

T/XXXX

团 体 标 准

T/XXXX XXX—XXXX

中国民族美食一店一品 通用规范及评价

“Chinese cuisine · One hotel one dish” general specification and evaluation of
China national brand hotels

（征求意见稿）

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

中国民族贸易促进会 发 布

目 次

前言..... 2

引言..... 3

1 范围..... 4

2 规范性引用文件..... 4

3 术语和定义..... 4

4 总体要求..... 5

5 基本原则..... 7

6 评价指标..... 8

7 评价..... 15

8 标识使用..... 16

附 录 A 18

附 录 B 20

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。

本文件由中国民族贸易促进会文化和旅游工作委员会提出。

本文件由中国民族贸易促进会归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件首次发布。

引言

“一带一路”，这一宏伟构想宛如一座横跨山海的壮丽桥梁，于无垠大地蜿蜒铺陈。它所串联起来的，远不止国家与地区，更是无数心怀憧憬的个体。在这一伟大倡议织就的经济文化交流网络之中，民族美食恰似繁星闪烁，星罗棋布于世界的每一个角落。

每一家民族美食店家，皆有着无可替代的独特性。当你轻轻推开那扇门，熟悉的香气刹那间将你环绕，那是家的温馨味道，更是民族记忆的醇厚沉淀。店主们凭借对传统美食的满腔热爱与执着坚守，怀揣着把家乡风味传递给更多人的美好梦想，用一双双勤劳的手，精心烹制出每一道饱含深情的菜肴，让民族美食的独特光辉，在平凡的烟火日常里熠熠生辉，经久不息。

民族的瑰宝，必然会成为世界共赏的珍宝。中华民族历经数千年的灿烂文明，孕育出数不胜数的优秀文化品牌与特色产物，民族美食无疑是其中最为耀眼的璀璨明珠。在全球化浪潮澎湃的当下，我们义不容辞地肩负起推动这些文化瑰宝登上世界舞台的重大使命。我们期望不同肤色、说着不同语言的人们，都有机会品尝到中国民族美食的独特滋味，亲身领略中华民族餐饮文化的源远流长与博大精深。

“一店守一味，一味传千年”，这绝非仅仅是一句简单的经营理念，而是无数餐饮从业者始终坚守的精神信仰。每一家店铺专注于一种或几种特色美食，将先辈们代代相传的制作工艺与独特风味完好无损地保存下来。那些声名远扬的“名店、名厨、名菜、名小吃、名点”，是民族美食文明的珍贵财富，是深深镌刻在民族基因图谱上的独特密码。它们默默见证着历史的风云变幻，承载着整个民族深厚的情感，凭借着顽强的生命力，在时代的不断更迭中，持续讲述着中华民族绵延不绝的美食故事。

此刻，中国民族美食“一店一品”通用规范及评价标准的制定，正当其时。它旨在大力弘扬民族美食及其蕴含的文化与特色。通过本文件，人们能够更深入地品味每一道美食背后的动人故事，真切感受中国民族美食“一店一品”的独特魅力，让我们携手并肩，共同见证中华民族优秀文化品牌在世界舞台上绽放出更加夺目的绚丽光彩。

中国民族美食“一店一品”通用规范及评价

1 范围

本文件规定了民族美食一店一品的基本要求、评价条件、评价原则、指标要求、评价方法和标识使用。

本文件适用于中华人民共和国境内以民族特色餐饮为核心的餐饮经营单位,包括但不限于民族品牌饭店、独立餐厅、连锁分店、小吃店、农家乐及非遗工坊等。

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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层

GB 4806.12 食品安全国家标准 食品接触用竹木材料及制品

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

T/OTOP 1036 中国民族品牌饭店通用规范及评价

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 中国民族品牌饭店 Chinese national brand hotel

结合中国民族当地人文、自然景观与生态环境特色,具备中国社会主义核心价值观,反映民族文化特色的,为顾客提供住宿、餐饮和中国民族文化风情体验等服务的场所。

3.2 民族美食 National cuisine

中华人民共和国境内,融合其地域文化和民族特色,将食材原料经过不同的配制和加工处理,形成形态、风味、营养价值不同及花色品种各异的加工产品,包括:菜品、小吃、点心、饮品、预包装食品等。

3.3 一店一品 One shop, one product

指一家餐饮企业专注于打造和经营一款具有独特风味、特色鲜明的民族美食产品，或形成以某一款特色民族美食为核心的品牌形象与经营特色，涵盖餐饮企业的独特产品、品牌核心、品质保障、文化载体等核心要素。

3.4 名店 Famous restaurant

指在特定区域或民族美食领域内，具有较高知名度、美誉度和影响力，以独特的民族美食产品或服务，在消费者中形成了良好口碑和品牌形象的店铺。

3.5 名厨 Celebrity chef

指专注于某一民族或地域传统饮食文化，具备深厚烹饪技艺、文化理解和行业影响力的厨师。他们既是传统美食的守护者，也是文化传播的桥梁。

3.6 名菜 Famous dish

指具有特定民族或地域文化代表性、历史传承性及广泛认可度的经典菜品。它们不仅是味觉符号，更是民族文化的载体。

3.7 名点 Famous dim sum

指在一定区域内经长期市场考验、获消费者认可，具高知名度与美誉度的特色点心。它风味独特，制作工艺精湛、配方独到，口感鲜明，承载当地历史文化与民俗风情，是地方美食文化的重要代表。

3.8 名小吃 Famous snack

指与特定民族历史文化、民族信仰及生活方式紧密相连，具有独特风味、制作工艺与文化内涵，在本民族群体广泛流传且于一定区域内知名度颇高的特色食品。

4 总体要求

4.1 基本条件

4.1.1 有明确的申请主体，且申请主体应具备独立法人资格，并满足其所在地方政府部门所要求的资质要求；

4.1.2 申请主体应具备正式开业三年以上，且近三年未发生一般及以上质量、安全、环保和卫生等事故；

4.1.3 申请主体应具备自有品牌，且该品牌商标注册三年以上；

4.1.4 申请主体应建设和实施“民族美食一店一品”质量管理体系；

4.1.5 产品应具备民族美食特征要求，具有中国民族特色；

4.1.6 产品食材、原辅料采购、粗加工、烹饪加工、包装的卫生条件达到 GB 31654 的相关要求；

4.1.7 产品在生产、加工、烹饪、包装等过程中应坚持绿色健康的理念和工艺流程。

4.2 民族美食一店一品·名店评价条件

- 4.2.1 应有确定的店名和商号，且拥有一定的历史文化遗产；
- 4.2.2 有五年及以上的正式营业历史；
- 4.2.3 餐馆卫生标准应符合 GB 31654 的要求；
- 4.2.4 餐馆建筑、餐厅、餐桌、餐具及店面装饰等具有浓厚的中华民族文化特色；
- 4.2.5 有一种以上知名度高、有历史传承性的传统食品，能在民族美食一店一品名店、名菜、名小吃中一个以上的方面代表其所在地域的餐饮文化；
- 4.2.6 年营业额不少于 500 万元或年人均产值不少于 15 万元；
- 4.2.7 在该地域（省、市、县）有广泛的知名度和美誉度；
- 4.2.8 宜持有省市（县）非物质文化遗产传承人证书的经营者或符合该美食项目的家族传承经营者，或在产品、服务或经营管理、文化传承等方面获得过本地政府或行业协会颁发的奖励或荣誉。

4.3 民族美食一店一品·名厨评价条件

- 4.3.1 热爱厨师行业，专业从事民族美食烹饪和研究工作；
- 4.3.2 从事厨师工作 10 年以上（有特殊贡献者不受此限）；
- 4.3.3 获得国家餐饮类一级职业资格证书，在民族美食研究和创新方面有特殊贡献者可放宽为获得国家餐饮类二级职业资格证书；
- 4.3.4 拥有三种以上民族美食一店一品名菜、名点、名小吃传承或研发；
- 4.3.5 获得过本地政府或行业协会颁布的奖励或荣誉；
- 4.3.6 为民族美食传承和发展作出积极贡献，且在行业内享有很高的知名度和美誉度。

