

ICS

CCS 点击此处添加 CCS 号

DB

地方标准

DB XX/T XXXX—XXXX

诈马宴

Zhama banquet

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 人员	2
4.1 基本要求	2
4.2 演艺人员	2
4.3 迎宾人员	2
4.4 后勤人员	2
5 资质及场地	2
5.1 资质要求	3
5.2 建筑物要求	3
5.3 厨房场地要求	3
5.4 宴席场地要求	3
6 菜肴烹饪	3
6.1 餐饮用具的卫生要求	3
6.2 烹饪要求	3
7 宴会接待	4
7.1 席前开宴迎宾	4
7.2 席间服务	4
7.3 席后送客	4
8 文化传承	4
8.1 非遗保护	4
8.2 创新开发	4
8.3 企业文化	4
8.4 标识	4
8.5 宣传	5
9 应急预案	5
10 服务评价与改进	5
10.1 评价方法	5
10.2 持续改进	5
附 录 A （资料性） 诈马宴菜肴烹饪要求	6
附 录 B （资料性） 诈马宴表演项目及上菜流程	9

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。

本文件由包头市商务局提出并归口。

本文件起草单位：达茂旗市场监督管理局、包头市检验检测中心、内蒙古品牌促进会、达茂旗希拉穆仁镇蒙古人度假村、内蒙古那仁艾木嘎旅游有限公司、包头市希拉穆仁天鹅湖旅游有限责任公司、内蒙古包钢钢联股份有限公司、内蒙古自治区市场监督管理审评查验中心。

本文件主要起草人：张忠明、段炅、靳有泉、岳艺璇、陈媛媛、姚庆忠、安菊琴、薛智慧、郭晶晶、李思佳、刘彦辰、乌吉孟花、李存柱、于俊清、贾云彬、刘洋。

诈马宴

1 范围

本文件规定了提供诈马宴服务的人员、资质及场地、菜肴烹饪、宴会接待、文化传承、应急预案、服务评价与改进等要求。

本文件适用于提供以诈马宴为主题的餐饮服务、文化体验及旅游活动。

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。

- DB15/T 506.1 蒙古族服饰 第1部分：术语
- DB 15/T 1464 蒙古族礼仪旅游服务规范
- JGJ 64 饮食建筑设计标准
- DB 1502/T 003 餐饮经营服务规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18883 室内空气质量标准
- GB/T 10001.1 公共信息图形符号 第1部分：通用符号
- GB/T 10001.9 公共信息图形符号 第9部分：无障碍设施符号
- 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 40248 人员密集场所消防安全管理
- GB 2894 安全标志及其使用导则
- GB 13495.1 消防安全标志 第1部分：标志
- GB 15630 消防安全标志设置要求
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准
- GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- LB/T 045 旅游演艺服务与管理规范
- GB/T 17242 投诉处理指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

诈马宴 Zhama banquet

蒙古族传统宫廷宴会，或称“质孙宴”，以整牛/羊烤制为核心，通过流程化设计，融合服饰、礼仪、歌舞、竞技等元素，体现蒙古族历史文化的综合性服务活动。

3.2

萨满祭火仪式 Shamanic fire ritual

蒙古族祭祀活动，以篝火、诵经祈福等仪式表达对火与自然的敬畏。

3.3

可汗赐福 Khan's blessing

宴饮过程中，由司仪或长者模仿古代可汗进行祈福仪式，包括诵念祝词、分发福食等。

3.4

质孙服 Zhisun attire

“质孙”蒙古语意为颜色，参加诈马宴，需着华美服饰，即为“质孙服”。

4 人员

4.1 基本要求

- 4.1.1 从业人员应熟练掌握诈马宴的服务操作流程，应定期参加民族文化、服务礼仪、食品安全及应急处理培训，保留培训记录。从业人员包括但不限于演艺人员、迎宾人员、后勤人员。
- 4.1.2 从业人员仪表应端庄大方、举止文明得体、精神饱满、服务主动、热情、周到、细致。
- 4.1.3 从业人员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。
- 4.1.4 从业人员对待宾客应一视同仁，尊重客人的信仰与风俗习惯。

