

# 长沙市道地名菜、名厨、名店评选方案

长沙市餐饮行业协会

## 一、活动背景

为挖掘一批广受青睐的道地美食，培育一批具有代表性的湘菜名厨，树立一批行业标杆餐饮名店，长沙市餐饮行业协会根据《2021“味道湖南”美食季活动总体方案》、《2021“味道湖南”长沙美食季活动方案》要求，举办“味道湖南”美食季长沙道地名菜、名厨、名店评选活动，推动全市餐饮业高质量发展。

## 二、活动时间、地点

(一) 时间：2021年9月-10月

(二) 地点：全市范围

## 三、活动主题

挖掘湖湘美食，打造湘菜品牌，做强湘菜产业。

## 四、举办单位

(一) 支持单位：长沙市商务局

(二) 主办单位：长沙市餐饮行业协会

## 五、组织架构

### (一) 成立活动组委会

主任：任伟政 湖南省餐饮行业协会常务副会长、长沙市餐饮行业协会会长

副主任：黄缤纷 长沙市餐饮行业协会秘书长

李强 长沙县餐饮行业协会会长刘  
跃华 宁乡市餐饮行业协会会长焦国  
防 浏阳市餐饮行业协会会长

## **(二) 组委会下设主题活动组、综合会务组**

### **1、主题活动组**

组 长：任伟政

成 员：曾广富、马书林、徐溶

职 责：负责对接申报企业，组织评审委员会品评活动落地执行，并对专家品评结果进行收集整理；完成组委会交办的其他任务。

### **2、综合会务组**

组 长：黄缤纷

成 员：陈艳、沈玺林、黎明

职 责：负责制定“味道湖南”美食季长沙道地名菜、名厨、名店评选方案，向区县餐饮行业协会下发评选通知；做好区县餐饮行业协会的联络与协调；制定评选流程、评选标准；收集并汇总申报资料；组建“味道湖南”美食季长沙道地名菜、名厨、名店评审委员会；根据专家品评结果确认最终评选结果并形成文件；完成组委会交办的其他任务。

## **六、评选方式**

以“企业申报、县区推选、专家品评”为原则，评选出受到消费者广泛欢迎的道地名菜、技艺精湛的道地名厨、具有当地特色和发展潜力的道地餐饮名店。凡在我市范围内面向市场经营、

有固定经营场所及一定经营年限、店容店貌好、符合食品安全与卫生要求的各类餐饮企业均可报名参评。

（一）“名菜”定义：以地方或民间传统技法、采用当地特色食材制成，具有深厚文化底蕴、相当知名度和市场占有率，受到消费者广泛欢迎的菜肴品种。

（二）“名厨”定义：从事烹饪专业 10 年以上，具有高级烹调师以上技术职称，技艺精湛为业界所公认，具有广泛社会认同度及市场影响力的著名厨师。

（三）“名店”定义：装修装饰具有浓郁的地域文化特色和风格，连续经营时间超过三年，设备设施完善，具有一定规模和效益，菜点出品及服务地域特色鲜明、突出，具有一定旅游团队接待能力的餐厅。

**注意：酒店行业可参与名菜、名厨评选，不可参与名店评选。**

## 七、评选步骤

（一）企业申报：各申报单位将申请参评的项目按申报表的要求认真填写并附相关资料，由县市区组委会报送至市组委会。

（二）专家品评：在市组委会指导下由市餐饮行业协会组织专家评审团展开品评活动，对入围名菜进行品评，对入围的名厨、名店进行考察，专家评审团打分，最终评选出“味道湖南”美食季长沙道地名菜 40 个、名厨 40 个、名店 40 家。

（三）结果公示：评选结果将通过省餐饮行业协会官方微信公众号“湘菜人微报”向社会公示，公示时间为 5 天。

## 八、参评条件

1、参评均以经营单位为主体申报，要求具有完备的营业手

续，各项证照齐全，合法经营。

2、参加“味道湖南”美食季道地名厨评选的个人要求以所在单位为主体申报，要求从事烹饪专业 10 年以上，具有高级烹调师以上技术职称，技艺精湛为业界所公认，具有广泛社会认同度及市场影响力的著名厨师。

