

ICS 67.040
CCS X 10

DB3212

泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 1046—2021

泰州早茶 菜谱设计

2021-10-12 发布

2021-10-12 实施

泰州市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件由泰州市烹饪餐饮行业协会提出。

本文件由泰州市商务局归口。

本文件起草单位：泰州市烹饪餐饮行业协会、泰州市商业联合会、泰州市早茶产业发展协会、泰州会宾楼宾馆有限公司、泰州宾馆有限公司、江苏古月楼餐饮有限公司、泰州市海陵区富春大酒店、泰州市堰春餐饮管理有限公司、江苏印象罗塘餐饮管理有限公司、靖江南园樱花宾馆有限公司、泰兴仁和楼餐饮文化发展有限公司、兴化市清风餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：方培力、尤正才、曾正林、张恒、徐杰、穆晓艳、胡艳阳、丁士安、马鹤青、常兵、陈履锡、胡旭阳、崔凤珠。

泰州早茶 菜谱设计

1 范围

本文件规定了泰州早茶菜谱的设计要求、菜谱设计等内容。
本文件适用于泰州早茶的菜谱设计。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

DB3212/T 1013 公勺公筷使用规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

泰州早茶菜谱 Taizhou morning tea menu

提供泰州早茶产品的餐饮服务单位根据不同地区、季节变化、消费者需求和餐饮节约的原则来组合设计相应规格的早茶套餐，消费者可按消费标准或口味喜好来选择适合自己的泰州早茶品种。

3.2

泰州早茶菜谱设计 Taizhou morning tea menu design

主要涵盖四道：第一道茶饮，如福香绿（红）茶、龙井、碧螺春等；第二道干丝；第三道特色点心，即包子、蒸饺、烧卖等；第四道面和馄饨，如鱼汤面，干拌面、鱼汤馄饨等。

4 设计要求

4.1.1 依据时令、人数、种类，从低到高依次各设计 3 种菜谱，作为餐饮服务单位提供早茶产品的指导。

4.1.2 餐饮服务单位宜以本文件的菜谱设计为指导，结合本单位实际，提供相应早茶产品。

4.1.3 餐饮服务单位应根据不同地区、不同季节、消费者需求来组合设计相应规格的早茶产品。

4.1.4 餐饮服务单位设计泰州早茶菜谱时，应兼顾早茶品种的丰富多彩和营养丰富，设计符合当下需求的健康营养的早茶产品。

4.1.5 餐饮服务单位设计泰州早茶菜谱时，应合理定价，明码标价。

4.1.6 餐饮服务单位设计泰州早茶菜谱时，应合理设计餐单，并提供打包服务。

4.1.7 餐饮服务单位设计泰州早茶菜谱时，产品品种应涵盖本地区和本单位特色品种。

4.1.8 餐饮服务单位应根据 DB3212/T 1013 要求，配置公勺公筷并合理摆放。

5 菜谱设计

5.1 菜点构成

泰州早茶菜谱由茶饮、干丝、泰州三点、面条馄饨为基础，A 套餐宜 2-4 人食用，B 套餐宜 5-9 人食用，C 套餐宜 10 人以上食用，可根据人数可增减冷菜、蛋品、特色点心、甜品、当令果碟等。

5.2 春季 A 款

- 茶饮：福香绿茶、白茶；
- 干丝：五味烫干丝（位）；
- 特色点心：秧草包、枸杞头烧卖、虾仁蒸饺；
- 面条馄饨：鱼汤面或鱼汤馄饨。

5.3 春季 B 款

- 茶饮：福香绿茶、福香红茶；
- 冷菜：细姜丝、咸草头；
- 干丝：五味烫干丝（位）；
- 特色点心：秧草鸽米包、蟹黄汤包、荠菜烧卖、虾仁蒸饺；
- 面条馄饨：鱼汤面或鱼汤馄饨。

5.4 春季 C 款

- 茶饮：福香绿茶、碧螺春、豆浆；
- 冷菜：泰州脆鳝、水晶肴蹄、细姜丝、乳黄瓜；
- 干丝：五味烫干丝（位）、回酥煮干丝；
- 蛋品：养生鸽蛋盅；
- 特色点心：桂花米糕、清糖麻团、秧草鸽米包、河豚鱼汤包、荠菜烧卖、虾仁蒸饺、葱油酥饼；
- 面条馄饨：鱼汤面、刀鱼馄饨；
- 甜品：藕粉圆子。

5.5 夏季 A 款

- 茶饮：福香绿茶；
- 干丝：脆鳝烫干丝；
- 泰州三点：香菇菜包、枸杞头烧卖、麻辣鸡饺；
- 面条馄饨：鱼汤饺面或干拌面。

5.6 夏季 B 款

- 茶饮：福香绿茶、龙井茶；
- 冷菜：细姜丝、葡萄干；
- 干丝：虾仁煮干丝；
- 特色点心：龙虾包、河豚鱼汤包、冬蓉烧卖、虾仁蒸饺；
- 面条馄饨：鱼汤面或鱼汤馄饨。

