



地 方 标 准

DB XX/T XXXX—XXXX

黎家宴服务规范

Service specification for the Li Ethnic Banquets

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2022 年 2 月 12 日）

— XX — XX 发布

XXXX — XX — XX 实施

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 人员要求 2

5 建筑物及场地要求 2

6 食品原材料选用及仓储要求 3

7 菜肴烹饪要求 3

8 餐饮器具及摆台要求 3

9 接待流程要求 4

10 可持续发展 5

附录 A（资料性） 黎家宴标识参考样式 6

附录 B（资料性） 黎家宴十道菜烹饪要求 7

附录 C（资料性） 黎家宴餐具参考样式 11

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。

本文件由海南省昌江黎族自治县人民政府提出。

本文件由海南省商务厅归口。

本文件起草单位：海南师范大学、海南省昌江黎族自治县教育局、海南省酒店与餐饮行业协会、海南省黎族自治县职业教育中心。

本文件主要起草人：唐少霞、邱红光、钟兰、陈恒、陈俏荣。

黎家宴服务规范

1 范围

本文件规定了黎家宴服务规范的术语和定义、人员要求、建筑物及场地要求、食品原材料要求、菜肴烹饪要求、餐饮器具及摆台要求、接待流程要求、可持续发展等内容。

本文件适用于正式营业的餐饮企业及酒店餐饮部门举办的黎家宴。

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。

GB 2894 安全标志及其使用导则
GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
GB/T 10001.1 公共信息图形符号 第1部分：通用符号
GB/T 10001.9 标志用公共信息图形符号 第 9 部分：无障碍设施符号
GB 13495.1 消防安全标志 第1部分：标志
GB 14930.1-2022 食品安全国家标准 洗涤剂
GB 14930.2-2012 食品安全国家标准 消毒剂
GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB/T 15566.8 公共信息导向系统 设置原则与要求 第 8 部分：宾馆和饭店
GB 15630 消防安全标志设置要求
GB/T 17242 投诉处理指南
GB/T 18883-2022 室内空气质量标准
GB/T 18973 旅游厕所质量要求与评定
GB/T 19095 生活垃圾分类标志
GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GA 654 人流密集场所消防安全管理
JGJ 64-2017 饮食建筑设计标准
DB 46/T 516-2020 餐饮企业绿色后厨管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黎家 the Li Ethnic
是对黎族的亲切称呼。

3.2

黎家宴 the Li Ethnic Banquets

因社会交往及节庆需要而由取得经营许可证的餐饮企业或酒店餐饮部门所举办的具有黎族习俗特征的聚餐活动。

3.3

黎家宴服务 the Li Ethnic Banquets Service

根据聚餐活动需要，为宾客提供的具有黎族特色的场地、食材、菜肴、餐具、摆台、接待流程等一系列服务。

3.4

原生态食材 raw materials

不经过化肥、农药、除草剂等污染的食材。

4 人员要求

- 4.1 应持有效健康证，应着黎族代表性服装。
- 4.2 应熟练掌握黎家宴的服务操作流程，应定期参加服务培训。
- 4.3 仪表应端庄大方、举止文明得体、精神饱满、服务主动、热情、周到、细致。
- 4.5 应用普通话提供服务，用语应文明、礼貌、亲切；提供外语服务时，表达应清晰。
- 4.6 对待宾客应一视同仁，尊重客人的信仰与风俗习惯。
- 4.7 迎宾及主人应熟唱 2~3 首黎族祝酒歌及欢送歌，能用黎族方言向宾客问候及致谢。

5 建筑物及场地要求

5.1 建筑物要求

- 5.1.1 建筑结构良好，布局合理，建筑风格、色调、装饰品等多方面应凸显黎族文化特色。
- 5.1.2 建筑设计中给水排水及电气分别应符合 JGJ 64-2017 中 5.1 及 5.3 的要求。
- 5.1.3 厨房区域和食品库房面积之和与用餐区域面积之比应符合 JGJ 64-2017 中 4.1.4 的要求。

5.2 厨房场地要求

- 5.2.1 厨房场地环境质量应符合 DB46/T 516-2020 中 5.1-5.14 的要求。
- 5.2.2 应取得消防等方面的安全许可证，消防设施应完好并有效运行。