3、参加“味道湖南”美食季道地名店评选的单位要求连续经营时间超过 3 年，设备设施完善，经营面积 300 平米以上，年营业额 500 万元以上，无重大责任安全及食品卫生事故。

## 九、评选标准

### （一）道地名菜

#### （1）地域特点

1、主食材必须为当地生产或加工的常见原材料，易于推广、价格适中

2、烹饪技法须采用当地或民间传统工艺

3、菜品须能反映当地民俗民风并广为流传

4、菜品须具备深厚历史文化底蕴，拥有菜品故事

5、须在当地餐饮门店长期供应，或为季节性供应

6、成菜须特点鲜明、口味突出，在省内或地方比赛中获奖

#### （2）使用原料

1、企业确保有科学规范的采购程序、采购制度和采购档案。

2、菜点所使用的主要原料、配料有固定的生产基地（或供应商），并保存供应商档案。

3、使用的肉禽食品（原料）要有检疫合格的证明，鲜货类原料要标注保鲜期。

4、所用原料不得经过非食用色素及其他非食品用化学品处理。

5、所用原料必须在保质期内，并禁止使用注水、掺水、变质的原料及其成品、半成品。

6、所用原料不得含有有毒有害物质，农药残留量不得超出国家规定的标准。

7、禁止使用未经依法批准的新资源食品、保健食品。

8、不使用国家禁止销售的野生保护动植物。

9、库存原料要有专人保管、分配，有进出库记录。

10、禁止使用无进货凭证及不符合《食品卫生法》要求的其他食品。

### （3）加工环境

1、厨房装修、装饰建材标准达到规定要求。

2、厨房内初加工、烹调、服务等区域等要分布合理、规范。

3、室内环境达标，其中温度、换气、落尘、通风系统达到一定要求。

4、按操作规程运行，保持设备设施清洁卫生。

5、食品容器、包装材料、食品用工具、设备必须符合卫生标准和卫生管理办法的规定。

6、保鲜设备运行良好，冷菜、点心及原辅料要按照规定设备及温度、时间进行保鲜。

### （4）菜品质量

1、有规范的菜点质量标准说明，包括主料、辅料、调料的规格要求、投料比例，加工时间限制、炊具设备，成品的特色特

点，餐饮用具搭配等。

2、菜点品种特色鲜明，风味突出，被广大消费者接受。

3、菜点品质稳定，不受季节、时间变化而影响成品质量。

4、菜点在市场上供应 5 年以上，为消费者公认的优秀品种。

5、菜点品种对企业的销售具有明显的促进作用，在销售额中占有一定比例。

## （二）道地名厨

1、热爱烹饪事业和本职工作，具有良好的职业道德，在当地餐饮界有较高的声望；

2、连续在一线从事本专业工作 10 年以上，年龄在 50 岁以下，具有高级烹调师技术职称，技艺精湛，精通并掌握本菜系、本专业的技能要求，实践经验丰富，为业界所公认；

3、具有较强技术创新能力，有社会公认或权威机构认可的经市场检验的特色菜点，对地区名店的形成和发展做出过积极贡献；

4、具有较高文化素质，有较高的烹饪理论水平，有较丰富的管理经验和市场营销知识，在公开发行业或行业报刊上发表过有关烹饪方面的文章及作品（不少于两篇），对当地湘菜的发展有较大贡献；

5、具有指导和培养中级烹调师的知识和能力。热心带徒传艺，培养人才，造就当地市场上有一定影响的中级烹调师三名以上；

6、在全省或市级餐饮业技术交流竞赛活动中获过奖励，或在全省或市、州餐饮业技术竞赛活动中担任过评委。

### （三）道地名店

#### （1）环境卫生

- 1、厨房装修、装饰建材标准达到规定要求
- 2、厨房内初加工、烹调、服务等区域等要分布合理、规范
- 3、室内环境达标，其中温度、换气、落尘、通风系统达到一定要求
- 4、按操作规程运行，保持设备设施清洁卫生
- 5、食品容器、包装材料、食品用工具、设备必须符合卫生标准和卫生管理办法的规定
- 6、保鲜设备运行良好，冷菜、点心及原辅料要按照规定设备及温度、时间进行保鲜

