

DB

湖南省地方标准

DB43/T 421.2-2009

湘菜基本术语、分类与命名
第2部分：湘菜分类与命名

Fundamental terms and classification and naming of Hunan cuisine
Part 2: Classification and naming of Hunan cuisine

2009-01-05 发布

2009-03-05 实施

湖南省质量技术监督局 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 湘菜的分类原则与分类方法	1
3 湘菜的类生物学分类法分类结构	1
4 湘菜的类生物学分类法情况简述	1
4.1 湘菜的亚小部类	2
4.2 湘菜的大类	2
4.3 湘菜的中类	2
4.4 湘菜的小类	2
4.5 湘菜的种	3
5 湘菜风味分类法	3
5.1 湘江流域风味	3
5.2 洞庭湖区风味	3
5.3 湘西南山区风味	4
6 湘菜消费层次分类法	4
6.1 筵宴菜	4
6.2 家常菜	4
6.3 快餐小吃	4
7 湘菜命名法则	4
7.1 湘菜命名的依据	4
7.2 湘菜命名的原则	4
7.3 湘菜命名的规定	4
7.4 湘菜的学名与俗名、新创名称的标注	4
附录 A (规范性附录) 湘菜分类表	5
参考文献	10

前 言

DB43/T421-2009《湘菜基本术语、分类与命名》由相对独立的两个部分组成：

- 第1部分：湘菜基本术语；
- 第2部分：湘菜分类与命名。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本部分由湖南省食品标准化技术委员会提出并归口。

本部分起草单位：湖南省食品质量监督检测所、湖南省餐饮行业协会、湖南省湘菜产业促进会。

本部分主要起草人：杨代明、谭添三、张力行、许菊云、王墨泉、常国强、高沉香、聂厚忠、孙桂芳、彭子诚。

本部分为首次发布。

引 言

湘菜为中国八大地方菜系之一，其切配精细，讲究入味，技法多样，酸辣风味独特，清淡浓烈恰到好处，形成了非常鲜明的个性，表现了内涵深蕴的湖湘饮食文化。

其一，源远流长的农耕文化与道德文化，锤炼出湘菜独特的烹调个性和人格个性。考古发现了道县玉蟾岩 1.2~1.4 亿年前的稻谷，以及澧县彭头山、城头山、八十垱发现的 6000~8000 万年前的人工栽培稻，证明湖南是中国稻作文明的发源地。炎帝（神农氏）长期在湖南推广农耕而播种收获了中国的农耕文化，形成楚地“饭稻羹鱼”的古老饮食特色；从屈原《楚辞·招魂》描叙的贵族筵席到 2000 多年前长沙马王堆汉墓发掘的古莲子和竹筒菜单，说明湖南的饮食体系在战国到西汉时期已发展得很成熟；伴随着清末湘军的崛起，湘菜走向全国，空前繁荣融合，形成具有“有味使之出味，无味使之入味”的湘菜烹调个性。从舜帝南巡为民请命而奠定了的中国道德文化，到源自千年学府岳麓书院和城南书院的程朱理学，到近代中国史上曾国藩、左宗棠、黄兴、毛泽东为代表的军事政治家身上体现出的经世致用原则，铸就了湘湖人“吃苦耐劳、坚韧不拔、心忧天下、敢为人先”的精神风范，使湘菜具有“浓烈、质朴、包容”的人格个性。

其二，独特的地理环境造就了湘菜特有的酸辣风味。湖南地处内陆，为三面环山、北部是洞庭湖、腹部是丘陵的马蹄形盆地，夏秋闷热，冬春寒湿，入坛腌渍便成了增味过冬食品的特有加工方法。生活在这里的人们常受寒暑内蕴之侵而易致湿郁，自从明代中后期辣椒传入我国之后，嗜辣之习，甚于巴蜀，辣椒经封坛发酵产生酸味，使开放的辣（即炸开的感觉）变得收敛，从而形成一种独特的酸辣风味，使三湘人民获得了与“卑湿之地”相适应的“祛湿除郁”的养生保健。

因此，独特的地形、气候、民俗，使湘菜形成三大风味：

湘江流域风味——产生于沿湘江以长沙、湘潭、衡阳为代表的城市以及湘东丘陵地带，处于湖南政治、经济、文化中心。自历朝历代的官府菜发展融合演变而来，是湘菜的最高代表。原料种类和来源广泛，在制作上以煨、燻、炖、蒸、炒诸法见称，菜肴精细考究，讲究原料入味，品种繁多，彰显出酸辣寓百味、质嫩透香浓、精细显华美的都市风味。

洞庭湖区风味——产生于水天一色的洞庭湖区。以淡水水产动植物、家禽为主要原料，多用煮、炖、烧、氽法制作，常用火锅蒸钵，讲究咸辣酥软，菜肴清新自然，不尚矫饰，诸如“洞庭渔家菜”、“常德钵子菜”、“岳阳全鱼席”，充溢着清新自然的田园风味。

湘西湘南山区风味——产生于马蹄形盆地的周边山区，以湘西湘南山区为典型代表。主食多为杂粮、糯米，菜肴多以山野动植物为原料，嗜食腌鲜熏腊菜肴，似粗拙而质朴，口味偏重于酸辣香咸，如“湘西大块肉”、“鲜辣椒”，是浓郁浑厚的山野风味。

