

福州市商务局 文件 福州市财政局

榕商务服务〔2023〕20号

福州市商务局 福州市财政局关于开展“闽菜推荐 示范餐厅”、“福州鱼丸（闽味小吃）体验 示范店”、“闽菜佛跳墙体验示范店” 创建申报工作的通知

各县（市）区商务主管部门、财政局，高新区商务局、财政局：

根据《福州市人民政府办公厅关于印发福州市闽菜保护与发展三年行动计划的通知》（榕政办〔2021〕115号）精神，为加快推进我市申创世界美食之都工作，现将创建申报“闽菜推荐示

范餐厅”、“福州鱼丸（闽味小吃）体验示范店”、“闽菜佛跳墙体验示范店”的有关事项通知如下：

一、申报对象

申报对象为在我市注册登记、依法纳税、诚信经营、证照齐全，近三年无严重违法违规行为和重大失信行为记录的经营单位。

二、申报条件

（一）主营菜品

1. 闽菜推荐示范餐厅：常年主营的菜品中，不少于 20 道入选“福州市第一批闽菜保护名录热菜、小吃目录”菜品。

2. 福州鱼丸（闽味小吃）体验示范店：常年主营福州鱼丸或其它闽味小吃，其它闽味小吃要入选“福州市第一批闽菜保护名录风味小吃目录”。

3. 闽菜佛跳墙体验示范店：佛跳墙要按福州传统制作工艺制作。

（二）厨师团队

拥有闽菜制作的厨师团队，后厨主理具备一定的资质，工龄满 15 年（含）以上。

1. 闽菜推荐示范餐厅：拥有高级（含）以上职业技术等级证书；或经市级以上行业协会（含）授予行业称号的；或县级以上政府（含）、市级以上政府有关部门（含）授予行业称号的；或

由市级以上政府有关部门（含）评定工作室的。

2. 福州鱼丸（闽味小吃）体验示范店：拥有高级（含）以上职业技术等级证书；或经市级以上行业协会（含）授予行业称号的；或县级以上政府（含）、市级以上政府有关部门（含）授予行业称号的；或由市级以上政府有关部门（含）评定工作室的。

3. 闽菜佛跳墙体验示范店：县级以上政府（含）、市级以上政府有关部门（含）或市级以上行业协会（含）认定具有福州佛跳墙传统制作技艺传承脉络的，且后厨主理拥有高级（含）以上职业技术等级证书；或经市级以上行业协会（含）授予行业称号的；或县级以上政府（含）、市级以上政府有关部门（含）授予行业称号的；或由市级以上政府有关部门（含）评定工作室的。

（三）经营年限

1. 闽菜推荐示范餐厅：不少于 5 年（含，或延续）。

2. 福州鱼丸（闽味小吃）体验示范店：不少于 5 年（含，或延续）。

3. 闽菜佛跳墙体验示范店：不少于 5 年（含，或延续）。

（四）环境形象

门店干净整洁；开展文明餐桌、节约粮食创建活动；安装燃气溶度报警器；推行绿色环保，禁止使用不可降解塑料制品，不主动提供使用一次性餐具。

（五）规模面积

1. 闽菜推荐示范餐厅：经营面积不少于 300 平方米。
2. 福州鱼丸（闽味小吃）体验示范店：经营面积不少于 30 平方米。
3. 闽菜佛跳墙体验示范店：经营面积不少于 300 平方米。

（六）其它事项

1. 申报评定工作本着“宁缺勿滥”的原则，严格按照上述条件进行把关，其中拟评定的“闽菜推荐示范餐厅”和“福州鱼丸（闽味小吃）体验示范店”各不超过 100 家（含），“闽菜佛跳墙体验示范店”不超过 30 家（含）。

2. 申报单位系市级以上（含）老字号或非物质文化遗产代表性项目保护单位的，可直接授予“闽菜推荐示范餐厅”、“福州鱼丸（闽味小吃）体验示范店”、“闽菜佛跳墙体验示范店”称号。

三、申请材料

申报单位应提供以下申报材料，按顺序装订成册（一式贰份）：

1. 县（市）区商务主管部门、财政主管部门联合上报（加盖公章）。
2. 《创建申请表》。
3. 企业简介（针对上述应具备的条件，介绍企业品牌建设、内部管理、环保措施以及餐饮特色等）。
4. 企业营业执照、食品经营许可证复印件。

