



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 46275—2025

## 中餐评价规范

Specification for evaluation of Chinese cuisine

2025-08-29 发布

2025-12-01 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会

发布



目 次

前言.....Ⅲ

引言.....Ⅳ

1 范围.....1

2 规范性引用文件.....1

3 术语和定义.....1

4 评价原则.....1

5 基本要求.....2

6 评价指标.....2

7 取值规则.....3

8 评价结果的形成规则.....3

9 评价活动的组织实施.....3

10 标志.....4

附录 A（规范性） 餐品质量评价指标和取值规则.....5

附录 B（规范性） 文化特色评价指标和取值规则.....10

附录 C（规范性） 用餐体验评价指标和取值规则.....12

附录 D（资料性） 指标赋值满分参考基准.....14

参考文献.....17



## 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。

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。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国饮食服务业标准化技术委员会(SAC/TC 214)归口。

本文件起草单位：中国饭店协会、浙江省饭店业协会、广州酒家集团股份有限公司、杭州饮食服务集团有限公司、上海杏花楼(集团)股份有限公司、南京古南都投资发展集团有限公司、中国商业联合会、北京市北京饭店有限责任公司、扬州大学、中国全聚德(集团)股份有限公司、上海市餐饮烹饪行业协会、北京烹饪协会、四川旅游学院、浙江省餐饮行业协会、宁波石浦酒店管理发展有限公司、西安饮食股份有限公司、旺顺阁(北京)投资管理集团有限公司、南京大惠企业发展有限公司、中国农业科学院农产品加工研究所、北京宫宴餐饮文化管理有限公司、冶春餐饮股份有限公司、安徽老乡鸡餐饮有限公司、广州半岛投资集团有限公司、上海梅龙镇酒家股份有限公司、苏州市得月楼餐饮有限公司、山西黄河大酒店有限公司、浙江旅游职业学院、福州聚春园集团有限公司、重庆刘一手品牌管理有限公司、济南舜耕山庄酒店管理有限公司、湖南徐记酒店管理有限公司。

本文件主要起草人：陈新华、王建平、徐伟兵、李俊、陈喆、严敦志、宋小溪、杨欣、刘振宇、王忠、孟祥忍、周延龙、徐长宁、云程、李想、沈坚、金勇、李惠飞、冯凯、张雅青、赵亨、张春晖、张明厚、行斌、赵均、束小龙、利永周、熊佳俊、林岡、屈启晓、陈效良、杨杰、刘梅、黑伟钰、冯春、黄峰、潘静、金晓阳、王玉宝、王立鹏、张宪红、何娟、张博、赵刚、施琳霞、王涵博、梅秋芝。

# 引 言

中餐是中华优秀传统文化的重要载体和世界餐饮体系的璀璨瑰宝。建立健全科学、客观、公正的中餐评价标准体系,是引导行业高质量发展、传承中华传统饮食文化和提升中餐国际影响力的迫切需要。为认真贯彻《国务院关于促进服务消费高质量发展的意见》中关于“提升餐饮服务品质,培育名菜、名小吃、名厨、名店”的精神,落实《商务部等9部门关于促进餐饮业高质量发展的指导意见》中关于培育知名餐饮品牌、发展特色小吃产业、传播中华优秀餐饮文化、加快中餐“走出去”、坚决制止餐饮浪费,以及“建立健全中餐评价标准,培育有国际影响力的中餐评价体系”的要求,满足行业发展需求与消费者期待,特制定本文件。

本文件的制定旨在:

- 系统构建评价体系:建立一套全面覆盖出品质量、文化特色与用餐体验的评价指标与方法,为科学评价中餐提供统一基准;
- 培育特色餐饮品牌:通过本文件的实施,有效推动行业内“培育‘名菜’‘名小吃’‘名厨’‘名店’,打造地方特色餐饮品牌”,树立标杆,引领品质提升和品牌建设;
- 聚焦中餐餐品质量:餐品质量达到要求即可获得相应等级,无需把环境体验、服务或文化等作为必要评价条件,保证了包括大众餐饮在内的各类中餐均可获得相应等级;
- 传承弘扬中华饮食文化:支撑“传播中华优秀餐饮文化。加强地方特色餐饮文化内涵的挖掘和保护,培养餐饮文化和技艺传承梯队。推动体现中华餐饮文化的非遗项目申报”。本文件将中餐文化内涵作为核心评价维度,引导从业者深入挖掘、精心呈现和保护传承中餐文化精髓,为相关非遗项目的保护与申报提供重要依据。

本文件的发布与实施,将为构建具有国际公信力的中餐评价体系奠定坚实基础,显著促进中餐整体品质提升、文化彰显和国际影响力的增强,服务于我国餐饮行业的高质量发展。

# 中餐评价规范

## 1 范围

本文件确立了中餐评价的原则,规定了基本要求、评价指标体系、取值规则、评价结果的形成规则,及评价活动的组织实施等方面的要求。

本文件适用于对经营中餐的餐饮服务经营者提供的中餐的餐品质量、文化特色和用餐体验的评价工作。

## 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/T 13391 餐饮企业的等级划分和评定

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 40042 绿色餐饮经营与管理

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**中餐 Chinese cuisine**

采用中国传统烹饪技艺加工制作的特色美食和饮食方式。

注:中餐饮食文化体系包括“食艺、服务、文化”,即美味、健康、节约、安全、放心的中国风味美食和独特的饮食方式,涵盖烹饪技艺、地方菜系、节令美食、健康饮食、礼仪服务等。