#### （2）使用原料

- 1、使用的肉禽食品（原料）要有检疫合格的证明，鲜货类原料要标注保鲜期
- 2、所用原料不得经过非食用色素及其他非食品用化学品处理
- 3、所用原料必须在保质期内，并禁止使用注水、掺水、变质的原料及其成品、半成品
- 4、所用原料不得含有有毒有害物质，农药残留量不得超出国家规定的标准
- 5、禁止使用未经依法批准的新资源食品、保健食品
- 6、不出售国家禁止销售的野生保护动植物
- 7、禁止使用无进货凭证及不符合《食品卫生法》要求的其他食品

### (3) 服务规范

- 1、服务程序要严谨、规范，利于灵活掌握、快捷供应
- 2、对顾客使用规范的礼貌用语，突出细节，周到服务
- 3、服务人员要有秀丽端庄、大方得体的仪表仪容
- 4、企业要配备一定数量的英语人才，可以进行简单的服务对话

### (4) 菜点质量

- 1、菜点符合安全、健康、卫生、环保的发展方向
- 2、菜点的特色鲜明，风味突出，被广大消费者接受
- 3、有政府有关部门或行业（专业）组织授予的名优菜点
- 4、菜点的品质稳定，不受季节、时间变化而有较大起伏
- 5、名优菜点对企业的销售具有明显的促进作用

### (5) 企业文化

- 1、企业员工的配置符合国家或行业管理部门核定的标准和要求
- 2、专业管理人员和技术人员经职业培训合格后持证上岗，挂牌服务
- 3、60%以上员工持有中专以上文凭或中级以上专业技术证书
- 4、在全国（国际）烹饪技术比赛中获奖

### (四) 政策奖励

- 1、已列入国家、省级、市级非物质文化遗产名录优先入选。
- 2、入选商务部、省政府、地市政府认定的“老字号”和绿色餐饮企业优先。

### 十、评审委员会拟邀名单

主任委员：刘国初、任伟政

烹任专家委员：王伏明、王焰峰、刘晟、许璨、邵庆宏、罗玉林、杨龙、聂波、黄邦伟

服务专家委员：王习云、谢宜敏

文化专家委员：韦魏、刘科

## 十一、工作进度表

### 长沙道地名菜、名厨、名店评选工作进度表

时间	内 容
8 月 25 日前	市餐饮行业协会确定“味道湖南”美食季长沙道地名菜、名厨、名店评选方案。
9 月中旬	市组委会向区县人民政府、市餐饮行业协会向区县餐饮行业协会下发评选通知和评选标准，区县人民政府和区县餐饮行业协会组织辖区餐饮企业进行申报，各区县申报道地名菜、名厨、名店数量各控制在 10 个以内。
9 月 30 日前	市餐饮行业协会完成名厨、名店资料收集、专家评审。
10 月 10 日前	市餐饮行业协会完成道地名菜资料收集、专家评审。

## 十二、材料提交

纸质文件提交地址：长沙市光大发展大厦A 座四楼

联系人：黎明 13875913655

电子文件统一提交邮箱为 [948529@qq.com](mailto:948529@qq.com)。

道地名厨、名店材料提交：（截止时间 9 月 25 日）

1、下载表格：申报主体登录活动官方微信公众号“湘菜人

微报”下载本标准及评选申报表。（附件 1、附件 2）

2、申报填表：填报内容须确保真实有效，认真填写申报表每项后打印盖章，并按要求附相关资料文件一并提交，均需纸质文件和电子文件方式提交，纸质文件一式四份。

3、图片素材：不小于 2M/张，高清格式，不得含水印及广告元素；菜品图片须主体突出、颜色鲜明。

4、文档规范：报送材料须按照地域、申报项目、申报主体分类建档，文件名须统一为“地区+项目+内容”。

**道地名菜材料提交：**（截止时间：10月8日，详见附件 3、附件 5，下载地址：湘菜人微报，均需纸质文件和电子文件）

#### **附件 3 为芒果TV 要求：**

1、文字资料：菜品简介、参评理由、参赛宣言、厨师信息各一式六份；

2、图片资料：共 11 张，分别为菜品照片 5 张，厨师、菜品和厨师照片各 3 张；

3、视频资料：每道参赛菜品展播视频 1 条（由各区县融媒体中心负责制作），“打 call”视频 2 条。视频参考模板：微剧情类、Vlog 类、纪录片类、解说类、测评类。（详见附件 4）

