

ICS 03.080.30
CCS A12

DB44

广东省地方标准

DB 44/T XXXXX—XXXX

粤菜餐厅西关风情特色服务规范

Service specification for cantonese restaurant of Xiguan custom

(送审稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广东省市场监督管理局 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 基本要求	2
4.1 餐厅经营	2
4.2 服务设施	2
4.3 环境卫生	2
4.4 食品安全	2
4.5 人员要求	3
5 服务流程	3
5.1 茶市、饭市	3
5.2 宴会	5
6 西关风情文化主题特色	7
6.1 装饰布局	7
6.2 餐饮美食	8
6.3 民俗文化	8
7 保护传承	9
附录 A（资料性）餐厅常用粤语	10
附录 B（资料性）西关文化习俗举例简介	11
附录 C（资料性）宴会菜谱举例	15
附录 D（资料性）西关风情装修元素简介	17
附录 E（资料性）粤语方言和粤语童谣举例简介	19
附录 F（资料性）西关点心宴	20
附录 G（资料性）西关风情宴	21
附录 H（资料性）西关美食举例简介	23
附录 I（资料性）粤剧粤曲举例简介	28
参考文献	30

前 言

本文件依据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》给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广东省商务厅提出并组织实施。

本文件由广东省餐饮标准化技术委员会（GD/TC 144）归口。

本文件起草单位：广州酒家集团餐饮管理有限公司、广州市标准化研究院、广州市荔湾区市场监督管理局、广州市荔湾区商务和投资促进局、广州市荔湾区人力资源和社会保障局、广州市莲香楼有限公司、广州市泮溪酒家有限公司、广州市海越陶陶居餐饮管理有限公司第十甫路分公司、广东点都德餐饮管理有限公司、广州市荔湾区芳村竹溪酒家、广州侨美发展有限公司。

本文件主要起草人：周洁、连小燕、吴文晖、胡洁联、黄凤腾、刘文浩、刘特建、叶伟文、孙立杰、刘爱勤、谢德明、钟智晖、黎天焯、何敬宇、欧骏阳、胡志伟、沈志辉、谭炳基。

引 言

西关位于今广州市东到人民路，北到东风西路，西、南到珠江的地域，即荔湾行政区范围内的大部分区域。西关是广州的旧城，因明清时地处城西门外而得名，在明清时期西关就是广州的商贸中心。

西关风情是传统文化和外来文化碰撞的结果。明代以前，西关是广州的郊区。明末清初以后，随着“一口通商”政策的实施，西关作为广州对外贸易活动的主要场所，迅速发展成广州的经济重心。以商贸文化为主要特征的西关文化也逐渐形成，在建筑艺术、饮食文化、书画艺术、粤剧曲艺等方面，西关地区成为岭南文化起源和发展的重要区域。

“食在广州，味在西关”，西关的饮食文化赋予了西关地区特色文化内涵。因此，深入研究西关饮食文化精髓，发掘西关风情文化，对于培育、宣传西关特色文化具有重要的历史价值和现实意义，将为广东省打造岭南文化的窗口和推动岭南文化的传承与发展发挥积极作用。

为了打造好面向世界展示岭南文化的亮丽名片，促进重点民生工程的科学发展，加强顶层设计与统筹规划，推动“粤菜师傅”工程向纵深发展，2020年，广东省市场监管局联合省人社厅、省商务厅、省教育厅、省卫生健康委印发《“粤菜师傅”工程标准体系规划与路线图（2020—2024年）》，旨在为推动粤菜传统行业走向规模化、品牌化、国际化夯实基础。

《粤菜餐厅西关风情特色服务规范》是“粤菜师傅”工程标准体系中“餐厅服务”子体系中的重要组成标准之一，通过本标准的制定和实施，为提供西关风情特色服务的粤菜餐厅提供经营和服务指引，促进粤菜餐厅以“西关风情”为主题的岭南文化品牌建设，传承和弘扬岭南文化。

粤菜餐厅西关风情特色服务规范

1 范围

本文件规定了粤菜餐厅西关风情特色服务的术语和定义、基本要求、服务流程、西关风情文化主题特色、保护传承等内容。

本文件适用于提供西关风情特色服务的粤菜餐厅。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 10001.1 公共信息图形符号 第1部分：通用符号
- GB 13495.1 消防安全标志 第1部分：标志
- GB 14934 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/T 17242 投诉处理指南
- GB 18483 饮食业油烟排放标准
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范
- GB 37488 公共场所卫生指标及限值要求
- JGJ 64 饮食建筑设计标准
- SB/T 10476 饭店服务礼仪规范
- SB/T 11047 餐饮服务突发事件应急处置规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

粤菜餐厅 *cantonese restaurant*

以粤菜为主要经营菜品的餐厅。

3.2

西关风情 *xiguan custom*

以岭南文化为核心，受中外文化影响，自明清时期逐渐形成于广州西关商贸繁荣区域，体现在西关人日常生活中的传统理念、风俗习惯、建筑风格以及餐饮美食等多个领域的独特地域风土人情。

4 基本要求

4.1 餐厅经营

- 4.1.1 应按照相关行政法规要求办理相关经营证照，持证经营，并在经营场所显著位置明示。
- 4.1.2 餐厅质量管理应符合 GB/T 33497 的要求，应急管理应符合 SB/T 11047 的要求，并建立完善的餐厅运营、安全和服务管理等制度。
- 4.1.3 餐厅设计和布局应符合 GB 31654 的要求，各区域应布局合理、功能完善。
- 4.1.4 菜品和服务应明码标价，价格价目齐全，标价内容真实，标示醒目。
- 4.1.5 应在餐厅醒目位置张贴或设置节约粮食、使用公筷公勺等标识，引导消费者养成科学、健康、节约的饮食习惯。
- 4.1.6 投诉处理应符合 GB/T 17242 的相关要求，并提供公开的客户投诉渠道。
- 4.1.7 应配备熟悉西关餐饮美食制作的粤菜师傅和了解西关风情文化的服务人员。
- 4.1.8 应注重营造西关风情文化氛围，在餐厅的装饰布局、餐饮美食和服务提供等方面体现和突出西关风情特色元素，为顾客提供原真性的文化感受和用餐体验。

4.2 服务设施

- 4.2.1 餐厅建筑应符合 JGJ 64 的规定。
- 4.2.2 餐厅设施与设备的配置和要求应符合 GB 31654 的规定。
- 4.2.3 餐厅厨房应布局合理，符合各类食品的生产制作的要求。凉菜、烧腊和点心等制作应有独立专间，以确保食品的生产安全。
- 4.2.4 餐厅内各类设备和炊具应保持功能正常、整洁卫生，并与接待能力相匹配。
- 4.2.5 餐厅内公共信息图形符号应符合 GB/T 10001.1 的要求，导向标识应符合 GB/T 15566.8 的要求，消防安全标志应符合 GB 13495.1 的要求。
- 4.2.6 餐厅的设施设备应定期清洁维护，出现问题及时维修或更换。

4.3 环境卫生

- 4.3.1 餐厅卫生规范应符合 GB 31654 的要求，卫生指标应符合 GB 37488 的要求。
- 4.3.2 餐厅油烟排放应符合 GB 18483 的要求。
- 4.3.3 餐厅内各区域应通风良好、干净卫生，地面整洁，无油渍、积水和垃圾等。
- 4.3.4 餐厅各区域的垃圾应分类收集，并及时处理。垃圾桶应布局合理、数量充足，垃圾日产日清。
- 4.3.5 餐厅各区域应根据需要配置适宜的有害生物防治设施（如灭蝇灯、挡鼠板等），防止有害生物入侵。

4.4 食品安全

- 4.4.1 餐厅的食品安全管理应符合 GB 31654 的要求。
- 4.4.2 食品原材料采购应建立完整、可追溯的原材料台账，以及进货查验和采购记录制度，保障食品安全。
- 4.4.3 食品和原材料应分类储存，储存条件符合要求（储存温度、空间、分类等），并有有效期管理，保证食品品质。
- 4.4.4 食品加工和销售应符合食品卫生要求，根据经营形式和规模建立食品留样制度。
- 4.4.5 应有食品安全应急管理制度，识别食品安全潜在风险，做好应急预案。
- 4.4.6 生活用水应符合 GB 5749 的要求。

4.4.7 餐饮具应经清洁消毒后使用，卫生要求应符合 GB 14934 的规定。

4.5 人员要求

4.5.1 粤菜师傅

4.5.1.1 应进行年度健康体检和食品安全知识培训，取得健康证明后上岗，严格执行餐饮食品安全操作规范。

4.5.1.2 应掌握粤菜职业技能，持有粤菜职业技能证书。

4.5.1.3 应具有一定的食品营养学、食品卫生、饮食文化等方面的知识。

4.5.1.4 应熟悉所在餐厅的菜品、点心和西关餐饮美食制作，了解西关餐饮美食的历史文化，能满足不同人群的需求。

4.5.2 服务人员

4.5.2.1 应进行年度健康体检和食品安全知识培训，取得健康证明后上岗，严格执行餐饮食品安全操作规范。

4.5.2.2 上岗前应通过培训，掌握服务基本知识、基本安全知识、突发公共卫生事件防护知识和使用安全设备的基本技能。

4.5.2.3 仪容仪表应端庄得体、面带笑容、热情有礼、使用礼貌用语，礼仪应符合 SB/T 10476 的相关要求。

4.5.2.4 应能使用普通话提供接待服务，会粤语，如顾客有需要可用粤语与顾客交流（餐厅常用粤语见附录 A）。

4.5.2.5 应尊重顾客的宗教信仰、风俗习惯、生活禁忌等特殊需要，保护顾客合法权益。

4.5.2.6 服务人员穿着应与餐厅风格相适应，宜穿着传统服装，体现西关风情文化特色。

4.5.2.7 服务人员应了解西关餐饮美食、西关风情民俗和餐厅历史相关知识，具备介绍西关历史典故、民俗风情的能力（西关文化习俗见附录 B）。

5 服务流程

5.1 茶市、饭市

5.1.1 订餐服务

5.1.1.1 应提供方便、快捷的餐厅信息查询方式，宜提供电话、网络等多渠道的订餐服务。

5.1.1.2 接听电话应及时、语音清晰、态度亲切，主动询问顾客需求，回答顾客问题。

5.1.1.3 沟通过程中，宜向顾客说明本餐厅是可提供西关风情特色服务的餐厅，必要时向顾客介绍餐厅的西关餐饮美食和服务项目。

5.1.1.4 应做好预订记录，复述并与顾客确认顾客姓名、联系方式、用餐人数、桌位要求、用餐时间，以及特殊要求等信息。

5.1.1.5 确认顾客预订信息后，应及时转告相关部门做好准备。

5.1.1.6 发生特殊情况导致预订取消的，应及时电话通知顾客，并解释原因。

5.1.2 开市前准备

开市前，餐厅应做好以下准备：

a) 厨师、服务人员就位，并熟悉当天供应的菜品情况；

- b) 备齐制作菜品、点心等所需要的原材料；
- c) 检查餐厅灯光、装饰、空调、消防等设施，就餐房间通风换气，调整温度、照明；
- d) 备齐服务员使用的笔、巾夹、酒水开瓶器、结账簿等；
- e) 检查桌面、地面状况等，以避免安全隐患；
- f) 提前检查餐厅环境卫生情况，并应符合以下要求：
 - 1) 桌椅干净、无尘，摆设整齐、美观；
 - 2) 桌布、席巾洁净、无破损、无污渍；
 - 3) 工作台、餐柜、托盘放置整齐、清洁；
 - 4) 茶具、餐具等消毒、干净、无缺口；
 - 5) 茶叶、开水、消毒毛巾、纸巾、牙签备好；
 - 6) 地面、地毯整洁、无杂物、纸碎；
 - 7) 餐具摆放整齐，提供公勺、公筷或双筷，以确保消费者的用餐卫生安全。