### 3.2

**地标美食 cuisine of geographical indication**

利用当地食材、当地独特的技艺打造而成的,具有地域特色、文化内涵、独特风味、风土人情的特色美食。

注:包括名菜、名点、名宴、名小吃、名火锅等特色美食。

### 3.3

**地标食材 food material of geographical indication**

具有鲜明的地域特色、优良的产品品质,在当地特定区域、特有自然环境下自然生长的可用于生产加工的特色产品。

## 4 评价原则

### 4.1 系统性

以餐品质量为主,多维度、全方位考虑餐品和用餐影响因素以及顾客服务体验。同时注重烹饪技

艺、地方菜系特色、健康饮食、餐桌礼仪等中华饮食文化核心价值的识别、尊重与传承。

## 4.2 公开透明

评价过程公开,评价方法规范。

## 4.3 客观公正

评价过程不受干扰。通过实地调查、查验记录等方式获取真实数据。保证评价结果真实反映客观实际情况。

# 5 基本要求

## 5.1 基本条件

5.1.1 应持续营业一年以上,具备稳定的经营能力与服务质量。

5.1.2 应持有有效的营业执照、食品经营许可证等法定证照。

5.1.3 近一年内应无重大食品安全事故或行政处罚记录,且提供食品安全自查报告。

## 5.2 食品安全

5.2.1 应建立健全安全生产管理制度。

5.2.2 选用可溯源的食材。

5.2.3 应符合 GB 31654 要求。

5.2.4 直接接触食品人员应持有有效健康证。

## 5.3 制止浪费

5.3.1 应符合 GB/T 40042 要求。

5.3.2 提供小份菜或半份菜选项,菜单标注建议用餐人数,避免过量点餐。

5.3.3 提供打包服务。

5.3.4 应加强采购、储存、加工、服务全过程管理,减少食材损耗。

5.3.5 建立厨余垃圾台账。

# 6 评价指标

## 6.1 通则

本文件给出的是共性评价指标。由于中餐的多样性,在开展具体评价时,可根据评价对象的具体特点适当增设、调整指标项。

## 6.2 具体评价指标

6.2.1 中餐评价指标包括餐品质量、文化特色、用餐体验三个一级评价指标。

6.2.2 餐品质量是考察中餐烹饪技艺的专业性、规范性及其对核心要素的掌握程度,餐品应符合所属菜系或餐品传统要求,以及创新应具备的具有内在逻辑性的一级评价指标。主要包括原料品质、色泽、香味、口味、质感、造型、营养卫生 7 个二级评价指标。

6.2.3 文化特色是尊重并鼓励餐饮市场的多元生态与特色发展路径,识别和肯定对地方菜系、地标美食的纯粹传承与高度还原,激励在传承基础上进行符合逻辑、提升价值的融合与创新的一级评价指标。



主要包括美食文化传承、地域多样性与菜系文化、中餐饮食礼仪与社会功能、中餐健康与食养文化 4 个二级指标。

6.2.4 用餐体验是以顾客获得的综合体验价值为核心导向,综合考量服务效能与文化契合度、环境氛围舒适度与文化沉浸感的一级评价指标。主要包括餐品体验、服务体验、环境舒适度 3 个二级评价指标。

7 取值规则

- 7.1 餐品质量评价,应采用附录 A 中规定的取值规则,总分 300 分。
- 7.2 文化特色评价,应采用附录 B 中规定的取值规则,总分 100 分。
- 7.3 用餐体验评价,应采用附录 C 中规定的取值规则,总分 100 分。
- 7.4 各级指标具体赋值的满分基准参考附录 D。

8 评价结果的形成规则

8.1 评价结果等级划分

中餐的评价结果可分为三个等级,即一鼎、二鼎、三鼎。最低为一鼎,最高为三鼎,鼎级越高表示中餐的评价等级越高。以“金鼎中餐”品牌榜单形式向消费者进行发布和推荐。

8.2 总分值的计算

中餐评价总分值按公式(1)计算。

$$X=A+B+C \dots\dots\dots (1)$$

式中:  
X —— 中餐评价总分值;  
A —— 餐品质量的得分;  
B —— 文化特色的得分;  
C —— 用餐体验的得分。

8.3 评价结果

- 8.3.1 当  $A \geq 210$ ,即达到一鼎要求。
- 8.3.2 当  $A \geq 240$ ,且  $B \geq 70$ 、 $C \geq 70$ ,即达到二鼎要求。
- 8.3.3  $A \geq 270$ ,且  $B \geq 80$ 、 $C \geq 80$ ,即达到三鼎要求。
- 8.3.4 中餐评价总分值(X)用于在同鼎级内进行中餐质量的排序。