随着上个世纪九十年代代表从不同辣度的湘研系列辣椒品种的全国推广普及；代表方便化潮流的湘菜工业化生产的湘味熟食风起云涌地辐射到全国；高教育水平的湖湘学子全国性的人才流动和民工潮南

涌东流；以及湖南娱乐休闲文化的声名远播；推动着蕴含深厚的湖湘文化的湘菜不断发扬光大。因此，如何规范、传承和发展湘菜，使之成为全国乃至全球美食，这就是湘菜产业标准化的目的所在。

三、代

民间饮食习俗，是饮食文化的重要组成部分，也是饮食文化的重要载体。湘菜作为湖南饮食文化的代表，其形成和发展与湖南的地理环境、历史文化、民俗风情等密切相关。

湘菜的形成和发展，是一个长期的过程。早在先秦时期，湖南地区就有着丰富的饮食文化。随着历史的推移，湘菜不断吸收和融合其他菜系的精华，形成了自己独特的风味。湘菜的特点是口味多样，讲究色香味形的统一。湘菜的代表菜有湖南剁椒鱼头、湖南辣椒炒肉、湖南麻辣子鸡等。湘菜不仅在国内享有盛誉，而且在国际上也越来越受欢迎。湘菜产业的发展，对于推动湖南饮食文化的传承和发展，对于提高湖南饮食文化的知名度和影响力，都有着重要的意义。湘菜产业的发展，需要政府、企业和社会共同努力，加强湘菜产业标准化建设，提高湘菜产业的质量和效益，推动湘菜产业的健康发展。

湘菜产业的发展，是一个系统工程。需要从多个方面入手，包括加强湘菜产业标准化建设、提高湘菜产业的质量和效益、推动湘菜产业的宣传和推广等。政府应该加强对湘菜产业的支持和引导，制定和完善湘菜产业标准，规范湘菜产业的生产经营行为。企业应该加强内部管理，提高产品质量，提升服务水平。社会应该加强对湘菜产业的监督和评价，营造良好的湘菜产业发展环境。只有政府、企业和社会共同努力，才能推动湘菜产业的健康发展，使湘菜成为全国乃至全球的美食。

湘菜产业的发展，对于推动湖南饮食文化的传承和发展，对于提高湖南饮食文化的知名度和影响力，都有着重要的意义。湘菜产业的发展，需要政府、企业和社会共同努力，加强湘菜产业标准化建设，提高湘菜产业的质量和效益，推动湘菜产业的健康发展。湘菜产业的发展，是一个长期的过程，需要持之以恒的努力。只有不断学习和创新，才能推动湘菜产业的健康发展，使湘菜成为全国乃至全球的美食。

湘菜产业的发展，是一个系统工程。需要从多个方面入手，包括加强湘菜产业标准化建设、提高湘菜产业的质量和效益、推动湘菜产业的宣传和推广等。政府应该加强对湘菜产业的支持和引导，制定和完善湘菜产业标准，规范湘菜产业的生产经营行为。企业应该加强内部管理，提高产品质量，提升服务水平。社会应该加强对湘菜产业的监督和评价，营造良好的湘菜产业发展环境。只有政府、企业和社会共同努力，才能推动湘菜产业的健康发展，使湘菜成为全国乃至全球的美食。

湘菜产业的发展，是一个长期的过程。需要持之以恒的努力。只有不断学习和创新，才能推动湘菜产业的健康发展，使湘菜成为全国乃至全球的美食。湘菜产业的发展，需要政府、企业和社会共同努力，加强湘菜产业标准化建设，提高湘菜产业的质量和效益，推动湘菜产业的健康发展。湘菜产业的发展，是一个系统工程，需要从多个方面入手，包括加强湘菜产业标准化建设、提高湘菜产业的质量和效益、推动湘菜产业的宣传和推广等。

湘菜产业的发展，对于推动湖南饮食文化的传承和发展，对于提高湖南饮食文化的知名度和影响力，都有着重要的意义。湘菜产业的发展，需要政府、企业和社会共同努力，加强湘菜产业标准化建设，提高湘菜产业的质量和效益，推动湘菜产业的健康发展。湘菜产业的发展，是一个长期的过程，需要持之以恒的努力。只有不断学习和创新，才能推动湘菜产业的健康发展，使湘菜成为全国乃至全球的美食。

湘菜基本术语、分类与命名

第2部分：湘菜分类与命名

1 范围

本部分确立了湘菜的分类原则与分类方法、湘菜的分类与命名及湘菜分类表。
本部分适用于湘菜标准制定、信息交流、有关组织对湘菜统一分类与命名。

2 湘菜的分类原则与分类方法

2.1 湘菜的分类原则

同一分类法分出的各级类别应不产生相互涵盖、交叉，不同分类法的设立应与现有的湘菜分类相衔接，并有利于湘菜标准化工作。

2.2 湘菜的分类方法

2.2.1 类生物学分类法

借用生物学分类所采用的界、门、纲、目、科、属、种分类法进行分类的方法，即产品在同一级别采用同一个标准，在级别之间采用互不涵盖的标准进行以界、门类、大部类、中部类、小部类、大类、中类、小类、种命名的隶属关系由大到小的分类方法。