5.3 宴席场地要求

- 5.3.1 宴席场地地面应做硬化处理，防滑、易于清洁。
- 5.3.2 宴席场地温度应保持 19~26℃；湿度保持 40%~60%，通风良好。
- 5.3.3 室内宴席接待场所空气质量、通风条件等应符合 GB/T 18883-2022 表 1 的规定。
- 5.3.4 宴席区域的公共信息图形符号应符合 GB/T 10001.1、GB/T 10001.9 的规定，公共信息导向系统的设置应符合 GB/T 15566.8 的规定。
- 5.3.5 安全疏散设施管理应符合 GA 654 的要求。
- 5.3.6 灯光布置应围绕宴会主题，以明亮为主，临时铺设的线路应予以遮挡、覆盖。
- 5.3.7 密闭空间应设“禁止吸烟”标识，遵守禁烟法律法规。
- 5.3.8 消防安全标志应符合 GB 2894、GB 13495.1 和 GB 15630 的规定。
- 5.3.9 户外宴席接待场所应规划和设置紧急疏散场所和通道，并配备消防器材和设施，设置消防安全

警示标识标牌。

5.3.10 户外宴席接待场所应合理设置停车场和公共厕所，公共厕所的设置应符合 GB/T 18973 中的规定，且应提供具有垃圾分类标志的垃圾桶(箱)等环卫设施设备，垃圾分类标识应符合 GB/T 19095 的规定。

5.3.11 宴席场所宜悬挂具有黎族特色的黎家宴标识标牌，黎家宴标识标牌包含但不限于下列黎族文化元素：

- 代表黎家男女喜庆欢快跳舞的图纹；
- 代表黎族爱情的甘工鸟图纹；
- 代表黎家宴席常用的餐饮器具，如芭蕉叶、簸箕等；
- 代表黎家宴席中热气腾腾的餐食；
- 代表黎族多子多福的蛙图纹；
- 代表黎族大力神的图纹；
- 代表年年有余，生活富足的鱼图纹。

5.3.12 附录 A 为黎家宴标识标牌范例。

5.3.13 宜留足主人及宾客参与黎族歌舞娱乐的空间场地。

5.3.14 宜配备音质及画面清晰的音响设备，方便宾客学习黎族歌舞。

6 食品原材料选用及仓储要求

6.1 应选用具有本地特色的当季原生态食材。

6.2 食品原材料的采购应符合 DB 46/T 516-2020 中 7.1-7.8 的要求

6.3 食品原材料的贮存应符合 GB/T 31654-2021 中 5.4 的要求。

7 菜肴烹饪要求

7.1 餐饮用具的卫生要求

7.1.1 食用具的卫生应符合 GB/T 31654-2021 中 9.1 的要求。

7.1.2 所用洗涤剂应符合 GB 14930.1 的规定，所用消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定。

