

汉中市地方标准  
镇巴土菜制作工艺规程

编制说明

2025-05-17

# 镇巴土菜制作工艺规程

## 编制说明

### 一、目的和意义

镇巴，位于陕西省南端，汉中市东南隅，大巴山西部，米仓山东段，被誉为陕西省“南大门”。秦南界蜀巨巴山，入境盘龙小终南。独特的地理区位优势造就了镇巴特有的生态文明和富饶的食材资源。素有“秦巴天然药材库”之称，民间有曰：“山中自有物流园，原生态纯天然，常年生在云雾间，采挖回家变药膳”。优良的生态环境，孕育了优质的生态食材，镇巴腊肉、树花菜、黑木耳、香菇等多种农产品获国家农产品地理标志保护产品；同时，镇巴地处南北要道，历史上汇聚了湖广、川蜀移民及苗族等少数民族，其饮食融合了多地域特色，如苗族的熏制技艺与川菜的调味风格。镇巴县青水镇也是大西北的苗族聚居区，被称为“中国最北的苗乡”，并被命名为首批“中国少数民族特色村寨”，至今仍保留着丰富的苗族饮食文化。优质的原生态食材，多民族的饮食文化交汇融合，镇巴人民在漫长实践中将其融会贯通和提炼浓缩，形成了独具一格、特色鲜明的镇巴乡土风味。独特的“镇巴土菜”系列菜品由此而形成，囊括了中餐、小吃、烧烤等多种品类，运用焖、煮、炖、蒸、炒等多种烹饪技法，其中，瓢肘子、天麻炖土鸡、菜板腊肉、手撕腊排、神仙凉粉、火爆天坑豆、渣豆腐等特色菜品成为镇巴土菜菜品中的杰出代表，不仅得到当地人的钟爱，而且倍受外地客商的青睐。镇巴土菜在汉中乃至陕南饮食菜品中具有广泛的知名度和影响力。

历经多年的传承和发展，在特殊的地理位置和浓郁的地方饮食文化的加持下，镇巴餐饮业近年来得到了长足的发展。镇巴土菜追

求绿色天然、荤素搭配，提倡营养均衡、健康饮食，已逐渐成为餐饮从业者的自觉追求和奋斗目标。

镇巴土菜菜品丰富，饮食文化底蕴深厚，建设、推广镇巴土菜品牌，为农副产品上行提供终端，弘扬镇巴饮食文化，充分展示“镇巴土菜”的人文内涵和文化魅力，能够有效地促进镇巴人文旅游建设，带动相关产业发展，加快镇巴土菜烹饪标准化、品牌化进程，巩固拓展脱贫攻坚成果。

近年来，镇巴县委、县政府高度重视“镇巴土菜”这一本土餐饮品牌的建设和发展，立足于丰富资源，因地制宜，按照全产业链规划、全链条建立、全方位推进的思路，不断完善改进，实现“镇巴土菜”的突破发展。结合镇巴实际地域特点，建立从农田、厨房到餐桌的生态体系，打造生态食材，打通生产、加工、服务、展示销售等全产业链，不断提升镇巴土菜品牌的拉动力、融合力和延展力，加快《镇巴土菜制作工艺规程》标准的制定，有序推进乡村振兴，推动生态餐饮健康持续发展，使“镇巴土菜”品牌和产业得到多元化发展，展现独特的镇巴饮食文化和地域风情魅力，引导、推广特色小吃产业标准化、规范化、品牌化健康持续发展有着重要的意义和引领作用，助力镇巴产业融合和旅游升级。

## 二、工作简况

### （一）任务来源

依据陕西省市场监督管理局关于同意《汉麦 7 号良种繁育技术规程》等市级地方标准制定项目的批复（陕市监复〔2024〕66 号）、汉中市市场监督管理局《关于下达 2024 年汉中市地方标准制修订项目计划的通知》（汉市监函〔2024〕533 号文件）（项目编号为 HZ 10-2024）。

## （二）编制过程

依据上述任务来源，由镇巴县餐饮行业协会、镇巴县经济贸易局、镇巴县市场监督管理局、汉中佰策创海科技传媒有限公司组成标准起草组，拟定了项目实施计划，开展了相关调研，走访了多年从事镇巴土菜经营的商户和个人，结合多年来镇巴土菜的市场经营现状和广大顾客的反馈意见等，收集了大量信息和数据，进行了科学分析、论证，依据 GB/T1.1、GB/T20000、GB/T20001、GB/T20002 等标准要求，确定了标准编制原则和基本内容框架，在广泛征求意见建议的基础上起草了文件草案，组织了餐饮行业专家、名厨及镇巴土菜经营商户代表、顾客代表等反复讨论、修改、核验，形成了征求意见稿。于 2025 年 3 月 25 日在汉中市市场监督管理局网站予以公示，截止 2025 年 4 月 24 日，共收到意见反馈 8 条。标准起草组对公示期反馈意见进行了整理汇总，提出了处理意见，对标准做了进一步的完善、修订，形成了标准送审稿。2025 年 4 月 29 日汉中市市场监督管理局邀请陕西烹饪餐饮行业协会、陕西理工大学、汉中市饭店与餐饮行业协会、汉中市质量技术监督检验检测中心等单位有关专家，组成标准审定专家组，对送审稿进行了技术审查，提出了相关修改意见，标准起草组按照审定意见，对文件进行了修订、完善，形成了报批稿。