5. 企业经营场所产权证或租赁合同复印件。
6. 企业常年经营的菜单复印件（包括菜名及菜品图片）。
7. 企业厨师团队名单（身份证、技术等级证书、工资表或劳动合同复印件或其它证明材料）。
8. 企业名称标识、标志性景观、街（城）全貌、特色建筑、门店招牌、公共设施等实景彩色照片（直接打印 A4 纸上进行装订）。
9. 企业获得的荣誉、称号复印件。
10. 无不良信用记录。
11. 各县（市）区须将上报的经营单位，报同级公安机关扫黑办进行审核比对确定符合条件的名单，审核比对结果随文上报。

四、申请流程

（一）申报时间

申请创建“闽菜推荐示范餐厅”、“福州鱼丸（闽味小吃）体验示范店”、“闽菜佛跳墙体验示范店”的经营单位，按注册地原则，向属地县（市）区商务部门递交申请材料。县（市）区商务部门会同财政部门，于2023年6月30日前联合上报市商务局（材料电子版同时发送至185900588@qq.com）。

（二）项目验收

由市、区两级商务部门，会同福州市闽菜技艺文化项目评定

专家开展现场验收。

（三）项目公示

项目通过验收拟授牌的经营单位，在市政府、市商务局官方网站上向社会公示。

五、资金奖励

1. 经公示无异议的，按照“闽菜推荐示范餐厅”3万元、“福州鱼丸（闽味小吃）体验示范店”1万元、“闽菜佛跳墙体验示范店”3万元进行奖励。

2. 同一项目已获得国家、省级、市级奖励的，给予授牌，不再奖励；同一项目与我市现行扶持奖励政策有重合的，按照就高不重复的原则执行。

3. 同时获“闽菜推荐示范餐厅”、“福州鱼丸（闽味小吃）体验示范店”、“闽菜佛跳墙体验示范店”称号的，给予授牌，并按单个称号就高不重复给予奖励。

4. 奖励资金从“商务发展资金（内贸）”中列支。

5. 奖励资金按照现行财政体制，五城区由市、区各承担50%，长乐区、各县（市）和高新区自行承担。

附件：1. 福州市人民政府办公厅关于印发福州市闽菜保护与发展三年行动计划的通知（榕政办〔2021〕115号）

2. 创建申请表

3. 创建验收表

4. 福州市第一批闽菜保护名录风味小吃、热菜目录



(此文件主动公开)

福州市人民政府办公厅文件

榕政办〔2021〕115号

福州市人民政府办公厅关于印发 福州市闽菜保护与发展三年行动计划的通知

各县（市）区人民政府、高新区管委会，市直各委、办、局（公司），市属各高等院校，自贸区福州片区管委会：

《福州市闽菜保护与发展三年行动计划》已经市政府研究同意，现印发给你们，请认真贯彻执行。



（此件主动公开）

福州市闽菜保护与发展三年行动计划

为打造闽菜品牌，扩大闽菜影响，做大闽菜产业，传承闽菜文化，更好地发挥餐饮行业繁荣市场、拉动消费、扩大就业的重要作用，特制定本行动计划。

一、总体要求

（一）指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻落实习近平总书记来闽考察重要讲话精神，立足闽菜（含小吃，下同）独特优势，以供给侧结构性改革为动力，打造闽菜品牌，弘扬闽菜文化，为促进消费升级，助推福州经济高质量发展贡献力量。

（二）发展目标

实施福州市闽菜保护与发展三年行动计划，以“政府引导、市场运作、打造品牌”为原则，实现全国连锁闽菜餐饮企业突破，做大做强一批闽菜餐饮龙头企业，全市各县（市）区各提升建设一条（个）具有闽菜特色的美食街（城），推进中国闽菜博物馆建设，加强闽菜品牌宣传推广，强化闽菜保护传承，把闽菜打造成为全国八大菜系的精品，到 2025 年初，力争全市餐饮业规模突破 500 亿元。

二、主要任务

（一）做强做大闽菜企业

1. 培育壮大闽菜餐饮龙头企业。加大对闽菜餐饮企业的扶

持力度,培育壮大一批地方特色突出、文化内涵丰富、社会影响广泛的闽菜餐饮龙头企业,扶持推进闽菜餐饮龙头企业上市。〔责任单位:市金融监管局、市商务局,各县(市)区政府、高新区管委会〕