2.2.2 风味分类法

根据湘菜的风味进行分类的方法。

2.2.3 消费群分类法

根据湘菜的消费人群进行分类的方法。

3 湘菜的类生物学分类法分类结构

湘菜中类于产品界食品门类农产品大部类加工农产品中部类裸装加工农产品小部类。再按五个级别分类：亚小部类、大部类、中类、小类、种。分类级别与隶属关系之结构见图1。

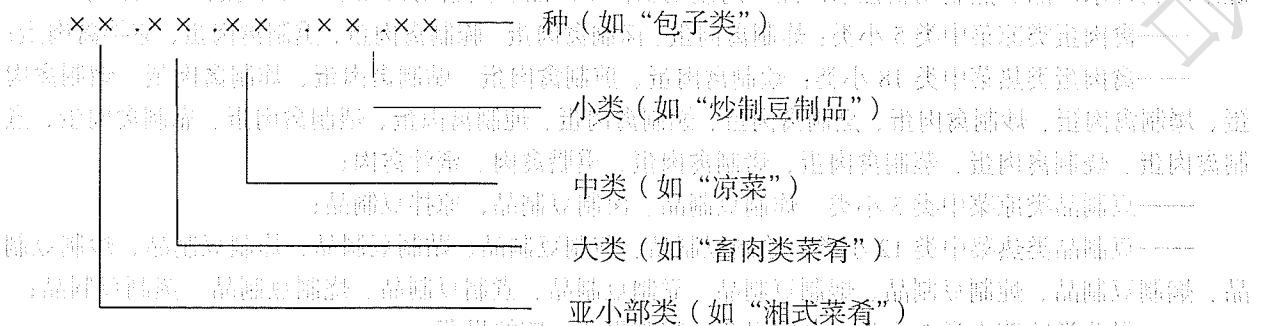


图1 湘菜分类级别与隶属关系之结构图

4 湘菜的类生物学分类法分类情况简述

湘菜总分为2亚小部类11大部类12中类123小类70种，详见附录A。

4.1 湘菜的亚小部类

湘菜按饮食的主副食分湘式菜肴与湘点 2 亚小部类。

4.2 湘菜的大类

湘菜按主配原料属性分 11 大类。其中：

——湘式菜肴包含 6 大类：畜肉类菜肴大类、动物性水产类菜肴大类、禽蛋类菜肴大类、豆制品类菜肴大类、果蔬类菜肴大类、其他类菜肴大类；

——湘点包含 5 大类：麦粉类点心大类、大米类点心大类、杂粮蔬菜类点心大类、淀粉类点心大类、其他类点心大类。

4.3 湘菜的中类

湘菜按制成品的适宜食用的温度将湘式菜肴的每一大类分为凉菜中类和热菜中类共 12 中类，其中：

——畜肉类菜肴大类 2 中类：畜肉类凉菜中类、畜肉类热菜中类；

——动物性水产类菜肴大类 2 中类：动物性水产类凉菜中类、动物性水产类热菜中类；

——禽肉蛋类菜肴大类 2 中类：禽肉蛋类凉菜中类、禽肉蛋类热菜中类；

——豆制品类制品大类 2 中类：豆制品类凉菜中类、豆制品类热菜中类；

——果蔬类菜肴大类 2 中类：果蔬类凉菜中类、果蔬类热菜中类；

——其他类菜肴大类 2 中类：其他类凉菜中类、其他类热菜中类。

——湘点不分中类。

4.4 湘菜的小类

湘菜按最后成菜工艺分 123 小类。其中：

4.4.1 湘式菜肴 107 小类：

——畜肉类凉菜中类 6 小类：卤制畜肉，炸制畜肉，烤制畜肉，冻制畜肉，熏制畜肉，凉拌畜肉；

——畜肉类热菜中类 18 小类：烩制畜肉、煎制畜肉、贴制畜肉、炸制畜肉、熘制畜肉、爆制畜肉、炒制畜肉、烹制畜肉、焖制畜肉、炖制畜肉、煨制畜肉、靠制畜肉、煮制畜肉、烧制畜肉、蒸制畜肉、烤制畜肉、熏腊畜肉、蜜汁畜肉；

——动物性水产类凉菜中类 4 小类：凉拌动物性水产品、腌制动物性水产品、炸制动物性水产品、冻制动物性水产品；

——动物性水产类热菜中类 18 小类：烩制动物性水产品、煎制动物性水产品、贴制动物性水产品、炸制动物性水产品、熘制动物性水产品、爆制动物性水产品、炒制动物性水产品、烹制动物性水产品、焖制动物性水产品、炖制动物性水产品、煨制动物性水产品、靠制动物性水产品、煮制动物性水产品、烧制动物性水产品、蒸制动物性水产品、烤制动物性水产品、熏腊动物性水产品、蜜汁动物性水产品；

——禽肉蛋类凉菜中类 5 小类：炸制禽肉蛋、卤制禽肉蛋、腌制禽肉蛋，熏制禽肉蛋，凉拌禽肉蛋；

——禽肉蛋类热菜中类 18 小类：烩制禽肉蛋、煎制禽肉蛋、贴制禽肉蛋、炸制禽肉蛋、熘制禽肉蛋、爆制禽肉蛋、炒制禽肉蛋、烹制禽肉蛋、焖制禽肉蛋、炖制禽肉蛋、煨制禽肉蛋、靠制禽肉蛋、煮制禽肉蛋、烧制禽肉蛋、蒸制禽肉蛋、烤制禽肉蛋、熏腊禽肉、蜜汁禽肉；