4.4 民族美食一店一品·名菜评价条件

- 4.4.1 应有历史文化遗产，与民俗文化、民族特色相融合，具备文化内涵；
- 4.4.2 有独立确定的名称，在该地域（省、市县）有广泛的知名度和美誉度，并广为宣传；
- 4.4.3 有制作的标准菜谱；
- 4.4.4 食材之间的搭配合理，营养均衡，突出食材的本味。
- 4.4.5 烹饪技法得当，对火候、调味的把握精准，有鲜明的地方特色；
- 4.4.6 菜肴色香味俱佳，能表现地方餐饮的独特性；
- 4.4.7 外观造型独特，菜品的摆盘、造型美观，具有艺术感与观赏性；
- 4.4.8 对店面经营具有鲜明的带动性，且具有菜品推荐的措施和途径。

4.5 民族美食一店一品·名点评价条件

- 4.5.1 选用本地契合民族饮食特色食材，来源可追溯，符合食品安全与民族健康理念，食品添加剂使用符合 GB 2760 标准要求。
- 4.5.2 传承民族传统技法，操作精细，出品稳定；结合现代科技适度创新，保留核心风味与文化内涵。
- 4.5.3 口味符合民族饮食习惯和特色，甜咸、香料搭配得当，口感丰富协调。

4.5.4 外观应还原民族传统造型，通过食材和传统工艺呈现自然色泽，杜绝色素滥用。

4.5.5 应与民族历史、节日、习俗紧密相关，蕴含文化故事内涵。

4.5.6 在该地域（省、市县）有广泛的知名度和美誉度，为大众喜爱。

4.5.7 应方便食用、携带。

4.6 民族美食一店一品名小吃评价条件

4.6.1 有独立确定的名称；

4.6.2 有规范的制作规程；

4.6.3 有独特的地方风味；

4.6.4 制作方式、方法有鲜明的地方文化色彩；

4.6.5 在该地域（省、市县）有广泛的知名度和美誉度。

4.6.6 价格应符合大众消费水平，具有较高的性价比。

4.6.7 应方便食用，适合快节奏的生活方式。

5 基本原则

5.1 认定机构及依据

5.1.1 由中国民族贸易促进会文化和旅游工作委员会组建“民族美食一店一品”专家评定委员会和评审专家库，负责实施“民族美食一店一品”评审，或委托第三方认证机构实施评审。

5.1.2 民族美食一店一品评审依据包括：民族美食一店一品认定基本要求和民族美食一店一品评价表中要求，民族美食一店一品评价表见附录表 B，其中基本要求为必备项。

5.2 产品类别选取原则

5.2.1 依据 T/OTOP 1036，以促进中国民族饭店品牌发展为目的，申请主体以经营民族美食为主，具有中国民族特色和中华文化特征的餐饮企业及相关组织；

5.2.2 为弘扬民族美食为目的，选取具有中国民族特征特性，传承和发扬中华传统烹饪技艺与餐饮文化的名店、名厨、名菜、名点、名小吃等产品。

5.3 评定指标选取原则

5.3.1 围绕产品的文化特色、餐饮特色、民族特色、食材特色、食品安全、食材安全等基本指标，从产品的历史文化、非遗传承、餐具特色、服务特色、管理标准、市场评价、社会责任等维度，选取能够体现民族美食独特魅力、弘扬中华民族餐饮历史文化遗产，能量化并可检测验证的定量指标和可准确描述的定性指标，构成“民族美食一店一品”产品评价指标体系。

5.3.2 “民族美食一店一品”产品评价指标的选取应从名店、名菜、名厨、名点、名小吃等五个维度，分别选取评价指标，并将此五个维度的评价纳入“民族美食一店一品”产品评价体系。

5.3.3 “民族美食一店一品”产品评价指标的选取不应限制市场竞争行为，也不应牺牲产品的质量性能，产品质量、安全或其他一些强制性标准应作为评价的基础条件。

6 评价指标

6.1 一级指标

一级指标包括民族文化特征、产品特征、安全要求、环境与服务、品牌建设、社会责任等维度指标。

6.2 二级指标

在一级指标基础上依据产品的特色，从产品的文化特色、民族特征、民俗艺术体现、历史文化遗产、餐饮特色特征、民族饭店特色特征、餐饮环境、器皿（餐具）特色、食材安全要求、食品安全要求、服务特色、服务标准、市场评价、销售指标等维度，结合产品现有实施标准等侧重选取。

6.3 评价指标要求

6.3.1 民族文化特征指标

从产品的文化特色、民族特征、民俗艺术体现、历史文化遗产等维度对产品的历史文化契合度、文化传播成效等方面做出具体要求。

——历史文化契合度：

a) 历史渊源追溯：菜品的历史渊源清晰，与民族的历史发展紧密相连；

b) 传说故事讲述：通过店内宣传、菜单介绍等方式，向顾客讲述菜品背后的传说故事，让顾客在品尝美食的同时，感受民族文化的魅力；

c) 饮食习俗遵循：菜品的制作和食用方式符合民族传统饮食习俗。

——文化传播成效：

a) 店内文化展示：通过店内装饰、壁画、音乐等元素，营造浓郁的民族文化氛围，展示民族的历史、艺术、生活等方面的内容，使顾客在就餐过程中全方位感受民族文化；

b) 菜品文化讲解：员工在顾客点餐和用餐过程中，详细介绍菜品的文化背景、制作方法、食用方式等，解答顾客关于民族饮食文化的疑问，增强顾客对民族文化的了解；

c) 文化活动举办：定期举办与民族文化相关的活动，如民族歌舞表演、传统烹饪技艺展示等，吸引更多顾客关注民族文化，提升民族美食的文化影响力。

6.3.2 产品特征指标

从风味独特性、食材品质、制作工艺三个方向对产品特征做出具体要求：

6.3.2.1 风味独特性

——民族风味纯正度：

a) 味觉基调还原：严格遵循民族传统饮食的味觉特点，从菜品的整体味觉感受上准确呈现民族特色；

b) 特色香料运用：精准使用民族特色香料，这些香料是塑造民族风味的关键元素，其使用比例和方法应符合传统烹饪要求；

c) 烹饪手法体现：通过独特的烹饪手法展现民族风味，是民族风味纯正度的重要体现。

——口味辨识度：

a) 独特口味记忆：在众多同类民族菜品中，该店菜品具有独特的口味组合，能给顾客留下深刻的味觉记忆，使顾客在品尝后能轻易辨别出该店菜品与其他店铺的差异；

b) 风味传承创新：在传承民族传统风味的基础上，进行适度创新，形成独特的口味风格，如将现代烹饪技术与民族传统食材相结合，创造出既保留传统风味又具有现代口感的菜品。

6.3.2.2 食材品质

——食材新鲜度：

a) 食材采购渠道：应建立严格的食材采购标准，优先选择新鲜、优质的食材供应商，确保食材的新鲜度和安全性；

b) 食材储存条件：应具备良好的食材储存设施和条件，根据食材的特点进行分类储存，确保食材在储存过程中保持新鲜；

c) 食材新鲜度检验：应建立食材新鲜度检验制度，定期对采购的食材进行检验，如检查蔬菜的色泽、硬度，肉类的气味、色泽等，确保使用的食材新鲜度符合要求。

——民族特色食材运用：

a) 特色食材比例：民族特色食材在菜品中的使用比例应达到一定标准，以突出民族美食的特色；

b) 特色食材品质：选用优质的民族特色食材，如蒙古族的羊肉，应选择天然牧场放养的羊，保证口感和独特风味；

c) 特色食材创新运用：在保留传统烹饪方法的基础上，对民族特色食材进行创新运用，开发新的菜品。

6.3.2.3 制作工艺

——传统工艺遵循度：

a) 烹饪方法严格执行：应严格按照民族传统烹饪方法制作菜品，包括火候掌控、烹饪步骤、调味顺序等；

b) 传统工具使用：宜使用民族传统烹饪工具，不仅能保持菜品的独特口味，还体现了民族传统烹饪工艺的特色；

c) 传统技艺传承：民族饭店应注重传统烹饪技艺的传承，培养专业的厨师团队，确保传统工艺能够得到延续和发展，应通过师徒传承等方式，将这一传统技艺传承下去。

——创新工艺合理性：

a) 创新目的明确：创新工艺应以提升菜品口感、品质或效率为目的，同时不破坏民族饮食文化内涵，在保留传统风味的基础上，提升菜品的口感和营养价值。

b) 创新效果评估：对创新工艺进行效果评估，通过顾客反馈、专业品鉴等方式，判断创新工艺是否达到预期效果，如创新后的菜品是否更受顾客欢迎，是否提升了菜品的品质和口感；