5.1.3 迎宾服务

- 5.1.3.1 迎宾人员应站在餐厅入口，顾客进入餐厅时，应主动上前，使用礼貌用语，热情欢迎顾客。
- 5.1.3.2 对于需要排队等候的情况，应对等候的顾客提供等候休息处，按照排队号码牌引导顾客入座用餐。
- 5.1.3.3 应在顾客同意的情况下，协助顾客放好外衣、雨具等，提醒顾客保管好贵重物品。
- 5.1.3.4 应主动询问顾客人数，带客到桌，请顾客入座，与就餐服务人员做好对接。
- 5.1.3.5 应为婴儿或儿童提供儿童餐椅，为残疾人提供帮助。
- 5.1.3.6 顾客入座后，宜奉上消毒毛巾或湿纸巾。

5.1.4 开茶服务

- 5.1.4.1 应询问顾客用餐人数，并介绍茶叶品种，确认人数和茶品。
- 5.1.4.2 应为顾客提供热水和水盆，方便涮洗餐具，或为顾客提供餐具涮洗服务。
- 5.1.4.3 应根据顾客需要开茶，根据茶叶品种，选择合适温度的水泡茶。
- 5.1.4.4 应在开茶后，斟上第一杯礼貌茶，并用手势示意请顾客喝茶，提醒顾客小心茶水温度。
- 5.1.4.5 在斟茶的同时，宜根据顾客需要，向顾客介绍“一盅两件、揭盖续水、叩手茶礼”等西关风俗和历史故事。

5.1.5 点餐服务

- 5.1.5.1 应为顾客提供菜单/点心单，指引顾客点菜或选择点心，宜提供扫码下单。
- 5.1.5.2 应根据就餐人数和顾客需求，为顾客提供点餐建议，必要时对菜品和点心进行介绍。
- 5.1.5.3 应清楚记录顾客点餐信息，并向顾客复述，经顾客确认后及时送厨房备餐。

5.1.6 上餐服务

- 5.1.6.1 应根据餐桌餐位的实际情况，确定上菜位置，上菜位置不应在主要顾客之间、老人和儿童旁边。
- 5.1.6.2 应按照餐前小吃、汤、主菜、副菜、甜点、水果的顺序上菜。
- 5.1.6.3 需要分菜时，应在合适的位置，规范操作，分派均匀。
- 5.1.6.4 应核对餐单，并向顾客报出菜名/点心名，宜介绍特色菜品/点心的特点和历史。
- 5.1.6.5 宜根据菜品特点，提供“客前烹饪”服务。
- 5.1.6.6 菜品/点心应摆放均匀，撤菜或换盘时应征求顾客意见。

5.1.6.7 菜品/点心上齐后，应告知顾客菜品/点心已上齐，并请顾客慢用。

5.1.7 餐中服务

5.1.7.1 应及时收拾桌上顾客用完的菜盘、点心碟蒸笼和骨碟，保持桌面洁净。

5.1.7.2 应根据酒水种类，提供相应杯子、分酒器等，并提供开瓶服务。

5.1.7.3 顾客揭开水壶盖时，应主动为顾客续水。

5.1.7.4 顾客茶杯中茶水少于二分之一时，应主动为顾客添茶。

5.1.7.5 应关注顾客对菜品/点心和服务的意见，及时反馈并处理。

5.1.7.6 应注意老幼残、孕妇等顾客是否有特殊要求，及时提供帮助。

5.1.7.7 应时刻留意顾客有无其他要求，及时应答，并提供相应服务。

5.1.7.8 餐中服务时，服务人员应尽量降低声音，少打扰顾客用餐。

5.1.8 结账服务

5.1.8.1 顾客离店结账时，宜提供信用卡、网络支付、现金等多种结账方式。

5.1.8.2 应认真核对账单，确保条目清晰完整、正确无误。

5.1.8.3 结算前应将账单交给顾客核对，确认收费项目和金额。

5.1.8.4 收取现金，应当面点验，信用卡、网络支付应现场与顾客核对确认。

5.1.8.5 应根据顾客提供的信息提供发票。

5.1.8.6 应征询顾客对菜品/点心和 service 质量的意见。

5.1.9 送客服务

5.1.9.1 顾客离座时，应及时提醒顾客带上随身携带的物品，礼貌道别。

5.1.9.2 顾客有打包要求时，应对菜品分类打包，保持外观整洁美观，并提醒顾客菜品的保存方法和食用期限。

5.1.10 餐后整理

5.1.10.1 服务人员应在顾客离开后，检查顾客有无遗留物品。如发现顾客有遗留物品，应及时汇报管理人员并进行登记保管，以便顾客找回。

5.1.10.2 顾客结账离开后，服务员应分类收拾餐具，扫净桌面，换上干净桌布或铺上桌纸，保持清洁，以接待下一轮顾客。

5.2 宴会

5.2.1 宴会预订服务

5.2.1.1 应有专人和顾客沟通宴会的相关事宜。

5.2.1.2 应根据宴会类型（婚宴、弥月宴、生日（寿）宴、商务宴会等）以及民风民俗等，向顾客推荐菜品（各类宴会菜谱见附录 C）和西关特色服务项目。

5.2.1.3 菜单设计在符合顾客要求的基础上，应突出西关风情特色文化，并注意以下事项：

- a) 菜式搭配应合理，注重冷热搭配、荤素搭配、高低搭配、味道搭配、色彩搭配，满足不同顾客的需求；
- b) 应询问、记录和顾及顾客的宗教信仰、风俗习惯、生活禁忌等特殊需要；
- c) 菜式应有鸡，符合广东地区“无鸡不成宴”的风俗；
- d) 菜式应有鱼、虾，符合广东地区“年年有余、哈哈大笑”的寓意；

- e) 菜式应有炒丁类，体现添丁发财的寓意；
 - f) 弥月宴应有酸姜红鸡蛋；
 - g) 生日（寿）宴应有寿桃寿面，不上豆腐和凉瓜等。
- 5.2.1.4 应提醒顾客菜品总量的适度和未考虑到的因素。
- 5.2.1.5 应记录预订宴会信息（顾客联系方式、主办单位或个人、主宾身份和宴会人数、桌数、开宴时间、宴会费用、宴会菜点品种、出菜顺序、西关特色服务项目和收费办法等），并以快捷、合理的渠道和形式与宾客确认预订信息，以免产生误会与纠纷。
- 5.2.1.6 应根据确认后的宴会预订信息，制订宴会接待服务方案，并与顾客确认。服务方案内容应包括但不限于以下内容：
- a) 宴会时间、人数、类别；
 - b) 宴会厅平面示意图；
 - c) 场地布置；
 - d) 桌型及桌面；
 - e) 规格和规模；
 - f) 宴会流程；
 - g) 宴会菜品和上菜顺序；
 - h) 物品与用具；
 - i) 服务项目以及特殊服务要求；
 - j) 人员及工作内容分工等。
- 5.2.1.7 顾客确认服务方案后，应尽快通知餐厅相关部门做好准备。
- 5.2.1.8 如有特殊情况或变化，应及时与顾客沟通。
- 5.2.2 宴会准备**
- 5.2.2.1 应根据服务方案做好相应布置，宴会场地内布局和摆位符合宴会人数需要，有座位表的，应核对座位表是否与顾客要求一致。
- 5.2.2.2 宴会场地的灯光、色调、桌面摆件应凸显宴会主题，例如：婚宴装饰应喜庆，宜有头盘阵等体现西关传统风俗的内容。
- 5.2.2.3 服务人员应掌握宴会预订信息（宴会类型、流程、规模等），做好服务准备，有特色服务项目要求的，应提前准备。
- 5.2.2.4 确认顾客订单信息后，应根据预订信息采购原材料，准备菜品。
- 5.2.2.5 宴会开始前应对现场环境卫生和准备情况进行检查，及时发现和解决问题，参考 5.1.2 开展准备情况的检查。
- 5.2.3 迎宾服务**
- 5.2.3.1 应根据预订宴会的宾客人数，提前预留停车位，做好进出引导准备。
- 5.2.3.2 应在餐厅入口提供接待服务，使用礼貌用语，热情欢迎顾客。
- 5.2.3.3 宜协助宴会主人迎接客人，指引宾客入座，并及时上茶，以及奉上消毒毛巾。
- 5.2.3.4 应在顾客同意的情况下，协助顾客放好外衣、雨具等，提醒顾客保管好贵重物品。
- 5.2.3.5 应为婴儿或儿童提供儿童餐椅，为残疾人提供帮助。
- 5.2.3.6 应关注上座情况，通知厨房做好准备。
- 5.2.4 席间服务**

5.2.4.1 应根据服务方案，完成顾客要求的服务项目和特殊服务，例如：婚宴按照预先制定的婚礼流程开展新人入场、结婚仪式等服务，生日宴协助开展庆生活动、播放生日歌、切蛋糕等。