4.2 演艺人员

4.2.1 应着质孙服等诈马宴传统服装，服饰可包括但不限于：

- 款式：男性着右衽长袍、束腰带、佩戴银制蹀躞带，女性着连体长袍、坎肩，头饰采用珊瑚、松石、蒙古族帽饰等传统配饰。
- 颜色：主色调为明黄（代表皇权）、宝蓝（象征天空）、翠绿（寓意草原），同一场次服饰颜色统一。
- 装饰：衣襟、袖口需刺绣“盘长纹”“云纹”，配饰包含银制蹄形扣、字形印牌。

4.2.2 应熟练掌握诈马宴歌舞表演技艺，包括但不限于呼麦、马头琴、好来宝、长调、盅碗舞等非遗技艺。

4.3 迎宾人员

- 4.3.1 迎宾人员应负责餐饮服务、迎送引导，应熟悉 DB 15/T 1464，能用蒙古语向宾客问候及致谢。
- 4.3.2 迎宾人员应具备一定的指挥和控场能力，在发生突发事件时应能有序引导。

4.4 后勤人员

后勤人员包括但不限于后厨人员、传菜人员、服装道具管理人员等，应符合以下要求：

- 后厨人员、传菜人员应持有效健康证明；
- 后厨人员应掌握诈马宴传统烹饪特色餐饮制作；
- 服装道具管理人员应熟悉演出剧情，明确服装道具的使用顺序及对应使用人员，应掌握服装道具使用、保管及维护的专业知识和操作技能。

5 资质及场地

5.1 资质要求

- 5.1.1 诈马宴服务提供方应按规定办理营业执照、食品经营许可证，并在醒目位置悬挂。
- 5.1.2 位于景区内的诈马宴服务提供方，应接受行政管理部門的管理。

5.2 建筑物要求

- 5.2.1 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蒙古族文化特色。
- 5.2.2 建筑设计中给水排水及电气分别应符合 JGJ 64 中 5.1 及 5.3 的要求。
- 5.2.3 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 中 4.1.4 的要求。

5.3 厨房场地要求

- 5.3.1 厨房场地环境质量应符合 DB 1502/T 003 的要求。
- 5.3.2 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。

5.4 宴席场地要求

- 5.4.1 宴席场地地面应做硬化处理，防滑、易于清洁。
- 5.4.2 宴席场地温度应保持 19~26℃；湿度保持 40%~60%，通风良好。
- 5.4.3 室内宴席接待场所空气质量、通风条件等应符合 GB/T 18883 表 1 的规定。
- 5.4.4 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。
- 5.4.5 安全疏散设施管理应符合 GB/T 40248 的要求。
- 5.4.6 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。
- 5.4.7 密闭空间应设“禁止吸烟”标识，遵守禁烟法律法规。
- 5.4.8 消防安全标志应符合 GB 2894、GB 13495.1 和 GB 15630 的规定。
- 5.4.9 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，满足《公共娱乐场所消防安全管理规定》。
- 5.4.10 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。
- 5.4.11 宜留足宾客参与蒙古族歌舞娱乐的空间场地。
- 5.4.12 宜配备音质及画面清晰的音响设备，方便宾客体验蒙古族特色文化。

6 菜肴烹饪

6.1 餐饮用具的卫生要求

- 6.1.1 餐饮用具的卫生应符合 GB 31654 中 9.1 的要求。
- 6.1.2 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。
- 6.1.3 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 中 2.2 及 2.3 的要求。
- 6.1.4 木质等不能进行高温消毒的餐饮用具，在餐前应用紫外线设施进行 30 分钟的消毒。