c) 文化内涵保护：在创新过程中，应充分保护民族饮食文化内涵，确保创新后的菜品仍然具有民族特色，如在创新菜品中保留民族特色食材和传统烹饪手法的元素。

6.3.3 安全要求指标

6.3.3.1 食品原料安全

- a) 来源可追溯：食品原料应具有清晰的来源记录，包括供应商名称、地址、联系方式，以及原料的产地、采购日期等信息，确保能够实现从成品到原料的全程追溯。
- b) 质量合格：原料应符合相应的国家、行业或地方质量标准，无变质、污染、掺杂使假等问题，农药残留、兽药残留、重金属含量等指标不得超过规定限量。
- c) 清真等特殊要求：对于有清真等特殊宗教或民族饮食要求的美食，原料的采购必须严格遵循相关规定，确保所有原料及添加剂都符合清真标准。

6.3.3.2 加工制作安全

- a) 加工环境清洁：加工场所应保持清洁卫生，定期进行消毒，无积水、无异味，墙壁、地面、天花板无破损、无霉变，防止灰尘、昆虫、老鼠等污染食品。
- b) 设备设施维护：加工设备、工具应定期进行维护、保养和清洗消毒，确保其正常运行且无食品安全隐患，如炉灶、烤箱、冰箱、餐具清洗消毒设备等要符合卫生和安全标准。
- c) 加工过程规范：严格按照民族美食的传统工艺和食品安全操作规范进行加工制作，控制好加工温度、时间、添加剂使用量等关键参数，避免交叉污染，例如不同食材的加工区域和工具要严格区分，防止荤素混杂。
- d) 人员健康管理：从事食品加工制作的人员应持有有效的健康证明，定期进行健康检查，无传染性疾病，工作时应穿戴清洁的工作服、工作帽、口罩等，保持个人卫生。

6.3.3.3 储存运输安全

- a) 储存条件适宜：食品应根据其特性选择合适的储存方式和条件，如冷藏、冷冻、常温储存等，储存温度、湿度应符合要求，防止食品变质，同时要分类存放，避免不同食品之间的串味和交叉污染。
- b) 包装材料安全：用于食品包装的材料应符合食品安全标准，无毒、无害、无异味，具有良好的密封性和保护性，能防止食品受到外界污染和变质。
- c) 运输过程安全：运输车辆应保持清洁卫生，定期进行消毒，根据食品的需要配备相应的冷藏、保温等设施，确保运输过程中食品的温度、湿度等条件符合要求，防止食品在运输过程中受到挤压、碰撞、污染等。

6.3.3.4 经营场所安全

- a) 选址安全：经营场所应远离污染源，如化工企业、垃圾处理厂等，周边环境无有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源，确保食品安全不受外部环境影响。

- b) 消防与电气安全：配备必要的消防设施和器材，如灭火器、消火栓、疏散指示标志等，并保持其完好有效，电气设备的安装和使用应符合安全规范，无漏电、短路等安全隐患，防止因电气问题引发火灾等安全事故。
- c) 通风与排水良好：经营场所应具有良好的通风条件，及时排除油烟、异味和湿气，保持空气清新，同时排水系统应畅通，无污水积存，避免滋生细菌和害虫，影响食品安全。

6.3.3.5 标识与信息安全

- a) 标签标识规范：食品包装上应清晰标注食品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、储存条件、食用方法、生产厂家等信息，对于有特殊民族饮食要求的食品，如清真食品，还应明确标注清真标识及相关认证信息。
- b) 宣传信息真实：在店铺宣传、广告推广等方面，提供的民族美食信息应真实、准确，不得虚假宣传或夸大功效，避免误导消费者。

6.3.4 环境与服务指标

6.3.4.1 民族风格环境营造

- a) 店内装修风格：店内装修应体现民族特色，通过建筑风格、装饰图案、色彩搭配等方面，营造出浓郁的民族文化氛围。
- b) 餐饮环境氛围营造：播放具有民族特色的音乐，员工穿着民族传统服饰，为顾客提供全方位的民族文化体验。
- c) 餐具与装饰品选择：宜选用具有民族特色的器皿（餐具）和装饰品，展示民族文化的独特魅力，使顾客在用餐过程中感受到民族文化的熏陶。

6.3.4.2 餐具与器皿要求

6.3.4.2.1 材质安全及要求

——基础材质分类

- a) 陶瓷类：符合 GB 4806.4《食品安全国家标准 陶瓷制品》铅镉溶出量标准，确保消费者使用安全。
- b) 金属类（银/铜/锡/不锈钢）：符合 GB 4806.9《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》标准要求，耐腐蚀性 $\geq$ II级，保障金属餐具在食品接触中的安全性与耐用性。
- c) 竹木类：经过防霉处理，含水率 $\leq$ 12%，符合 GB 4806.12《食品安全国家标准 食品接触用竹木材料及制品》标准要求，体现自然材质的安全性与适用性。
- d) 玻璃类：耐热温差 $\geq$ 120℃，符合 GB 4806.5《食品安全国家标准 玻璃制品》标准要求，满足玻璃餐具在冷热使用场景下的安全要求。

——特殊工艺要求

- a) 釉下彩陶瓷优先选用：颜料在釉层下，降低有害物质溶出风险，且色彩持久、图案美观。
- b) 金属包边器皿需做钝化处理：形成致密氧化膜，防止金属氧化腐蚀，延长使用寿命。
- c) 漆器餐具应符合 GB 4806.10《食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层》标准要求：确保漆器餐具在食品接触方面的安全性。

6.3.4.2.2 制作工艺与美观要求

——制作工艺要求

- a) 应传承传统技艺，保留各民族在餐具制作上拥有的独特传统技艺。
- b) 应根据民族饮食习惯和餐具用途，选择合适材料。
- c) 宜在保留传统精髓的基础上，融入现代工艺技术。

——美观要求

- a) 造型设计呼应美食与文化，餐具造型应与民族美食特点相呼应，且承载民族文化内涵。
- b) 色彩搭配应协调统一，色彩运用要遵循民族审美观念，实现整体协调。
- c) 装饰元素应彰显特色，运用民族传统装饰元素，以简洁巧妙的方式呈现在餐具上。突出民族特色与艺术美感。

6.3.4.2.3 民族文化特色与国际标准融合

- a) 主体纹样应体现民族符号，如蒙古族云纹、苗族蜡染、藏族八宝图案等，强化民族文化辨识度。
- b) 应有明确的地域文化元素体现，全方位营造民族文化氛围。
- c) 应与国际标准兼容，适应国际化餐饮需求。
- d) 功能分区合理，明确划分盛放区、装饰区、酱料区，提升实用性与便利性。
- e) 可耐受 121℃ 高温蒸汽灭菌处理，保障餐具卫生安全。

6.3.4.2.4 菜系文化元素设计体现

- a) 材质选择适配典型菜系材质偏好；
- b) 装饰元素、风格适配典型菜系文化特色；
- c) 造型设计适配典型菜系风格特点；
- d) 器皿色彩适配典型菜系文化传承、民俗风情体现。

6.3.4.3 服务与管理

- a) 员工培训体系：应建立完善的员工培训体系，对员工进行民族文化、菜品知识、服务技能等方面的培训，提高员工的专业素养，确保员工能够为顾客提供优质的服务。
- b) 专业素养：员工应熟悉民族菜品的文化背景、制作方法、食用方式等，能够准确、生动地向顾客介绍。