9 评价活动的组织实施

9.1 组建评价组织

由行业相关协会专家、烹饪大师、知名美食家、营养专家等共同组成专业组织,开展中餐评价工作,包括基础审核、评委组织、评审组织、终审、复审等工作安排。

9.2 评委

由评价委员会负责邀约和管理,可包括资深饕客、烹饪专家、美食研究者、美食文化传播者、美食行

业投资人、美食行业媒体人、行业相关协会负责人、消费者代表等。

### 9.3 评价实施

#### 9.3.1 申报和提名

参与评价可通过企业自愿申报或评委提名的方式。

#### 9.3.2 评委利益申报

评委应申报利益相关信息,以便在评审时加以规避,保证评选的公正性。若评委隐瞒不报相关利益关系,经查实后取消其评委身份。

#### 9.3.3 基础审核

审核基本信息。包括餐厅基本信息、餐品基本信息、消费者线上评价信息等。

#### 9.3.4 入围名单公示

经过基础审核后,确定入围名单并进行公示。

#### 9.3.5 评委评分

9.3.5.1 随机抽取与评审对象无利益冲突的评委。

9.3.5.2 每位评委现场应按照评价打分表进行打分。文化特色评价(B项)与用餐体验评价(C项)仅在餐品质量得分(A) $\geq 210$ 时启动。

9.3.5.3 同一餐厅需经两位或以上评委两次或以上次数的考察。

#### 9.3.6 终审及发布

评价委员会对经过评委造访评分的结果进行终审,经投票表决,确定最终结果并进行发布。

### 9.4 记录和归档

9.4.1 应及时记录评价过程。包括流程性记录、评审活动记录、决策过程记录、争议处理记录。

9.4.2 应对过程文档进行归档。归档材料包括申报材料、评审材料、结果文件、管理文件、食品安全专项档案。

### 9.5 复审

每3年复审一次。存在以下情形之一者,及时取消评级:

- 食品安全指标不符合 GB 31654 要求;
- 服务环节发生重大责任事故(由评定机构判定);
- 虚假宣传经权威部门认定。

## 10 标志

10.1 中餐评价等级采用统一的标志,以“金鼎”表示。

10.2 标志应置于服务机构营业场所明显位置。

10.3 标志可用于服务机构宣传信息和材料中。

10.4 标志应置于相关在线平台宣传的明显位置。

附 录 A  
(规范性)

餐品质量评价指标和取值规则

餐品质量评价指标和取值规则按表 A.1 执行。

表 A.1 餐品质量评价指标和取值规则

二级评价指标	三级评价指标	取值规则	
		取值依据	赋值区间
原料品质 (60分)	原料产地 与品牌	对以下四方面作出判断： ——优先选用可溯源的地标食材或认证原料； ——甄选区域内的特色食材和品牌； ——原产地培育移植到非原产地的食材； ——符合食品安全国家标准要求的食材	0分~10分
	部位选用 合理性	对以下四方面作出判断： ——精准且合理地选用原料食用部位； ——较精准且合理地选用原料食用部分； ——选用原料食用部分不够清晰且合理； ——选用原料食用部分不清晰、不精准	0分~10分
	新鲜度与 质地	对以下三方面作出判断： ——原料新鲜度符合餐品质地要求； ——原料新鲜度基本符合餐品质地要求； ——原料新鲜度不符合餐品质地要求	0分~10分
	原料和技法 的适配性	对以下三方面作出判断： ——原料完全符合餐品对烹饪技法的要求； ——原料基本符合餐品对烹饪技法的要求； ——原料不符合餐品对烹饪技法的要求	0分~10分
	时令符合度	对以下四方面作出判断： ——原料选用的季节性和品类完全符合餐品制作； ——原料选用的季节性和品类接近餐品制作； ——原料选用的季节性和品类基本符合餐品制作； ——原料选用的季节性和品类不符合餐品制作	0分~10分
	24节令文化 融合度	对以下四方面作出判断： ——完全结合中餐特有的节令文化与健康饮食观念； ——接近结合中餐特有的节令文化与健康饮食观念； ——基本结合中餐特有的节令文化与健康饮食观念； ——没有结合中餐特有的节令文化与健康饮食观念	0分~10分
色泽 (40分)	色调 自然度	对以下四方面作出判断： ——餐品的色调完全自然、合理； ——餐品的色调接近自然、合理； ——餐品的色调基本自然、合理； ——餐品的色调不自然	0分~8分

