**江西省地方标准《传统小吃南昌瓦罐汤烹饪技艺规范》**

**编制说明**

1．工作简况

* 1. 任务来源

本标准任务来源于江西省市场监督管理局关于下达2019年第六批江西省地方标准制修订计划的通知（函发）(3)

* 1. 标准制定的目的和意义

南昌瓦罐煨汤是江西民间传统煨汤技法，在全国及南昌本土具有广大的民间基础，其煨制技法区别于广东的煲汤与湖北的蒸汤。南昌瓦罐煨汤采用陶土或耐热材料制成的瓦缸为容器，瓦缸经高温烧制耐热性强，缸内设炭炉，煨汤时瓦罐六面受热，以木炭火长时间煨制，三沸三变直至汤清味醇的传统烹饪技法，煨汤鲜香的奥秘在于器，以火与缸中之罐用蒸气传递热量，避免了直接煲炖的火气，加之原料在瓦罐内长时间恒定低温封闭受热，养分充分溢出，因此汤品原汁原味，食材软烂鲜香滋补不上火。南昌瓦罐煨汤讲究火候之变大火、中火、小火依食材之性煨制2-6小时至熟，以微火缸内保温，原料完全酥烂的煨汤技法。依中华厨祖尹伊《汤液经》之传技，五味三材，三沸三变，通过对火候的把握，以煨之古法对食材去腥去臊去膳，实现食材烹本味的原理。《南昌瓦罐煨汤烹饪技艺规范》地方标准建设是南昌本地代表烹饪技法走向全国与海内外的重要标志与象征，经过煨汤技法的标准建设，总结出煨制瓦罐汤是一门精细手艺，有着严格操作程序，在烹制技法中有把火师、煨汤师两个技术工种，把火师傅十年出师，煨汤师傅熟知食材之性需经专业培训与实操三年以上才可上岗。标准的建设对于在全国孵化与建设真正有南昌本土特色瓦罐煨汤店有着重要的规范与示范作用。对于向全国推广江佑饮食文明的历史脉络形成与研究赣地区移民迁徙、饮食与民俗文化的弘扬与发展有着重要意义。

2．标准编制原则和确定标准主要内容

2.1 标准编制原则

本标准的制定科学、合理，并与国家发布的《新标准化法》，就该地方标准烹制技艺规范中的主、辅、配料均符合国家相关标准的规定及餐饮服务食品安全操作规范（2018版）的要求。

2.2制定标准主要内容依据

本标准起草工作组在调查研究国内外行业信息的基础上,严格按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》等国家标准的要求，起草形成了《传统小吃 南昌瓦罐煨汤烹饪技艺规范》标准。

2.3本标准内容说明：

本标准制定对于《传统小吃 南昌瓦罐煨汤烹饪技艺规范》中的瓦罐煨汤范围、规范性引用文件、术语与定义、烹饪器具、操作流程、制作规范、煨制技艺规范、要求、传送、附录A规范性附录汤品制作方法，附录B资料性附录传承人与传承技艺进行了建设。

3．主要试验的分析以及预期的经济效益及社会效益

3.1 主要试验的分析

本标准经标准建设工作组协商一致，对于南昌地区传统以火炭、煨缸、煨罐、古法煨制的原、辅料、烹饪技艺流程与规范进行总结与标准量化，并对依古法传承的煨制技艺的关键技术、火候、投料、煨制技法、味水投配表的变化与精髓进行了总结。

3.2 管理效益及社会效益

《传统小吃 南昌瓦罐煨汤烹饪技艺规范》地方标准的建设对于恢复传统南昌瓦罐煨汤以木炭火为煨制技法、火候把控及、食材煨制技艺做了重点的研究与梳理，以此为规范对于向全国、海内外推广南昌瓦罐煨汤的传承技法、区别与其它地域各类制汤方式有着重要意义。对于统一南昌本土瓦罐煨汤技艺、操作规范以及品牌样版店建设建立了明晰的建设路径，对于向全国及海内外输出、推送南昌瓦罐煨汤的专业技师（把火师与煨汤师）岗位技能资质培训与规范门店从食材、烹饪流程、技师、制作方法等认证体系有了规范性保障，为我省系统、全面的饮食文化复兴与传统发扬有着深远的意义。标准的建设对于我省传统饮食文化传承、发展及推动我省饮食历史、风俗与民间技法，为其逐渐形成较强的饮食文化鉴赏、复兴与创造能力奠定基础。

4．采用国际标准和国外先进标准的情况

本标准制定过程中没有采用国际标准和国外标准。

5．与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准制定过程中依据《新标准化法》、领域参标依国家餐饮业的相关标准参标，同时在卫生规范上以《餐饮服务食品安全操作规范（2018版）》的要求为准。

6．作为推荐性标准的建议

《传统小吃 南昌瓦罐煨汤烹饪技艺规范》地方标准的建设在省人设厅、省文化旅游厅、省商务厅、省市场监督管理局、等多部门联合对于南昌瓦罐煨汤全国及海内外推广做好以下相关工作，在煨汤职业技师资格培育与教育、在省内各名胜古迹有代表品牌形象店的建设、在省内向全国以及海外展会或商务宣传中突出地域品牌的宣传与交流，在食材供应链的科学保障做到联手行动与推动，保障我省饮食文化品牌的精准输出。

7．贯彻标准的要求、措施和建议

《传统小吃 南昌瓦罐煨汤烹饪技艺规范》地方标准建设后，因加快推动该项地方标准地理标志性产品的建设与落地，同时向省文化旅游厅建议对于传承技法单元推动省级非物质文化遗产的建设与保护，对于技术培育版块申请相关政策扶持，开展南昌瓦罐煨汤职业技术学院或培训机构的分科设立、建设与资质认证工作。