## （三）文件起草单位和主要起草人

本文件起草单位：镇巴县餐饮行业协会、镇巴县经济贸易局、镇巴县市场监督管理局、汉中佰策创海科技传媒有限公司。

本文件主要起草人员：张世骁、戴维清、景升波、王显德、符学元、余思钊、李宝生。

## （四）文件适用范围

本文件规定了镇巴土菜制作的术语和定义、场所、设施卫生要求、原辅料要求和烹饪工艺规程。

本文件适用于汉中市区域内餐饮行业镇巴土菜的烹饪制作，家庭制作亦可参照执行。

### （五）文件编制原则

本文件结构和内容等方面依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写，从镇巴土菜市场经营、烹饪制作、地域风情等实际情况出发，在保留关键传统烹饪工艺的同时，突出实用性和可操作性原则，既体现了镇巴地域特色，也使镇巴土菜烹饪制作走向规范化和标准化，为特色小吃制作工艺的传承和保护，引导、推广特色小吃产业标准化、规范化、品牌化健康持续发展，打造镇巴土菜餐饮品牌，展现独特的镇巴饮食文化和地域风情魅力，形成独具特色的地方美食文化发挥引领作用。

### （六）文件主要内容及确定依据

#### 1、本文件主要内容

范围、规范性引用文件、术语和定义、场所、设施卫生要求、原辅料要求、烹饪工艺规范。

#### 2、主要烹饪工艺参数确定依据

本文件主要烹饪工艺参数，标准起草组通过走访从事镇巴土菜烹饪制作经营多年的商户和个人及餐饮行业专家、名厨，对多年来实操经验进行总结、提炼，并搜集了大量广大顾客的反馈意见、建议等，在此基础上经过反复分析讨论、论证，并邀请餐饮行业相关专家、名厨进行反复核验、确认，最终确定了烹饪制作过程工艺参数要求。

### 三、采用国际标准和国内先进标准的情况

经标准查新，现有同类标准：

1、《中国川菜烹饪工艺规范》DB51/T 1416—2011，发布单位：四川省质量技术监督局，发布时间：2011-12-28。该标准从川菜烹饪工艺分类、预处理、调味、烹制工艺等方面做了规定，无具体菜品烹饪过程描述。

2、《汉家菜烹饪技术规范》DB6107/T22—2021，发布单位：汉中市市场监督管理局，发布时间：2021-3-11。该标准涵盖范围广，收集融合了汉中市各县（区）行政辖区内具有地域性、代表性的传统菜、创新菜、非遗菜和风味小吃等八十余道菜品的烹饪技术规范。

本文件《镇巴土菜制作工艺规程》，以镇巴县域本土原生态食材为主要原料，运用传统烹饪技法，注重镇巴地域范围内独特的乡土特色，菜品以自然本味为主，体现了独特的镇巴地域风情和特色饮食文化。

其中，《镇巴土菜制作工艺规程》与《汉家菜烹饪技术规范》中部分菜品虽然名称相近，但在主料、辅料、调料与烹饪工艺流程上都有所差别，以凸显镇巴乡土特色，二者之间不存在复制或冲突，相互补充。

### 四、重大意见分歧的处理

本文件编制过程中起草单位和起草人秉持沟通、协商一致的原则，及时对相关部门或人员提出的建议、意见进行了沟通交流，达成一致，本文件不涉及相关专利等，无重大意见分歧。

### 五、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本文件符合《中华人民共和国标准化法》、《地方标准管理办法》、

《陕西省标准化条例》和《地方标准制定规范》等法律法规的规定，与相关强制性国家和餐饮行业相关标准相互协调、相互融合，所引用的相关标准均为现行最新版本，无冲突，在文件起草过程中还引用了相关国家和餐饮行业标准的要求。

## 六、标准的宣贯、实施措施及建议

标准批准发布后建议采取以下措施宣贯、实施：

1、积极组织标准宣贯和培训，让更多的镇巴土菜经营商户或个人熟知标准要求，掌握制作工艺要领，推进标准有效实施，发挥镇巴土菜的经济效益和社会效益；

2、有针对性的开展标准实施试点工作，积极推进镇巴土菜标准化制作的贯彻落实。在试点过程中不断收集意见和建议，为下一步标准的修订、完善工作奠定基础；

3. 做好标准实施评价，积极探索建立标准实施效果评价机制，对标准实施情况进行监督、检查和评价，以便更好的发挥社会效益和经济效益。

## 七、其他应说明的事项

无

标准起草组  
2025年5月17日

## 参考文献

[1] DB6107/T22-2021 《汉家菜烹饪技术规范》，发布单位：汉中市市场监督管理局，实施日期：2021年3月16日。