				○
	砂锅老豆腐				○
	菜根腌肉				○
	南瓜煲				○
	盘丝豆腐				○
	红酒雪梨				○
	鲍汁茄花				○
	百合银杏				○
	虾仁银杏				○
	牛蒡肉丝				○
	姜丝肉				○
	辣炒羊皮				○
	沂蒙三丝				○
	翡翠元宝鱼				○
	水晶菜拌毛蚶				○
	脆皮老公鸡				○
	甲鱼丸子				○
	脆皮槐花				○
	油浸蒜泥鱼				○
	松菇丸子				○
	甲鱼泡馍				○
	长生丸子				○
	蒜泥鲶鱼				○
	牛蒡炖鸡				○
	蒙山益寿盅				○
	炼乳素肉				○
	滋补羊宝				○
	捶熘凤尾虾				○
	宋蕙莲烧猪头				○
	两吃花酿大蟹				○
	干蒸劈晒鸡				○

附录G（续）

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
	柳蒸糟鲥鱼				○
	紫驼蹄				○
	虾爆脆鳝				○
	运河船菜				

附 录 H
(资料性附录)
鲁西菜传统菜标准明细表

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
219	鲁西菜				
219.2	鲁西菜传统菜				
	炸鱼排				○
	清蒸鳊鱼				○
	糖熘鲤鱼				○
	五香鱼				○
	炸芝麻鱼条				○
	油焖鱼				○
	桂花鱼骨				○
	滑炒鱼丝				○
	白扒裙边				○
	筒子鸡				○
	炸芝麻鸡托				○
	炸鸡塔				○
	素鸡丝				○
	汪虾仁				○
	虾子炆蒲菜				○
	烧虾腰				○
	炆翡翠虾环				○
	烧杂拌				○
	米粉肉				○
	爆炒火头花				○
	冰糖肘子				○
	奶汤虾鼓				○
	炸大扁				○
	煨山药墩				○
	面筋丸子				○
	罗汉面筋				○
	醋熘肉片				○
	素火腿				○
	炸果脯				○
	烧芥菜				○
	德州扒鸡				○

附录 H (续)

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现行	在编	待编
	空心琉璃丸子				○
	徐公丸子				○
	锅烧肉				○
	老虎鸡子				○
	炸鹅脖				○
	鸾凤下蛋				○
	糖酥鱼				○
	清蒸白鱼				○
	红松鸡				○
	琉璃粉脆				○
	炸金枪不玉				○
	红烧金刚脐				○
	荸荠丸子				○
	铁公鸡				○
	九转肥肠				○
	麻辣乌鱼				○
	凤卵蹦脯肉				○
	烧全鳞鲫鱼				○
	乌鱼蛋烩鱼椒				○
	烩鱼羹				○
	爆炒鳝花				○
	香辣泥鳅				○
	韭香湖虾				○
	清蒸甲鱼				○
	淋炸鱼				○
	瓢鱼鳔				○
	秘制甲鱼煲				○
	炒么刀虾				○
	炒么刀鱼				○
	炒鱼杂				○
	粉条炖鲫鱼				○
	风干咸鱼				○
	戈鱼献珠				○
	荷香麻鸭				○
	荷香酥鱼				○
	煎饼小银鱼				○
	鳝鱼粥				○

附录H（续）

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
	汤漂鱼丸				○
	含羞鱼球				○
	家常烧鱼				○
	老鳖靠河沿				○
	汪鱼丝				○
	炖鱼杂				○
	清口鱼皮				○
	手撕咸鱼				○
	爽口拌鱼鳞				○
	盐水豆腐				○
	盐水湖虾				○

附 录 I
(资料性附录)
鲁西菜民间菜标准明细表

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
219	鲁西菜				
219.1	鲁西菜民间菜				
	辣乌鱼				○
	筒子鱼				○
	烧鳊鱼				○
	粉条鲫鱼				○
	粉皮草鱼				○
	黄鱼汤				○
	软煎鲳鱼				○
	生鱼丝汤				○
	辣炒毛刀鱼				○
	生吃鱼片				○
	林家湾炖鱼				○
	糟鱼				○
	草鱼摸锅饼				○
	酱爆田螺				○
	红烧马鞍桥				○
	龙缸醉蟹				○
	髯肉干饭				○
	肉扒茄				○
	萝卜鸭子				○
	酱香河蚌				○
	芙蓉鸡				○
	焖子				○
	木樨肉				○
	炸窜条				○
	炖花鲢				○
	百果蹄冻				○
	滑肉片				○
	杂烩				○
	花炒肉丝				○