——豆制品类凉菜中类 3 小类：炸制豆制品、卤制豆制品，凉拌豆制品；

——豆制品类热菜中类 12 小类：烩制豆制品、煎制豆制品、贴制豆制品、炸制豆制品、炒制豆制品、焖制豆制品、炖制豆制品、煨制豆制品、靠制豆制品、煮制豆制品、烧制豆制品、蒸制豆制品；

——果蔬类凉菜中类 3 小类：炆制果蔬、腌制果蔬、凉拌果蔬；

——果蔬类热菜中类 13 小类：烩制果蔬、煎制果蔬、贴制果蔬、炸制果蔬、炒制果蔬、炖制果蔬、煨制果蔬、煮制果蔬、烧制果蔬、蒸制果蔬、挂霜果蔬、拔丝果蔬、蜜汁果蔬；

——其他类凉菜中类 1 小类：炒制混合菜；

——其他类热菜中类 6 小类：蒸制混合菜、炒制混合菜、煨制混合菜、炖制混合菜、煮制混合菜、

烧制混合菜。

4.4.2 湘点 16 小类：

- 麦粉类点心大类 5 小类：蒸制面点、煮制面点、烤制面点、烙制面点、煎炸面点；
- 大米类点心大类 5 小类：蒸制米点、煮制米点、烤制米点、煎炸米点、炒制米点；
- 杂粮蔬菜类点心大类 5 小类：蒸制杂粮蔬菜点心、煮制杂粮蔬菜点心、烤制杂粮蔬菜点心、炸制杂粮蔬菜点心、煎制杂粮蔬菜点心；
- 淀粉类点心大类 1 小类：蒸制淀粉类点心；
- 其他类点心大类暂未分小类。

4.5 湘菜的种

湘式菜肴不分种，湘点按产品形状和馅心分 47 种。其中：

4.5.1 麦粉类点心大类 23 种：

- 蒸制面点小类分 6 种：包子类、馒头类、蒸饺类、卷子类、蒸糕类、塑形类；
- 煮制面点小类分 3 种：面条类、馄饨类、水饺类；
- 烤制面点小类分 4 种：烘糕类、烤饼类、层酥类、塑形类；
- 烙制面点小类分 1 种：烙饼类；
- 煎炸面点小类分 9 种：油炸包子类、炸糕类、油条类、炸馒头类、炸酥类、塑形类、煎饺类、煎饼类、煎卷子类。

4.5.2 大米类点心大类 14 种：

- 蒸制米点小类分 4 种：粉卷类、粽子类、蒸米糕类、烧卖类；
- 煮制米点小类分 2 种：米粉类、汤圆类；
- 烤制米点小类分 2 种：烘米糕类、烤米饼（糍粑）类；
- 烙制米点小类分 1 种：烙米饼（糍粑）类；
- 煎炸米点小类分 4 种：油团类、油饼类、炸米糕类、煎米饼（糍粑）类；
- 炒制米点小类分 1 种：炒粉类。

4.5.3 杂粮蔬菜类点心大类 9 种：

- 蒸制杂粮蔬菜点心小类分 4 种：饼类、卷子类、蒸糕类、窝头类；
- 煮制杂粮蔬菜点心小类分 1 种：杂粮形状类；
- 烤制杂粮蔬菜点心小类分 2 种：烤饼类、杂粮形状类；
- 煎炸杂粮蔬菜点心小类分 2 种：油饼类、煎饼类。

4.5.4 淀粉类点心大类 1 种：

蒸制淀粉点心小类分 1 种：塑形类。

4.5.5 其他类点心大类：未分。

5 湘菜风味分类法

根据湘菜的历史、地理和民俗原因所产生的风味差异，把湘菜分为三大类：湘江流域风味、洞庭湖区风味、湘西湘南山区风味。

5.1 湘江流域风味

产生于沿湘江以长沙、湘潭、衡阳为代表的城市以及湘东丘陵地带，处于湖南政治、经济、文化中心。自历朝历代的官府家菜发展融合演变而来，是湘菜的最高代表。原料种类和来源广泛、在制作上以煨、火靠、炖、蒸、炒诸法见称，菜肴精细考究，讲究原料入味，品种繁多，彰显出酸辣寓百味、质嫩透香浓、精细显华美的都市风味。

5.2 洞庭湖区风味

产生于水天一色的洞庭湖区。以淡水水产动植物、家禽为主要原料，多用煮、炖、烧、氽法制作，常用火锅蒸钵，讲究咸辣酥软，菜肴清鲜自然，不尚矫饰，诸如“洞庭渔家菜”、“常德钵子菜”、“岳阳全鱼席”，充溢着清鲜自然的田园风味。