2. 开展闽菜名店评选活动。开展 100 家“闽菜推荐示范餐厅”、100 家“福州鱼丸(闽味小吃)体验示范店”和 30 家“闽菜佛跳墙体验示范店”等闽菜名店评选工作,并给予奖励。鼓励聚春园集团等闽菜品牌、老字号企业入驻公园、景区开设平价福州鱼丸等风味小吃店。推动闽菜进星级宾馆、景区、机场、车站。〔责任单位:市商务局、市文旅局、市海洋与渔业局、市园林中心,各县(市)区政府、高新区管委会,市餐饮烹饪行业协会、市鱼丸协会〕

3. 支持闽菜餐饮企业连锁化经营发展。鼓励我市闽菜企业通过线上线下多渠道拓展省内外市场,重点推动闽菜龙头企业在北京、上海、深圳等大城市开设闽菜餐厅,推动闽菜餐饮企业加快全国网点布局,实现闽菜餐饮企业全国连锁的突破。

〔责任单位:聚春园集团、市商务局、市驻京联络处、市驻沪办、市驻深办,各县(市)区政府、高新区管委会,市餐饮烹饪行业协会〕

4. 打造闽菜食材供应链平台。扶持聚春园集团等餐饮企业有效衔接乡村振兴,整合种养殖、食品加工、仓储、物流、销售等各类资源,拓展产业链,重点支持向上游延伸拓展农副品种养殖基地、食品加工基地和向下游延伸电商、配送等,推

进传统餐饮企业数字化转型升级，打造从田间地头到百姓餐桌的全链路闽菜产业链。〔责任单位：市商务局、市农业农村局、市海洋与渔业局，各县（市）区政府、高新区管委会〕

（二）加强闽菜宣传推广

1. 强化媒体宣传。挖掘梳理闽菜历史文化渊源，创新宣传方式，运用现代网络科技手段，融合线上线下，提升闽菜影响力和竞争力。制作闽菜宣传片、闽菜美食故事、经典闽菜烹饪示范 U 盘，闽菜宣传短视频等。用好微信、微博、抖音、快手、“B 站”等各类新媒体、融媒体，拓宽宣传渠道，讲好“闽菜故事”，展示品牌餐饮企业和家乡味道菜品。〔责任单位：市委宣传部、市商务局、市财政局、福州日报社、福州广播电视台、市餐饮烹饪行业协会〕

2. 强化社会推广。选择一批特色美食街（城）和闽菜餐饮名店等，制作“福州美食地图”。充分发挥举办海峡两岸民俗文化节、文化和自然遗产日等大型活动的作用，依托新闻媒体，为闽菜类非遗项目打造宣传展示平台。〔责任单位：市商务局、市文旅局，各县（市）区政府、高新区管委会，市餐饮烹饪行业协会〕

3. 强化联动发展。促进闽菜与旅游结合，精选一批闽菜美食旅游精品路线，打造一批旅游与闽菜美食热门打卡点。推动闽菜与乡村振兴、文化旅游资源等深度融合。〔责任单位：市文旅局、市农业农村局，各县（市）区政府、高新区管委会，市餐饮烹饪行业协会〕

4. 强化对外交流。鼓励闽菜企业、行业协会参加全国美食品牌节会、展销、烹饪表演、比赛等交流活动；安排专项资金，组织赴国内外开展闽菜文化技艺宣传推广工作，推动闽菜“走出去”。鼓励闽菜企业积极寻找走出国门的机遇和路径，利用侨商等资源，加快闽菜企业与国外企业产品开发对接，推动国内市场与国际市场资源共享，努力实现闽菜餐饮业国际化发展的目标。〔责任单位：市商务局、市外事办、市侨办、市工商联，市餐饮烹饪行业协会〕

（三）落实闽菜保护传承

1. 建设中国闽菜博物馆。加快推进在仓山区塔亭地块，结合历史建筑，采取市场化运作加快建设中国闽菜博物馆，集展示、教育、体验、消费等功能于一体，把闽菜博物馆打造成闽菜保护发展中心。〔责任单位：聚春园集团、市商务局、市文旅局、市财政局、市自然资源和规划局、市文物局、市国有房产中心、市土地发展中心，福州古厝集团、市城乡建总、市规划院，仓山区政府，市餐饮烹饪行业协会〕