5.2.4.2 宴会上菜应注意以下要求：

- a) 应根据餐桌餐位的实际情况，确定上菜位置，并提醒顾客注意避让，上菜位置在副主位右边；
- b) 上菜按照预先确定的顺序，或宜按照餐前小吃、凉菜、头盘、海鲜类、汤、肉禽类、鱼类、青菜、主食、甜品、时鲜水果的顺序上菜；
- c) 上菜应注意控制上菜时间和节奏，避免过快或过慢，多台宴会，各台上菜应一致；
- d) 需要分菜时，应在合适的位置，规范操作，分派均匀，分菜按照先宾后主的顺序，从顾客右侧送到位上；
- e) 上菜时应向顾客报出菜名，宜介绍特色菜品的特点和历史，特殊菜品介绍食用方法；
- f) 上酒水时，商标朝向顾客，斟八分满，葡萄酒当着顾客面开瓶；
- g) 菜品摆放均匀，撤菜或换盘时应征求顾客意见；
- h) 菜品上齐后，应告知顾客菜品已上齐，并请顾客慢用。

5.2.4.3 按照 5.1.7 的要求提供席间服务。

5.2.4.4 宴会接近尾声时，应通知电梯、车库等人员做好送客准备。

5.2.5 结账服务

5.2.5.1 宴会结束时，应清理现场酒水等情况，点好数目，与顾客确认。

5.2.5.2 宴会有顾客名单水牌、现场照片和录像等材料时，应与顾客做好交接。

5.2.5.3 应按照与顾客约定方式结账，核对宴会消费明细，并与顾客确认收费项目和金额。

5.2.5.4 收取现金，应当面点验，信用卡、网络支付应现场与顾客核对确认。

5.2.5.5 应根据顾客提供的信息开具发票。

5.2.5.6 应征询顾客对宴会食品质量和服务质量的意见。

5.2.6 送客服务

5.2.6.1 宴会结束后，宜协助宴会主人送客。

5.2.6.2 按照 5.1.9 的要求开展送客服务。

5.2.7 席后整理

5.2.7.1 服务人员应在顾客离开后，检查顾客有无遗留物品。如发现顾客有遗留物品，应汇报管理人员后进行登记保管，以便顾客找回。

5.2.7.2 顾客结账离开后，服务员应按照顺序撤台，清点物品，做好卫生，使宴会厅恢复原样。

6 西关风情文化主题特色

6.1 装饰布局

6.1.1 装修设计

餐厅的整体装修设计风格应有西关传统建筑的风格，西关风情装修元素见附录D，体现在以下方面：

- a) 房屋外观布局采用厅园结合布局，整体外观采用西关大屋、骑街楼或竹筒屋等西关建筑；
- b) 墙体采用岭南特有的“三雕一彩一绣”（“三雕”即木雕、牙雕、玉雕，“一彩”是指广彩，“一绣”是指广绣）装饰；
- c) 安装趟栊门或在店内设置趟栊门的装饰；

- d) 采用满州窗、鳌头墙、天井、青云巷、景墙、花罩、红柱、琉璃瓦、红缸砖等西关元素；
- e) 有院落的餐厅，其院落装修设计，宜采用传统岭南园林风格。

6.1.2 装饰布景

餐厅的装饰布景应凸显西关风情文化元素，体现在以下方面：

- a) 餐厅内播放粤剧或粤曲小调等背景音乐，具备条件的餐厅宜播放介绍西关民俗风情的专题资料片；
- b) 餐厅内悬挂能突出西关民俗风情文化的字画、鸟笼等装饰品；
- c) 餐厅墙上有粤语方言、粤语童谣（粤语方言和童谣举例简介见附录 E）、传说故事，或餐厅历史的介绍；
- d) 餐厅内摆放能突出西关民俗风情文化特色的艺术摆件（如瓶花、盆栽、广绣等）；
- e) 餐厅内摆放西关餐饮美食和西关民俗风情文化书籍或刊物供顾客阅读，介绍粤菜、西关风情小吃、民俗文化的历史典故等；
- f) 餐厅内摆放并使用具有西关民俗风情文化特色的桌椅家具（如云石、红木家具等）和器皿（如西关传统铜壶）；
- g) 餐厅绿植宜选用岭南特色植物，并摆放整齐，无枯枝黄叶；
- h) 餐厅的牌匾、包间名称、菜单、菜名等设计和命名设计体现西关风情文化，餐具、器皿等用品，以及外卖包装应有西关风情元素。

6.2 餐饮美食

6.2.1 菜品应凸显粤菜“清、淡、鲜”的饮食特点，并应凸显“不鲜不食，不时不食、不活不食、讲究时令、食不厌精、用料广博”的特点。

6.2.2 菜品菜名设计宜体现西关风情历史文化。

6.2.3 应利用岭南地区特有的食材，采用传统烹饪技法，为顾客提供具有西关风情特色的餐饮美食。

6.2.4 宜提供具有西关风情特色的主题宴会，例如西关点心宴（西关点心宴见附录 F）、西关风情宴（西关风情宴见附录 G）等。

6.2.5 西关美食包括但不限于（西关美食举例简介见附录 H）：

- a) 菜品类：白切鸡、脆皮烧鹅、红烧乳鸽、烤乳猪、广式叉烧、菠萝咕嚕肉、广州文昌鸡等；
- b) 点心类：叉烧包、虾饺、干蒸烧卖、广式蛋挞、泮塘五秀、泮塘马蹄糕、腊味萝卜糕、咸水角等；
- c) 饼食类：西关咸煎饼、鸡仔饼、牛蒡酥、嫁女饼、杏仁饼等；
- d) 粥品类：荔湾艇仔粥、状元及第粥、皮蛋瘦肉粥、窝蛋牛肉粥等；
- e) 粉面类：广式云吞面、广式肠粉、濑粉、西关水菱角、干炒牛河等；
- f) 甜品类：双皮奶、绿豆沙、红豆沙、芝麻糊、杨枝甘露等；
- g) 小吃类：韭菜猪红汤（猪血）、萝卜牛腩、牛三星、炒田螺等；
- h) 酱料类：五柳料、柱候酱、蒜蓉辣椒酱、南乳、黄芥茉等；
- i) 手信类：广式凉果、广式腊肠、广式礼饼等；
- j) 其他类：百合酱蒸凤爪、豉汁蒸排骨、陈皮牛肉丸、和味龙虱、煲仔饭、腌咸酸等。

6.3 民俗文化

6.3.1 餐厅应依托西关历史文化、景点和传说故事等资源，深入挖掘和开发具有西关特色的服务项目，包括但不限于：

- a) 民俗风情服务：宜提供具有西关民俗的特色服务项目，例如宴会中提供头盘阵，婚宴提供大妗姐等西关传统民俗服务；
 - b) 民俗文化服务：宜提供具有岭南文化特色的粤剧粤曲（粤剧粤曲举例简介见附录 I）、讲古等表演项目，为顾客提供色香味意形俱全的沉浸式“西关风情”文化就餐体验；
 - c) 制作技艺展示：宜为顾客提供现场菜品、点心制作技艺展示等西关餐饮文化体验服务，营造出西关风情文化氛围，为顾客提供原真性的文化感受和用餐体验；
 - d) 传统服务展示：宜提供点心推车或托盘叫卖、明档供应、坐前叫卖等西关传统的服务方式。
- 6.3.2 宜根据西关历史故事、著名景点和传统习俗，利用餐厅资源开发独具特色的文创产品，包括但不限于旅游纪念品、特色手信等。
- 6.3.3 宜有菜品点心制作体验、传统民俗体验等活动，并引导顾客参与。

7 保护传承

- 7.1 应积极寻求和培养传统西关餐饮美食文化传承人，通过传承人带徒传艺和烹饪教育等方式实现烹饪技艺传承，打造粤菜师傅人才队伍。
- 7.2 宜深入挖掘西关风情民俗和餐饮美食的历史文化内涵，积极参与和开展非物质文化遗产项目申报和宣传工作，保护和传承西关风情文化。
- 7.3 宜通过网络直播、现场展示等多种形式和途径，宣传和展示西关民俗风情、传统非物质文化遗产美食烹饪技术和餐饮美食历史，促进西关美食文化的传承和发展。
- 7.4 宜运用现代管理运营理念，依托餐饮核心人才队伍，打造西关风情特色服务为主题的餐饮连锁品牌，推进西关风情文化品牌的传播。
- 7.5 宜积极参与政府举办的各类活动，通过西关风情文化美食品尝、制作体验等项目，促进西关风情特色文化餐厅的传播和发展，同时通过辐射效应带动相关产业发展。

附 录 A
(资料性)
餐厅常用粤语

餐厅常用粤语见表A.1。

表A.1 餐厅常用粤语

序号	粤语	普通话
1	您好，呢度係XX店，请问有咩可以帮您	您好，这里是XX店，请问有什么可以帮您
2	唔该今晚帮我留一间细房	麻烦今晚帮我留一个小房间
3	好嘅，请问您预订咩时间，大概几位，有冇其他要求呢	好的，请问您预订什么时间，大概有多少位，有其他要求吗
4	唔好意思，房间已经冇晒，介唔介意坐大厅	不好意思，房间都没有了，介意坐大厅吗
5	多谢你嘅来电，祝您生活愉快，再见	感谢您的来电，祝您生活愉快，再见
6	请问您係参加XX宴会吗	请问您是参加XX宴会的吗
7	暂时未有位，请过嗰边摆筹先啦	暂时没有座位，请先到那边拿号等候
8	呢边请	这边请
9	您好！请问您仲意饮咩茶	您好！请问您喜欢喝什么茶
10	我哋呢度有红茶、绿茶、花茶等	我们这里有红茶、绿茶、花茶等
11	您好！请问想食啲咩	您好！请问需要什么
12	呢度有咩招牌菜	这里有什么招牌菜
13	呢道菜系XXXX	这道菜XXXX
14	唔好意思，呢道菜已经卖晒，麻烦您换一个	对不起，这道菜已经卖完了，麻烦您换一个
15	您而家点佐XXX，请您稍等	您这次点了XXXX，请您稍后
16	唔该装饭	请加饭
17	装几碗饭啊	需要多少碗饭呢
18	人头饭	这里每人一碗
19	您好，呢个係XXXX(菜名/点心名)	您好，这是XXXX(菜名/点心名)
20	您好，您嘅菜/点心已经上齐了，请慢用	您好，您的菜/点心已经上齐了，请慢用
21	您好，呢个盘可唔可以撤落嚟	您好，这个盘子可以撤下了吗
22	今日咁菜好唔好味啊	今天的菜味道如何
23	请问有咩可以帮您	请问有什么可以帮您
24	唔该埋单	麻烦结账
25	请问边位埋单呢	请问哪位买单
26	您好，您埋次共消费XX蚊，哩个係帐单，麻烦您核对一下	您好，您此次共消费XX元，这是账单，请您核对
27	扫码支付，麻烦扫一下哩个二维码	扫码支付，请扫这个二维码
28	多谢晒，哩个係您嘅小票，请收好	谢谢，这是您的小票，请收好
29	唔该发票信息讲一下	麻烦说一下您的发票信息
30	多谢晒，慢慢行	谢谢，请慢走
31	请带齐您嘅物品，哩边请	请带齐您的物品，这边请