- c) 服务态度与效率：员工应具备良好的服务态度，热情、周到地为顾客服务，同时提高服务效率，确保顾客能够及时享受到美食。

6.3.5 品牌建设指标

6.3.5.1 品牌认知度

——品牌知名度：应通过问卷调查、线上搜索指数等方式，统计知晓该民族美食品牌的目标受众比例，分析品牌在当地、全国乃至国际市场的知名度覆盖范围。

——品牌辨识度：品牌名称、标识、包装等视觉元素应具有鲜明的民族特色，易于消费者识别和记忆，在众多竞品中脱颖而出。

6.3.5.2 文化传承与创新

——文化内涵体现：应深入挖掘民族美食背后的历史典故、传统习俗、宗教信仰等文化元素，并在品牌宣传、店铺装修、菜品呈现中充分展现，让消费者能直观感受到民族文化魅力。

——创新融合度：应在保留民族美食传统制作工艺和风味的基础上，结合现代消费者的口味偏好、健康需求以及流行饮食趋势，对菜品进行创新改良，推出新的菜品或套餐组合。

6.3.5.3 产品品质与口碑

——菜品质量稳定性：应定期对菜品的食材新鲜度、口味一致性、烹饪火候等进行抽检，确保无论何时何地，消费者品尝到的民族美食都能保持稳定的高品质。

——顾客满意度与口碑传播：应收集顾客的评价和反馈，统计好评率、复购率，分析顾客在社交媒体、美食评价平台上的分享和推荐情况，了解品牌在消费者心中的口碑形象。

6.3.5.4 市场影响力

——市场占有率：应分析品牌在民族美食细分市场以及整个餐饮市场中的销售额占比，评估品牌在行业内的市场地位和竞争实力。

——拓展能力：应观察品牌的连锁扩张速度、新店开业数量，以及在不同地区、不同商业业态（如商场、商业街、社区等）的布局情况，衡量品牌的市场拓展能力。

6.3.5.5 品牌营销与推广

——线上营销效果：评估品牌在社交媒体、美食推荐平台、电商平台等线上渠道的营销活动内容，包括粉丝增长数、互动量、线上订单量等指标。

——线下活动影响力：统计品牌举办的线下美食节、文化体验活动、新品发布会等的参与人数、媒体曝光度，分析活动对品牌知名度和美誉度的提升作用。

6.3.6 社会责任指标

6.3.6.1 文化传承责任

- a) 传统工艺保护：
 - 保留非遗技艺或民族特色烹饪方法的比例
 - 菜品原材料、调味及制作流程的正宗性认证
- a) 文化传播贡献
 - 菜单 / 店内环境中民族文化元素的展示程度（如服饰、装饰、故事）
 - 参与文化节庆、非遗推广活动的频次

6.3.6.2 社会价值责任

- a) 就业与社区发展
 - 本地员工占比及少数民族员工就业机会；
 - 对社区公益（如扶贫、教育、弱势群体帮扶）的投入；
 - 员工权益保障措施。
- b) 消费者权益保障
 - 明码标价与食材溯源透明度；
 - 提供适合特殊人群（如素食、过敏体质）的菜品选项。

6.3.6.3 环境可持续责任

- a) 绿色运营
 - 可再生能源使用比例（如太阳能、节能设备）；
 - 废弃物分类处理率及餐厨垃圾资源化利用率。
- b) 生态友好供应链
 - 本地 / 有机食材采购占比；
 - 减少一次性餐具使用的具体措施。

6.3.6.4 经济责任

- a) 公平商业实践
 - 与供应商的合作透明度及付款周期合理性
 - 抵制价格垄断或不正当竞争的措施
- b) 品牌带动效应
 - 对区域旅游经济或民族特色产业的带动作用

6.3.6.5 创新与包容性

- a) 文化融合创新

——传统菜品现代化改良的接受度与文化尊重度

——推出多民族融合菜品的尝试

b) 无障碍服务

——残障人士友好设施（如盲道、手语服务）的配备

7 评价

7.1 分类

根据申请方的基本条件和申请意愿，将民族美食一店一品分为五个方面予以评价，分别为民族美食一店一品·名店、民族美食一店一品·名厨、民族美食一店一品·名菜、民族美食一店一品·名点、民族美食一店一品·名小吃，申请方本着自愿原则，可以申请一项或多项。

7.2 申请与废止

7.2.1 申请主体：为弘扬民族饮食文化，推动地方特色餐饮品牌建设的所有以餐饮服务为主营业务的餐饮企业或与餐饮服务相关的社会组织。

7.2.2 申请文件包括，但不限于：

- a) 民族美食一店一品申请表，见附录 A；
- b) 代表企业的基本情况与资质证明，合规性材料；
- c) 申请产品的历史文化属性、民族特征表征等情况说明；
- d) 申请产品介绍及典型特征描述；
- e) 申请产品特色与创新材料，包括且不限于民族文化关联性、传承和创新融合度说明；
- f) 申请产品品牌建设、经营能力、市场拓展能力等相关材料；
- g) 申请主体管理体系建设、质量溯源体系建设、卫生与安全保障等说明性材料；
- h) 申请主体社会责任、企业诚信等相关材料；
- i) 其他必要的证明性材料。

7.2.3 申请主体发生以下情况，所通过评价应予以废止，且终止标识使用：

- a) 申请主体有违反国家有关法律行为；
- b) 申请主体营运中发生重大安全责任事故；
- c) 申请主体发生破产、终止经营等情况；
- d) 申请主体自愿申请终止，且放弃标识使用；
- e) 超过评价有效期，且未参加再评价。

7.3 评价方法

本文件采用符合性评价和评价指标判定得分相结合的方法,民族美食一店一品产品应同时满足总体要求指标,且评价指标综合评分结果为“合格”,评价指标评价表见附录B。

评价指标评价内容根据申请单位申请产品分别评价,名店、名厨、名菜、名小吃四类产品评价指标总分均为100分,依据实际情况逐项评分,综合评分为逐项实际得分总和,其中:

——名店综合评分 70~79 分为合格,可推荐为地市级民族美食名店,综合评分 80~89 分为良好,可推荐为省级民族美食名店,90~100 分为优秀,可推荐为国家级民族美食名店;

——名厨综合评分 70~79 分为合格厨师,可推荐为地市级民族美食名厨,80~89 分为优秀厨师,可推荐为省级民族美食名厨,90~100 分为名厨,可推荐为国家级民族美食名厨;

——名菜综合评分为 80~89 分为合格,可推荐为地市级民族美食名菜,90~99 分为特殊名菜,可推荐为省级民族美食名菜,100~110 分为金牌名菜,可推荐为国家级民族美食名菜;

——名点综合评分为 70~79 分为合格,可推荐为地市级民族美食名点,80~89 分为良好,可推荐为省级民族美食名点,90~100 分为优秀,可推荐为国家级民族美食名点。

——名小吃综合评分为 80~89 分为合格,可推荐为地市级民族美食名小吃,90~99 分为特色小吃,可推荐为省级民族美食名小吃,100~110 分为金牌名小吃,可推荐为国家级民族美食名小吃。

8 标识使用

8.1 民族美食一店一品标识采用公共标识与产品名称相结合的制度;

8.2 公共标识图案见图 1;



图 1

8.3 标识使用可结合对应产品文字应用于民族美食一店一品·名店、民族美食一店一品·名厨、民族美食一店一品·名菜、民族美食一店一品·名点、民族美食一店一品·名小吃等,标识图案见图 2;



图 2

- 8.4 获得民族美食一店一品评价证书的申请单位经民族美食一店一品评定委员会授权后可以使用对应标识；
- 8.5 民族美食一店一品标识使用单位可以在产品包装、宣传媒体上使用标识对外宣传推广；
- 8.6 民族美食一店一品标识使用单位应规范使用标识，并接受中国民族贸易促进会文化和旅游工作委员会和民族美食一店一品评定委员会的监督和管理；
- 8.7 对于未经授权擅自使用或伪造本标识的，或者使用与本标识相近、易产生误解的名称或标识及可能误导消费者的文字或图案标志，使消费者将该产品误认为本标识的行为，中国民族贸易促进会文化和旅游工作委员会和民族美食一店一品评定委员会将依据法律法规追究责任。