2. 传承闽菜技艺。贯彻落实《福州市闽菜技艺文化保护规定》，分期分批编制闽菜保护名录项目；实施 70 岁以上闽菜大师制作技艺的拍摄及口述记录等传承保护工作；依据《福州市闽菜技艺项目代表性传承人及工作室评定和管理办法（试行）》，开展闽菜技艺项目代表性传承人及工作室申报与评定工作。〔责任单位：市商务局、市财政局，各县（市）区政府、高新区管委会，市餐饮烹饪行业协会〕

3. 提升闽菜非遗文化传承水平。挖掘闽菜技艺非遗文化资源，评选推荐一批闽菜技艺类非遗项目及非遗代表性传承人，推动一批市级非遗传承示范基地（含闽菜类）建设，进一步提升闽菜技艺文化保护传承水平。〔责任单位：市文旅局，各县（市）区政府、高新区管委会〕

（四）提升闽菜品牌

1. 支持申报闽菜商标。宣传普及商标、地理标志等知识产权保护常识，积极引导我市闽菜行业组织、企业申请商标注册，强化知识产权保护意识，加强闽菜品牌建设。〔责任单位：市市场监管局、市商务局，各县（市）区政府、高新区管委会，市餐饮烹饪行业协会〕

2. 建立健全闽菜标准体系。推动闽菜餐饮企业、行业组织开展闽菜（福州菜部分）标准体系研究、建设，到 2024 年构建一套科学合理、层次分明、重点突出的闽菜标准体系。支持闽菜餐饮企业、行业组织主导或参与闽菜（福州菜部分）相关标准的制定，指导制定闽菜食品安全标准。〔责任单位：市市场监管局、市卫健委、市商务局，聚春园集团，市餐饮烹饪行业协会〕

3. 建设闽菜特色美食街（城）。以地方闽菜美食为主线，挖掘闽菜餐饮老字号，支持打造具有闽菜特色的美食街（城）。鼓励美食街（城）延长营业时间，打造“深夜食堂”“大众食堂”“平价食堂”等美食经济载体，丰富夜间餐饮。到 2024 年，全市各县（市）区提升建设一条（个）具有闽菜特色的美食街

（城）。〔责任单位：市商务局，各县（市）区政府、高新区管委会〕

（五）汇聚闽菜人才

1. 培养闽菜产业人才。开办课程培养闽菜人才，组建由中国烹饪大师（闽菜）、闽菜项目代表性传承人等组成的名师培训队伍，依托行业协会及职业院校开设闽菜培训班。支持中高职院校开设闽菜专业，在烹饪专业中突出闽菜特色，提升闽菜教育培养规模和水平。〔责任单位：市教育局、市人社局、市商务局，聚春园集团，市餐饮烹饪行业协会〕

2. 举办闽菜技能大赛。每两年举办一次闽菜职业技能大赛，充分发挥职业技能竞赛在高技能人才培养、选拔和激励等方面的作用，通过大赛培养发现闽菜新一辈人才。〔责任单位：市商务局、市人社局、市总工会，市餐饮烹饪行业协会〕

3. 开展闽菜技能评定。建立健全闽菜技能人才等级认定评价体系，组织开展闽菜行业技能人才等级认定评价工作，鼓励闽菜行业技能大师积极申报技能大师工作室。〔责任单位：市人社局、市商务局〕

4. 鼓励研发创新。整合院校、社会组织、企业等各界资源，建设闽菜研发平台，积极开展闽菜文化历史、膳食营养等研究工作，推进政企校共建研究机构，开展闽菜研发创新交流。〔责任单位：市教育局、市人社局，聚春园集团〕

三、保障措施

（一）加强组织领导

建立福州市闽菜保护与发展工作联席会议机制（详见附件），定期协调推进我市闽菜保护与发展工作，联席会议办公室设在市商务局。各成员单位每季度末定期向联席会议办公室报送工作进展情况。市直各相关部门、单位以及各县（市）区要将闽菜保护发展纳入政府重点工作，结合实际研究制定加快闽菜产业发展实施方案，并抓好组织实施。