5.3 湘西南山区风味

产生于马蹄形盆地的周边山区，以湘西湘南山区为典型代表。主食多为杂粮、糯米，菜肴多以山野动植物为原料，嗜食腌鲜熏腊菜肴，似粗拙而质朴，

口味偏重于酸辣香咸，如“湘西大块肉”、“鲜辣椒”，是浓郁浑厚的山野风味。

6 湘菜消费层次分类法

由于消费对象不同，形成了消费层次不一，口味浓淡、酸辣味强弱不同的湘菜，据此分为筵宴菜、家常菜、快餐小吃。

6.1 筵宴菜

口味偏淡、中辣偏弱、适合各方宾朋戚友口味的、可作筵席宴请之用的湘菜。特点：选料考究，制作精细，讲究品味与营养，尤重刀工、火工、调味与美感。包括了过去官绅家中名厨创制并流传到社会的官府菜。

6.2 家常菜

口味偏重、中辣偏强、适合湖南人家庭日常食用的湘菜。特点：多朴实无华，经济实惠，特色鲜明。包括具有乡村田野风味的农家菜和用蔬菜、水果、豆制品、面筋、食用植物油等植物性原料制作的清淡无荤的寺院菜（素菜）。

6.3 快餐小吃

口味重、辣度强、适合上班族及休闲者日常食用的湘菜。特点：讲究口味，刺激感强，经济实惠，特色鲜明。

7 湘菜命名法则

7.1 湘菜命名的依据

湘菜命名的依据是湘菜的类生物学分类法。

7.2 湘菜命名的原则

湘菜的名称应反映湘菜的真实属性。

7.3 湘菜命名的规定

7.3.1 一般规定

根据湘菜的类生物学分类法的小类和种分类名称进行命名，该名称称之为湘菜的学名。其名称由次含量原料+最后熟制工艺+主含量原料或种名称构成。主含量原料的含量占湘菜质量的百分数为最多。如：辣椒炒肉。次含量原料可以省略或无。如：炒粉。

当次含量原料省略或无时，可以用突出菜肴的形状、色泽或气滋味代替，也可以用原产地名或已故人的名字代替。如“发丝百叶、凤尾腰花、麻辣子鸡、东安子鸡、祖庵鱼翅。

7.3.2 特殊规定

作为湘式菜肴名称，当水为主含量原料时，将水改为汤，汤之前可以再加仅次于水含量的原料名称，此时，第三含量原料作为次含量原料，最后熟制工艺可以省略，如：紫菜蛋汤。

作为湘点名称，当种名称隐含了或传统产品已熟知的最后熟制工艺时，最后熟制工艺可以省略，如：油条或包子。

7.4 湘菜的学名与俗名、新创名称的标注

当湘菜的俗名、新创名称无法反映湘菜的真实属性时，应在俗名、新创名称之后标注湘菜的学名。

附录 A
(规范性附录)
湘菜分类表

A.1 湘菜分类见表 A.1。

表 A.1 湘菜分类表 (属于加工农产品中部类裸装加工农产品小部类)

亚小部类	大类	中类	小类	种	菜点举例
根据饮食的主 副食分	根据主配原料属性 分	根据适宜食用的 温度分	根据最后成菜工艺分	根据产品形状 和馅料分	
1 湘式菜肴	1.1 畜肉类菜肴	1.1.1 畜肉类凉菜	1.1.1.1 卤制畜肉		
			1.1.1.2 炸制畜肉		
			1.1.1.3 烤制畜肉		
			1.1.1.4 冻制畜肉		
			1.1.1.5 熏制畜肉		
			1.1.1.6 凉拌畜肉		
		1.1.2 畜肉类热菜	1.1.2.1 烩制畜肉		
			1.1.2.2 煎制畜肉		
			1.1.2.3 贴制畜肉		
			1.1.2.4 炸制畜肉		
			1.1.2.5 熘制畜肉		
			1.1.2.6 爆制畜肉		
			1.1.2.7 炒制畜肉		
			1.1.2.8 烹制畜肉		
			1.1.2.9 焖制畜肉		
			1.1.2.10 炖制畜肉		
			1.1.2.11 煨制畜肉		
			1.1.2.12 靠制畜肉		
			1.1.2.13 煮制畜肉		
			1.1.2.14 烧制畜肉		
			1.1.2.15 蒸制畜肉		
			1.1.2.16 烤制畜肉		
			1.1.2.17 熏腊畜肉		
			1.1.2.18 蜜汁畜肉		
	1.2 动物性水产类菜肴	1.2.1 动物性水产类凉菜	1.2.1.1 凉拌动物性水产品		凉拌海蜇皮
			1.2.1.2 腌制动物性水产品		
			1.2.1.3 炸制动物性水产品		酥鲫鱼
			1.2.1.4 冻制动物性水产品		鱼冻
		1.2.2 动物性水产类热菜	1.2.2.1 煎制动物性水产品		
			1.2.2.2 烩制动物性水产品		
			1.2.2.3 贴制动物性水产品		
			1.2.2.4 熘制动物性水产品		
			1.2.2.5 爆制动物性水产品		
			1.2.2.6 炸制动物性水产品		

表 A.1 (续)