6.2 烹饪要求

- 6.2.1 食品采购、贮存、加工、供应、配送和餐(饮)具、食品容器及工具清洗、消毒等环节场所、设施、设备、人员的食品安全基本要求和管理准则应符合 GB 31654 的要求。

6.2.2 诈马宴菜肴烹饪要求可参照附录 A。

7 宴会接待

7.1 席前开宴迎宾

7.1.1 宾客到达前，室外可铺设红色迎宾地毯，播放蒙古族传统迎宾曲，迎宾人员着质孙服列队持哈达候场。

7.1.2 宾客抵达时，由迎宾人员引导贵宾更换质孙服后按序进入主宾区，全体贵宾落座后仪式流程继续。

7.2 席间服务

7.2.1 表演及上菜流程

7.2.1.1 诈马宴演艺整体时长应大于 50 分钟，每段节目间隔不超过 1 分钟，节目间隔中应播放背景音乐。表演人员应不低于 7 人，演艺节目应具有规范流程，做到表演同时有序上菜。表演节目项目包括但不限于：开场、敬王爷王妃、舞蹈与互动、诈马宴解说、萨满祭火仪式、可汗赐福、全羊仪式、酒歌、蒙古族长调、安代舞、顶碗舞、呼麦、马头琴等。诈马宴表演项目及上菜流程可参照附录 B。

7.2.1.2 传送菜品时，传菜人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保护膜。

7.2.2 菜品要求

7.2.2.1 每桌菜品应不少于 10 种，热菜应至少包括烤全羊或烤全牛，饮品应至少包含奶茶或酸奶等。

7.2.2.2 每桌菜品应有 5 道及以上具有蒙古族特色风味菜肴。

7.3 席后送客

主持人宣布诈马宴结束，提醒宾客有序退场，不要遗忘随身物品。

8 文化传承

8.1 非遗保护

表演团队宜包含自治区级非遗传承人，如提供传统技艺类服务应由传承人现场指导。传统技艺类服务包括但不限于服饰制作、传统手工艺体验等。

8.2 创新开发

8.2.1.1 宜每年推出 1-2 项文化体验新项目，如蒙古族服饰 DIY、传统手工艺工坊、蒙元文化知识竞赛等。

8.2.1.2 应根据宾客对菜肴的建议，不断创新诈马宴菜品。

8.2.1.3 可应用 VR/AR 技术还原元代宫廷场景进行技术创新，提升游客沉浸感。

8.3 企业文化

应注重企业文化建设，可参照 LB/T 045 制定员工手册和服务操作规程。

8.4 标识

宴席场所等可悬挂具有蒙古族特色的诈马宴标识标牌，完成第43类餐饮服务、第41类娱乐服务商标注册，未经授权不得用于商业活动。诈马宴标识标牌包含但不限于下列蒙古族文化元素：

- 代表萨满祭火的图纹；
- 代表永恒、吉祥的盘长纹；
- 代表金顶帐造型的图纹。

8.5 宣传

宣传内容可包含“内蒙古自治区非物质文化遗产”字样。

9 应急预案

- 9.1 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。
- 9.2 应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 服务评价与改进