5.7 夏季 C 款

- 茶饮：福香绿茶、碧螺春、豆浆；
- 冷菜：盐水虾、雪菜豆瓣、凉拌时令蔬菜、核桃仁；
- 干丝：五味烫干丝（位）、虾仁煮干丝；
- 蛋品：养生鸽蛋盅；
- 特色点心：千层油糕、青团、龙虾包、冬蓉烧卖、虾仁蒸饺、河豚鱼汤包、葱油酥饼；
- 面条馄饨：鱼汤馄饨、虾仁干拌面；
- 甜品：绿豆百合汤。

5.8 秋季 A 款

- 茶饮：福香红茶；
- 干丝：五味烫干丝（位）；
- 特色点心：秧草包、松子烧卖、虾仁蒸饺；
- 面条馄饨：鱼汤馄饨或干拌面。

5.9 秋季 B 款

- 茶饮：福香红茶、菊花茶；
- 冷菜：细姜丝、兰花豆；
- 干丝：蟹黄煮干丝；
- 特色点心：蟹肉包、松茸汤包、松子烧卖、青瓜虾仁蒸饺；
- 面条馄饨：蟹油干拌面。

5.10 秋季 C 款

- 茶饮：福香绿茶、福香红茶、杂粮豆浆；
- 冷菜：炆黄瓜、煮红枣、细姜丝、乳黄瓜；
- 干丝：脆鳝烫干丝（位）、蟹黄煮干丝；
- 蛋品：养生鸽蛋盅；
- 特色点心：桂花糕、荷花酥；
- 泰州三点：加蟹包、蟹黄汤包、松子烧卖、青瓜虾仁蒸饺、双麻酥饼；
- 面条馄饨：鱼汤馄饨、三鲜熬面；
- 甜品：赤豆小元宵。

5.11 冬季 A 款

- 茶饮：福香红茶；
- 干丝：五味烫干丝（位）；
- 泰州三点：雪菜野鸭包、松子烧卖、虾仁蒸饺；
- 面条馄饨：牛肉面；

5.12 冬季 B 款

- 茶饮：福香绿茶、福香红茶；
- 冷菜：酱生姜、兰花豆；
- 干丝：五味烫干丝（位）；
- 特色点心：雪菜野鸭包、蟹黄汤包、翡翠烧卖、虾仁蒸饺；
- 面条馄饨：干拌面；

5.13 冬季 C 款

- 茶饮：福香绿茶、福香红茶、杂粮豆浆；
- 冷菜：手撕风鸡、雪菜笋丝、开心果、核桃仁；
- 干丝：脆鳝烫干丝（位）、蟹黄煮干丝；
- 蛋品：养生鸽蛋盅；
- 特色点心：桂花糕、荷花酥；
- 泰州三点：雪菜野鸭包、加蟹包、翡翠烧卖、虾仁蒸饺、双麻酥饼；
- 面条馄饨：三鲜熬面；
- 甜品：雪梨蒸桂圆。

5.14 泰兴特色早茶

- 茶饮：福香茶、原汁豆浆；
- 四味冷菜：生姜丝；
- 干丝：烫干丝、煮干丝；
- 蛋品：水煮野鸡蛋；
- 地方特色：功夫蟹包、特制蔬菜包、马齿苋包、糯米烧卖、虾仁蒸饺；
- 烧饼粥品：草鞋底烧饼、大麦粳子粥；
- 面条馄饨：宣堡馄饨、鱼汤面。

5.15 兴化特色早茶

- 茶饮：绿茶、菊花茶、牛奶；

- 冷菜：白生姜、酱生姜、红枣、糖醋花生米、酱牛肉、蒜蓉黄瓜；
 - 干丝：烫干丝、安丰煮卜页；
 - 蛋品：煎鸡蛋；
 - 地方特色：蟹黄包、三丁包、豆沙包、米糕、炒馒头、鲜肉蒸饺、松籽烧卖；
 - 饼类：南瓜饼、双味年饼、肉松小饼；
 - 杂色：撒子煮烧饼、肉圆酱蛋粉丝、藕夹子、羊肉汤；
 - 面条馄饨：肉丝面、阳春面、小馄饨、鱼汤面。
- 注：一桌，不计人数，点心各品种上一笼，任选。

5.16 姜堰特色早茶

- 茶饮：泡茶、杂粮豆浆；
- 冷菜：四冷菜；
- 地方风味：丝瓜蚬子烧饼汤；
- 干丝：肴肉烫干丝、鸡汤煮卜页；
- 蛋品：鸡汤荷包蛋；
- 地方特色：加蟹包、豆腐皮包、野菜烧卖、虾仁蒸饺；
- 饼与杂色：姜堰酥饼、荞面饼、芝麻汤圆；
- 粥：山芋粥；
- 面条：青椒肉丝干拌面、梁徐牛肉汤、鱼汤面。

5.17 靖江早茶

- 茶、饮料；
 - 冷菜；
 - 干丝：烫干丝、煮干丝；
 - 发面类：鲜肉包、萝卜丝包；
 - 地方特色：蟹黄汤包、煎汤包、蒸馄饨、菜烧卖、靖江酥饼；
 - 饼类：双味大烧饼；
 - 杂色：南瓜米花团、桂花米糕；
 - 粥：大麦粥。
-