（二）加大财政扶持

制定扶持闽菜传承保护发展相关政策措施，每年安排 1000 万元的专项资金，其中每年安排适当资金作为联席会议办公室的工作经费，用于持续推动闽菜宣传、保护和发展。

各县（市）区要根据本地区实际情况，参照本计划制定相应的行动计划，并安排专项资金扶持闽菜发展。

闽菜专项扶持资金按照现行的财政体制，五城区由市、区各承担 50%，长乐区、各县（市）和高新区自行承担。〔责任单位：市商务局、市财政局，各县（市）区政府、高新区管委会〕

（三）发挥行业协会作用

进一步发挥餐饮行业协会在推动闽菜产业发展，加强行业自律、推进标准化建设，传播闽菜文化、拓展国内外市场等方面的作用，成为有效联系政府与企业之间的桥梁与纽带。〔责任单位：市商务局、市民政局，市餐饮烹饪行业协会〕

四、其它事项

以上计划自 2022 年 1 月 1 日起执行，有效期三年，至 2024 年 12 月 31 日止。本计划由市商务局会同各相关责任单位按职

责分工负责解释。本计划的申报程序、申报材料等由各相关责任单位按职责分工，分别另行制定。

附件：福州市闽菜保护与发展工作联席会议机制

附件

福州市闽菜保护与发展工作联席会议机制

总召集人：黄建雄 市政府党组成员

副召集人：易承卫 市政府办公厅副主任

林汉隽 市商务局局长

成员单位：市委宣传部、市教育局、市民政局、市财政局、市人社局、市自然资源和规划局、市农业农村局、市商务局、市文旅局、市卫健委、市外事办、市海洋与渔业局、市市场监管局、市金融监管局、市文物局、市工商联、市侨办、市国林中心、市土地发展中心、市国有房产中心、市驻京联络处、市驻沪办、市驻深办、市城乡建总、聚春园集团、福州古厝集团、市规划院、福州日报社、福州广播电视台，各县（市）区政府、高新区管委会、市餐饮烹饪行业协会、市鱼丸协会。

各成员单位分管领导担任联席会议成员。联席会议成员如遇人事变动，由继任者自然接任，不再另行发文。

联席会议下设办公室，办公室设在市商务局，承担联席会议日常工作，市商务局主要领导担任办公室主任。联席会议办公室日常工作由市商务局服务业发展处负责，联席会议设联络员，由各成员单位有关处室负责同志担任，各成员单位要指定专人，根据闽菜保护与发展具体工作需要，适时参加联席会议办公室相关工作。

抄送：市委办公厅、市委各部门，福州警备区，各人民团体。

市人大常委会办公厅，市政协办公厅，市监委，市法院，市检察院。

各民主党派福州市委员会。

福州市人民政府办公厅

2021年12月1日印发

附件 2

创建申请表

填表时间：

单位名称			申报类型		
商号或店名			门店地址		
统一信用代码					
开户银行			开户账号		
开业时间	年	月	年营业额	万元	
门店面积	平方米		员工数	人	
门店周边	☐ 景区：_____，距离_____米。 ☐ 旅游集散服务中心：_____，距离_____米。 ☐ 交通服务区：_____，距离_____米。 ☐ 夜间经济区/商圈：_____，距离_____米。				
负责人		职务		联系电话	
近年来所获荣誉					
承诺内容	本单位承诺以下内容： 1. 近三年未发生过重大食品安全事故和安全生产事故，监督抽检未发现不合格产品； 2. 近三年无严重违法违规行为和重大失信行为记录； 3. 所有申报资料真实可靠，无弄虚作假情况，如有违反，给予取消所获荣誉称号并退还所获奖励金				
单位名称（盖章）：					

“闽菜推荐示范餐厅”创建验收表

门店名称: _____ 验收时间: _____

验收内容	验收情况	备注
1. 常年主营的菜品中, 不少于 20 道入选“福州市第一批闽菜保护名录热菜、小吃目录”菜品。	是 ☐ 否 ☐	
2. 单店经营面积不少于 300 m ²	是 ☐ 否 ☐	
3. 后厨主理拥有高级(含)以上职业技术等级证书; 或经市级以上行业协会(含)授予行业称号的; 或县级以上政府(含)、市级以上政府有关部门(含)授予行业称号的; 或由市级以上政府有关部门(含)评定工作室的。	是 ☐ 否 ☐	
4. 经营年限不少于 5 年(含, 或延续)	是 ☐ 否 ☐	
5. 门店干净整洁; 开展文明餐桌、节约粮食创建活动; 安装燃气溶度报警器; 推行绿色环保, 禁止使用不可降解塑料制品, 不主动提供使用一次性餐具。	是 ☐ 否 ☐	
验收组签字:		