7.1.3 消毒后的餐(饮)具的理化指标及微生物限量应分别符合 GB 14934-2016 中 2.2 及 2.3 的要求。

7.1.4 盛装食物的簸箕及芭蕉叶等不能进行高温消毒的器具在餐前应用紫外线设施进行 30 min 的消毒。

7.2 烹饪的要求

7.2.1 黎家宴菜肴的烹饪应符合 GB/T 31654-2021 中 6.3 的要求。

7.2.2 黎家宴席宜采用改良创新后的特色菜肴，宴席特色菜肴的烹饪要求，宜参照附录 B。

8 餐饮器具及摆台要求

8.1 餐饮器具要求

8.1.1 黎家宴席所使用的餐饮器具应具有黎族特色，附录 C 为黎家宴席的碗、筷、杯具图样范例。

8.1.2 黎家宴席宾客所使用的碗、筷、杯具，应使用但不限于：

- 有黎家宴或黎族图腾标识的黎陶制品；
- 有黎家宴或黎族图腾标识的木制品；

——有黎家宴或黎族图腾标识的竹制品。

8.1.3 黎家宴各种餐具标识符号所使用的涂层应符合 GB 4806.10 的要求，表面平整洁净。

8.2 摆台要求

8.2.1 餐台宜选用带有黎家宴或黎族图腾标识的台布，并用黎锦条进行点缀。

8.2.2 每个餐位中，宜摆放骨碟、汤碗、汤勺、调味碟、筷架、筷子、分酒器、酒杯、茶杯等餐具。

8.2.3 每个餐位中餐用具的摆放应符合下列要求：

- 调味碟在骨碟的正上方，间距 1 cm；
- 汤碗在骨碟左上方，与调味碟成一直线，间距 2 cm，汤勺放在汤碗内，把朝左；
- 筷子架在骨碟右上方，调味碟的右边，并与调味碟中心成一直线，每位宾客配一双自用筷子，一双公筷，筷子尾部与桌边保持一根拇指的距离；
- 茶杯摆在调味碟的正上方，间距 2 cm，并与骨碟、调味碟成一直线；
- 酒杯摆在茶杯的右侧，间距 2 cm；
- 分酒器摆在茶杯左侧，间距 2 cm，并与茶杯、酒杯成一直线。
- 应将袋装牙签摆放在每个餐位的右侧，店名或黎家宴标志要摆正；
- 菜单应正对主宾摆放。

8.2.4 每个餐位的自用筷与公用筷应有明显的识别度。

9 接待流程要求

9.1 席前以酒迎宾

9.1.1 宾客到达前，迎宾队应在店门口或主要入口迎宾。

9.1.2 宾客到达时，应为每位宾客递上一小杯山兰甜酒，并用黎族方言唱一句或说一句“欢迎词”，如“欢迎您来到王下乡”。

9.1.3 在客人右前方 1 m 处引领客人至桌边，并帮客人把椅子拉开，用手示意客人入座，同时用黎族方言说“请座”。

9.2 席间服务

9.2.1 上簸箕餐时，应在簸箕底铺上洗净的芭蕉叶，然后将主菜如烧鸡摆在簸箕正中，围绕主菜分别摆放不少于 5 道具有当地特色的风味菜肴及米饭。

9.2.2 传送菜品时，服务员应佩戴口罩及一次性手套，并为菜品加盖必要的防护罩或膜。

9.2.3 每桌菜品不少于 10 种，酒水至少应含山兰酒，菜品至少应包括黎家烧鸡、芭蕉蕊类蔬菜、竹筒饭或三色饭，黎家宴席的菜肴宜选择但不限于下列：

- 白切乌烈羊
- 香炖五脚猪
- 香炸排骨
- 酒糟石鲮鱼（或香炸石鲮鱼或香炸小河虾）
- 黎家蛋蒸肉茶
- 木棉蜂蜜羹
- 香炸荔枝丸
- 木棉花炖排骨
- 酥炸野番茄

——鱼露炒仙人掌（或清炒仙人掌）

- 9.2.4 菜品上齐后，主持人或主人双手将酒杯举起致祝酒词，宣布开席，并说“干杯”。
- 9.2.5 用餐 15 min~30 min 后，主人举酒杯逐一向客人唱敬酒歌敬酒，敬酒应尊敬客人的意愿，不强求客人喝酒。
- 9.2.6 敬酒结束后，主宾进行交流互动。
- 9.2.7 席间服务员斟酒应从主宾开始，先女后男，并及时为宾客撤换骨碟或清理杂物，保持餐台整洁。
- 9.2.8 席间交流互动 30 min~60 min 之后，宜提供黎族歌舞表演助兴，并邀请宾客参与。