亚小部类	大类	中类	小类	种	菜点举例
根据饮食的主 副食分	根据主配原料属性 分	根据适宜食用的 温度分	根据最后成菜工艺分	根据产品形 状和馅心分	
			1.2.2.7 炒制动物性水产品		
			1.2.2.8 烹制动物性水产品		
			1.2.2.9 炖制动物性水产品		
			1.2.2.10 煨制动物性水产品		
			1.2.2.11 焖制动物性水产品		
			1.2.2.12 靠制动物性水产品		
			1.2.2.13 煮制动物性水产品		
			1.2.2.14 蒸制动物性水产品		
			1.2.2.15 烧制动物性水产品		
	1.3 禽肉蛋类菜肴	1.3.1 禽肉蛋类凉菜	1.2.2.16 烤制动物性水产品		
			1.2.2.17 熏腊动物性水产品		
			1.2.2.18 蜜汁动物性水产品		
			1.3.1.1 卤制禽肉蛋		白切鸡, 卤蛋
			1.3.1.2 腌制禽肉蛋		盐蛋
			1.3.1.3 熏烤制禽肉蛋		
			1.3.1.4 炸制禽肉蛋		
			1.3.1.5 凉拌禽肉蛋		
		1.3.2 禽肉蛋类热菜	1.3.2.1 煎制禽肉蛋		
			1.3.2.2 贴制禽肉蛋		
			1.3.2.3 烩制禽肉蛋		
			1.3.2.4 焖制禽肉蛋		
			1.3.2.5 爆制禽肉蛋		
			1.3.2.6 炸制禽肉蛋		
			1.3.2.7 炒制禽肉蛋		
			1.3.2.8 烹制禽肉蛋		
			1.3.2.9 炖制禽肉蛋		
			1.3.2.10 煨制禽肉蛋		
			1.3.2.11 焖制禽肉蛋		
			1.3.2.12 靠制禽肉蛋		
			1.3.2.13 煮制禽肉蛋		
			1.3.2.14 蒸制禽肉蛋		
			1.3.2.15 烧制禽肉蛋		
			1.3.2.16 烤制禽肉蛋		
			1.3.2.17 熏腊禽肉		
			1.3.2.18 蜜汁禽肉		

表 A.1 (续)

亚小部类	大类	中类	小类	种	菜点举例	
根据饮食的主 副食分	根据主配原料属性 分	根据适宜食用的 温度分	根据最后成菜工艺分	根据产品形 状和馅料分		
	1.4 豆制品类菜肴	1.4.1 豆制品类凉菜	1.4.1.1 卤制豆制品			
			1.4.1.2 炸制豆制品			
			1.4.1.3 凉拌豆制品			
		1.4.2 豆制品类热菜	1.4.2.1 煎制豆制品			
			1.4.2.2 贴制豆制品			
			1.4.2.3 烩制豆制品			
			1.4.2.4 炸制豆制品			
			1.4.2.5 炒制豆制品			
			1.4.2.6 炖制豆制品			
			1.4.2.7 煨制豆制品			
			1.4.2.8 焖制豆制品			
			1.4.2.9 靠制豆制品			
			1.4.2.10 煮制豆制品			
			1.4.2.11 蒸制豆制品			
			1.4.2.12 烧制豆制品			
		1.5 果蔬类菜肴	1.5.1 果蔬类凉菜	1.5.1.1 炆制果蔬		
				1.5.1.2 腌制果蔬		
				1.5.1.3 凉拌果蔬		
	1.5.2 果蔬类热菜		1.5.2.1 煎制果蔬			
			1.5.2.2 贴制果蔬			
			1.5.2.3 烩制果蔬			
			1.5.2.4 炸制果蔬			
			1.5.2.5 炒制果蔬			
			1.5.2.6 炖制果蔬			
	1.6 其他类菜肴	1.6.1 其他类凉菜	1.6.1.1 炒制混合菜		碾辣椒皮蛋	
			1.6.2 其他类热菜	1.6.2.1 蒸制混合菜		腊味合蒸
			1.6.2.2 炒制混合菜			
		1.6.2.3 煨制混合菜				
		1.6.2.4 炖制混合菜				
		1.6.2.5 煮制混合菜				
		1.6.2.6 烧制混合菜				

表 A.1 (续)

亚小部类	大类	中类	小类	种	菜点举例
根据饮食的主 副食分	根据主配原料属性 分	根据适宜食用的 温度分	根据最后成菜工艺分	根据产品形状和 馅料分	
2 湘点	2.1 麦粉类点心		2.1.0.1 蒸制面点	2.1.0.1.1 包子类	
				2.1.0.1.2 馒头类	
				2.1.0.1.3 卷子类	
				2.1.0.1.4 蒸饺类	
				2.1.0.1.5 蒸糕类	
				2.1.0.1.6 塑形类	
			2.1.0.2 煮制面点	2.1.0.2.1 馄饨类	
				2.1.0.2.2 水饺类	
				2.1.0.2.3 面条类	
			2.1.0.3 烤制面点	2.1.0.3.1 烘糕类	
				2.1.0.3.2 烤饼类	
				2.1.0.3.3 层酥类	
				2.1.0.3.4 塑形类	
			2.1.0.4 烙制面点	2.1.0.4.1 烙饼类	
			2.1.0.5 煎炸面点	2.1.0.5.1 煎糕类	
				2.1.0.5.2 油条类	
				2.1.0.5.3 塑形类	
				2.1.0.5.4 炸酥类	
				2.1.0.5.5 煎饺类	
				2.1.0.5.6 煎饼类	
				2.1.0.5.7 煎卷子类	
				2.1.0.5.8 煎馒头类	
	2.2 大米类点心		2.2.0.1 蒸制米点	2.2.0.1.1 粉卷类	
				2.2.0.1.2 粽子类	
				2.2.0.1.3 蒸米糕类	
				2.2.0.1.4 烧卖类	
			2.2.0.2 煮制米点	2.2.0.2.1 米粉类	
				2.2.0.2.2 汤圆类	
			2.2.0.3 烤制米点	2.2.0.3.1 烘米糕类	
				2.2.0.3.2 烤米饼类	
			2.2.0.4 煎炸米点	2.2.0.4.1 油饼类	
				2.2.0.4.2 油团类	
				2.2.0.4.3 炸米糕类	
				2.2.0.4.4 煎米饼类	
			2.2.0.5 炒制米点	2.2.0.5.1 炒粉类	