附 录 J
(资料性附录)
鲁西菜创新菜标准明细表

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
219	鲁西菜				
219.3	鲁西菜创新菜				
	皮肚烧海参				○
	鱼汤状元海参				○
	金钱肚烧海参				○
	御笔参翅				○
	清汤海参狮子头				○
	桃花海参				○
	金汤烩火烧				○
	海参千层肉				○
	东茸扒裙边				○
	东坡鲍鱼				○
	氽鱼片				○
	蒜香如意鱼汤				○
	裙边烧鹅掌				○
	运河全鳞鱼				○
	香辣胖头鱼				○
	微湖鱼头王				○
	酥鱼海带卷				○
	老醋鱼片				○
	烧鱼稽				○
	番茄金汤鱼头				○
	开口脆鱼球				○
	茶熏鲂鱼				○
	蛋黄鱼茸蛋				○
	金丝鱼丸				○
	翡翠桂鱼				○
	阿胶鱼				○
	鱼茸菜心				○
	金牌香椿鱼				○
	瓦块鱼				○
	豆腐乌鱼片				○
	酥皮中华田螺				○

附录J (续)

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现行	在编	待编
	三丝乾隆鱼面				○
	海鲜菜豆腐				○
	白玉狮子头				○
	荔枝虾仁				○
	咸蛋小虾				○
	XO 酱蒸南瓜				○
	砂锅老南瓜				○
	金牌架子肉				○
	风干鸡				○
	米粉藕				○
	白玉羊方				○
	扣碗鸡				○
	虾籽海杂拌				○
	肥牛黄豆瓣				○
	椿香豆腐丸				○
	东坡中华螺				○
	一品全鹅				○
	烧梅花肉				○
	御膳虾鼓				○
	卫河双青				○
	浮油鱼片				○
	冬瓜鱼馄饨				○
	虫草童子鸡				○
	杞菊益肾汤				○
	豉汁卷尖肉				○
	飘香手撕兔				○
	三丝咸肉				○
	干锅元鱼				○
	阿胶冠州犁				○
	兰花扒素翅				○
	麻香凤卷				○
	什香菜卷				○
	酒香黄鱼卷				○
	东昌手撕鱼				○
	茭白炒鱼丝				○

附 录 K
(资料性附录)
孔府菜传统菜标准明细表

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
220	孔府菜				
220.2	孔府菜传统菜				
	葫芦大吉翅子				○
	琼浆燕菜				○
	什锦鱼翅				○
	把儿鱼翅				○
	丁香鱼翅				○
	狮子滚绣球				○
	麻辣海参				○
	竹影海参				○
	扒瓢海参				○
	兰花鲍鱼				○
	玉带猴头				○
	阳关三叠				○
	菠萝鳊鱼				○
	五环鱼丝				○
	烤花揽鳊鱼				○
	烧秦皇鱼骨				○
	炒软鸡				○
	玉带鱼卷				○
	烩鸡饼				○
	炸鸡卷				○
	大炒鸡				○
	黄鹌鸣春				○
	白松鸡				○
	炆鸡丝				○
	清汤鸡丝				○
	炸鸡排				○
	粉蒸鸡				○
	带子上朝				○
	清余虾仁				○
	玉带虾仁				○
	一卵孵双凤				○

附录 K (续)