9.3 席后欢歌送客

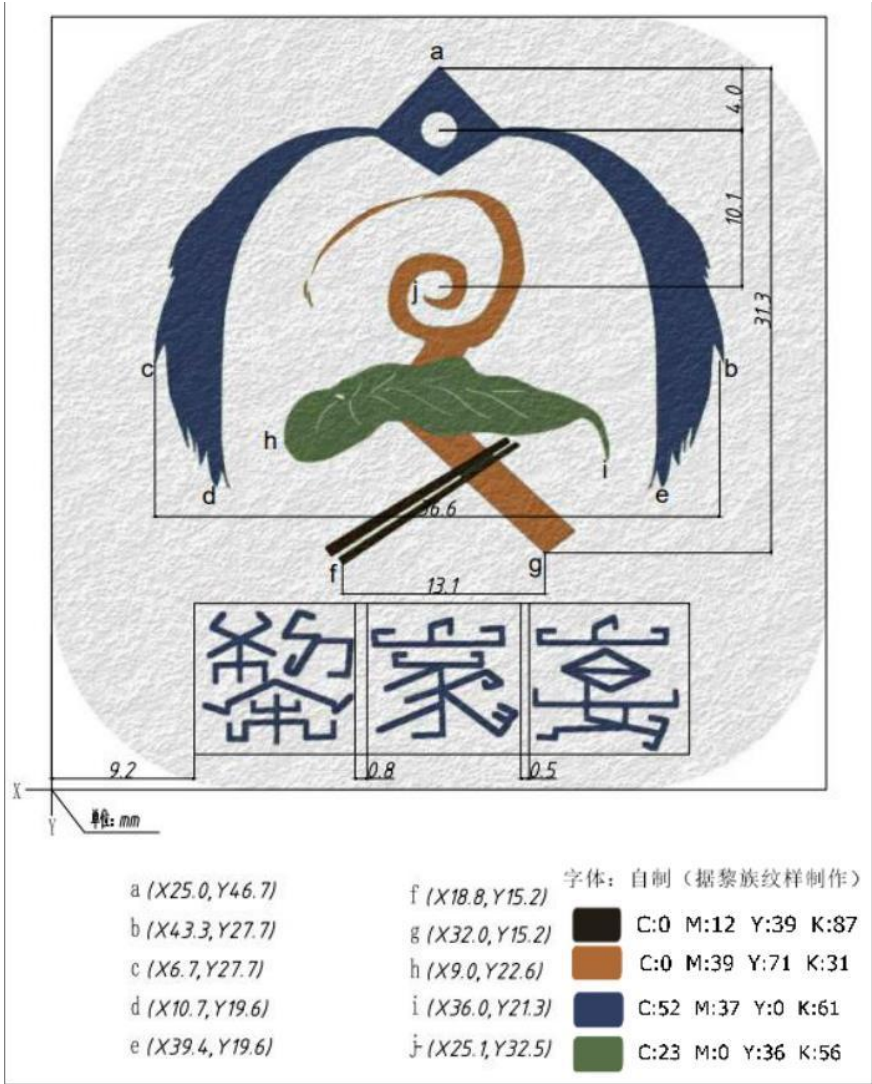
- 9.3.1 宾客准备离席时，服务员应提醒宾客不要遗忘随身物品。
- 9.3.2 宜唱欢送歌欢送宾客至门口或路口。

10 可持续发展

- 10.1 应制订员工手册和服务操作规程，注重企业文化建设。
- 10.2 应建立宾客满意测评制度，定期开展测评活动，持续改进服务质量。
- 10.3 应根据宾客对菜肴的建议，不断创新黎族菜。
- 10.3 按照服务业质量相关要求，建立健全食品安全、消防安全及员工教育培训等管理制度。
- 10.4 应建立食品安全、消防安全的应急预案，对相关人员进行应急预案的培训及演练。
- 10.5 公布投诉电话，建立投诉档案，认真处理并及时反馈每一件投诉。
- 10.6 投诉处理应符合 GB/T 17242 的要求。

附录 A
(资料性)
黎家宴标识参考样式

黎家宴标识参考样式见图 A. 1



注 1: 本标识由黎族象征爱情的甘工鸟、宴席常用的餐饮器具芭蕉叶、筷子及热气腾腾的饭菜等元素组成。该标识中间的芭蕉叶代表的是黎家宴中簸箕上的芭蕉叶，正上方的漩涡代表着热气腾腾的饭菜，寓意着黎家宴在甘工鸟羽翼的包裹祝福下进行。