附 录 B
(资料性)
西关文化习俗举例简介

B.1 西关饮茶文化习俗

B.1.1 饮茶习俗

在广东饮茶是一种日常休闲，更是会朋友、谈生意的一种方式，因此也称“叹早茶”。广州的茶市每天有早、午、晚、夜四市，其中以早茶市最为兴旺。早上见面，往往以“饮咗茶未”（意即“你喝茶了吗”）作为问候。民间流传着“清晨一壶茶，不用找医家”的谚语。

B.1.2 一盅两件

传统的早茶一般用茶盅饮用，点心一般是选两样，称为一盅两件。自明清以来广州作为茶叶外销的重要港口，各色好茶汇集广州，为“一盅”在品质和品种上提供了诸多选择。随着广州西关餐饮行业吸取海内外的各类点心制作工艺，目前“两件”点心的品类已达数千种。

B.1.3 揭盖续水

在广州西关茶楼，茶壶没水后，顾客自行把壶盖揭开，意为“壶中没水，请添加”。服务员就会帮忙添水。这个做法源自一个传说：以前有一富人到茶楼饮茶，让服务员给添水，服务员自然要揭开茶壶盖，富人竟然说他的茶壶里本来关着一只价值千金的画眉鸟，被服务员给放走了，坚持要茶楼老板赔偿他的损失。自从吃了这个亏后，老板就规定，凡是再有要添水的人，一定要自己揭开壶盖。此传说演化至今，顾客自揭壶盖变成为一个信号：壶中没水，请添加。

B.1.4 叩手茶礼

别人给你斟水时，你为表感谢，得把食指和中指弯曲起来轻轻敲打桌面几下，表示对倒茶者的谢意。这个做法源自一个典故：有一年乾隆微服下江南，他有意扮成了仆人，并给主人倒茶。但随从不敢受皇帝如此的大礼，按理随从应该跪拜接受赏赐，但怕暴露皇帝的身份，于是随从弯起食指，中指和无名指，在桌面上轻叩三下，权代行了三跪九叩的大礼，行叩茶礼代表跪拜礼，这个习俗也就沿用至今。

B.2 饮食习俗

B.2.1 饮凉茶

饮凉茶是广州人常年的一个生活习惯。所谓凉茶，是指将药性寒凉和能消解内热的中草药煎水作饮料喝，以消除夏季人体内的暑气，或冬日干燥引起的喉咙疼痛等疾患。广州的凉茶历史修久，凉茶品种甚多，有王老吉凉茶、三虎堂凉茶、黄振龙凉茶、大声公凉茶、石歧凉茶、金银菊五花茶、古瓜干凉茶、龟苓膏汤、红萝卜竹蔗水等。

B.2.2 饮糖水

广州人四季喜爱饮糖水。糖水是指一些药材、豆类、生果、面制食品加上糖煲制而成的糖水，有清润消暑、生津益身之功效。糖水品种名目繁多：豆类的有红豆沙、绿豆沙等；糊类的有芝麻糊、杏仁糊、

花生糊、凤凰奶糊；药材类的有百合糖水、莲子糖水、清补凉糖水；还有炖蛋、炖木瓜、番薯糖水、麻蓉汤丸、姜汁撞奶、糖西米等。糖水煮沸后饮用的为热饮，冷冻后饮用的为冷饮。

B.3 西关节日习俗

B.3.1 行花街

“行花街”（广东方言：逛花街），是广州最具特色的过年传统。早在唐代，荔湾花地就已种植大片花田。自宋代起，广州花市逐步形成。现代广州迎春花市已是具有岭南特色、独一无二的民俗景观，更是广东省的地方传统民俗文化盛会。迎春花市一般与春节前三日举行，除夕晚是花市的高潮，一家人吃完团圆饭，一起“行花街，行大运”，购买桃花、年桔、水仙等花卉，寓意来年好运连连、大吉大利、大展宏图。

B.3.2 逗利是

“逗利是”是粤语方言，即“讨要红包”的意思。“利是”也叫“利事/利市”，有大吉大利、好运连连之意。虽然都是春节期间的红包，但是与其他地区不同，广东的利是更多时候是一个意头，所以金额不大，且派送范围更广。在广东不仅小孩可以向长辈“逗利是”，同辈之间，没结婚的可以向结婚的同辈“逗利是”。

B.3.3 讲“意头”

“意头”即为美好的寓意，广州人喜欢讲究“意头”表现在生活的方方面面。例如：新年行花街，买桃花，寓意花开富贵，买年桔，寓意大吉大利；准备过节食物，要蒸一“底”（广东方言：盆）年糕，年糕包括有：糯米年糕、萝卜糕、芋头糕、马蹄糕、九层糕等，年糕谐音“年高”，寓意快高（糕）长大、步步高（糕）升。萝卜糕广州方言称“菜头”，取“菜”与“财”的谐音，过年食萝卜糕，是寓意招财进宝。广东方言称“荸荠”作“马蹄”，过年食马蹄糕，有“马不停蹄”、自强不息的寓意。

B.3.4 转文塔

荔湾文塔位于荔枝湾畔，又称文笔塔、文昌塔，是广州市著名的功名塔。塔内供奉魁星，主文运功名，寓意文运昌盛。在广州西关自古便有拜文塔的习俗，相传在清代，一连3人在拜塔后高中状元，因而吸引很多学子考前参拜。逐渐“转文塔”成为一种习俗，其过程讲究，包括“请起文塔、迎文曲、取文礼、接福巾、转文塔、行文运礼、系心愿”等环节。其全程必须有“许愿、求礼、转塔”三个程序。其中转文塔一定要顺时针，文礼中一般包含文笔、葱、芹菜、粽、包子、桂花等物品，葱寓意聪明，芹菜代表勤恳，包子寓意包中等。

B.3.5 仁威庙会

广州西关的仁威庙是一座供奉道教真武帝庙宇，其紧邻荔湾湖畔，有近千年历史，历来是广州市民、外来游客和海外华侨华人新年祈福、接财神拜太岁的首选之地。泮塘“三月三”仁威庙会源于旧俗农历三月初三北帝诞。在三月初一至初三期间仁威庙举办庙会、游神等庆祝活动，以祈求风调雨顺、五谷丰登。

B.4 西关传统婚嫁习俗

B.4.1 总体简介

西关传统婚嫁习俗，最早可追溯至周代的“六礼”，它包括择吉日、过大礼、落枕、送嫁妆、安床、开脸、上头、接亲、入门、回门等几个环节。简介如下。

- a) 择吉日：传统是根据中国传统历法，选择过大礼和办酒席的日期，从而达到趋吉避凶、吉祥如意的结果。
- b) 过大礼：是广东婚礼中最隆重的仪式，由男方选择日子，大概在婚礼前的15~20天，男方家人送聘金、聘礼到女方家，女方收到后回礼给男方，聘礼一般有龙凤礼饼、茶叶、两对椰子等，回礼一般有桔子、石榴等。所有聘礼和回礼都是双数，寓意成双成对。
- c) 落枕：是指新娘要把衣服准备好放进木箱，一般由新娘兄弟将嫁妆箱抬到男方家中。落枕需要准备的物品，除珠宝饰品外，一般包括百合、莲子、红枣、花生、红包、四季衣服等象征好兆头的物品，木箱在结婚当天去到男方家之后才可以打开。
- d) 送嫁妆：送嫁妆可分为“送妆”与“迎妆”。“送妆”是女家将嫁妆往男家送，除了抬妆的人外，女家会请几位亲友跟随照料，人数愈多代表女方家底愈厚。嫁妆抬到男家后，男家会请亲朋好友出来迎接，叫做“迎妆”。嫁妆中一般有珠宝金饰、红尺、花瓶、铜盘、剪刀、龙凤被、龙凤碗筷等。
- e) 安床：蕴含着对新人的祝福，通常会在婚礼前几天进行，由“好命婆”把新床搬到新人房间内，安放在最佳位置。而在婚礼前一天，则由“好命婆”或者大妗姐把新床单和龙凤被铺好，安床后就不能让任何人进入新房。
- f) 开脸：是指女子出嫁前去净脸和脖子上的汗毛，传统是使用青皮蛋壳磨成的粉打底，利用线把新人脸上的绒毛清除，接受大家的祝福。
- g) 上头：分为男方上头和女方上头：
 - 1) 男方上头：男方先用绿柚叶沐浴，之后穿上全新的衣服，取其新的开始之意，案前应准备汤圆三碗(每碗九粒)、镜、红头绳、尖梳、子孙尺、龙凤剪刀，到吉时由好命人上头(梳头)，并诚心向天参拜，上头完毕后便可与家人及兄弟们同吃汤圆，分享结婚的喜悦。
 - 2) 女方上头：女方应先行用绿柚叶沐浴，之后穿上全新的衣服，然后选择一个可以看见月亮的窗口，燃起龙凤烛，摆上三碗汤圆、生果、烧肉、鸡，到吉时由好命人上头(梳头)，并诚心向天参拜。女方吉祥上头套装有梳、篦、针、线、龙凤烛、龙凤剪刀、镜、红头绳、子孙尺等。
- h) 接亲：接亲时男方的人要在门口“叫喜”，寓意开门见喜，大声叫，因为是喜事，开开心心娶“新抱”，左邻右里开开心心参与这件喜事。同时，女方会要求新郎经过一连串智力及体能测试。新郎则需要准备“开门利市”给到女方姐妹，并准备花球迎娶新娘。进入新娘家后，新人先拜天地，再拜祖先，再向双亲奉茶跪拜，接新娘仪式就此完成。
- i) 入门：新娘到达男家后，男方大门外会放一个燃木炭的火盆，新娘需从火盆中跨过，叫做“过火盆”，取其发旺、赶邪之意。接下来是拜堂仪式，分为三个步骤，第一是拜天地，第二是拜祖先，第三是参拜家翁家姑。跪拜父母后，新人会互相对拜，之后才告礼成。
- j) 回门：也叫做舅父请酒，新娘出嫁后，会在第三天由丈夫陪同下回娘家探望父母。新娘在回门时，要穿我国传统的新娘服(裙褂)和挽上全新的红色新娘包。回门礼一般有金猪一只、西饼两盒、酒两瓶、生鸡一对、猪肚及猪肉各两斤、水果两篮(代表生生猛猛)、头生菜(风生水起)、葱(松松动动)、伊面两盒(代表恩爱缠绵)、头尾甘蔗两根，猪的大小代表男方对这个新娘满意不满意。