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现行	在编	待编
	烧鹅掌鸡脯				○
	烧安南子				○
	香酥鹌鹑				○
	红煨三蛋				○
	氽鸭肝				○
	烧鸭杂				○
	焖鸭块				○
	口蘑炒鸭片				○
	鸭舌菜心				○
	烩鸭腰				○
	红白鸭块				○
	野鸭什件				○
	神仙鸭子				○
	口蘑虾仁				○
	烧青鱼				○
	炸爆鱼				○
	糖烧鱼				○
	炒鱼片				○
	干煨鲫鱼				○
	烧肉茄				○
	虾子烧玉兰				○
	什锦葵花干贝				○
	炸葡萄虾仁				○
	醉活虾				○
	扒瓢金钱裙边				○
	兰花鱿鱼				○
	百花鱼肚				○
	扒海羊				○
	扒豆腐箱				○
	熘虾饼				○
	石榴肉				○
	生炸排骨				○
	樱桃肉				○
	四喜丸子				○
	盐水肘子				○
	琵琶肉				○
	虎头肉				○

附录K（续）

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
	糟煎大肠				○
	汤泡肚				○
	诗礼银杏				○
	一品豆腐				○
	糟熘三白				○
	蜜汁山药鼓				○
	冰糖豆泥				○
	油泼豆荳				○
	金钩银条				○
	清汤竹荪				○

附 录 L
(资料性附录)
孔府菜民间菜标准明细表

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
220	孔府菜				
220.1	孔府菜民间菜				
	烧面筋				○
	冬笋炖肉				○
	烹蛋角				○
	蒲菜茶干				○
	炸熘茄子				○
	炖排骨				○
	虎皮豆腐				○
	葱椒海蜇				○
	氽鱼圆				○
	口蘑面筋				○
	芙蓉豆腐				○
	虾油豆腐				○
	蕨菜肉丝酸菜				○
	佛手茄子				○
	缠丝烧豆腐				○
	白菜烩肠子				○
	干炸鱼				○
	三熏豆腐				○
	酱汁豆腐				○
	炖海带				○
	蟹黄白菜				○
	烧吊子				○
	红烧冬菜				○
	卤鸡子				○
	烧豆腐角				○
	清烩口蘑子				○
	回笼蛋				○
	虾子炒龙须菜				○
	琼玉海蜇				○
	海米烧芸豆				○
	炒豆腐脑				○

附录L（续）

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
	炆黄花菜				○
	珊瑚金钩				○
	锅煽菠菜				○
	虾子烧玉兰棍				○
	虾子龙爪笋				○
	火腿炒芦笋				○
	虾子烧茭白				○
	蟹黄烧白菜				○
	珊瑚豆芽				○
	炒豆腐泥				○
	虾仁软烧豆腐				○
	丝白菜				○
	软烧虎皮豆腐				○
	豆腐扁食				○
	糖醋藕尖				○
	七巧豆腐				○
	玉兰豆腐丝				○
	罗汉豆腐				○
	炒素拉皮				○
	槟榔豆腐				○
	醉豆腐				○
	丁香豆腐				○
	熏豆腐				○
	干崩肉丝				○

附 录 M
(资料性附录)
孔府菜创新菜标准明细表

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
220	孔府菜				
220.3	孔府菜创新菜				
	水晶燕翅				○
	大虾烩海参				○
	冰糖哈士蟆油				○
	列国行				○
	圣书香				○
	龟鹤同寿				○
	束脩为学				○
	香酥鸭条				○
	仔姜爆烤鸭片				○
	葱椒腰穗				○
	鱼皮扒肘子				○
	宫爆虾仁				○
	炸三鲜虾仁				○
	糖醋凤胗				○
	霸王别鸡				○
	葫芦鸭				○
	烤花揽鲫鱼				○
	口蘑干烧鱼				○
	象眼肉托				○
	吐司鱼片				○
	新蒜樱桃肉				○
	龙眼凤肝				○
	火爆燎肝				○
	杏仁西瓜冻				○
	熏干腊肉丝				○
	素烧鹅脖				○
	菜菇肉				○
	金钱桂鱼				○
	水晶鸡丝				○
	琉璃海石				○
	蜜汁梨球				○

附录 M（续）

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
	炸菊花虾				○
	乌鱼蛋汤				○
	煎饼韭香豆腐卷				○
	炒鸭渣				○
	蒜子扒裙边				○