注 2: 本标识使用时可等比例缩放。

图A.1 黎家宴标识

附 录 B
(资料性)
黎家宴十道菜烹饪要求

B.1 凉拌芭蕉蕊**1.1 原材料**

1.1.1 主料：芭蕉蕊 250 g。

1.1.2 配料：白糖 1 g、精盐 1 g、味精 1 g、辣椒油、苹果醋和香菜少许。

1.2 烹饪做法

1.2.1 芭蕉蕊改刀去丝，再切成条状。

1.2.2 芭蕉蕊下锅焯水至熟出锅，再放入凉开水泡凉，捞起去掉水分。

1.2.3 将泡凉后的芭蕉蕊放入瓷器中，加入白糖、精盐、味精、辣椒油、苹果醋和香菜拌均匀。

1.2.4 将搅拌均匀芭蕉蕊条装盘即可。

B.2 白切乌烈羊**2.1 原材料**

2.1.1 主料：新鲜羊肉约 1250 g，羊肉感官应具有下列要求：

——新鲜肌肉色泽呈鲜红或深红，有光泽，脂肪呈白色或淡黄色；

——肌纤维致密，有韧性，富有弹性；

——外表微干或有风干膜，切面湿润，不粘手；

——具有羊肉固有风味，无异味（煮沸后肉汤乳白、芳香、无膻味）；

——肌肉弹性为指压凹陷后立即恢复。

2.1.2 配料：五块老姜、小块桂皮、陈皮、干椒三块、香粒、少许香叶、香芒草。

2.2 烹饪方法

2.2.1 将配料依次放入高压锅内，再放入带皮羊肉约 1250 g。

2.2.2 倒入清水，让水没过羊肉。

2.2.3 倒入米酒以去膻味，再加 50 g 食用盐、鸡精少许，盖上锅盖压制。

2.2.4 大火烧，出汽后转小火，压制 12 min，即可冲水出锅。

2.2.5 用筷子能穿过皮肉即可。

2.2.6 捞起改刀装盘。

B.3 木棉花炖排骨**3.1 原材料**

3.1.1 主料：木棉花 4~6 朵、猪骨 400 g。

3.1.2 配料：薏米 25 g、扁豆 25 g、蜜枣 2 个、姜 3 片、陈皮一小片。

3.2 烹饪方法

3.2.1 提前用淡盐水浸泡鲜木棉花 0.5 h 左右，去掉鲜花毒素。

3.2.2 将浸泡后的木棉花洗净，滤水后放入盘中备用。

3.2.3 将蜜枣、姜片、扁豆分别洗净。

- 3.2.4 将扁豆下锅干炒（这样更祛湿），将炒过的扁豆和薏米浸泡之后洗净。
- 3.2.5 把准备好的所有汤料放进汤锅里，加约 2000 ml 的水，大火煲开后改小火煲 1.5 h。
- 3.2.6 起锅前放盐调味即可。

B.4. 香炸荔枝丸

4.1 原材料

- 4.1.1 主料：荔枝 10 个、新鲜牛肉 300 g。
- 4.1.2 配料：酱油、生粉、鸡蛋 3 个、面包糠 150 g、虾肉 100 g。

4.2 烹饪方法

- 4.2.1 将牛肉剁成泥，加入盐、生抽、鸡精、葱姜末搅拌均匀。
- 4.2.2 将荔枝去外壳和内核，将荔枝肉擦干水分。
- 4.2.3 将牛肉嵌入荔枝肉中，并裹严。
- 4.2.4 将嵌入牛肉丸的荔枝，表面裹上干淀粉，再裹上一层蛋液。
- 4.2.4 将虾肉切成小颗粒，倒入面包糠中，搅拌成虾球翠花粒。
- 4.2.4 将嵌有牛肉的荔枝丸放在虾球翠花粒粉中滚一遍，使荔枝丸外表裹上虾球翠花粒。
- 4.2.5 热锅入油烧至 4~5 热，将荔枝丸下油炸至金黄出锅装盘即可。

B.5. 黎家蛋蒸肉茶

5.1 原材料

- 5.1.1 主料：白沙肉茶 600 g。
- 5.1.2 配料：鸡蛋 2 枚。
- 5.1.3 料头：姜丝 3 g、葱花 3 g。
- 5.1.4 调料：味精 1 g、胡椒粉 0.5 g。

5.2 烹饪要求

- 5.2.1 把肉茶放在小盆内，加入味精、胡椒粉、姜丝、鸡蛋搅拌均匀，放入盘中摆造型。
- 5.2.2 将盘放入蒸笼，蒸 12 min 至熟取出，撒上葱花即可。

B.6 木棉花蜂蜜羹

6.1 原材料

- 6.1.1 主料：鲜木棉花 350 g。
- 6.1.2 配料：木棉花（切碎成粒）50 g、泡好西米露 250 g。
- 6.1.3 调料：野蜂蜜 250 g、湿淀粉 30 g。

6.2 烹饪要求

- 6.2.1 把鲜木棉花洗净，用 50 g，切成碎粒备用。
- 6.2.2 猛火烧水至沸时，放入鲜木棉花，略煮至水变成大红色，倒出沥去木棉花，再将木棉花汤倒回锅中。
- 6.2.3 猛火略沸后，调成小火，调入蜂蜜，用湿淀粉勾芡，倒入汤碗，再撒上木棉碎粒即可。