表 A.1 餐品质量评价指标和取值规则（续）

二级评价指标	三级评价指标	取值规则	
		取值依据	赋值区间
色泽 (40分)	色彩协调性	对以下四方面作出判断： ——完全做到餐品的主料、辅料、调料等相互搭配协调； ——接近做到餐品的主料、辅料、调料等相互搭配协调； ——基本做到餐品的主料、辅料、调料等相互搭配协调； ——没有做到餐品的主料、辅料、调料等相互搭配协调	0分~8分
	色彩规律符合度	对以下四方面作出判断： ——餐品色泽完全符合色彩运用的原则和规律； ——餐品色泽接近符合色彩运用的原则和规律； ——餐品色泽基本符合色彩运用的原则和规律； ——餐品色泽不符合色彩运用的原则和规律	0分~8分
	光泽表现力	对以下四方面作出判断： ——餐品的灰色、配色、汤色、原料色等完全符合餐品色泽应有的光泽； ——餐品的灰色、配色、汤色、原料色等接近符合餐品色泽应有的光泽； ——餐品的灰色、配色、汤色、原料色等基本符合餐品色泽应有的光泽； ——餐品的灰色、配色、汤色、原料色等不符合餐品色泽应有的光泽	0分~8分
	视觉感官体验	对以下四方面作出判断： ——餐品的色泽有特定的视觉效果,完全符合感官体验； ——餐品的色泽有特定的视觉效果,接近符合感官体验； ——餐品的色泽有特定的视觉效果,基本符合感官体验； ——餐品的色泽不符合感官体验	0分~8分
香味 (30分)	香气激发度	对以下三方面作出判断： ——原料经烹制后能完全达到香气激发要求； ——原料经烹制后基本能达到香气激发要求； ——原料经烹制后未达到香气激发要求	0分~8分
	烹饪增香效果	对以下三方面作出判断： ——完全能合理运用烹调方法提升餐品香味； ——基本能合理运用烹调方法提升餐品香味； ——不能合理运用烹调方法提升餐品香味	0分~8分
	香料运用水平	对以下三方面作出判断： ——能完全运用好香料增加餐品香味； ——能基本运用好香料增加餐品香味； ——不能运用好香料增加餐品香味	0分~7分
	香气持久度	对以下三方面作出判断： ——餐品成品香气四溢、回味悠长； ——餐品成品有香气、有回味； ——餐品成品没有香气、没有回味	0分~7分

表 A.1 餐品质量评价指标和取值规则（续）

二级评价指标	三级评价指标	取值规则	
		取值依据	赋值区间
口味 (60分)	调味 层次感	对以下四方面作出判断： ——调味精准，主味突出，层次分明； ——餐品调味适当，味道尚可，主味较突出，且有一定的层次感； ——餐品调味一般，主味不突出，有一定的层次感； ——餐品调味不适当，味道差，更没有层次感	0分~10分
	餐品 适口性	对以下四方面作出判断： ——餐品火候得当，口感佳，完全符合大众消费味蕾； ——餐品火候得当，口感适宜，符合大众消费味蕾； ——餐品火候得当，口感适宜，基本符合大众消费味蕾； ——餐品火候一般，口感一般	0分~10分
	口味 创新性	对以下四方面作出判断： ——餐品口味很有创意和创新性； ——餐品口味有一定的创意和创新； ——餐品口味创意一般； ——餐品口味没有创意和创新	0分~10分
	本味 呈现度	对以下四方面作出判断： ——完全有一定的原料原味、芡汁味、佐汁味等餐品所显示的滋味； ——有一定的原料原味、芡汁味等餐品所显示的滋味； ——有原料原味所显示的滋味； ——没有原料原味、芡汁味、佐汁味等餐品所显示的滋味	0分~10分
	出品 稳定性	对以下四方面作出判断： ——餐品完全具有一致性，餐品质量稳定； ——餐品有一致性，餐品质量稳定； ——餐品具有一致性一般； ——餐品没有一致性，餐品质量不稳定	0分~10分
	地方 风味特色	对以下四方面作出判断： ——餐品烹调具有浓厚地方风味特色、地方饮食文化； ——餐品烹调具有一定的地方风味特色、地方饮食文化； ——餐品烹调具有地方饮食文化； ——餐品烹调没有浓厚地方风味特色、地方饮食文化	0分~10分
质感 (35分)	切配 合理性	对以下三方面作出判断： ——餐品的切配加工完全合理，符合餐品质感要求； ——餐品的切配加工基本合理，基本符合餐品质感要求； ——餐品的切配加工不合理，不符合餐品质感要求	0分~9分
	熟度 适合性	对以下三方面作出判断： ——餐品的成熟度完全合适，有很好的质感； ——餐品的成熟度基本合适，有一定的质感； ——餐品的成熟度不佳，没有质感	0分~8分