B.4.2 大妗姐

大妗姐是广东婚嫁习俗中的一个重要部分，是婚庆场合，女家用以跟随新妇的临时使妈。大妗姐分贴身和打杂两类：

- a) 贴身大妗：专门侍候新娘，有帮助新娘梳洗打扮、铺床叠被、席间敬茶献酒，在闹新房时，替新娘招架解围，代饮敬酒等工作。因此要求大妗姐在每个环节有固定的唱词，例如：在整理新

房时,大妗姐一边整理被褥一边念“铺床铺席先,五男欢跃在床边,夫妻和顺乐绵绵”。张挂罗帐时念“新挂帐,四角齐,四边珠帘高低,三年抱两苏虾仔”;

- b) 打杂大妗:随花轿进入男家,从事扫地、上香、点神灯、递槟榔、做糍糕、盛喜盒、侍候宾客拾掇台椅桌凳、清洗杯盘碗碟等工作。

附录 C
(资料性)
宴会菜谱举例

C.1 婚宴

婚宴菜谱如下：

- a) 鸿运乳猪全体；
- b) 吉祥鲍参翅肚羹；
- c) 高汤灼游水虾；
- d) 姬松茸菇炖鸡/鲜人参炖鸡；
- e) 脆奶拼蒜香骨；
- f) 幸福鸳鸯鸡；
- g) 碧绿花菇扒鹅掌；
- h) 清蒸大龙趸斑；
- i) 双喜瑶柱扒时蔬；
- j) 瑶柱鲜虾炒饭；
- k) 美点双辉/精美点心双拼；
- l) 甜甜蜜蜜/莲子百合红豆沙；
- m) 时令佳果。

C.2 生日(寿)宴

生日(寿)宴菜谱如下：

- a) 福如东海贺金猪；
- b) 花胶海皇长寿羹；
- c) 满堂欢笑海明虾；
- d) 龙凤卷拼富贵球；
- e) 五福临门贺寿丁；
- f) 富贵玉掌满金钱；
- g) 清蒸生猛海石斑；
- h) 美满幸福红葱鸡；
- i) 虫草花翅汤时蔬；
- j) 长寿伊面；
- k) 南山寿桃；
- l) 时令佳果。

C.3 弥月宴

弥月宴菜谱如下：

- a) 吉星高照红金猪；
- b) 金巢美果喜添丁；
- c) 惹味骨拼百花球；

DB44/T XXXXX—XXXX

- d) 鲍参玉液羹;
- e) 金凤纳福贵妃鸡;
- f) 生灼游水海明虾;
- g) 碧绿富贵金钱鲍;
- h) 清蒸生猛海石斑;
- i) 上汤珍菌浸时蔬;
- j) 幸福炒饭;
- k) 美点双辉/精美点心双拼;
- l) 酸姜红鸡蛋;
- m) 时令佳果。

附 录 D
(资料性)
西关风情装修元素简介

广州西关地区自明清时期以来通过外贸商务的繁盛而发展。因而从西关文化形成伊始，就具有了中西文化交融的特色。在建筑装饰上，其典型的代表有西关大屋、骑街楼等。

西关风情装饰设计主要体现在满洲窗、趟栊门、景墙等元素中，详见表D.1。

表D.1 西关风情装饰设计元素简介

序号	西关风情 装饰设计元素	简介
1	满洲窗	是由传统的木框架镶嵌套色玻璃蚀刻画组成的窗子，以传统题材为内容，有红、黄、蓝、绿、紫、金等颜色，加上不同的形状设计，使典雅秀丽、金碧辉煌、美轮美奂的“满洲窗”具有非常高的历史文化和艺术欣赏价值，是岭南非物质文化遗产的重要组成部分。满洲窗作为特定历史时期下的产物，从一个侧面反映了广州乃至我国近代以来传统建筑文化与国外建筑文化逐渐相互融合的过程。
2	趟栊门	一种古老的“防盗门”，形似一个大的木框，中间横架着十几根圆木，圆木一定要单数，不能双数。趟栊门左右开启，既通风又保证了基本的安全。
3	景墙	景墙是中国古代园林建筑中常见的小品，其形式不拘一格，功能按需而设，材料丰富多样。墙上又常设漏窗、空窗和洞门，形成虚实、明暗对比，使墙面的变化更加丰富多彩。用在室内装修上，可用以分割场所，使空间似割又非割、景物若隐若现，富于层次。
4	天井	作为一种建筑空间形态，“天井”普遍存在于明清至今的中国传统民居中，具体是指宅院中房与房之间或房与围墙之间所围成的露天空地。在建筑中显天露地，起到天地合一的作用，使天、地、建筑在空间中融为一体，也体现了中国传统文化中天人合一的哲学思想。
5	琉璃瓦	一种中国传统建筑材料，历史悠久，其材料坚固、色彩鲜艳、釉色光润，现在依然在建筑中广泛使用，且品种丰富、型制讲究。
6	青砖	一种中国传统建筑材料，历史悠久，其材料有结构立体，抗压耐磨、耐风化、耐水等特性。现在青砖不仅是一种建筑材料，更是一种艺术品，以素雅、沉稳、古朴、宁静的美感在仿古建筑和装饰中广泛使用。
7	镏耳墙	岭南传统民居的代表，多都用青砖、石柱、石板砌成，外墙壁有花鸟图案，具有防火、通风性能良好等特点。因其状似镏耳，故称“镏耳墙”。镏耳墙形似官帽两耳，具“独占鳌头”之意，也是家境殷实的象征，因此也称“鳌头墙”。
8	青云巷	又称“冷巷”“火巷”“水巷”等，有交通、通风、采光等功能。
9	花罩	花罩是大厅与天井的分割，其工艺复杂、图案精美，形如花楣挂落，因而称为花罩。花楣两边垂下，一般只到人高之上，悬垂至地的称“落地罩”。
10	三雕一彩一绣	“三雕”即木雕、牙雕、玉雕，“一彩一绣”则是指广彩和广绣。 广州木雕距今已有两千多年的历史，其生动形象、风格包罗万象，广府木雕的纹样以传统吉祥样式为主，比如岭南佳果、八仙三星等，独具广州岭南传统风味。 广州牙雕亦有两千多年的历史，以镂空雕刻文明，题材多为岭南山水景物为主，比如花木、山石等景物。

表D.1 西关风情装饰设计元素简介 (续)

序号	西关风情装饰设计元素	简介
10	三雕一彩一绣	<p>广州玉雕起源于汉代时期，形成于唐代，兴盛于民国，其造型清雅秀丽、线条流畅、玲珑剔透。</p> <p>广彩是指广州织金瓷，也称广东彩，起源于清代，广彩的工艺以中西交融、金碧辉煌、绚丽夺目而闻名于世，素有“欧洲官窑”之美称。</p> <p>广绣也称粤绣，形成于清朝，是中国四大名绣之一。其有着鲜明的地方特色，构图与色彩风格别具一格，主要题材是花鸟和服饰。</p>
11	西关大屋	<p>西关大屋是具有西关地名特征的建筑，是西关地区的标志性景观之一。西关大屋是豪商大户在广州“西关角”一带修建的富有岭南特色的传统民居，俗称“古老大屋”，属于中国庭院式民居之一种嬗变类型。西关大屋的门面设有矮脚吊扇门、趟栊门、硬木大门三重（三件头），以实现通风、安全，门口两侧多作高级水磨清砖墙，高雅大方，是西关大屋的特有形象。</p>
12	骑街楼	<p>骑街楼一种典型的外廊式建筑物，是一种欧洲建筑与东南亚地域特点相结合的建筑形式，可以挡避风雨侵袭、挡避炎阳照射、造成凉爽环境，因此在东南亚十分风靡，随后也传入华南地区。广州地区的骑楼主要集中在荔湾和越秀等传统商贸集中地区。</p>
13	竹筒屋	<p>竹筒屋，因其门面窄而小、纵深狭长、形似竹筒，所以称竹筒屋。19世纪广州工商业进入快速发展时期，城市人口迅速增加，城内地皮开始紧张，在这种形势下，竹筒屋这种商住屋建筑形式应运而生、成为近代广州传统住宅形式之一。上面住人，下面做店铺，因此竹筒屋又称商铺屋。</p>

附 录 E
(资料性)
粤语方言和粤语童谣举例简介

粤语方言和粤语童谣介绍见表E.1。

表E.1 粤语方言和粤语童谣

序号	类别	名称	介绍
1	粤语方言	掂过碌蔗	“掂”有“顺利、妥当”的意思，甘蔗为直条状，字面意思是比甘蔗还要直，实际意思是表示事情的进展非常顺利。
2		猪笼入水	为大吉大利的祝愿之词。因为猪笼是空网状的，放水中，水即滚滚而来，而“水”为财意，比喻财源广进、财路亨通的意思。
3		四万咁口	麻将中的“四万”造型类似张的很开的嘴巴，意为笑得很开心。
4		要乜有乜	祝福语，意为要什么就有什么，寓意事事顺心、心想事成。
5		靓到爆镜	因为太漂亮而把镜子都照爆，夸张地表达美丽和漂亮。同理也有正到爆灯。正是赞、正点，因为太赞灯都忍不住爆了。
6		盆满钵满	意为盆和钵都装满了钱，形容赚的钱很多。
7		旺到飞起	水为财，“飞起”用于夸张程度，比非常厉害还要厉害。
8		家肥屋润	寓意生活富裕，日子过得滋润。
9		捞乜都掂	意为干什么都很出色、很好。
10		眉精眼企	其义指向人精干、精明、机警、醒目、活络。
11	粤语童谣	落雨大，水浸街	广东传统粤语童谣，主要描绘了以前广州市老城区西关地区在下雨天时，水淹街道的场景。
12		月光光，照地堂	广东传统粤语童谣，主要描绘了农村生活。
13		氹氹转，菊花园	广东经典粤语童谣，是端午节的必唱曲目，内容也主要与端午习俗有关。
14		排排坐，吃果果	广东经典童谣，主要描写兄弟姐妹一家人相处之时的温馨和睦、其乐融融。
15		点虫虫，虫虫飞	广东经典童谣，主要描写荔枝成熟时的丰收景象。
16		何家公鸡，何家猜	广东童谣，主要是用于教小朋友认识动物。

