

བཀྲ་ཤིག་  
简

第一期

བུ་ལོ་  
报

西藏自治区质量协会

2025年3月

## 团体标准《斯布牦牛宴席菜肴制作规范》（送审稿）专家评审会议

为推动斯布牦牛产业标准化发展，提升斯布牦牛宴席菜肴品质，2025年3月19日，团体标准《斯布牦牛宴席菜肴制作规范》（送审稿）专家评审会议在拉萨泽当饭店顺利召开。此次会议由西藏自治区质量协会和区烹饪餐饮饭店业协会主办，吸引了众多业内专家、相关企业代表参与。



（评审现场）



会议伊始区质量协会罗布会长介绍参会人员及区烹饪餐饮饭店业协会褚立群会长介绍了本次会议的背景和目的，强调了斯布牦牛作为特色资源，制定相关宴席菜肴制作规范对产业发展的重要性。随后，标准起草项目组吴莎莎同志详细汇报了《斯布牦牛宴席菜肴制作规范》（送审稿）的编制过程、主要内容及创新点。该标准对斯布牦牛宴席的食材选择、烹饪工艺、菜品质量、卫生安全等方面进行了全面规范，旨在为餐饮企业提供科学、严谨的操作指南，同时保障消费者能品尝到高品质、标准化的斯布牦牛美食。



（评审现场）

在评审环节，专家们认真审阅标准文本，从各自专业领域出发，提出了一系列建设性意见和建议。有的专家指出，在食材选择上，应进一步明确斯布牦牛不同部位肉品的适用菜品，细化品质要求；在烹饪工艺部分，需对关键技术参数进行量化，

增强标准的可操作性；还有专家建议，结合当前食品安全的严格要求，补充完善卫生安全管理的相关条款。

经过充分讨论和交流，专家们一致认为，该标准内容全面、结构合理，具有较高的科学性和实用性，对规范斯布牦牛宴席菜肴制作，促进斯布牦牛产业发展具有积极意义。同时，专家组也要求起草单位根据会议提出的意见和建议，对标准送审稿进行修改完善，尽快形成报批稿，推动标准早日发布实施。

此次专家评审会议的成功召开，为团体标准《斯布牦牛宴席菜肴制作规范》的顺利发布奠定了坚实基础。随着该标准的实施，有望进一步提升斯布牦牛宴席的品牌形象和市场竞争力，推动斯布牦牛产业朝着标准化、规范化、品牌化方向高质量发展，助力地方经济繁荣和乡村振兴。

---

抄送：区市场监督管理局、区民政局社会组织管理局、区国资委、区经济和信息化厅、区发改委、区商务厅。

---