表 A.1 餐品质量评价指标和取值规则（续）

二级评价指标	三级评价指标	取值规则	
		取值依据	赋值区间
质感 (35分)	质地 特征表现	对以下三方面作出判断： ——餐品具有很好的嫩度、脆度、酥烂度、弹性、滑爽度等质感特点； ——餐品具有一般的嫩度、脆度、酥烂度、弹性、滑爽度等质感特点； ——餐品没有嫩度、脆度、酥烂度、弹性、滑爽度等质感特点	0分~10分
	餐品 特性契合度	对以下三方面作出判断： ——餐品的质感完全符合烹饪要求和菜肴特点； ——餐品的质感基本符合烹饪要求和菜肴特点； ——餐品的质感不符合烹饪要求和菜肴特点	0分~8分
造型 (35分)	主料 突出程度	对以下两方面作出判断： ——餐品的主副料配比合理，主料突出； ——餐品的主副料配比不合理，主料不突出	0分~5分
	刀工 规整度	对以下两方面作出判断： ——原料的刀工规格(如大小、厚薄、长短、粗细等)整齐； ——原料的刀工规格(如大小、厚薄、长短、粗细等)不整齐	0分~6分
	造型 新颖性	对以下两方面作出判断： ——餐品的构思有一定的新颖性，特色突出； ——餐品的构思缺乏新颖性，特色不突出	0分~6分
	工艺 精细度	对以下两方面作出判断： ——餐品特色明显，做工细腻、摆盘精细、形态逼真； ——餐品特色不明显，做工不细腻、摆盘不精细、形态不逼真	0分~6分
	装饰 创意性	对以下两方面作出判断： ——装饰物符合食品卫生要求，有新意和亮点； ——餐品装饰不符合食品卫生要求，没有新意和亮点	0分~6分
	文化 融合性	对以下两方面作出判断： ——造型上突出当地文化和区域特色； ——造型上没有突出当地文化和区域特色	0分~6分
营养卫生 (40分)	营养 科学性	对以下两方面作出判断： ——餐品荤素兼顾，餐品营养构成科学； ——餐品荤素不兼顾，餐品营养构成不科学	0分~7分
	原料 洁净度	对以下两方面作出判断： ——原料处理相对干净，对直接入口食品工作人员有完善的食物安全控制措施； ——原料处理不干净	0分~7分
	健康要求 符合程度	对以下两方面作出判断： ——食品质量安全检测过关，注重健康饮食，符合低糖、少油等居民膳食指南要求； ——食品质量安全检测不过关，没有符合低糖、少油等居民膳食指南要求	0分~7分

表 A.1 餐品质量评价指标和取值规则（续）

二级评价指标	三级评价指标	取值规则	
		取值依据	赋值区间
营养卫生 (40分)	绿色健康	对以下两方面作出判断： ——餐品讲究营养搭配且绿色健康； ——餐品不讲究营养搭配	0分~7分
	操作规范性	对以下方面作出判断： ——餐品操作卫生、盛器干净卫生,餐品中心温度符合要求	0分~6分
	安全合规性	对以下两方面作出判断： ——餐品符合食品卫生安全要求； ——餐品不符合食品卫生安全要求	0分~6分



## 附 录 B

(规范性)

## 文化特色评价指标和取值规则

文化特色评价指标和取值规则按表 B.1 执行。

表 B.1 文化特色评价指标和取值规则

二级评价指标	三级评价指标	取值规则	
		取值依据	赋值区间
美食文化传承 (27分)	核心技法	对以下三方面作出判断： ——刀工技法规范性； ——火候掌控精准度； ——调味层次感	0分~6分
	美食技艺	对以下三方面作出判断： ——有非遗代表性传承人、餐饮工匠、名厨大师、小吃制作师烹制名菜、名小吃、地标美食等； ——餐品烹制采用非遗技艺或其他传统技艺制作； ——师徒制、家族传承、标准化培训体系等有效传承机制	0分~6分
	选料用料	对以下两方面作出判断： ——餐品原料选用具有国家地理标志产品； ——餐品配料选用体现地域特色的地标食材	0分~5分
	原料产地 与品牌	对以下四方面作出判断： ——甄选原产地地标食材； ——甄选区域内的特色食材和自有品牌； ——甄选区域内的特色食材； ——产地培育移植到非原产地的特色食材	0分~5分
	时令季节	对以下三方面作出判断： ——餐品原料与配料选择当季食材； ——餐品体现过时不食的中国文化特色； ——餐品体现当地饮食文化的时令性特色	0分~5分
地域多样性与 菜系文化 (27分)	美食文化	对以下六方面作出判断： ——地方菜、小吃快餐、火锅等风味独特，制作技术标准化； ——采用地标食材与习俗，延续地方特色文化； ——有节气美食、节令食品制作师烹制带有文化符号的民俗饮食； ——体现历史或民俗等文化故事； ——菜单和菜名设计融合中国文化元素； ——摆盘和摆台体现中国传统美学	0分~8分
	服务特色	对以下四方面作出判断： ——提供主题性服务，服务体验性强； ——开展非遗、民族传统文化或地标美食等主题活动； ——服务人员制服具有中国元素及设计感； ——服务行为和语言符合中式礼仪规范且具有一致性	0分~7分



