附件2：

开展“品长治美食、享上党味道”推广

活动推荐评选标准

（征求意见稿）

一、特色上党菜推荐评选标准

（一）资质条件

申报单位证照齐全、合法经营，为限额以上（年营业收入200万元以上）餐饮企业，有良好的口碑和知名度。

（二）总体要求

特点鲜明、口味突出，开发产品时间在三年以上，为当地群众喜欢的知名品种。采用本地烹饪技法，体现本地饮食特色。以常见原料为主，易于推广，价位适宜。常年面市，受到消费者认可，市场销量较大。

（三）具体要求

菜名 名称合理、贴切、名符其实。

色泽 菜品显示的颜色和光泽，包括芡色、配色、汤色、原料色等，做到悦目、和谐、合理。

香气 菜品所显示的火候运用与锅气香味俱佳。

味感 菜品原料味、芡汁味、佐汁味等俱佳。

造型 原料的刀工规格（如大小、厚薄、长短、粗细等）适宜、成品装盘造型有美感。

质感 成品的熟度、爽度、脆、酥、滑、软程度极佳。

份量 菜品主配料的配搭比例与数量及料头与芡汁的多少要适宜。

选料 菜品原料的选择安全可靠、质量有保障。

洁度 菜品原料处理干净，盛菜器皿、成品卫生安全。

营养 菜品的营养构成比例合理。

创意 菜品的构思新颖，特色鲜明。

故事 能挖掘出菜品背后的故事。

安全 餐桌加热器具符合安全规定。

二、特色面食推荐评选标准

（一）资质条件

申报单位证照齐全、合法经营，为限额以上 （年营业收入200万元以上）餐饮企业，有良好的口碑和知名度。

（二）总体要求

为煮制类面条，特点鲜明、口味突出，开发产品时间在三年以上，为当地群众喜欢的知名品种。采用本地烹饪技法，体现本地饮食特色。以常见原料为主，易于推广，价位适宜。常年面市，受到消费者认可，市场销量较大。

（三）具体要求

传承 有相关的历史传承。

色泽 面条的颜色和亮度适宜。

味感 品尝时的味道，具有清香味。

观感 面条表面光滑和膨胀程度适宜，表面结构细密、光滑。

适口性 用牙咬断一根面条所需力的大小要恰到好处。

韧性 面条在咀嚼时，有咬劲、富有弹性。

粘性 咀嚼时爽口、不粘牙。

光滑性 品尝面条时口感的光滑程度要好。

卤料 选用本地食材，制作精良，搭配面食能突出面食的特色，辅助为主，不掩盖面食本身味道。

营养 成品营养配比合理。

故事 能挖掘出面食背后的故事。

三、特色小吃推荐评选标准

（一）资质条件

申报单位证照齐全、合法经营，有良好的口碑和知名度。

（二）总体要求

特点鲜明、口味突出，品质稳定，常年面市，开发产品时间在三年以上，为当地群众喜欢的知名品种。采用本地烹饪技法，体现本地饮食特色。以常见原料为主，易于推广，价位适宜。有规范的质量标准说明，包括主料、辅料、调料的规格要求、投料比例、加工时间，成品的特色特点等。

（三）具体要求

传承 有相关历史传承。

味感 口味鲜美纯正，调味适当，符合成品本身应具有的咸、甜、鲜、香等口味特点，无异味。

观感 形态优美自然，平滑光润，层次清晰，花纹细腻匀称，规格协调一致，馅与皮均衡适度，色调匀称、自然、美观，符合成品本身应具有的洁白、金黄、透明等色泽，装盘美观。

质感 选料精致，用料配比准确，火候得当，质感鲜明，符合成品本身应具有的软、糯、酥、松、脆等特点。

营养 成品中不允许有异物，营养配比合理。

四、品牌餐饮企业推荐评选标准

（一）资质条件

有完备的执业手续，有商标注册证书，有固定的商号（店名），正式经营满5年以上。为限额以上（年营业收入200万元以上）餐饮企业。加工经营场所面积100平方米以上。遵纪守法、诚信经营，在当地具有广泛知名度。

（二）场所环境及设施设备

建筑物主题鲜明，内部装饰、陈设体现饭店饮食文化，特色突出。有独立于就餐环境之外面积宽敞的接待前厅，具备预订、接待洽谈等服务功能。有接待较多人同时就餐的餐厅。有规范的公共标识。张贴诚信公约，张贴或摆放文明餐桌公益广告。

（三）服务质量

各岗位工作人员经过专业培训，厨房中持有等级证书的工作人员不低于20%，其中厨房的技师不少于2名。严格按照服务操作规程，提供规范化服务。严格按照日常行为规范及要求，着装整洁、大方得体、礼貌周到。能用普通话提供服务。有专人负责质量管理工作，处理投诉。能提供大型宴会等服务。

（四）菜点质量

菜单精美、图文并茂，实际可供应菜点品种不低于菜单明示品种的90%。所有菜品质量过硬、稳定，并符合国家有关食品安全、健康、卫生、环保的要求。主要菜品知名度、美誉度较高，特色鲜明，风味突出，深受顾客喜爱。名优菜品对企业的销售具有突出的促进作用。能在继承和弘扬特色菜品的基础上，不断推出创新菜品。

（五）经营管理

应建立防火、防盗、防各类突发事故的应急预案，并定期演练。配备专职食品安全管理人员，具备2年以上餐饮服务食品安全工作经历、经过培训和考核并持有国家或行业规定的相关资质证明。省餐饮服务食品安全监督量化分级管理。

具有企业自身文化底蕴和发展方向，企业特色鲜明，文化氛围浓厚。建立党群及群团组织。积极参加慈善、公益活动。

五、名厨推荐评选标准

（一）基本要求

拥护中国共产党的领导，热爱祖国，积极为社会主义现代化建设服务。

身体健康，具有良好的职业操守和企业组织运营、开拓能力。

在工作及生活中遵守国家政策法规，热爱烹饪事业和本职工作，成绩突出，在本企业及行业内具有良好的口碑。

连续在一线从事本专业工作15年以上，年龄在30周岁以上且获得高级技能称号。

（二）理论要求

具有系统的烹饪理论水平，精通烹饪工艺全流程。

对食品安全、饮食营养、卫生、膳食平衡等方面具有深刻认识。

熟练掌握厨房（政）管理、餐饮成本核算和控制的专业理论、实践知识。

具有整个餐饮企业的经营管理知识，熟悉餐饮业相关法律法规知识。

有一定的烹饪美学知识，对烹饪原料的色彩搭配和食物造型艺术有自己独到的见解。

具有一定的人文知识，了解我国及世界主要民族的宗教信仰、风俗习惯、礼仪和饮食禁忌，在弘扬饮食文化方面曾做出过突出贡献。

（三）技术要求

精通全国各大菜系的风格特点及代表菜点的制作技艺，个人烹饪技艺精湛。

实践经验丰富，对晋菜的形成或发展做出过突出贡献，在当地乃至全国烹饪界有较高的威望。

在全国或国际烹饪技术交流竞赛活动中，成绩优异或在全国餐饮业技术交流竞赛活动中担任评委。

对品牌餐饮企业的形成和发展做出过突出贡献。

具有很强的创新能力，有公认的或权威机构认可、并受市场欢迎的特色菜点不少于10道。

具有指导和培养烹饪名师或烹调技师、面点技师的知识和技术能力。

（四）文化要求

有一定的计算机应用能力，熟练使用现代化厨房设备。能挖掘出厨师背后的故事。