附 录 A

（资料性）

表 A.1 民族美食一店一品申请书

1、申请单位信息			
申报单位		法定代表人	
单位性质	☐ 国有企业 ☐ 国有控股企业 ☒ 外资企业 ☐ 合资企业 ☐ 私营企业 ☐ 其他_____（在对应口处填“√”）		
通讯地址		开业时间	
申报负责人		职务	
联系电话		电子邮箱	
单位基本情况	职工人数（人）： 近三年平均年营业额（万元）：		
2、申请产品信息			
产品名称			
类别	☐ 名店 ☐ 名厨 ☐ 名菜 ☐ 名点 ☐ 名小吃（在对应口处填“√”）		
产品经营地址			
产品简介			
产品特点及优势说明			
文化传承与创新说明			

3、申请资料	
申请资料清单	☐ 代表企业的基本情况 & 资质证明，合规性材料； ☐ 申请产品的历史文化属性、民族特征表征等说明及佐证材料； ☐ 产品品牌（注册商标、专利权、自主知识产权）相关资料； ☐ 申请产品特色与创新材料，包括且不限于民族文化关联性、传承和创新融合度说明； ☐ 申请产品品牌建设、经营能力、市场拓展能力等相关说明及佐证材料； ☐ 申请主体管理体系建设、质量溯源体系建设、卫生与安全保障等说明性材料； ☐ 申请主体社会责任、企业诚信等相关佐证材料； 其他必要的证明性材料： _____
4、申请确认	
申请书填写内容及依据本申请书提交的申请资料，均经过本单位确认，对其真实性有效性负责。 申请单位（盖章）： 申请人（签字）： 日期： 年 月 日	
备注：	

附录 B

(规范性)

- B.1 给出了民族美食一店一品·名店评价表
- B.2 给出了民族美食一店一品·名厨评价表
- B.3 给出了民族美食一店一品·名菜评价表
- B.4 给出了民族美食一店一品·名点评价表
- B.5 给出了民族美食一店一品·名小吃评价表

表 B.1 民族美食一店一品·名店评价表

申请单位名称：_____

申请产品名称：_____

评价日期：_____年_____月_____日

一、民族特色与文化遗产（30 分）

1、民族文化体现（10 分）

菜品原料、烹饪工艺、饮食习俗是否具有鲜明民族特色（如非遗技艺、传统节庆美食）。

评分标准：

- ☐ 优秀（8-10 分）：完整保留传统工艺，文化故事真实可考。
- ☐ 良好（5-7 分）：有一定特色，但文化挖掘较浅。
- ☐ 合格（3-4 分）：基本符合民族特征，缺乏深度。
- ☐ 不合格（0-2 分）：文化关联度低。

实际得分：_____

2、食材与工艺传统性（10 分）

是否使用民族传统食材（如特定地域作物、民族独有调味品）。

评分标准：

- ☐ 优秀（8-10 分）：核心食材均为传统品种，工艺传承三代以上。
- ☐ 良好（5-7 分）：部分传统食材，工艺有改良但保留精髓。
- ☐ 合格（3-4 分）：少量传统元素，创新占比较高。
- ☐ 不合格（0-2 分）：无传统食材或工艺。

实际得分：_____

3、文化传播与展示（10 分）

店内是否通过装饰、菜单、活动等方式传播民族文化。

评分标准：

- ☐ 优秀（8-10 分）：沉浸式文化体验，定期举办民族主题活动。
- ☐ 良好（5-7 分）：有简单文化装饰或说明。

☐ 合格（3-4 分）：仅菜单文字提及文化背景。

☐ 不合格（0-2 分）：无文化展示。

实际得分：_____

二、菜品质量与创新（25 分）

1、口感与风味（10 分）

评分标准：

☐ 优秀（8-10 分）：风味独特，符合大众口味。

☐ 良好（5-7 分）：口感较好，无明显缺陷。

☐ 合格（3-4 分）：味道一般，需改进。

☐ 不合格（0-2 分）：口感差，顾客差评多。

实际得分：_____

2、卫生与安全（8 分）

后厨卫生、食材新鲜度、食品安全认证。

评分标准：

☐ 优秀（7-8 分）：获食品安全 A 级认证，食材可追溯。

☐ 良好（5-6 分）：符合卫生标准，无安全事故。

☐ 合格（3-4 分）：偶有卫生问题但已整改。

☐ 不合格（0-2 分）：存在严重卫生隐患。

实际得分：_____

3、创新与适应性（7 分）

在传统基础上是否有合理创新（如健康化改良、符合现代饮食需求）。

评分标准：

☐ 优秀（6-7 分）：创新显著提升菜品价值。

☐ 良好（4-5 分）：有微创新，不影响传统风味。

☐ 合格（2-3 分）：创新效果不明显。

☐ 不合格（0-1 分）：盲目创新破坏传统。

实际得分：_____

三、经营管理与顾客体验（25 分）

1、服务质量（8 分）

服务员态度、民族服饰或礼仪、点餐便捷性。

评分标准：

☐ 优秀（7-8 分）：服务专业，提供民族特色服务（如讲解菜品文化）。

☐ 良好（5-6 分）：服务规范，态度友好。

- ☐ 合格（3-4 分）：服务基本达标，偶有失误。
- ☐ 不合格（0-2 分）：服务态度差，顾客投诉多。

实际得分：_____

2、顾客满意度（10 分）

参考线上评分（如大众点评、美团）、回头客率、投诉率。

评分标准：

- ☐ 优秀（9-10 分）：评分 ≥ 4.5 分，回头客率 $\geq 50\%$ 。
- ☐ 良好（7-8 分）：评分 4.0-4.4 分，回头客率 30%~50%。
- ☐ 合格（5-6 分）：评分 3.5-3.9 分，无重大投诉。
- ☐ 不合格（0-4 分）：评分 < 3.5 分，投诉率高。

实际得分：_____

3、品牌影响力（7 分）

菜品是否成为当地代表性美食，是否有媒体报道或获奖。

评分标准：

- ☐ 优秀（6-7 分）：获市级以上荣誉，媒体多次报道。
- ☐ 良好（4-5 分）：在区域内有知名度。
- ☐ 合格（2-3 分）：仅本地顾客知晓。
- ☐ 不合格（0-1 分）：无品牌认知度。

实际得分：_____

四、社会责任与可持续性（20 分）

1、促进就业与文化保护（10 分）

是否带动当地就业，是否参与非遗传承或民族文化保护活动。

评分标准：

- ☐ 优秀（8-10 分）：吸纳民族地区劳动力，资助文化保护项目。
- ☐ 良好（5-7 分）：雇佣部分本地员工，参与社区文化活动。
- ☐ 合格（3-4 分）：员工构成无特殊贡献。
- ☐ 不合格（0-2 分）：无相关举措。