表 B.1 文化特色评价指标和取值规则（续）

二级评价指标	三级评价指标	取值规则	
		取值依据	赋值区间
地域多样性与菜系文化 (27分)	装修风格	对以下两方面作出判断： ——体现中式特色或元素； ——融合当地地域文化特色	0分~6分
	艺术品陈列	对以下四方面作出判断： ——艺术品风格和餐厅整体主题风格一致； ——艺术品陈列间距 $\geq 0.5$ m(0分~2分),高度符合人体工学； ——根据餐厅不同区域的功能来陈列； ——确保摆放安全	0分~6分
中餐饮食礼仪与社会功能 (27分)	中餐价值观	对以下三方面作出判断： ——圆桌文化、合餐制背后的“团圆”“分享”,以“聚餐”为核心,强调“共享”文化； ——以碗筷为核心的中餐独特用餐方式和中式餐桌布置； ——结合现代需求,创新传统礼仪形式	0分~7分
	中餐礼仪	对以下三方面作出判断： ——餐桌布置尊重中国传统用餐习惯； ——餐具讲究且采用中国传统器具器皿； ——用餐步骤讲究且遵循中餐传统风俗	0分~7分
	经营理念	对以下两方面作出判断： ——餐厅经营提倡绿色低碳； ——餐厅管理重视节能减排	0分~6分
	国际化传播	对以下三方面作出判断： ——中餐文化输出载体,实现国际化传播； ——餐厅具备接待外宾能力,能提供英文菜单和服务； ——餐厅具有国际会议或外事接待经验	0分~7分
中餐健康与食养文化 (19分)	食材选择天然性	对以下两方面作出判断： ——优先选用药食同源食材； ——配伍符合食性平衡原则	0分~6分
	烹饪技艺与搭配的调和性	对以下两方面作出判断： ——注重调和“性”与“味”； ——有美食营养师或饮食健康管理师指导菜单	0分~6分
	季节与地域的适应性	对以下三方面作出判断： ——遵循“春生、夏长、秋收、冬藏”的自然规律来选择当地当季时令食材； ——根据当地气候特点调整饮食； ——符合当地饮食禁忌要求	0分~7分

附 录 C  
(规范性)

用餐体验评价指标和取值规则

用餐体验评价指标和取值规则按表 C.1 执行。

表 C.1 用餐体验评价指标和取值规则

二级评价指标	三级评价指标	取值规则	
		取值依据	赋值区间
餐品体验 (40分)	餐品视觉	对以下两方面作出判断： ——主辅料空间占比≥60%； ——装饰物可食用且体积≤餐品面积20%； ——摆盘符合中式美学构图	0分~10分
	菜式搭配	对以下四方面作出判断： ——餐品数量恰当； ——餐品烹饪技法多样； ——冷热、荤素、菜汤主食甜品比例协调； ——餐品搭配根据用餐情景适配,主题与寓意协调	0分~20分
	餐品稳定性好	不同时间、不同客人餐品能保持一致性	0分~10分
服务体验 (40分)	体验完整性	对以下两方面作出判断： ——体验完整性,包含“迎—引—问—呈—送—访”六步服务链； ——实现“五感协同”(色、香、味、形、声)体验	0分~6分
	个性化	对以下六方面作出判断： ——能够在顾客点餐时主动询问饮食偏好； ——能根据顾客的特征与偏好提供个性化的餐品推荐； ——提供定制服务,允许顾客根据个人口味调整餐品； ——提供特殊的饮食需求,如素食、无麸质或低糖食品等； ——为特殊事件(如生日、纪念日等)提供个性化的菜单或服务； ——提供特殊的餐饮体验,如特色主题晚宴或私人定制菜单等	0分~8分
	服务效率	对以下五方面作出判断： ——服务人员的中餐知识储备充足,对产品或服务的了解程度高； ——及时提供上菜服务、席间服务,热菜保持60℃±2℃上桌； ——在高峰时段仍保持服务流畅性； ——服务过程对顾客行为进行预判,并提供对应的服务,能迅速响应并满足顾客的特殊请求； ——及时提供结账服务、打包等相关服务	0分~6分
	场景和体验感	对以下两方面作出判断： ——提供中式特色的餐饮体验或主题活动且活动易于参与； ——呈现浓厚中式氛围或场景化体验	0分~5分

表 C.1 用餐体验评价指标和取值规则（续）

二级评价指标	三级评价指标	取值规则	
		取值依据	赋值区间
服务体验 (40分)	服务保障	对以下三方面作出判断： ——服务价格明确,无隐藏费用,如实履行服务承诺； ——投诉处理需在30 min内闭环解决,及时回复第三方平台的评价,有效应对各类突发情况； ——建立食品安全突发事件处理流程	0分~5分
	客户关系	对以下两方面作出判断： ——具有完善的会员制度及顾客档案； ——为常客提供积分、折扣等优惠	0分~4分
	稳定性	对以下两方面作出判断： ——服务稳定； ——顾客满意度高	0分~6分
环境舒适度 (20分)	空间舒适度	对以下四方面作出判断： ——人均 $\leq 1.5\text{ m}^2$ :0分~1分； ——人均 $1.5\text{ m}^2\sim 1.8\text{ m}^2$ :2分~3分； ——人均 $1.9\text{ m}^2\sim 2.5\text{ m}^2$ :3分~4分； ——人均 $\geq 2.5\text{ m}^2$ :5分	0分~5分
	灯光和氛围	对以下五方面作出判断： ——灯光设计具有专业性,档次高； ——亮度适中,能保证顾客能够轻松阅读菜单和看清餐品细节； ——色温合适,能营造温馨、舒适的氛围,增进食欲； ——显色性好,显色指数( $R_a$ )不低于80,使食物的颜色看起来更自然、诱人； ——有层次感,餐桌上方设置重点照明突出食物,周围提供辅助照明,营造柔和的环境光	0分~8分
	菜单设计	对以下三方面作出判断： ——设计精美,特色明显,有中外文对照； ——有中式茶饮和酒水单,专业性强； ——点菜系统稳定,功能完善,界面友好	0分~7分