4、报送文件名为“菜名+报送单位名”，同一道菜的文字、图片、视频文件名需统一。

**附件 5 为《湘菜》杂志要求：纸质文件一式四份。**

附件 1

“味道湖南”美食季 道地名厨评选申报表

姓 名		性 别		照片
工作单位		民 族		
年 龄		专业工龄		
地 区		地 址		
技术职称		职 务		身体状况
身份证号		手 机		
<p>个人简介及主要业绩、荣誉：（200 字以内）</p>				
<p>工作单位意见：</p> <p style="text-align: center;">（盖章）</p> <p style="text-align: center;">年 月 日</p>		<p>市（州）协会意见：</p> <p style="text-align: center;">（盖章）</p> <p style="text-align: center;">年 月 日</p>		
<p>组委会意见：</p> <p style="text-align: center;">（盖章）</p> <p>附件：高清个人着厨师服照片 2 张，要求文件大小不低于 2M、图片 不含水印及任何品牌元素，以邮件形式随本表一并提交。</p>				



### 附件 3

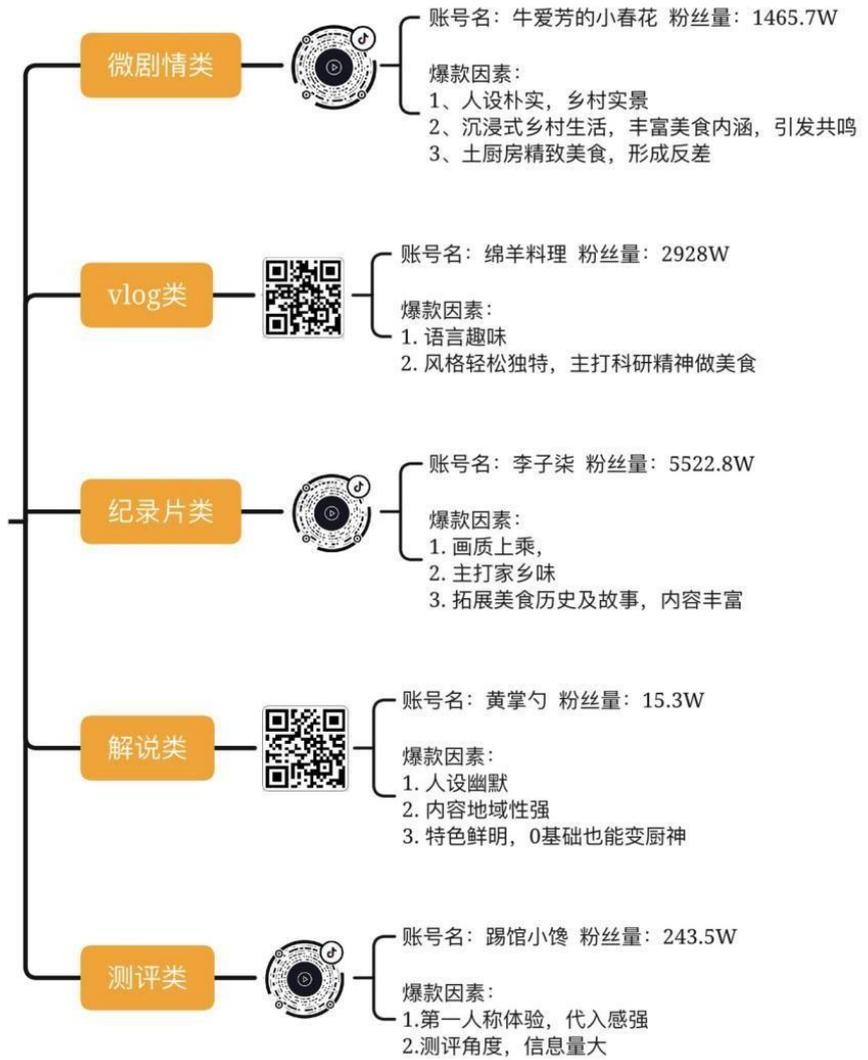
## 所需提交资料具体要求

文 字		
湘 菜		基本信息：申报市州、申报人、联系方式、菜名及菜品自荐词（10字内）
		重要信息：食材介绍（包括食材原产地、产量、特点、应用方式）、菜品文化、地域特点、制作步骤、所获荣誉、历史故事、明星力推故事
		经典菜式 <input type="checkbox"/> 新派菜式 <input type="checkbox"/> （注：经典菜式指地标性；菜名含地名；有历史故事；文化内涵；节庆必备；高知名度的湘菜；有产业价值的新派菜式指食材、做法、摆盘等各环节有创新、特色的湘菜如：锅巴肉炒肉、醋血鸭）
厨 师		姓名、年龄、籍贯、从业时长、所获荣誉、专业特长、网络粉丝数（针对有社交账号的）
参评理由		30 字以内
参赛宣言		15 字以内，一句口号
图 片		
尺寸规格		1500×1500 以上像素
背景要求		白、灰等纯净、纯色背景
数量		<ul style="list-style-type: none"> <li>●共 11 张</li> <li>●拍摄主体为：菜品照片 5 张；、厨师个人半身照、厨师与菜，各 3 张，使用不同的场景与着装为佳</li> </ul>
其他要求		<ul style="list-style-type: none"> <li>●高清、无码、无水印</li> <li>●必须是专业相机拍摄，不得是手机拍摄</li> </ul>
短 视 频		