“福州鱼丸（闽味小吃）体验示范店” 创建验收表

门店名称: _____ 验收时间: _____

验收内容	验收情况	备注
1. 常年主营福州鱼丸或其它闽味小吃，其它闽味小吃要入选“福州市第一批闽菜保护名录风味小吃目录”。	是 ☐ 否 ☐	
2. 单店经营面积不少于 20 m ²	是 ☐ 否 ☐	
3. 后厨主理拥高级（含）以上职业技术等级证书；或经市级行业协会授予行业称号的；或县级以上（含）政府、市级以上（含）政府有关部门授予行业称号的；或由市级以上（含）政府有关部门评定工作室的。	是 ☐ 否 ☐	
4. 门店干净整洁；开展文明餐桌、节约粮食创建活动；使用燃气的，安装燃气溶度报警器；推行绿色环保，禁止使用不可降解塑料制品，不主动提供使用一次性餐具。	是 ☐ 否 ☐	
5. 经营年限不少于 5 年（含，或延续）	是 ☐ 否 ☐	
验收组签字:		

“闽菜佛跳墙体验示范店”创建验收表

门店名称: _____ 验收时间: _____

验收内容	验收情况	备注
1. 佛跳墙要按福州传统制作工艺制作	是 ☐ 否 ☐	
2. 单店经营面积不少于 300 m ²	是 ☐ 否 ☐	
3. 后厨主理具有福州佛跳墙传统制作工艺传承脉络且主厨拥有高级（含）以职业技术等级证书；或经市级以上（含）行业协会授予行业称号的；或县级以上（含）政府、市级以上（含）政府有关部门授予行业称号的；或由市级以上（含）政府有关部门评定工作室的。	是 ☐ 否 ☐	
4. 门店干净整洁；开展文明餐桌、节约粮食创建活动；使用燃气的，安装燃气浓度报警器；推行绿色环保，禁止使用不可降解塑料制品，不主动提供使用一次性餐具。	是 ☐ 否 ☐	
5. 经营年限不少于 5 年（含，或延续）	是 ☐ 否 ☐	
验收组签字或盖章:		

福州市第一批闽菜保护名录风味小吃、热菜目录			
风味小吃		热菜	
1	鱼丸（七星丸）	1	佛跳墙
2	扁肉燕（小长春）	2	鸡汤氽海蚌
3	锅边饺（锅边糊）	3	淡糟香螺片
4	海蛎饼	4	洋烧排
5	芋泥	5	荔枝肉
6	拗九粥（孝顺粥、后九粥）	6	南煎肝
7	光饼	7	醉排骨
8	烧卖（烧麦、捎卖）	8	全节瓜
9	糖粿（年糕）	9	爆炒双脆
10	“米时”（方言音xi）	10	菊花鲈鱼
11	清明粿（菠菠粿）	11	鸡茸金丝笋
12	滕糕（碗糕）	12	炒西施舌
13	元宵丸	13	灯糟羊肉
14	番薯丸	14	八宝蟳饭
15	肉丸	15	醉糟鸡
16	菜头粿	16	软煨草
17	牛肉滑	17	猪脚醋（连江）
18	豆腐丝（豆腐丝）	18	桂圆煨红蟳（连江）
19	拌面	19	草根碧里羊（罗源）
20	千页糕（千层糕）	20	海鲜炒土粉（平潭）
21	虾酥	21	罗川盐熏鸡（罗源）
22	菜耙（连江）	22	百胜蛭煎（连江）
23	草冻（连江）	23	坛紫菜焖海蛎（平潭）
24	时来运转（平潭）	24	金针炖羊肉（福清）
25	八珍炒糕（平潭）	25	豆豉蒸鳗鱼（福清）
26	番薯粿（罗源）	26	红蟳焖土冬粉（福清）
27	乌米饭（罗源）	27	苍根千里香（闽清）
28	滑粉蛭（福清）	28	白云香芋番鸭（永泰）
29	鱼饼（福清）	29	富泉羊（永泰）
30	笋滑（闽清）	30	炆豆腐（闽清）
31	芋仔丸（闽清）		
32	泥鳅炆粉干（闽清）		
33	葱饼（永泰）		
34	九层粿（永泰）		
35	嵩口蛋燕（永泰）		