附 录 F
(资料性)
西关点心宴

西关点心是随着西关繁荣的商贸经济发展而来,其广泛吸收世界各地包括六大古都的宫廷面食和西式糕饼技艺,发展形成了用料精博,品种繁多,外形精美雅致、款式新颖,口味甜咸兼备、荤素相宜,制作精细的西关特色点心。世界闻名的西关点心在现代不再只作为茶点的传统观念,登上大雅之堂,并被粤菜师傅做成了一桌宴席,即西关点心宴,此宴已被列入广州市非物质文化遗产。西关点心宴介绍见表F.1。

表 F.1 西关点心宴

序号	点心	简介
1	瑶柱鲜虾白兔饺	将传统的鲜虾饺捏成兔子形状,剪出一对兔耳朵,用火腿粒或红萝卜粒粘合作眼睛,再伴以碧绿的芫茜或鸡蛋丝,犹如小白兔在草地上嬉戏。
2	咖喱鸡粒炸金猪	在传统云腿雪梨果馅不变,而将外形做的形似小猪,味道具有东南亚油咖喱风味。
3	海参滑鸡小刺猬	将传统点心生肉包加以改良,酵皮包入瑶柱滑鸡馅,形似刺猬、生动可爱、皮外脆馅咸鲜味浓香。
4	西山榄仁福寿龟	将原有西点面包皮加以改良,皮包入混合的生熟馅,再加入榄仁,形似海龟、栩栩如生,有浓郁的榄仁香及咸鲜味。
5	蜜汁烧鹅章鱼酥	用传统的岭南酥皮和水油酥皮包制,烧鹅味浓郁、酥层次清晰、皮酥松、形似章鱼。
6	云腿锦绣大鹏展	在原有百花馅的基础上加以改良,馅中加入鲜墨鱼、芫茜、火腿、马蹄肉等。形似大鹏展翅,色彩鲜艳、造型别致。成品爽口味鲜、有弹性。
7	鲍鱼海虾银针粉	在民间银针粉做法的基础上进行改良,将小麦澄面粉搓成两头尖的生胚,再和鲍鱼、虾肉、鸡肉、叉烧等炒制而成。特点是肉质嫩滑、鲜香爽口、色彩绚丽、美观悦目。
8	葛仙怀旧艇仔粥	在传统荔湾艇仔粥的基础上,增加了海蜇、浮皮、葛仙米等材料,味道更鲜美,更有营养。
9	陈皮豆沙雏鸡仔	采用传统的冰肉豆沙馅,增加陈皮粒。用水油皮包制豆沙馅捏成雏鸡生胚后焗熟,其成品外形小巧玲珑、生动逼真、味道香甜。
10	燕液奶黄雀登梅	用晶饼皮包入奶黄馅捏成小鸟站立于梅花之上,形象逼真、小巧玲珑、甜润清香。
11	栗茸天鹅齐欢歌	用擘酥皮包入栗子馅捏成天鹅形后炸熟,形似天鹅、千姿百态、层次清晰、色泽金黄,外皮酥脆,馅心甜香。
12	荷莲青蛙鸣春谷	用绿茶粉溶入晶饼皮而包入传统的皮蛋酥馅(皮蛋酥馅:莲蓉、酥恙、皮蛋粒)捏成青蛙形,造型美观,皮亮香甜爽滑。

附 录 G
(资料性)
西关风情宴

历史上广州西关作为重要的港口，经济文化都十分繁荣。西关美食博采中原美食和西餐之长，融会古今，贯通中西，形成了有别于国内其他地区、独具特色的饮食文化，赢得了“食在广州，味在西关”的美誉，享誉百数载。现代餐饮企业循着西关名地、名人、名典故为索引，巧妙地设计创新了一席特色鲜明的西关风情宴，现将西关风情宴的主要菜式和故事介绍见表G.1。

表G.1 西关风情宴

序号	菜品	对应西关历史	特点
1	泮塘五秀	泮塘五秀是指指古时广州西关泮塘一带种植的五种水生植物，分别是：莲藕、马蹄、菱角、茭笋、茨菇。因泮塘地区气候十分适合种这五种植物，因此而闻名。	其菜式可以是五种植物炒成的素材，也可是以面粉和各种馅料做成形象似五种植物的小点心。
2	昌华八和盘	西关著名景点“八和会馆”是清末成立的粤剧行业会所，海内外粤剧人士尊为“母会”，该景点也代表了古老西关大屋留下来的传承。	此菜其实是八小拼，汇集了炸蜆蜆、和味龙虱、飞机榄、炒田螺、炸芋虾、酸莲藕、甜荔枝等八种典型的地方小食，带给人们一抹怀旧情思。
3	龙津千张鲍	龙津千张鲍源于坊间传说。据传，龙津路一带聚居商贾富户、粤剧名伶，都喜食养阴功效显著的鲍鱼，且食法变幻多端，不一而足，其中便有类似生菜包和片皮鸭的吃法。	此菜使用较大的鲍鱼，以蚝汁扣煨后刨成薄片，用叠拼手法装盘，上席后由顾客自己动手，卷入鱼肚丝、姜葱丝、蘸上由厨师特别调制的龙津汁酱进食，很有一番风味。
4	长寿玉环扣	长寿玉环扣是参考长寿玉器圩的史实。据载，清代同治年间，长寿西路已形成初具规模之“玉器圩”，虽历经时代变迁，至今更延续发展，远播盛名。	长寿玉环扣是将碧绿色的时蔬(茼蒿或芥兰等)刀工刻改成环状，与玉脂般的鲜带子巧妙穿扣，炒制上席，再饰以雕刻的寿星公装盘，其色泽及造型均十分形象。
5	仙馆聚贤汤	海山仙馆是清代著名园林别墅，其馆主潘仕诚常在此以文聚友，名噪一方，至今省市博物馆尚存有此馆珍贵的金石画帖或古书碑文。	此菜用夸张手法，以海参、竹笙、马蹄、玉米笋等像形或雕刻的食物代表笔墨砚和琴棋书画，配上肉类经一番熬炖，汤汁鲜美香醇，食物像形有趣，很贴近“聚贤”之意。
6	红楼花渡鸡	广州西关红楼是历史名楼，整座建筑均以杉木为柱为梁，并漆成红色，古色古香、淳朴自然，环境幽雅，因此取名红楼。旧时西关水上人家在船上养鸡，捉虾喂鸡，鸡味鲜嫩。	此菜根据西关水上人家的传统风味，将鸡风干以后再炸，皮脆肉滑，使鸡有蚬蚧的风味。
7	文塔金钟肉	荔湾文塔有千年历史，为明清建筑风格，是古时供奉魁星之地，也是学子拜文昌之地。文塔见证了荔湾的历史发展。	此菜品选取上好猪肉、金瓜，烹制后，切块摆成塔状，成品色泽红润，味道醇香。

表G.1 西关风情宴（续）

序号	菜品	对应西关历史	特点
8	鹅潭醉月虾	白鹅潭是环绕广州荔湾区沙面岛的珠江河面，是珠江三段河道的交汇处，此处河面宽阔浩淼，烟波荡漾，风景秀丽怡人，鹅潭夜月是羊城八景之一。	先将虾仁和猪肉混合后油炸，用高汤炖煮，再用花雕酒带出鲜味，其味道鲜美。
9	华林香缘素	华林寺是广州千年古刹，相传达摩祖师来广州后传教于华林寺，《荔湾文史》有相关记载。故此，华林香缘素被特别设计为宴席中的斋菜。	华林香缘素是用豆腐皮卷上香菇、木耳、银芽等斋料，用盐焗方法制成，再配上带咖喱的酱汁，其烹调技法和调味颇有点“中菜西食”的味道。
10	莲蓬晚唱鱼	莲蓬晚唱讲的是旧时荔枝湾冲，傍晚渔船满载而归，相依停泊在荔枝湾涌，一番热闹和谐景象。	采用鱼粽制作菜肴，展现鱼满仓的喜悦情景。菜品清香可口，既有鱼的味道，又有粽叶的清香。
11	荔湾艇仔粥	旧时广州西关，由于多江河，且江边遍植荔枝树，因此被称为“荔枝湾”。水上人家撑着艇仔（广州话小船）沿江叫卖粥，“荔湾艇仔粥”因此得名。	此粥用料丰富，有鱼肉、虾仁、叉烧、花生等，吃前当即煮粥滚制，芳香扑鼻，热气腾腾，十分鲜美。
12	仁威振美点	仁威庙坐落于广州龙津西路，是广州道教圣地。始建于宋代，有千年历史。旧时西关居民以点心作为贡品。	菜式是两样点心，以此为点心的菜名。

附录 H (资料性) 西关美食举例简介

H.1 西关美食简介

广州西关地区有着独特的地理环境、经济条件，历史上长期受中外文化的影响，其美食博采中外之长，经过不断积累改良，发展形成了独特的饮食文化。其菜品绚丽多姿，烹饪技法精良，用料广博而精，以强调原味，追求清淡鲜和闻名。

H.2 菜品列举

H.2.1 白切鸡

白切鸡又称白斩鸡、三黄油鸡，是粤菜传统名菜，在南方菜系中普遍存在，多作为宴席冷盘，供佐酒之用。其始于清代的民间酒店，因烹鸡时不加调味白煮而成，食用时随吃随斩，故称“白斩鸡”。白斩鸡形状美观，皮黄肉白，肥嫩鲜美，滋味异常鲜美，葱段打花镶边。食时佐以姜蓉、蒜泥、酱油，保持了鸡肉的鲜美、原汁原味，食之别有风味。