**附 录 D**  
(资料性)  
**指标赋值满分参考基准**

**D.1 餐品质量评价指标**

**D.1.1 原料品质**

- D.1.1.1 优先选用可溯源的地标食材、认证原料或其他符合食品安全国家标准要求的食材。
- D.1.1.2 原料应合理选用食用部位,清晰、准确、精准选择原料,并最大化利用原料。
- D.1.1.3 原料的使用应达到餐品的新鲜度和质地要求。
- D.1.1.4 原料应符合餐品对烹饪技法的要求。
- D.1.1.5 原料的季节性和品类应完全符合餐品制作。
- D.1.1.6 原料应结合中餐特有的节令文化与健康饮食要求。
- D.1.1.7 原料选用应体现中华饮食文化多样、统一和均衡的特色。

**D.1.2 色泽**

- D.1.2.1 餐品的色调应自然、合理。
- D.1.2.2 餐品的主料、辅料、调料等基本相互搭配协调。
- D.1.2.3 餐品色泽应符合色彩运用的原则和规律。
- D.1.2.4 餐品的芡色、配色、汤色、原料色等符合餐品色泽应有的光泽。
- D.1.2.5 餐品的色泽应具有其特定的视觉效果,符合感官体验。

**D.1.3 香味**

- D.1.3.1 原料经烹制后应挥发出能诱发食欲的香气味道。
- D.1.3.2 应运用好原料、调料等来增加餐品香味。
- D.1.3.3 应运用好烹调方法来增加餐品香味。
- D.1.3.4 餐品成品香气四溢、回味悠长。

**D.1.4 口味**

- D.1.4.1 餐品调味适当,味道纯正,主味突出,且有一定层次感。
- D.1.4.2 餐品火候得当,口感适宜,符合大众消费味蕾。
- D.1.4.3 餐品口味有创意和创新性。
- D.1.4.4 餐品应有一定的原料原味、芡汁味、佐汁味等餐品所显示的滋味。
- D.1.4.5 餐品具有一致性,餐品质量稳定。
- D.1.4.6 餐品烹调具有浓厚地方饮食文化、地方风味特色。

**D.1.5 质感**

- D.1.5.1 餐品的切配加工合理,符合餐品质感要求。
- D.1.5.2 餐品的成熟度合适,有一定的质感。
- D.1.5.3 餐品具有相应的嫩度、脆度、酥烂度、弹性、滑爽度等质感特点。
- D.1.5.4 餐品质感符合烹饪要求和菜肴特点。

### D.1.6 造型

- D.1.6.1 餐品的主副料配比合理,主料突出。
- D.1.6.2 原料的刀工规格(如大小、厚薄、长短、粗细等)相对整齐。
- D.1.6.3 餐品构思新颖,特色突出。
- D.1.6.4 餐品特色明显,做工细腻、摆盘精细。
- D.1.6.5 餐品装饰洁净可食用,有新意和亮点。
- D.1.6.6 造型上应突出当地文化和区域特色。

### D.1.7 营养卫生

- D.1.7.1 餐品荤素兼顾,餐品营养构成科学。
- D.1.7.2 原料处理干净,对直接入口的食品工作人员有完善的食物安全控制措施。
- D.1.7.3 注重健康饮食,符合低糖、少油等居民膳食指南要求,食物质量安全检测过关。
- D.1.7.4 餐品讲究营养搭配且绿色健康。
- D.1.7.5 餐品操作卫生、盛器干净卫生,餐品中心温度符合要求。
- D.1.7.6 餐品符合食物卫生安全要求。

## D.2 文化特色评价指标

### D.2.1 美食文化传承

- D.2.1.1 应建立并维护中餐核心技艺(含刀工、火候、调味)及其代表性的名厨、名菜、名点、名小吃、名火锅、名店、非遗美食、地标美食、餐饮工匠的传承机制。
- D.2.1.2 对列入非物质文化遗产的中餐技艺,需落实保护并落实有效的传承机制,包括但不限于师徒制、家族传承、院校培训。
- D.2.1.3 应优先选用国家地理标志保护产品或能体现地域特色的优质食材。
- D.2.1.4 食材搭配应注重平衡,优先选用当季食材或符合当地饮食时令的食材,遵循“不时不食、追求本味”的理念。