B.7 鱼露炒仙人掌

7.1 原材料

7.1.1 主料：仙人掌 600 g。

7.1.2 料头：姜米粒 2 g、蒜蓉 2 g、指天椒粒 4 g。

7.1.3 调料：鱼露 6 g、味精 2 g、鸡精 2 g、白糖 2 g、麻油 1 g、绍酒 4 g。

7.2 烹饪要求

7.2.1 将仙人掌去皮。

7.2.2 把削好的仙人掌切成长 7 cm，宽 0.6 cm 的丝状，洗净。

7.2.2 猛火烧水至沸时，放入少许精盐、油，放入仙人掌丝，焯至仅熟倒出漏勺，用清水冲洗干净。

7.2.3 猛锅阴油，放入姜米、蒜蓉、椒粒，爆香。

7.2.4 下仙人掌丝，溅入绍酒，炒香。

7.2.5 调入调料：鱼露、味精、鸡精、白糖、麻油，炒均匀，包尾油和匀，即可装盘。

B.8 酥炸野番茄

8.1 原材料

8.1.1 主料：野番茄 500 g。

8.1.2 配料：枚肉（猪梅肉）200 g、鲜虾肉 100 g。

8.1.3 调料：姜汁酒 5 g、精盐 2 g、味精 2 g、胡椒粉 1 g、白糖 1 g。

8.1.4 腌料：鸡蛋 1 枚、吉士粉 8 g、生粉 4 g、精盐 0.5 g、味精 1 g、白糖 1 g。

8.2 烹饪要求

8.2.1 把野番茄切去头部，再挖出茄囊，洗净沥干水分备用。

8.2.2 将枚肉、虾肉洗净沥干水分，剁成肉茸，放入小盆内，加入姜汁酒、精盐、味精、胡椒粉、白糖，搅拌均匀。

8.2.3 用干淀粉抹在野番茄头部，再酿入肉馅，抹平。

8.2.4 把鸡蛋打在大碗内先搅开，再加入吉士粉、生粉、精盐、味精、白糖搅拌均匀，做成腌料。

8.2.5 将酿入肉馅的野番茄放入大碗中，让野番茄均匀地裹上腌料。

8.2.6 猛锅阴油，加入食用油 1500 g，加热至 120 ℃时，放入肉料炸至金黄色至熟，捞出装盘。

B.9 黎家烧鸡

9.1 原材料

9.1.1 主料：本地鸡（霸王鸡或走地鸡或飞鸡或蚂蚁鸡）一只（约 750 g）

9.1.2 配料：盐 3 g、生抽 5 ml、胡椒粉 3 g、十三香 3 g、鸡精 5 g，油 10 ml 等

9.2 烹饪要求

9.2.1 将鸡宰杀洗净，悬挂阴干水分后，在鸡背后开刀，将鸡身撑开。

9.2.2 用调好的酱料均匀涂抹鸡身，使鸡肉腌渍入味。

9.2.3 用竹签或不锈钢叉住鸡两侧。

9.2.4 烤炉上将碳烧旺后将火力调稍微弱一些，再将腌渍好的鸡烧架在炉上烤。

9.2.5 来回转动鸡身，将鸡烤至金黄色成熟即可。

9.2.6 将烤好的烧鸡取出来砍块装盘。

B.10 酒糟石鲮鱼

10.1 原材料

10.1.1 主料：新鲜的石鲮鱼约 400 g。

10.1.2 配料：酒糟 50 g。

10.1.3 调料：姜沫 10 g、盐 4 g、胡椒粉 3 g、鸡精 3 g、小米椒 5 g。

10.2 烹饪要求

10.2.1 石鲮鱼去内脏后洗净待用。

10.2.2 将砂锅放火上烧热后，倒入酒糟、石鲮鱼及姜沫、胡椒粉。

10.2.3 大火煮沸 2 min 后，加入鸡精调味，再加入小米椒点缀即可。

附 录 C
(资料性)
黎家宴餐具参考样式

C.1 黎家宴筷子

黎家宴筷子样式参见图C.1



图 C.1 黎家宴筷子样式

C.2 黎家宴饭碗

黎家宴饭碗样式参见图C.2



图 C.2 黎家宴饭碗样式

C.3 黎家宴茶杯

黎家宴茶杯样式参见图C.3



图 C.3 黎家宴茶杯样式

C.4 黎家宴酒杯及分酒器

黎家宴分酒器及酒杯样式参见图C.4



图 C.4 黎家宴酒杯样式