实际得分：_____

2、环保与可持续性（10 分）

是否使用环保包装、节能设备，减少浪费。

评分标准：

- ☐ 优秀（8-10 分）：全面实施绿色经营，碳足迹可追溯。
- ☐ 良好（5-7 分）：部分使用环保材料。

☐ 合格（3-4 分）：有基础环保措施。

☐ 不合格（0-2 分）：无环保行动。

实际得分：_____

五、综合评分

总分：_____分（满分 100 分）

评价等级：

☐ 优秀（90-100 分） ☐ 良好（80-89 分） ☐ 合格（70-79 分） ☐ 不合格（<70 分）

评价人签字：_____

备注：

评分需结合实地考察、顾客访谈、数据分析等多维度综合评估。

各地区可根据实际情况调整评分权重（如少数民族聚居区可侧重文化遗产）。

表 B.2 民族美食一店一品·名厨评价表

厨师姓名：_____

所在企业：_____

民族：_____

联系电话：_____

评价日期：_____年_____月_____日

一、厨艺技能与菜品质量（30 分）

1、刀工与烹饪技艺（10 分）

评分标准：

☐ 优秀（8-10 分）：刀工精湛，火候精准，熟练掌握民族传统烹饪技法（如烤、腌、蒸等）。

☐ 良好（5-7 分）：操作规范，技法较熟练，偶有小失误。

☐ 合格（3-4 分）：基本完成操作，技法需提升。

☐ 不合格（0-2 分）：操作不达标，影响菜品品质。

实际得分：_____

2、调味与风味把控（10 分）

是否符合民族传统风味，层次感与平衡性。

评分标准：

☐ 优秀（8-10 分）：精准还原传统风味，顾客评价极高。

☐ 良好（5-7 分）：风味正宗，偶有轻微偏差。

☐ 合格（3-4 分）：基本符合风味要求，需调整。

☐ 不合格（0-2 分）：风味偏离严重，顾客差评多。

实际得分：_____

3、菜品创新与适应能力（10 分）

在传统基础上的创新（如健康改良、摆盘设计）。

评分标准：

☐ 优秀（8-10 分）：创新显著提升菜品价值，市场反响好。

☐ 良好（5-7 分）：微创新不影响传统风味，顾客接受度高。

☐ 合格（3-4 分）：创新效果不明显，或盲目创新。

☐ 不合格（0-2 分）：无创新或创新破坏传统。

实际得分：_____

二、民族文化遗产与传播（25 分）

1、传统工艺传承（10 分）

是否掌握家族秘方、非遗技艺或民族传统烹饪流程。

评分标准：

☐ 优秀（8-10 分）：传承三代以上工艺，获非遗传承人认证。

☐ 良好（5-7 分）：掌握核心工艺，能完整还原传统做法。

☐ 合格（3-4 分）：了解基本工艺，但操作有简化。

☐ 不合格（0-2 分）：工艺失传或随意改编。

实际得分：_____

2、文化故事与技艺传播（8 分）

是否通过菜品讲解、培训等方式传播民族饮食文化。

评分标准：

☐ 优秀（7-8 分）：定期开展文化讲座或教学活动。

☐ 良好（5-6 分）：主动向顾客介绍菜品文化背景。

☐ 合格（3-4 分）：仅菜单文字提及文化。

☐ 不合格（0-2 分）：无文化传播行为。

实际得分：_____

3、食材与技艺溯源（7 分）

是否使用民族传统食材（如特定地域作物、传统调味品）。

评分标准：

☐ 优秀（6-7 分）：核心食材均为传统品种，来源可追溯。

☐ 良好（4-5 分）：部分使用传统食材，有替代方案。

☐ 合格（2-3 分）：少量传统元素，创新食材占比高。

☐ 不合格（0-1 分）：无传统食材或来源不明。

实际得分：_____

三、职业素养与行业贡献（25 分）

1、卫生与食品安全（8 分）

个人卫生习惯、后厨操作规范、食品安全认证。

评分标准：

☐ 优秀（7-8 分）：获得食品安全 A 级认证，操作零失误。

☐ 良好（5-6 分）：符合卫生标准，无安全事故。

☐ 合格（3-4 分）：偶有卫生问题但已整改。

☐ 不合格（0-2 分）：存在严重卫生隐患。

实际得分：_____

2、团队协作与带徒能力（8 分）

是否培养学徒、分享技艺，提升团队整体水平。

评分标准：

☐ 优秀（7-8 分）：带徒 3 人以上，徒弟能独立操作。

☐ 良好（5-6 分）：指导新人，传授基础技艺。

☐ 合格（3-4 分）：仅完成本职工作，不带徒。

☐ 不合格（0-2 分）：拒绝分享技艺，影响团队。

实际得分：_____

3、行业影响力与荣誉（9 分）

是否参与行业赛事、获奖或被媒体报道。

评分标准：

☐ 优秀（8-9 分）：获省级以上奖项，媒体多次报道。

☐ 良好（6-7 分）：获市级奖项或区域内知名。

☐ 合格（4-5 分）：参与过行业活动，无显著荣誉。

☐ 不合格（0-3 分）：无行业贡献。

实际得分：_____

四、社会责任与可持续性（20 分）

1、促进就业与文化保护（10 分）

是否带动当地就业，参与非遗传承或民族文化保护。

评分标准：

☐ 优秀（8-10 分）：吸纳民族地区劳动力，资助文化保护项目。

☐ 良好（5-7 分）：雇佣部分本地员工，参与社区活动。

☐ 合格（3-4 分）：员工构成无特殊贡献。

☐ 不合格（0-2 分）：无相关举措。

实际得分：_____

2、环保与健康倡导（10 分）

是否推广健康饮食、使用环保材料。

评分标准：

☐ 优秀（8-10 分）：全面实施绿色烹饪，提供健康改良菜品。

☐ 良好（5-7 分）：部分使用环保包装或健康食材。

☐ 合格（3-4 分）：有基础环保措施。

☐ 不合格（0-2 分）：无环保行动。

实际得分：_____

五、综合评分

总分：_____分（满分 100 分）

评价等级：

☐ 名厨（90-100 分） ☐ 优秀厨师（80-89 分） ☐ 合格厨师（70-79 分） ☐ 不合格（<70 分）

评价人签字：_____

日期：_____年_____月_____日

备注：

评价需结合实地操作考核、菜品品鉴、顾客反馈等多维度进行。

应附加厨师个人荣誉证书、菜品照片、教学记录等材料。

表 B.3 民族美食一店一品·名菜评价表

申请菜品名称：_____

所属民族：_____

申请单位名称：_____

评价日期：_____年_____月_____日

一、民族特色与文化内涵（30 分）

1、原料与工艺传统性（10 分）

评分标准：

☐ 优秀（8-10 分）：核心食材 100% 为民族传统品种（如傣族香茅草、蒙古族手把肉），烹饪工艺传承 3 代以上，保留完整非遗技艺。

☐ 良好（5-7 分）：70% 以上食材为传统品种，工艺有改良但未改变核心技法（如用现代工具替代石磨，但配方不变）。

☐ 合格（3-4 分）：不足 50% 传统食材，工艺简化（如用机器压制替代手工捶打）。

☐ 不合格（0-2 分）：无传统食材或工艺，仅名称有民族标签。

实际得分：_____

2、文化故事与象征意义（10 分）

评分标准：

☐ 优秀（8-10 分）：菜品与民族史诗、节庆（如彝族火把节、藏族藏历新年）或生产生活（如苗族农耕祭祀）直接关联，有文献或口述史佐证。

☐ 良好（5-7 分）：菜品与民族习俗相关（如回族开斋节食品），但缺乏详细文化背景说明。

☐ 合格（3-4 分）：仅菜单标注“民族特色”，无具体文化故事。

☐ 不合格（0-2 分）：文化关联虚构或牵强。

实际得分：_____

3、非遗或文化保护记录（10 分）

评分标准：

☐ 优秀（8-10 分）：菜品为国家级非遗代表性项目（如新疆馕坑肉、贵州酸汤鱼），传承人参与制作。

☐ 良好（5-7 分）：省级非遗项目，或地方文化保护单位认证。

☐ 合格（3-4 分）：无认证但工艺独特，被地方志收录。

☐ 不合格（0-2 分）：无文化保护价值。

实际得分：_____

二、菜品制作工艺与质量（25 分）

1、烹饪技艺水平（10 分）

评分标准：

☐ 优秀（8-10 分）：刀工精细（如发丝牛肉）、火候精准（如吊炉烤鸭），严格遵循传统工序（如羌族蒸蒸酒需发酵 7 天）。

☐ 良好（5-7 分）：操作规范，偶有小失误（如调味偏咸但及时调整）。

☐ 合格（3-4 分）：能完成基本步骤，但技法粗糙（如切块大小不均）。