### D.2.2 地域多样性与菜系文化

- D.2.2.1 应掌握并运用主要菜系的代表性技法和风味特征,整理传播名菜、名店、名小吃的历史文化典故,彰显地方菜系文化特色。
- D.2.2.2 应基于本地食材资源和饮食习俗,保持并发展具有地域辨识度的餐饮特色。
- D.2.2.3 应遵循传统节令饮食习俗,提供相应节令食品,体现其对中华传统文化的承载意义。
- D.2.2.4 应策划开展体现当地或中国文化的非遗美食、地标美食主题活动。服务人员制服设计应融入中国文化元素,服务态度和行为应符合中式礼仪规范并保持一致。
- D.2.2.5 应制定地方菜系制作技术标准。
- D.2.2.6 装修风格应采用中式设计元素并应融入当地文化特色。
- D.2.2.7 餐厅艺术品的选择、陈列应与餐厅主题相协调,彰显中餐及当地文化元素。设计品质应适配目标客源群体的预期。

### D.2.3 中餐饮食礼仪与社会功能

- D.2.3.1 餐饮服务应体现中式聚餐“团圆”“分享”“共享”价值观,营造相应文化氛围。
- D.2.3.2 应提供以圆桌、碗筷为核心的中式用餐环境。餐桌布置、餐具配备及用餐服务过程中应体现

中餐文化的包容性与传承性。

**D.2.3.3** 应在日常经营中践行绿色低碳、节能减排等可持续理念。

**D.2.3.4** 应制定并实施中餐文化传播方案,向境内外顾客展现中华饮食文化魅力,且具备国际接待能力。

#### **D.2.4 中餐健康与食养文化**

**D.2.4.1** 应保证餐品荤素搭配合理,并应采取措施减少烹饪用油、食盐及糖的用量。

**D.2.4.2** 应优先选择天然食材,并在食材选用时考虑其“寒、热、温、凉、平”的传统食性。

**D.2.4.3** 应注重烹饪方法与食材搭配的协调性,调和食材“性”与“味”以实现功效互补。

**D.2.4.4** 应根据季节更迭(春生、夏长、秋收、冬藏)及当地气候特点,优先选用当地当季时令食材并调整餐品搭配。

**D.2.4.5** 应有美食营养师、饮食健康管理师指导使用食药两用食材,并传播健康饮食知识。

### **D.3 用餐体验评价指标**

#### **D.3.1 餐品体验**

**D.3.1.1** 餐品应具有视觉观赏性,其色泽、形态、摆盘设计应符合感官体验要求。

**D.3.1.2** 菜式搭配应协调,包含丰富的餐品类型、多样的烹饪技法及适宜的冷热、荤素、菜主食汤甜品等的比例,并适配用餐场景需求和特色文化属性。

**D.3.1.3** 餐品应保持稳定性,确保口味、口感、份量及外观的一致性。

#### **D.3.2 服务体验**

**D.3.2.1** 服务体验评价应符合 GB/T 13391 的要求。

**D.3.2.2** 服务流程应完整覆盖迎宾、引导、询问、呈送、送别、回访环节,并营造融合视觉、嗅觉、味觉、触觉(质感)与听觉的协同(“五感协同”)体验。

**D.3.2.3** 服务人员应主动询问顾客饮食偏好,提供个性化餐品推荐(含地标美食)且推荐适度适量,并能响应特殊需求提供定制服务。

**D.3.2.4** 服务人员应具备中餐专业知识与产品认知,及时提供餐品介绍,高峰时段维持服务流畅性,预判并迅速响应顾客需求,确保结账、打包等服务的及时性。

**D.3.2.5** 能提供中式餐饮主题活动,活动内容便于参与且氛围浓厚。

**D.3.2.6** 服务价格应明示,诚信服务,如未履行承诺,有效处理顾客投诉及第三方平台评价,制定突发事件预案并保障顾客人身及财产安全。

**D.3.2.7** 服务流程与质量应保持稳定,建立顾客满意度跟踪机制。

#### **D.3.3 环境舒适度**

**D.3.3.1** 舒适度评价应符合 GB/T 13391 的要求。

**D.3.3.2** 空间布局与餐位面积应合理,餐桌摆放间距符合人体工学要求。

**D.3.3.3** 灯光应营造适宜氛围并增强用餐愉悦感,基础照明保证菜单与食物清晰可见,重点照明与局部照明设计合理。

**D.3.3.4** 菜单应体现中式特色,餐品搭配考虑文化与情境,配套中式茶饮与酒水单,点菜系统应运行稳定且功能完备。

参 考 文 献

- [1] GB/T 13391—2009 餐饮企业的等级划分和评定
- [2] GB/T 19001—2016 质量管理体系 要求
- [3] GB/T 27306—2008 食品安全管理体系 餐饮业要求
- [4] GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- [5] GB/T 36678—2018 区域品牌价值评价 地理标志产品
- [6] 地理标志产品保护规定(中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局令 第 78 号)
- [7] 市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告(国家市场监督管理总局公告 2018 年 第 12 号)
- [8] 中华人民共和国食品安全法(2021 修正)
- [9] 中华人民共和国反食品浪费法(2021 年 4 月 29 日第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议通过)
- [10] 国务院关于促进服务消费高质量发展的意见(国发〔2024〕18 号)
- [11] 商务部等 9 部门关于促进餐饮业高质量发展的指导意见(商服贸发〔2024〕46 号)