附 录 N
(资料性附录)
清真菜传统菜标准明细表

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
221	清真菜				
221.2	清真菜传统菜				
	鲍鱼龙须菜				○
	鲍鱼菜心				○
	干贝肚块				○
	烤羊排				○
	水爆肚				○
	炒鸡爪				○
	鱼羊火锅				○
	牛肉泡什锦				○
	羊杂碎汤				○
	手抓羊排				○
	锅贴牛蹄				○
	葱爆羊肉				○
	蒜香羊肉				○
	熘肝尖(牛)				○
	醋熘焖子				○
	熘腰花(羊)				○
	醋浇鱼段				○
	红烧鱼段				○
	锅烧肉				○
	锅烧鸡子				○
	锅烧鸡				○
	扒口条				○
	扒胸口				○
	酱羊蹄				○
	清真酱牛肉				○
	全羊汤				○
	牛肉干				○
	红焖鱼头				○
	红烧牛蹄筋				○
	煎瓜托				○
	捶鸡面				○

附录N（续）

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
	百叶素肉卷				○
	烧牛肚				○
	炸羊尾				○
	炖牛尾				○
	挂卤鸡				○
	素鹅脖				○
	炖羊排				○
	红烧牛尾				○
	烤羊腿				○
	牙签肉				○
	醋熘肉片木樨				○
	樱桃牛肉				○
	鱼香素肉丝				○
	鸡酪鱼骨				○
	软炸脊髓				○
	羊肝排叉				○
	炸烧鸡块				○
	瓢鱼肚				○
	红烧舌尾				○
	汤爆肚仁				○
	黄酒鸡				○
	爆糊				○
	他似蜜				○
	扒羊肉条				○
	全羊大菜				○
	苏东坡牛腩				○
	扒松肉				○
	葱香肥牛肉				○
	丝瓜嫩肉丸				○
	烤牛肉茄子				○
	芥香牛肉什锦菜				○
	芝麻茴香煲牛腩				○
	凤眼牛肉饼				○
	红焖牛腩				○
	蒜片牛肉				○
	茺杞牛肉丝				○
	芹香牛肉丝				○
	红扣牛鼻				○

附录 N (续)

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
	蛋烧麦				○
	拔丝鸡蛋				○
	丁香烤羊腿				○
	纸包鹿子肉				○
	金钱吊葫芦				○
	白丸子				○
	风干牛肉				○
	笃羊三鲜				○
	香酥羊肉				○
	清炸白菊花				○
	金达莱花菜				○
	焖鹌鹑				○
	烩千里风				○
	荷叶仔鸡				○
	松仁牛腩				○
	单泡腰				○
	麻酱胸子				○

附 录 0
(资料性附录)
清真菜民间菜标准明细表

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
221	清真菜				
221.1	清真菜民间菜				
	圈巧阁				○
	烧肉				○
	黄焖鸡				○
	清汨丸子				○
	清炖羊肉				○
	黄焖里脊				○
	松花羊肉				○
	羊尾焗海带				○
	炸羊肉串				○
	麻鸭卧雪				○
	马家牛肉				○
	赵家糝汤				○
	麒麟鳊鱼				○
	漂汤鱼丸				○
	油爆鲫鱼卷				○
	南阳烧鸭				○
	牛肉绿豆丸子				○
	罐子汤				○
	樱桃鸡				○
	曹县烧牛肉				○
	蒲笋虾仁				○
	州城糟鱼				○
	干贝熘黄菜				○
	干崩虾仁				○
	清真扒鸡				○
	扒羊肉条				○
	临清扒牛舌				○
	烧焖子				○
	凉拌羊肉藕盒				○
	红蒸羊肉				○

附录 0 （续）

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
	清真乌鸡				○
	鸭油熘黄菜				○

附 录 P
(资料性附录)
清真菜创新菜标准明细表

序号	标准、规范名称	标准编号	编制状况		
			现 行	在 编	待 编
221	清真菜				
221.3	清真菜创新菜				
	白云牛排				○
	椒盐羊排				○
	苜蓿百叶				○
	三和脱骨雏鸡				○
	特色羊脖				○
	三和烧牛肉				○
	腊八蒜煨牛肚				○
	炸芝麻牛肉脯				○
	三珍羊汤				○
	牛肉清汤糝				○
	咖喱羊腩盅				○
	砂锅羊头				○
	白煮羊头				○
	辣拌牛杂				○
	烧牛头方				○
	烧牛尾				○