☐ 不合格（0-2 分）：操作失误导致菜品无法食用（如焦糊、夹生）。

实际得分：_____

2、口感与风味（10 分）

评分标准：

☐ 优秀（8-10 分）：咸鲜酸辣平衡（如朝鲜族冷面），层次丰富（如佛跳墙），顾客复购率 $\geq 60\%$ 。

☐ 良好（5-7 分）：风味正宗，无明显缺陷，复购率 40%~60%。

☐ 合格（3-4 分）：味道单一或偏淡，需搭配调料食用。

☐ 不合格（0-2 分）：口感差（如过咸、腥味重），顾客差评率 $\geq 30\%$ 。

实际得分：_____

3、摆盘与视觉呈现（5 分）

评分标准：

☐ 优秀（4-5 分）：使用民族特色餐具（如藏族木碗、维吾尔族铜盘），装饰体现民族图腾（如纳西族东巴纹样）。

☐ 良好（3 分）：摆盘整洁，有简单民族元素（如撒花瓣、插民族彩旗）。

☐ 合格（2 分）：普通摆盘，无特色。

☐ 不合格（0-1 分）：餐具破损或菜品造型杂乱。

实际得分：_____

三、市场表现与顾客认可（25 分）

1、销量与市场影响力（10 分）

评分标准：

☐ 优秀（8-10 分）：月销量 ≥ 800 份，成为城市旅游必吃美食（如西安肉夹馍、桂林米粉）。

☐ 良好（5-7 分）：月销量 500-800 份，在区域内知名。

☐ 合格（3-4 分）：月销量 200-500 份，仅本地顾客知晓。

☐ 不合格（0-2 分）：月销量 < 200 份，濒临下架。

实际得分：_____

2、顾客满意度（10 分）

评分标准：

☐ 优秀（9-10 分）：大众点评 / 美团评分 ≥ 4.7 分，好评率 $\geq 95\%$ （如“口味正宗，值得推荐”）。

☐ 良好（7-8 分）：评分 4.3-4.6 分，好评率 85%~95%。

☐ 合格（5-6 分）：评分 3.8-4.2 分，中评占比高（如“一般，没有传说中好吃”）。

☐ 不合格（0-4 分）：评分 < 3.8 分，差评率 $\geq 20\%$ （如“不正宗，浪费钱”）。

实际得分：_____

3、创新与适应性（5 分）

评分标准：

☐ 优秀（4-5 分）：创新显著提升价值（如低脂版手抓饭、素食版过桥米线）。

☐ 良好（3 分）：微创新（如用南瓜替代传统容器，不改变风味）。

☐ 合格（2 分）：创新效果不明显（如换个摆盘方式）。

☐ 不合格（0-1 分）：创新破坏传统（如给饅加芝士）。

实际得分：_____

四、卫生与安全管理（10 分）

1、食材新鲜度与来源（5 分）

评分标准：

- ☐ 优秀（4-5 分）：食材每日采购，可追溯至民族地区合作社（如云南哈尼梯田红米）。
- ☐ 良好（3 分）：食材新鲜，有供应商资质但无具体溯源。
- ☐ 合格（2 分）：偶有不新鲜情况，但及时更换。
- ☐ 不合格（0-1 分）：使用过期或变质食材。

实际得分：_____

2、后厨操作规范（5 分）

评分标准：

- ☐ 优秀（4-5 分）：获食品安全 A 级认证，从业人员持健康证，生熟分区明确。
- ☐ 良好（3 分）：符合卫生标准，无安全事故记录。
- ☐ 合格（2 分）：存在卫生问题但已整改（如地面有水渍）。
- ☐ 不合格（0-1 分）：后厨脏乱差，被监管部门通报。

实际得分：_____

五、附加分（10 分）

1、文化传播贡献（5 分）：

开展民族饮食文化讲座（+3 分）、与旅游机构合作推广（+2 分）。

实际得分：_____

2、环保举措（5 分）：

使用可降解包装（+3 分）、实施垃圾分类（+2 分）。

实际得分：_____

六、综合评分

总分：_____分（满分 110 分）

评价等级：

- ☐ 金牌名菜（100-110 分） ☐ 特色名菜（90-99 分） ☐ 合格（80-89 分） ☐ 不合格（<80 分）

评价人签字：_____

日期：_____年_____月_____日

备注：

需附菜品照片（含传统工艺过程）、顾客评价截图、销量数据、非遗证书等材料。

省级以上非遗名菜自动加 5 分。

表 B 4 民族美食一店一品·名点评价表

申请单位名称：_____

所属民族：_____

申请产品名称：_____

评价日期：_____年____月____日

一、民族特色与文化遗产（30 分）

1. 民族文化体现（10 分）

名点原料、制作工艺、食用习俗是否具有鲜明民族特色（如非遗技艺、传统节庆名点）。

评分标准：

☐ 优秀（8 - 10 分）：完整保留传统工艺，文化故事真实可考，能准确追溯到特定民族的传统饮食文化。

☐ 良好（5 - 7 分）：有一定特色，但对名点背后民族文化的挖掘不够深入。

☐ 合格（3 - 4 分）：基本符合民族特征，然而缺乏对民族文化内涵的深度展现。

☐ 不合格（0 - 2 分）：与民族文化的关联度低。

实际得分：_____

2. 食材与工艺传统性（10 分）

是否使用民族传统食材（如特定地域作物、民族独有调味品），以及沿用传统制作工艺。

评分标准：

☐ 优秀（8 - 10 分）：核心食材均为传统品种，制作工艺传承三代以上，原汁原味。

☐ 良好（5 - 7 分）：部分采用传统食材，制作工艺虽有改良但保留了核心精髓。

☐ 合格（3 - 4 分）：仅有少量传统元素，创新成分在整体中占比较高。

☐ 不合格（0 - 2 分）：没有使用传统食材或工艺。

实际得分：_____

3. 文化传播与展示（10 分）

店内是否通过装饰、菜单、活动等多种方式传播民族文化。

评分标准：

☐ 优秀（8 - 10 分）：营造沉浸式文化体验，定期举办民族主题活动，宣传名点背后的文化。

☐ 良好（5 - 7 分）：有简单的文化装饰或对名点文化的说明。

☐ 合格（3 - 4 分）：仅在菜单文字中提及名点的文化背景。

☐ 不合格（0 - 2 分）：没有进行任何民族文化展示。

实际得分：_____

二、质量与创新（25 分）

1. 口感与风味（10 分）

评分标准：

- ☐ 优秀（8 - 10 分）：风味独特，契合大众口味，令人回味。
- ☐ 良好（5 - 7 分）：口感较好，不存在明显的缺陷。
- ☐ 合格（3 - 4 分）：味道一般，有待进一步改进。
- ☐ 不合格（0 - 2 分）：口感欠佳，顾客差评较多。

实际得分：_____

2. 卫生与安全（8 分）

后厨卫生、食材新鲜度、食品安全认证。

评分标准：

- ☐ 优秀（7 - 8 分）：获得食品安全 A 级认证，食材来源可追溯。
- ☐ 良好（5 - 6 分）：符合卫生标准，未发生过食品安全事故。
- ☐ 合格（3 - 4 分）：偶尔出现卫生问题，但已及时整改。
- ☐ 不合格（0 - 2 分）：存在严重的卫生安全隐患。

实际得分：_____

3. 创新与适应性（7 分）

在传统基础上是否有合理创新（如健康化改良、符合现代饮食需求）。

评分标准：

- ☐ 优秀（6 - 7 分）：创新显著提升了名点的价值，满足现代消费理念。
- ☐ 良好（4 - 5 分）：有微小创新，且不影响传统风味。
- ☐ 合格（2 - 3 分）：创新效果不显著。
- ☐ 不合格（0 - 1 分）：盲目创新，破坏了传统名点的特色。

实际得分：_____

三、经营管理与顾客体验（25 分）

1. 服务质量（8 分）

服务员态度、民族服饰或礼仪、点餐便捷性。

评分标准：

- ☐ 优秀（7 - 8 分）：服务专业，提供民族特色服务，如讲解名点文化。
- ☐ 良好（5 - 6 分）：服务规范，态度热情友好。
- ☐ 合格（3 - 4 分）：服务基本达标，偶尔出现失误。
- ☐ 不合格（0 - 2 分）：服务态度差，顾客投诉较多。

实际得分：_____

2. 顾客满意度（10 分）

参考线上评分（如大众点评、美团）、回头客率、投诉率。

评分标准：

- ☐ 优秀（9 - 10 分）：评分 ≥ 4.5 分，回头客率 $\geq 50\%$ 。
- ☐ 良好（7 - 8 分）：评分 4.0 - 4.4 分，回头客率 30% - 50%。
- ☐ 合格（5 - 6 分）：评分 3.5 - 3.9 分，无重大投诉。
- ☐ 不合格（0 - 4 分）：评分 < 3.5 分，投诉率高。