表 A.1 (续)

亚小部类	大类	中类	小类	种	菜点举例
根据饮食的主副食分	根据主配原料属性分	根据适宜食用的温度分	根据最后成菜工艺分	根据产品形状和馅心分	
	2.3 杂粮蔬菜类点心		2.3.0.1 蒸制杂粮蔬菜点心	2.3.0.1.1 饼类	
				2.3.0.1.2 卷子类	
				2.3.0.1.3 糕类	
				2.3.0.1.4 窝头类	
			2.3.0.2 煮制杂粮蔬菜点心	2.3.0.2.1 杂粮形状类	
			2.3.0.3 烤制杂粮蔬菜点心	2.3.0.3.1 烤饼类	
				2.3.0.3.2 杂粮形状类	
			2.3.0.4 煎炸杂粮蔬菜点心	2.3.0.4.1 油饼类	
				2.3.0.4.2 煎饼类	
	2.4 淀粉类点心		2.4.0.1 蒸制淀粉点心	2.4.0.1.1 塑形类	
	2.5 其他类点心				

参考文献

1. DB43/160——2004 《湘味熟食》，湖南省质量技术监督局发布，2004 年 10 月。
2. 石荫祥编 《湘菜集锦》湖南科学技术出版社 1996 年 1 月。
3. 中国烹饪百科全书编委会 主编 《中国烹饪百科全书》中国大百科全书出版社 1992 年 4 月。
4. 许菊云著《烹饪艺术》辽宁科学技术出版社，2001 年 3 月第 1 版。
5. 谭添三主编，许菊云副主编《中国湘菜湘点 传统菜》湖南科学技术出版社，2002 年 4 月第 1 版。
6. 李建国主编，谭添三副主编《中国湘菜湘点 家常菜》，湖南科学技术出版社，2002 年 3 月第 1 版。
7. 张力行主编 《中国湘菜湘点 面点》 湖南科技出版社 2003 年 3 月第一版。
8. 高沉香主编，谭添三主审《湘菜新潮流 家常口味菜》湖南科学技术出版社，2003 年 7 月第 1 版。
9. 鄢满英、林伟主编，谭添三主审《湘菜新潮流 家常素菜》湖南科学技术出版社，2003 年 7 月第 1 版。
10. 许菊云著《中国烹饪大师作品精粹—许菊云专辑》青岛出版社，2005 年 4 月第 1 版。
11. 湖南省副食品公司 长沙市饮食公司编 《湖南菜谱》 湖南科技出版社 2006 年 8 月第三版。
12. 谭召群《毛家菜制作范例》湖南地图出版社，2007 年 3 月。
13. 劳动和社会保障部教材办公室编 《烹调技术》中国劳动和社会保障出版社 2007 年 5 月第二版
14. 许菊云著《湘菜精品》湖南科技出版社，2007 年 6 月第 2 版。
15. 彭子诚主编，赵辛副主编 《中国湘菜大典》 中国轻工出版社 2008 年 1 月第一版。
16. 郑强生主编，谭添三主审《湘菜新潮流 家常风味菜》湖南科学技术出版社，2004 年 7 月第 1 版。

湖南省质量技术监督局

湘质监函〔2010〕168号

关于发布湖南省地方标准 DB43/T421-2009 《湘菜基本术语、分类与命名》修改单的通知

各市州质量技术监督局，各有关单位：

湖南省地方标准 DB43/T421.1-2009《湘菜基本术语、分类与命名 第1部分 湘菜基本术语》和 DB43/T421.2-2009《湘菜基本术语、分类与命名 第2部分 湘菜分类与命名》在标准文本校对印刷过程中出现疏漏，经有关标准起草单位及专家重新审定校对后，特发布 DB43/T421.1-2009《湘菜基本术语、分类与命名 第1部分 湘菜基本术语》第1号修改单（见附件1）和 DB43/T421.2-2009《湘菜基本术语、分类与命名 第2部分 湘菜分类与命名》第1号修改单（见附件2），自2010年8月1日执行。

- 附件：1. DB43/T421.1-2009《湘菜基本术语、分类与命名 第1部分 湘菜基本术语》第1号修改单
2. DB43/T421.2-2009《湘菜基本术语、分类与命名 第2部分 湘菜分类与命名》第1号修改单

二〇一〇年六月二日

湖南省标准信息平台

主题词：地方标准 修改单△ 通知

抄送：省局领导，有关处室。

湖南省质量技术监督局办公室

2010年6月7日印发

附件 2:

DB43/T421.2-2009《湘菜基本术语、分类与命名第 2 部分：湘菜分类与命名》第 1 号修改单

1、将 4.4 湘菜按最后成菜工艺分 123 小类修改为“按最后烹调方法分 118 小类”；

2、将 4.4.1 湘式菜肴 107 小类修改为 102 小类，畜肉类凉菜中类 6 小类修改为 5 小类，取消熏制畜肉；畜肉类热菜中类 18 小类修改为 17 小类，取消熏腊畜肉；动物性水产类热菜中类 18 小类修改为 17 小类，取消熏制动物性水产品；禽肉蛋类凉菜中类 5 小类修改为 4 小类，取消熏制禽肉蛋；禽肉蛋类热菜中类 18 小类修改为 17 小类，取消熏腊禽肉。

3、将湘式菜肴中的种不再分修改为“4.5.1 湘式菜肴中的种可按预先熟制方法（该烹调方法应有的预先熟制方法除外）再分 46 种”。将“湘点按产品形状和馅心分 47 种。其中：”独列一款为“4.5.2”。

4、增加 4.5.1.1 畜肉类菜肴大类 12 种：

——凉拌畜肉凉菜小类分 4 种：炸拌畜肉、卤拌畜肉、煮拌畜肉、氽拌畜肉；

——炸制畜肉热菜小类分 2 种：熏炸畜肉、生炸畜肉；

——蒸制畜肉热菜小类分 2 种：熏蒸畜肉、生蒸畜肉；

——炒制畜肉热菜小类分 4 种：熏炒畜肉、炸炒畜肉、生炒畜肉、煮炒畜肉。

5、增加 4.5.1.2 动物性水产类菜肴大类 11 种：

——凉拌动物性水产品凉菜小类分 2 种：生拌动物性水产品、炸拌动物性水产品；

——炸制动物性水产品热菜小类分 2 种：熏炸动物性水产品、生炸动物性水产品；

——蒸制动物性水产品热菜小类分 2 种：熏蒸动物性水产品、生蒸动物性水产品；

——炒制动物性水产品热菜小类分 2 种：熏炒动物性水产品、生炒动物性水产品；

——煮制动物性水产品热菜小类分 3 种：熏煮动物性水产品、炸煮动物性水产品、生煮动物性水产品；

6、增加 4.5.1.3 禽肉蛋类菜肴大类 10 种；

——凉拌禽肉蛋凉菜小类分 3 种：炸拌禽肉蛋、卤拌禽肉蛋、烤拌禽肉蛋；

——炸制禽肉蛋热菜小类分 2 种：熏炸禽肉蛋、生炸禽肉蛋；

——蒸制禽肉蛋热菜小类分 2 种：熏蒸禽肉蛋、生蒸禽肉蛋；

——炒制禽肉蛋热菜小类分 3 种：熏炒禽肉蛋、炸炒禽肉蛋、生炒禽肉蛋。

7、增加 4.5.1.4 豆制品类菜肴大类 11 种：

——凉拌豆制品凉菜小类分 2 种：卤拌豆制品、炸拌豆制品；

——烧制豆制品热菜小类分 3 种：熏烧豆制品、生烧豆制品、炸烧豆制品；

——煮制豆制品热菜小类分 3 种：熏煮豆制品、生煮豆制品、炸煮豆制品；

——炒制豆制品热菜小类分 3 种：熏炒豆制品、生炒豆制品、炸炒豆制品。

8、增加 4.5.1.5 果蔬类菜肴大类 2 种：

——凉拌果蔬凉菜小类 2 种：生拌果蔬、汆拌果蔬；

9、将 4.5.1 修改为 4.5.2.1。

10、将 4.5.2 修改为 4.5.2.2。

11、将 4.5.3 修改为 4.5.2.3。

12、将 4.5.4 修改为 4.5.2.4。

13、将 4.5.5 修改为 4.5.2.5。

14、将 7.3.1 一般规定的内容全部修改为“根据湘菜的类生物学分类法的小类和种名进行命名，该名称称之为湘菜的学名。其名称由配料+最后烹调方法+主料（菜肴）或种名（湘点）构成。如辣椒炒肉。当无配料时，可以用使菜肴最具特征风味的一种调料代替。如：孜然牛肉。配料可以省略或无，此时，可以用突出菜肴的形状、色泽或气滋味代替，也可以用原产地名或已故人的名字代替。如，炒粉、发丝百叶、凤尾腰花、麻辣子鸡、东安子鸡、祖庵鱼翅。当水（为助料）为菜肴最多含量时，在上述名称之后加“汤”字。如：紫菜蛋汤。”。

15、将 7.3.2 特殊规定“作为湘式菜肴名称，当水为主含量原料时，将水改为汤，汤之前可以再加仅次于水含量的原料名称，此时，第三含量原料作为次含量原料，最后熟制工

艺可以省略，如：紫菜蛋汤。”删去。将“作为湘点名称，当种名称隐含了或传统产品已熟知的最后熟制工艺时，最后熟制工艺可以省略，如：油条或包子。”修改为“作为湘菜名称，当湘点种名隐含了或传统菜品名称已熟知的最后烹调方法时，最后烹调方法可以省略，如：油条或包子、孜然牛肉。”。