

T/FYCY

团 体 标 准

T/FYCY 028—2020

汾阳三八八宴席 汾阳夹蒸 烹饪工艺规范

2020 - 05 - 01 发布

2020 - 06 - 01 实施

汾阳市餐饮旅游饭店行业协会 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 原料及数量 | 1 |
| 5 烹饪器具 | 1 |
| 6 制作工艺 | 2 |
| 7 包装 | 2 |
| 8 质量要求 | 2 |
| 9 最佳食用时间 | 2 |
| 附录 A（规范性附录） 菜品图片 | 3 |

前 言

本标准按照GB/T1.1-2020要求的规则起草。

本标准由汾阳市餐饮旅游饭店行业协会提出。

本标准由汾阳市餐饮旅游饭店行业协会负责解释。

本标准起草单位为：汾阳市餐饮旅游饭店行业协会，汾阳市弘太酒楼。

本标准主要起草人：王益茂、梁耀奎、马利建、贾晓兵、王永杰、李涛、侯多恒、郭鹏。

本标准为首次发布。