H.2.2 脆皮烧鹅

烧鹅是粤菜中的一道传统名菜，它以去翼、脚、内脏的整鹅（以乌鬃鹅为优），吹气，涂五香料，缝肚，滚水烫皮，过冷水，糖水匀皮，晾风而后腌制，最后挂在烤炉里或明火上转动烤制而成。成菜腹含卤汁，滋味醇厚，烧烤好的鹅斩成小块，其皮、肉、骨连而不脱，入口即离，具有皮脆、肉嫩、骨香、肥而不腻的特点。佐以酸梅酱蘸食，更显风味别具。

H.2.3 红烧乳鸽

红烧乳鸽是广东省传统名菜之一，其制作技艺已列入广州市荔湾区非物质文化遗产项目。选用幼嫩的乳鸽，经过卤煮再油炸后制成。其成品色泽金润红亮、鸽肉鲜嫩清甜、酥软香嫩，骨头酥软入味三分。

H.2.4 烤乳猪

烤乳猪是广州最著名的特色菜，并且是“满汉全席”中的主打菜肴之一。早在西周时此菜已被列为“八珍”之一。乳猪经刀工处理后，用调味料来腌渍猪内脏，定型后淋上糖浆水，小火烘干，然后用明火烤制乳猪至皮色红润、酥脆即可。成品色泽红润，光滑如镜，皮脆肉嫩，香而不腻。

H.2.5 八宝冬瓜盅

八宝冬瓜盅是粤菜中一道色香味俱全的特色名菜。它用带皮的冬瓜为成器，选用近蒂的部分一开二，用上汤珍料纳入冬瓜盅内同炖。此菜汽清色白，不但内料、汤汁美妙，渗透鲜味的冬瓜肉鲜嫩柔软，味清香，是夏季时令汤菜。

H.2.6 广式叉烧

叉烧是广东省传统的名菜，是广东烧味的一种。做法是把腌渍后的瘦猪肉挂在特制的叉子上，放入炉内烧烤。成品叉烧多呈红色，肉质软嫩多汁、色泽鲜明、味道略甜。

H. 2.7 菠萝咕嚕肉

菠萝咕嚕肉是一道广东的特色名菜，始于清代。主要做法是以出骨的精肉加调味与淀粉拌和制成肉圆，入油锅炸，至酥脆。另将菠萝等佐料炒熟，放入炸好的猪肉翻炒即成，其味酸甜、微辣、可口。

H. 2.8 广州文昌鸡

广州文昌鸡是广东广州的一道特色名菜，为广州八大名鸡之一。这道菜是以海南岛特产的文昌鸡为主要食材，配上火腿、鸡肝、郊菜等经过多道工序制作而成。成品造型美观，芡汁明亮，肉质滑嫩，香味甚浓，肥而不腻。

H. 2.9 老火靚汤

老火靚汤也叫广府汤，是粤菜中非常有名的一道菜。其种类繁多，可以用各种汤料和烹调方法，汤料可以是肉、蛋、海鲜、蔬菜、干果、粮食、药材等，煲汤的方法可采用熬、滚、煲、烩、炖等。其成品口味有咸、甜、酸、辣等不同的味道。常见的有阿胶红枣乌鸡汤、山药茯苓乳鸽汤、椰子鸡汤、西洋菜猪骨汤、霸王花猪肉汤等。

H. 3 点心

H. 3.1 叉烧包

叉烧包是广东地区具有代表性的特色传统西关名点之一，是粤式早茶的“四大天王”之一。叉烧包是因面皮内包入叉烧肉馅，故使用此名。馅料主要是叉烧和蚝油，蒸熟后顶部自然开裂，实际上是一种带有叉烧肉馅的开花馒头。其味道松软、馅料咸中带甜。

H. 3.2 虾饺

虾饺是广东省广州市的一种特色小吃，粤式早茶的“四大天王”之一，已经有百年历史。虾饺采用澄粉做皮，用鲜虾、猪肉、笋等作馅料制成。传统的虾饺是半月形、色泽洁白晶莹，饺子形态美观，胚皮口感柔韧，馅心鲜美可口。

H. 3.3 干蒸烧卖

干蒸烧卖是一种传统广东点心，粤式早茶的“四大天王”之一。用鸡蛋液与水和面作皮。鲜虾肉、猪肥瘦肉作馅，包成石榴形，蒸制而成。颜色淡黄，皮软肉爽，稍含汁液，鲜香不腻。

H. 3.4 广式蛋挞

蛋挞是一种传统广东点心，粤式早茶的“四大天王”之一。做法是饼皮放进小圆盆状的饼模中，然后倒入由砂糖及鸡蛋混合而成之蛋浆，然后放入烤炉烤成。蛋挞外层为酥脆之挞皮，内层则为香甜的黄色凝固蛋浆，味道香甜醇厚，松软可口。

H. 4 饼食

H. 4.1 西关咸煎饼

咸煎饼是西关著名的传统小食。主要原料有鸡蛋、面粉、白糖、南乳、芝麻、生油等。其烹饪方法简单。成品营养丰富，口味松软不粘口，有淡淡南乳香味，咸咸甜甜的，越往饼身中间咬越是香脆，且保质期长，便于携带，在广州是一种很受欢迎的美食。

H. 4.2 鸡仔饼

鸡仔饼是广东省广州市的一种特色小吃。始创于清朝咸丰年间，至今有170年的历史，是广东四大名饼之一。主要原料为面粉、花生、芝麻、核桃等。主要做法是将面粉中加入油、糖等佐料后揉成面剂，擀薄后放入馅料，压成饼装，刷上一层蛋黄液，烤箱中温烤。其成品以甘香松化，其口味甘香酥脆、甜中带咸著称。

H. 4.3 嫁女饼

嫁女饼也叫绫酥，是广东地区嫁女的传统礼饼。此饼有黄、白、红、橙四色，黄绫以豆蓉做馅，白绫以爽糖或五仁做馅，红绫以莲蓉或冬蓉做馅，橙绫以豆沙或椰丝做馅，有些绫酥中还可加入蛋黄。

H. 5 粥品

H. 5.1 荔湾艇仔粥

艇仔粥是广东省广州市荔湾区的一道传统小吃。该菜品是由昔日珠江三角洲的水上游民—疍家(又称水上人家)创造的，其后又在广州发扬光大，现该菜品为广东著名的传统小吃之一。艇仔粥的配料有生鱼片、河虾、薄脆、油条丝、花生、姜丝等。烹制时，先将粥熬制粘稠，然后将滚烫的粥倒入配料中烫熟即成。艇仔粥以粥底绵滑、味道鲜美、口感丰富而闻名。

H. 5.2 状元及第粥

状元及第粥是广州市的一道特色小吃。起源于明朝，据传与岭南才子伦文叙有关。该粥以大米主料，放入猪杂等食材熬制而成。吃起来，鲜味爽滑，香浓可口，味道醇厚。

H. 6 粉面

H. 6.1 广式云吞面

广式云吞面是广东省广州市的一道特色小吃，是中国十大名面之一，已列入广州市荔湾区非物质文化遗产项目。该面讲究汤底、面、云吞，三者的融合。汤底用鱼、虾头虾壳、猪筒骨熬制，味道鲜美，外观透亮。面用竹升面，即和面不加水，以鸭蛋和面，并用粗竹筒上反复压面，面煮出来韧度适中，非常爽脆。云吞皮的馅料采用新鲜的虾肉、猪肉、韭黄，口感皮滑、馅爽滑弹牙。

H. 6.2 广式肠粉

广式肠粉，是源于广州西关的传统小吃，已列入广州市荔湾区非物质文化遗产项目。其有咸、甜两种，咸肠粉的馅料主要有猪肉、牛肉、虾仁、猪肝等。而甜肠粉的馅料则主要是糖浸的蔬果，再拌上炒香芝麻。其成品外观白如玉、薄如纸，味道爽滑微韧、鲜美可口。

H. 6.3 濑粉

濑粉又名酵粉，是广东省著名传统小吃。以粘米为主要原料。主要做法是用稻米打磨之后的粘米粉拌和热水后，蒸成细长而有韧性的圆条状透明粉条。食用时先把水烧开，濑粉放进开水轻轻烫一下放进碗里，然后淋上汤底，放入青菜、姜葱花生等，即可。濑粉粉质松软且不易断，味道鲜美、通透爽口、滑而不断、口感极佳。

H. 6.4 西关水菱角

西关水菱角，已列入广州市非物质文化遗产项目，是西关独有的形似菱角的粉制小吃。主要原料有尖米粉、虾米、瑶柱等。主要做法是将粘米粉濑到热水里做成“菱角”状，加上汤底伴着吃。其味道香甜爽口，别有一番风味。

H. 6.5 干炒牛河

干炒牛河是广东的一道特色小吃，产生于清末民初。主要材料有芽菜、河粉、牛肉等。烹饪方法是先将河粉煮好捞出沥干水分备用，然后将牛肉、芽菜等菜分别炒熟，最后加入河粉拌匀，撒上葱段即可。成品色泽油润亮泽、牛肉滑嫩焦香、河粉爽滑筋道、盘中干爽无汁、入口鲜香味美。

H. 7 甜品

H. 7.1 双皮奶

双皮奶是一种粤式甜品。起源自清朝。主要用牛奶和鸡蛋做原料。烹饪方法主要是白糖放入牛奶中，搅拌至无颗粒状，然后加入蛋清搅拌均匀过筛，蒸锅蒸熟即可。可趁热吃，也可冷藏后食用。上层奶皮甘香，下层奶皮香滑润口。入口奶香浓郁且嫩滑。

H. 7.2 杨枝甘露

杨枝甘露是一种粤式甜品。主要原料是西柚、芒果、西米。烹饪方法是现将西米煮熟备用，芒果和牛奶打成芒果泥，然后将西米、椰浆、牛奶、冰糖、西柚肉、芒果粒等逐个加入，冷藏即可。其口感丰富。

H. 8 小吃

H. 8.1 韭菜猪红汤

韭菜猪红汤是广州西关传统小吃。主要原料有猪红、豆腐、韭菜等。烹饪方法是先捞出猪红沥干水分，放入冷水浸凉备用。再次将猪骨汤、嫩豆腐片和猪红片放入锅中，大火烧沸后放入姜丝和韭菜段，加入佐料即可，其味道嫩滑香浓。

