

ICS 67.020  
X 01  
备案号：39321—2013



# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10946—2012

---

## 川菜烹饪工艺

Standards for Sichuan cuisine

2013-01-23 发布

2013-09-01 实施

---

中华人民共和国商务部 发布

## 目 次

前言 .....	Ⅲ
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 烹饪工艺分类 .....	3
5 预处理工艺 .....	3
6 调味工艺 .....	7
7 烹制工艺 .....	9
8 装盘工艺 .....	11
9 厨房及设施、设备、工具 .....	12
10 厨房工作人员 .....	13
附录 A (规范性附录) 川菜预处理操作工艺 .....	14
附录 B (规范性附录) 川菜特色复合味型的调制工艺 .....	16
附录 C (规范性附录) 川菜特色烹制方法的操作工艺 .....	25
参考文献 .....	29

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由四川省商务厅提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：四川烹饪高等专科学校、中国烹饪协会、四川省烹饪协会。

本标准主要起草人：卢一、杜莉、陈祖明、许云飞、李新、卢黎、陈应富、熊敏、包奕燕、辛松林。

# 川菜烹饪工艺

## 1 范围

本标准规定了中国川菜烹饪工艺关键环节的定义、分类、要求以及相应的厨房设施、设备、工具和人员要求。

本标准适用于中国川菜烹饪工艺的执行。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。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 317 白砂糖  
 GB 5461 食用盐  
 GB 5749 生活饮用水卫生标准  
 GB/T 7900 白胡椒  
 GB 8233 芝麻油  
 GB/T 8884 马铃薯淀粉  
 GB/T 8885 食用玉米淀粉  
 GB/T 14215 番茄酱罐头  
 GB 18186 酿造酱油  
 GB 18187 酿造食醋  
 GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣  
 GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求  
 NY/T 1070 辣椒酱  
 QB/T 1173 单晶体冰糖  
 SB/T 10040 花椒  
 SB/T 10160 姜  
 SB/T 10260 芝麻酱  
 SB/T 10296 甜面酱  
 SB/T 10416 调味料酒  
 SB/T 10755 芥末酱  
 餐饮服务食品安全操作规范(国食药监食〔2011〕395号)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**川菜 Sichuan cuisine**

形成于巴蜀地区,用料广泛、烹饪方法多样、调味精妙、善用麻辣的风味流派。狭义而言,川菜是川