10.1 评价方法

10.1.1 自评

可建立宾客满意测评制度，每季度开展顾客满意度调查（样本量 ≥ 100 人），满意度 $\geq 85\%$ 为合格，形成服务质量相关自评报告，持续改进服务质量。

10.1.2 监督抽查

应配合相关监督管理部门不定期随机抽查，规范从业行为。

10.2 持续改进

10.2.1 投诉处理

10.2.1.1 应在诈马宴场地显著位置公示服务质量监督及投诉电话，并建立投诉档案，认真处理并及时反馈投诉。

10.2.1.2 应针对投诉问题于72小时内制定整改方案并执行。

10.2.1.3 投诉处理应符合 GB/T 17242 的要求。

10.2.2 数据管理

可建立服务质量数据库，分析投诉热点及改进建议。

10.2.3 行业交流

企业、协会、有关部门等宜每两年举办“诈马宴文化论坛”，推广先进经验。

附 录 A
(资料性)
诈马宴菜肴烹饪要求

A.1 基础席单

A.1.1 热菜

A.1.1.1 主菜：烤全羊、烤全牛。

A.1.1.2 配菜：手扒肉、烤羊背、烤羊腿、清炖干羊肉、羊杂碎汤、葱爆羊肉、血肠、肉肠、烤牛排、风干牛肉、红扒牛头方等。

A.1.2 点心

阿木苏、蜜汁奶豆腐、黄油饼、两吃奶皮子等。

A.1.3 饮品

奶茶、奶酒、蒙古酸奶等。

A.1.4 主食

蒙古馅饼、哈达饼、牛油果子、沙葱饺子、羊肉粥等。

A.2 菜肴制作

A.2.1 烤全羊

烤全羊原料、制作方法和质量应符合 DB15/T 518 的规定。

A.2.2 烤全牛

A.2.2.1 原料

选用250kg全牛，以两岁内蒙古草原的黄牛为佳。

A.2.2.2 制作方法

A.2.2.2.1 宰杀

在宰杀的前1 d，牛禁食，宰杀后放血、去皮，放置10℃~15℃的房子内，停置1 d，使牛肉中的蛋白质成分能分解成小分子状态的肽，可提高肉的滋味。

A.2.2.2.2 腌制

将葱500 g、姜500g、花椒100g、大料100g、食用盐200g、水1000g 制成调味水，用注射器从膛内向厚的地方，如前生腿、外脊部分每间隔10 cm 左右注射一针调味水，膛内用调制好的调料在膛内间隔10 cm划上口，可使味入骨透脊，静置30 min 加热。