H. 8.2 萝卜牛腩

萝卜牛腩是广州地区有名的传统小吃。主要原料是白萝卜、新鲜牛腩。烹饪方法简单，将焯过水的萝卜和牛腩配以柱侯酱、南乳和花生酱等佐料长时间炖制即可。炖得越久越入味，且味道丰富、香而不腻。

H. 8.3 牛三星

牛三星是广州西关地区的传统小吃之一。主要原料有牛心、牛肝、牛腰等。烹饪方法是先用酒、姜汁等调料腌制原料，然后灼熟加入汤底，放上咸酸和韭菜即可。成品汤底浓厚，爽辣咸鲜。

H. 9 酱料

H. 9.1 五柳料

五柳料源于粤菜中的五柳溜鲩鱼，主要原料有酱瓜丝、芥头丝、酸姜丝、酱姜丝、芫荽丝等，辅料有番茄酱、山楂酱、红油米水等。成品色泽鲜红，酸甜带咸。

H. 9.2 南乳

南乳又名红腐乳、红方，是用红曲发酵制成的豆腐乳。主要原料是大豆，采用红曲米、绍酒等辅料，经复合发酵精制而成。成品表面呈红色，内部为杏黄色，味道带脂香、酒香和甜味。

H. 10 手信

H. 10.1 广式凉果

广式凉果是一种用果子发酵晾晒而成的食物，其制作技艺已列入广州市非物质文化遗产项目。广式凉果制作工艺较简单，经过浸泡、蒸煮、发酵和晾晒即可。制好的凉果需要放置在阴凉处的缸或樽中储存。其主要以甘草等调香的制品和糖衣类产品为主。

H. 10.2 广式腊肠

广式腊肠是广东三大传统特色食品之一，有数百年历史，其制作技艺已列入广州市荔湾区非物质文化遗产项目。主要工艺是将瘦肉经粗绞、肥膘经切丁后，配以辅料，灌入肠衣，再经晾晒烘烤而成。由于加入较多的蔗糖和酒，加之高热高湿的环境，使广式腊肠形成独特风味，且具有外形美观、色泽明亮、香味醇厚、鲜味可口、皮薄肉嫩的特色。目前广州市腊肠有生抽肠、老抽肠、鲜鸭干肠、腊金银肠等近百个品种。

H. 10.3 广式礼饼

广式礼饼已列入广州市荔湾区非物质文化遗产项目。其制作工艺一般是用面粉、猪油、糖浆等原料，经开皮、包馅、烘、焙等一系列工序制作。其种类繁多，根据不同的节俗，可分为婚俗礼饼、新年礼饼、龙船饼、中元节礼饼、祝寿礼饼、中秋礼饼等。传统的广式礼饼主要有嫁女饼(四色绉酥)、龙船饼、龙凤礼饼、大福饼、核桃酥等。

H. 11 其他

H. 11.1 百合酱蒸凤爪

百合酱蒸凤爪是广州著名的传统早餐，主要原料有鸡爪、百合酱等。制作方法是现将鸡爪焯后炸再煮，然后拌入百合酱豉油、香油等入味。成品软糯丰腴、酱香微辣。

H. 11.2 豉汁蒸排骨

豉汁蒸排骨是一道广东广州的名菜。主料是小排骨、黑豆豉、盐、白糖、白胡椒，辅料是蒜、生姜、淀粉、生抽、料酒、食用油等。主要做法是排骨洗净，加入油、盐、淀粉、生抽等佐料拌匀待用，豆豉洗净后加入到排骨中，拌匀蒸熟即可。成品肉鲜美而有豉、蒜香味。

H. 11.3 陈皮牛肉丸

陈皮牛肉丸是广东省传统的地方名菜。主要原料是牛绞肉、马蹄、蛋清、陈皮等。烹饪方法是现将马蹄、陈皮等佐料切碎备用，牛肉加入盐、陈皮等佐料后搅打成有明显的弹性，然后挤成圆球状，开水入锅蒸熟即可。其成品滑嫩可口、鲜香扑鼻。

H. 11.4 煲仔饭

煲仔饭也称瓦煲饭，是广州市的一道特色名菜。该菜品的种类主要有腊味煲仔饭、香菇滑鸡煲仔饭、豆豉排骨煲仔饭、猪肝、烧鸭、白切鸡煲仔饭等。通常做法是先将锅中刷猪油，再把淘好的米放入煲中，量好水量，加盖，把米饭煲至七成熟时加入配料，再微火焖至饭收水，起锅巴。其色泽金黄、干香脆口、滋味悠长、齿间留香，回味无穷。

H. 11.5 腌咸酸

腌咸酸是采用白糖、白醋、盐等腌制生的萝卜、木瓜、芥菜、黄瓜等，由此制作的酸萝卜、酸青瓜、酸木瓜、酸芥头等统称腌咸酸，其制作工艺简单，口味酸甜爽口，开胃消滞。

附 录 I
(资料性)
粤剧粤曲举例简介

1.1 粤剧粤曲介绍

西关素有“粤剧曲艺之乡”之称，一些传统粤菜餐厅会会在餐厅内播放粤剧粤曲，甚至会专设舞台，定时邀请粤剧粤曲名家现场演唱。粤剧粤曲介绍见表 I. 1。

表 I.1 粤剧粤曲介绍

序号	粤剧粤曲	简介
1	《三娘教子》	《三娘教子》是广东地区非常有名的一首粤曲，它是根据明朝末年清朝初年一位戏曲家小说家李渔的著名《无声戏》改编而来的，讲述的是王春娥、薛保和薛倚哥的故事，整体的故事围绕着自食恶果这个主题展开。
2	《三下南唐》	《三下南唐》是广东地区一个被虚构而成的粤曲，主要故事背景设定在宋朝时期，狄青让自己的儿子出任大帅，然后和杨家产生的恩怨纠葛，期间还有穆桂英挂帅的故事。
3	《斩二王》	《斩二王》是广东地区一个非常受欢迎的粤曲戏剧，这个粤剧整体是采用叙述性的手法表达出来的，观众能很容易接受并且看懂，没有太多特殊的唱段，但是以失手打皇帝的手法表达了艺术手法。
4	《再重光》	《再重光》广东地区一个比较传统的粤曲戏剧，这个粤剧是出自于《新江湖十八本》，在清朝年间非常的有名，许多戏台都使用的是《新江湖十八本》这个本子，但是此戏曲随着时间流逝而流失。
5	《七国齐》	《七国齐》也是出自于《新江湖十八本》的一个的粤曲戏剧，主要讲述的是中华民族历史上七个国家的历史，韩国、赵国、魏国、楚国、燕国和齐国还有秦国。
6	《黄花山》	《黄花山》是广东地区一个经常被演出的粤曲戏剧，该粤剧又名《太师回朝》，主要讲述的是黄花山寨主李瑞廷，下山结识了英雄姜云龙，然后和武艺高强的他一起揭竿起义的故事。
7	《黛玉葬花》	《黛玉葬花》是非常经典的一个粤曲戏剧，根据我国四大名著之一《红楼梦》中的篇章衍生而来的，讲述的是林黛玉因为借住在贾府，看到落下的花朵产生忧郁的情绪，便做出了埋葬落花的举动。
8	《帝女花》	《帝女花》是 1957 年首演的一场粤剧的名称，作者是唐涤生。本剧背景是明末崇祯六年，国势积弱多年，崇祯帝虽欲励精图治，但因饱受沉重压力，用人不当，国势日益衰弱。戏曲讲述长平公主与周世显的悲情爱情故事，从而烘托出当时明朝年间的衰败。
9	《紫钗记》	《紫钗记》由唐涤生于 1956 年改编自明代汤显祖所著《紫钗记》，基本沿用戏剧《紫钗记》的情节，结合了粤语本身的特点以及粤曲的特色，词雅曲清。主要内容是描写男女爱情故事。
10	《蝶影红梨记》	《蝶影红梨记》香港剧作家唐涤生据元朝张寿卿原著《红梨记》改编的，主要内容描写男女反抗强权，终成眷属的爱情故事。
11	《梁祝》	根据中国传统民间故事《梁祝》改编而成，主要讲述的是女扮男装的祝英台，在书院和善良的梁山伯相爱，最终抵不过家庭的反对，双双殉情化为蝴蝶。

1.2 粤剧特点

- 1.2.1 粤剧演员的表演工艺分为四大基本类别：唱、做、念、打。唱是指唱功，配合不同的角色有各自不同演唱的方式，包括平喉及子喉。
- 1.2.2 平喉是平常说话的声调，一般男性角色小生就是采用平喉演出。子喉是比平喉调子高了八度，常常以假音来扮演女性角色。
- 1.2.3 粤剧的唱词通俗易懂，音乐上在“梆簧”唱腔中穿插民歌小调，唱法上改“假声”为“平喉”（真声），并经反复实践，全部改用广州方言演唱。男的唱得比较平稳、低沉，有时略带沙哑；女的唱得非常细腻而又圆润。
- 1.2.4 剧目以生旦戏为多，重唱轻做，文戏多于武戏，但也从生活中提炼、创造了一些新的表演程式，并从电影、话剧中借鉴和吸收表演技巧，形成自由灵活、通俗而细腻、偏重写实的表演风格。
- 1.2.5 武打以“南派武功”为基础，包括刚颈有力的靶子、手桥、少林拳以及高难度的椅子功和高台功。
- 1.2.6 粤剧的表演艺术保持了早期“过山班”粗犷、质朴的特点。不少名演员都具有单脚、筋斗、滑索、踩跷、运眼、甩发、髯口等方面的绝招。
- 1.2.7 舞台美术风格近乎写意。布景简单，剧中规定情境，主要靠虚拟的表演程式来显示，程式不能表明时，就用牌子写上“河边”、“高山”等文字说明。

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国主席令第二十一号 中华人民共和国食品安全法
 - [2] 中华人民共和国主席令第七十八号 中华人民共和国反食品浪费法
 - [3] 中华人民共和国国务院令第七十二号 中华人民共和国食品安全法实施条例
 - [4] 国家发展改革委令2014年第4号 餐饮业经营管理办法（试行）
 - [5] 国市监标技发〔2021〕7号 市场监管总局 商务部 文化和旅游部关于以标准化促进餐饮节约反对餐饮浪费的意见
 - [6] 商服贸发〔2018〕17号 商务部等9部门关于推动绿色餐饮发展的若干意见
 - [7] 广东省第十届人民代表大会常务委员会第三十五次会议 广东省食品安全条例
-