实际得分：_____

3. 品牌影响力（7 分）

名点是否成为当地代表性美食，是否有媒体报道或获奖。

评分标准：

- ☐ 优秀（6 - 7 分）：获得市级以上荣誉，媒体多次报道。
- ☐ 良好（4 - 5 分）：在区域内具有一定的知名度。
- ☐ 合格（2 - 3 分）：仅为本地顾客所知晓。
- ☐ 不合格（0 - 1 分）：品牌认知度极低。

实际得分：_____

四、社会责任与可持续性（20 分）

1. 促进就业与文化保护（10 分）

是否带动当地就业，是否参与非遗传承或民族文化保护活动。

评分标准：

- ☐ 优秀（8 - 10 分）：吸纳民族地区劳动力，资助文化保护项目。
- ☐ 良好（5 - 7 分）：雇佣部分本地员工，参与社区文化活动。
- ☐ 合格（3 - 4 分）：员工构成在促进就业和文化保护方面无特殊贡献。
- ☐ 不合格（0 - 2 分）：没有相关举措。

实际得分：_____

2. 环保与可持续性（10 分）

是否使用环保包装、节能设备，减少浪费。

评分标准：

- ☐ 优秀（8 - 10 分）：全面实施绿色经营，碳足迹可追溯。
- ☐ 良好（5 - 7 分）：部分使用环保材料。
- ☐ 合格（3 - 4 分）：采取了基础的环保措施。
- ☐ 不合格（0 - 2 分）：没有开展任何环保行动。

实际得分：_____

五、综合评分

总分：分（满分 100 分）

评价等级：

☐ 优秀（90 - 100 分） ☐ 良好（80 - 89 分） ☐ 合格（70 - 79 分） ☐ 不合格（<70 分）

评价人签字：_____

备注：

- 1. 评分需结合实地考察、顾客访谈、数据分析等多维度综合评估。
- 2. 各地区可根据实际情况调整评分权重（如少数民族聚居区可侧重文化遗产）。

表 B.5 民族美食一店一品·名小吃评价表

申请产品名称： _____

所属民族： _____

申请单位名称： _____

评价日期： _____年_____月_____日

一、民族特色与文化遗产（30 分）

1、传统工艺与食材（10 分）

评分标准：

- ☐ 优秀（8-10 分）： 100% 使用民族传统食材（如苗族酸汤、侗族油茶），工艺传承 3 代以上（如傣族手工米线）。
- ☐ 良好（5-7 分）： 70% 以上传统食材，工艺有改良但保留核心（如机械化生产但配方不变）。
- ☐ 合格（3-4 分）： 不足 50% 传统元素，创新占比高（如用面粉替代木薯粉）。
- ☐ 不合格（0-2 分）： 无传统工艺或食材。

实际得分： _____

2、文化关联与民俗意义（10 分）

评分标准：

- ☐ 优秀（8-10 分）： 与民族节庆（如壮族三月三五色糯米饭）、日常生活（如维吾尔族早餐馕）紧密相关。
- ☐ 良好（5-7 分）： 属于民族特色饮食文化的组成部分（如土家族炕洋芋）。
- ☐ 合格（3-4 分）： 仅名称有民族标签，无实际文化关联。
- ☐ 不合格（0-2 分）： 文化背景虚构或牵强。

实际得分： _____

3、非遗或保护记录（10 分）

评分标准：

- ☐ 优秀（8-10 分）： 国家级非遗小吃（如北京驴打滚、云南鲜花饼）。
- ☐ 良好（5-7 分）： 省级非遗或地方保护名录（如西安甑糕）。

☐ 合格（3-4 分）：无认证但工艺独特（如潮汕糖葱薄饼）。

☐ 不合格（0-2 分）：无文化保护价值。

实际得分：_____

二、制作工艺与产品质量（25 分）

1、制作技艺（10 分）

评分标准：

☐ 优秀（8-10 分）：手工制作（如蒙古族奶豆腐），步骤复杂且精准。

☐ 良好（5-7 分）：手工为主，偶用机器辅助（如擀面皮机）。

☐ 合格（3-4 分）：半机械化生产，工艺简化。

☐ 不合格（0-2 分）：完全工业化，失去手工特色。

实际得分：_____

2、口感与风味（10 分）

评分标准：

☐ 优秀（8-10 分）：风味正宗（如柳州螺蛳粉），层次丰富，顾客复购率 $\geq 50\%$ 。

☐ 良好（5-7 分）：口感较好，无明显缺陷，复购率 30%~50%。

☐ 合格（3-4 分）：味道普通，需搭配调料（如辣椒酱）食用。

☐ 不合格（0-2 分）：口感差（如过硬、过咸），差评率 $\geq 30\%$ 。

实际得分：_____

3、便携性与包装（5 分）

评分标准：

☐ 优秀（4-5 分）：可即食，包装环保且有民族特色（如苗族蜡染纸包裹）。

☐ 良好（3 分）：普通包装但方便携带（如真空包装）。

☐ 合格（2 分）：包装简陋，易破损。

☐ 不合格（0-1 分）：无包装或包装污染环境。

实际得分：_____

三、市场表现与顾客认可（25 分）

1、销量与普及度（10 分）

评分标准：

☐ 优秀（8-10 分）：日均销量 ≥ 200 份，成为城市地标美食（如长沙臭豆腐）。

☐ 良好（5-7 分）：日均销量 100-200 份，区域内知名。

☐ 合格（3-4 分）：日均销量 50-100 份，本地人知晓。

☐ 不合格（0-2 分）：日均销量 < 50 份，濒临淘汰。

实际得分：_____

2、顾客满意度（10 分）

评分标准：

- ☐ 优秀（9-10 分）：线上评分 ≥ 4.7 分，好评率 $\geq 95\%$ （如 “正宗，停不下来”）。
- ☐ 良好（7-8 分）：评分 4.3-4.6 分，好评率 85%~95%。
- ☐ 合格（5-6 分）：评分 3.8-4.2 分，中评占比高（如 “还行，但没惊艳”）。
- ☐ 不合格（0-4 分）：评分 < 3.8 分，差评率 $\geq 20\%$ （如 “不正宗，浪费钱”）。

实际得分：_____

3、创新与融合度（5 分）

评分标准：

- ☐ 优秀（4-5 分）：创新提升价值（如低糖版绿豆糕、素食版沙茶面）。
- ☐ 良好（3 分）：微创新（如不同口味馅料）。
- ☐ 合格（2 分）：创新效果不明显（如换包装颜色）。
- ☐ 不合格（0-1 分）：创新破坏传统（如给驴打滚加芝士）。

实际得分：_____

四、卫生与安全管理（10 分）

1、食材与制作环境（5 分）

评分标准：

- ☐ 优秀（4-5 分）：食材可追溯，后厨卫生达标（如透明厨房）。
- ☐ 良好（3 分）：食材新鲜，无过期记录。
- ☐ 合格（2 分）：偶有卫生问题但已整改。
- ☐ 不合格（0-1 分）：使用变质食材或后厨脏乱差。

实际得分：_____

2、食品安全认证（5 分）

评分标准：

- ☐ 优秀（4-5 分）：获餐饮服务食品安全 A 级认证。
- ☐ 良好（3 分）：B 级认证，无安全事故。
- ☐ 合格（2 分）：C 级认证，需整改。
- ☐ 不合格（0-1 分）：无认证或被通报批评。

实际得分：_____

五、附加分（10 分）

1、文化传播贡献（5 分）：

参与文旅活动（+3 分）、开发文创衍生品（+2 分）。

实际得分：_____

2、就业带动（5 分）：

雇佣民族地区员工 ≥ 3 人（+3 分）、培训学徒（+2 分）。

实际得分：_____

六、综合评分

总分：_____分（满分 110 分）

评价等级：

☐ 金牌名小吃（100-110 分） ☐ 特色名小吃（90-99 分） ☐ 合格（80-89 分） ☐ 不合格（<

80 分）

评价人签字：_____

日期：_____年_____月_____日

备注：

需附小吃照片、制作过程视频、销量数据、非遗证书等材料。

省级以上非遗小吃自动加 5 分。