A.2.2.3 上架

将牛用特制烤牛架，架好造型，在膛内用铁丝将牛体拴牢防止移动，使烤全牛受热均匀。

A.2.2.3.1 上色

用酱油在牛身上刷匀后再刷上一层香油，晾30 min，重复3次。

A.2.2.3.2 热炉

提前 4h 点炉，将炉口遮盖80%，约 4 h 左右，炉内温度 280℃~320℃。

A. 2. 2. 3. 3 入炉

上架的全牛放入炉体中间，用铁杆固定牛架，炉口盖上铁板，用泥将炉口全部封严，从炉口下面观察口放入一个接油盆。

A. 2. 2. 3. 4 烤制

随时从观察口看牛体表面上色情况，当烤制 5 h、牛体表面为枣红色时，即可出炉，如果中途发现上色不均匀，可适当从观察口放入烤红的木炭，加火上色。

A. 2. 2. 3. 5 出炉

将牛架取出炉口，将烤牛架四周铁板取下，将牛体再刷一层香油。

A. 2. 2. 3. 6 分食

厨师现场割烤全牛，切成 6 cm×2.5 cm×0.5 cm 的大片，装盘上台，烤牛肉配葱丝，老虎酱放在太极饼中间夹食。

A. 2. 3 手扒肉

原料、制作方法和质量应符合 DB15/T 523 的规定。

A. 2. 4 烤羊背

原料、制作方法和质量应符合 DB15/T 520 的规定。

A. 2. 5 烤羊腿

原料、制作方法和质量应符合 DB15/T 527 的规定。

A. 2. 6 清炖干羊肉

原料、制作方法和质量应符合 DB15/T 595 的规定。

A. 2. 7 羊杂碎汤

原料、制作方法和质量应符合 DB15/T 607 的规定。

A. 2. 8 葱爆羊肉

原料、制作方法和质量应符合 DB15/T 616 的规定。

A. 2. 9 血肠

原料、制作方法和质量应符合 DB15/T 522 的规定。

A. 2. 10 肉肠

原料、制作方法和质量应符合 DB15/T 524 的规定。

A. 2. 11 烤牛排

原料、制作方法和质量应符合 DB15/T 519 的规定。

A. 2. 12 风干牛肉

原料、制作方法和质量应符合 DB15/T 594 的规定。

A. 2. 13 红扒牛头方

原料、制作方法和质量应符合 DB15/T 590 的规定。

A. 2. 14 阿木苏

原料、制作方法和质量应符合 DB15/T 599 的规定。

A. 2. 15 蜜汁奶豆腐

原料、制作方法和质量应符合 DB15/T 636 的规定。

A. 2. 16 黄油饼

原料、制作方法和质量应符合 DB15/T 605 的规定。

DB XX/T XXXX—XXXX

A. 2. 17 两吃奶皮子

原料、制作方法和质量应符合 DB15/T 626 的规定。

A. 2. 18 奶茶

原料、制作方法和质量应符合 DB15/T 525 的规定。

A. 2. 19 奶酒

原料、制作方法和质量应符合 T/NMCY 08—2021 的规定。

A. 2. 20 蒙古酸奶

原料、制作方法和质量应符合 T/NMCY 09—2021 的规定。

A. 2. 21 蒙古馅饼

原料、制作方法和质量应符合 DB15/T 521 的规定。

A. 2. 22 哈达饼

原料、制作方法和质量应符合 DB15/T 600 的规定。

A. 2. 23 牛油果子

原料、制作方法和质量应符合 DB15/T 637 的规定。

A. 2. 24 沙葱饺子

原料、制作方法和质量应符合 DB15/T 604 的规定。

A. 2. 25 羊肉粥

原料、制作方法和质量应符合 DB15/T 593 的规定。

附 录 B
(资料性)
诈马宴表演项目及上菜流程

诈马宴表演项目及上菜流程见表B.1。

表 B.1 诈马宴表演项目及上菜流程

环节顺序	项目	时间控制(分钟)	上菜内容	操作规范	表演项目衔接要点
1	全牛全羊呈献仪式	5-6	烤全羊 烤全牛	1. 穿着蒙古族服饰小伙抬入烤全羊、烤全牛； 2. 牛头、羊头系红绸；牛羊身上盖红绸布，静放舞台中央台案。	入场时可播放低沉的牛角号声，灯光聚焦托盘，主持人介绍。
2	贵宾剪彩·萨察礼	6-8	\	1. 礼仪人员呈献剪刀，贵宾剪断牛身红绸； 2. 司仪端银碗马奶酒，右手无名指蘸酒，向天空地弹洒3次（敬长生天）。	剪彩、萨察礼过程中播放背景音乐。
3	歌舞表演·献哈达	7-8	\	1. 舞者表演《哈达颂》； 2. 按“先主宾后次席”顺序献哈达；双手托举与肩平齐，躬身30度，向贵宾敬献哈达。	1. 舞者表演《哈达颂》； 2. 按“先主宾后次席”顺序献哈达；双手托举与肩平齐，躬身30度，向贵宾敬献哈达。
4	歌舞表演	8-10	烤肉切割主菜上桌	1. 后厨将牛羊处理成方便入口的大小； 2. 服务员开始分餐。	主持人介绍菜品时同步上菜，每盘摆放至餐桌中央。
5	歌舞表演	5-6	配菜、点心、饮品	\	配合音乐旋律上菜，服务员随节奏步幅一致，避免与舞台表演冲突。
6	敬酒献歌环节	5-6	\	歌手持银碗唱《祝酒歌》，与客人互动。	敬酒路线避开舞台中央表演区，歌手与服务员保持距离，确保互动不遮挡视线。
7	歌舞表演	8-10	\	1. 舞者表演《宫廷舞》、《顶碗舞》； 2. 演员表演马头琴、呼麦，长调。	有次序的上下场，避免互撞。
8	点歌送祝福	15-20	\	准备10首等备选曲目，主持人手持话筒邀请游客点歌，在欢快氛围中结束表演。可与客人合影。	迎宾人员应引导客人。