“打 Call”视频 （每道菜各 2 条）	制作要求	<ul style="list-style-type: none"> <li>●时长：15 秒</li> <li>●形式：不限</li> <li>●画质：横屏（16:9）、高清（或 4K，分辨率 1920*1080）、码率 8M/s 以上、全画幅无黑边、含中文字幕</li> <li>●其他：不得是照片拼接，不得是纯硬广，视频不能有马赛克、水印、台标角标</li> </ul>
	内容要求	<ul style="list-style-type: none"> <li>●不局限于仅参赛视频中的厨师“打 Call”，可以是政府领导、传承家族、潮吃组合等</li> <li>●2 条视频，不需要风格统一，鼓励多样性、创意制作</li> </ul>

<p>参赛视频 (每道菜各 1 条)</p>	<p>制作要求</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>●时长：1—5 分钟</li> <li>●形式：不限。如：vlog、纪录片、专题片、微剧情、测评等</li> <li>●画质：横屏（16:9）、高清（分辨率 1920*1080）、码率 8M/s 以上、全画幅无黑边、中文字幕</li> <li>●标题：尽量不超过 10 字，格式为“地名+菜名/花式名”。</li> <li>●其他：不得是照片拼接，不得是纯硬广，视频不能有马赛克、水印、台标角标</li> </ul>
	<p>内容要求</p>	<p>菜品制作</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●人设：有烹饪基础，做菜流利熟练的厨师/美食爱好者均可</li> <li>●主题：新颖、聚焦、趣味</li> <li>●卖点：供参考。如名厨×土菜、经典×潮流、乡厨×精品</li> <li>●内容：需介绍食源食谱、流程工艺、厨师介绍、成品展示，其他不限</li> <li>●形式：不限。微剧情、Vlog、纪录片、解说</li> </ul>

## 附件 4

### 短视频制作参考



## 附件 5

《味道湖南》道地名菜申报信息表

市（州）		餐饮单位	
单位负责人		联系方式	
菜品名称		上年销售量	
制作厨师		联系方式	
菜品宣言	（一句话为菜品打Call）		
主料	（精确到克）		
配料	（精确到克）		
调料	（精确到克）		
食材介绍	（100 字左右，包括食材原产地、产量、特点、营养价值、食品安全、应用方式等）		

制作步骤	(详细制作过程描述)
地域特点	(100字左右, 突出烹饪技法、辅料调料、成菜特点、民俗民风等地域性特点)

<p>菜品文化</p>	<p>(200字以内, 包括菜品历史、故事、传承演变等方面)</p>	
<p>所获荣誉</p>	<p>(包括菜品及企业以往所获荣誉)</p>	
<p>县(区)组委会意见: (盖章)</p> <p>年 月 日</p>	<p>市(州)组委会意见: (盖章)</p> <p>年 月 日</p>	

附件 6

长沙市餐饮行业协会工作组联系方式

序号	姓名	手机号（同微信）
1	黄缤纷	18673110084
2	陈 艳	13607317401