



团 体 标 准

T/CCPITCSC XXX—2025

烹饪艺术家评价规范

Evaluation specification of culinary artists

（征求意见稿）

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

中国国际贸易促进委员会商业行业委员会

发 布

目 次

前 言	II
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	2
4.1 公平性	2
4.2 规范性	2
4.3 准确性	2
4.4 保密性	2
5 评价指标	2
6 评价流程	2
6.1 申报推荐	2
6.2 初评	2
6.3 终评	3
6.4 监督	3
7 评价结果	3
8 烹饪艺术家标识	3
附 录 A （规范性） 烹饪艺术家评价指标及评价内容	5
参 考 文 献	10

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。

本文件由北京东方美食研究院提出。

本文件由中国国际贸易促进委员会商业行业委员会归口。

本文件主要起草单位：

本文件主要起草人：

本文件响应了联合国 2030 可持续发展目标中的第 3 项“良好健康与福祉”、第 8 项“体面工作和经济增长”、第 9 项“产业、创新和基础设施”和第 12 项“负责任消费和生产”。

烹饪艺术家评价规范

1 范围

本文件规定了烹饪艺术家的评价原则、评价指标、评价流程和评价结果等相关内容和要求。

本文件适用于授权的第三方机构开展烹饪艺术家评价，相关行业组织、企业可参照执行，其他相关评价活动可参照使用。

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 19001 质量管理体系 要求
GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范
T/CCBD 18-2022 品牌评价 中餐菜系
T/CCPITCSC 124-2023 红厨帽餐厅评价指南

3 术语和定义

GB/T 19001、GB 2760、GB/T 27306、GB/T 33497、T/CCBD 18-2022、T/CCPITCSC 124—2023 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

烹饪艺术家 culinary artists

认可并践行“亮德、匠心、拒烹、裸烹”核心价值观，具备视觉、味觉、嗅觉、触觉、听觉五觉审美能力，具有高超烹饪技艺并践行可持续发展理念的厨师。

3.2

青年烹饪艺术家 young culinary artists

认可并践行“亮德、匠心、拒烹、裸烹”核心价值观及可持续发展理念，具备视觉、味觉、嗅觉、触觉、听觉五觉审美能力及制作能力，并在烹饪艺术的传承、创新、传播、经营、各类竞赛或公益事业中做出一定业绩的烹饪艺术之星或优秀青年厨师。厨龄在 15 年以上。

3.3

最受瞩目青年烹饪艺术家 most notable young culinary artists

在年度内做出突出业绩、取得优异成绩、受到各类表彰或嘉奖的青年烹饪艺术家。

3.4

资深烹饪艺术家 senior culinary artists

认可并践行“亮德、匠心、拒烹、裸烹”核心价值观及可持续发展理念，具备视觉、味觉、嗅觉、触觉、听觉五觉审美能力及制作能力，精通本菜系、旁通其他菜系经典菜制作艺术，具有独特

的烹饪艺术风格，取得骄人的烹饪业绩的青年烹饪艺术家或优秀厨师，通常在本菜系或本流派具有较高的知名度和美誉度。厨龄在 30 年以上。

3.5

功勋烹饪艺术家 Meritorious Culinary Artists

认可并践行“亮德、匠心、拒烹、裸烹”核心价值观及可持续发展理念，具备视觉、味觉、嗅觉、触觉、听觉五觉审美能力及制作能力，具有精深烹饪造诣、崇高行业威望及卓越贡献的资深烹饪艺术家和精通各大菜系的风格特点及代表菜的制作技艺、对菜系发展做出过突出贡献的行业领袖及菜系泰斗。厨龄在 45 年以上。

4 评价原则

4.1 公平性

评价人员进行评价时不应带任何形式的偏见，切实做到公平、公正、公开。

4.2 规范性

在执行评价时，评价需符合评价流程、社会监督等方面的规定。

4.3 准确性

对评价信息严格审核，确保内容真实准确，与客观实际情况相一致。

4.4 保密性

不得泄漏评价过程中获得的商业、技术秘密。

5 评价指标

烹饪艺术家评价指标由品德、匠心、技能、产品、传承、健康、公益共七大类指标组成。具体一级指标、二级指标说明及权重分值见附录 A。

6 评价流程

6.1 申报推荐

以个人为单位自愿进行申报。

申报人填写烹饪艺术家申报表，并将申报表提交至烹饪艺术家委员会秘书处。

申报材料应当完整、真实、清晰、可靠。

申报青年烹饪艺术家、最受瞩目青年烹饪艺术家、资深烹饪艺术家需取得更高级别烹饪艺术家推荐；申报功勋烹饪艺术家需取得烹饪艺术家委员会副主席或主席推荐。

6.2 初评

6.2.1 初评专家组

由烹饪艺术家委员会秘书长组织成立初评专家组开展评价活动。初评专家从业时间应在 15 年以上，由烹饪艺术家委员会委员、各菜系代表人物及其它与餐饮行业相关的专家组成。

初评专家组应至少由 15 名专家组成。

6.2.2 评价打分

初评专家组根据申报人提交的申报材料，按附录 A 进行评价打分。

6.2.3 审核

初评专家组将初评打分结果，交至烹饪艺术家委员会予以审核，审核无异议后，进入终评阶段。

6.3 终评

6.3.1 终评专家组

由烹饪艺术家委员会秘书长组织成立终评专家组开展评价活动。终评专家从业时间应在 20 年以上，由烹饪艺术家委员会委员或具有系统的烹饪理论水平、烹饪技艺精湛，在国际国内餐饮业竞赛活动中担任过评委及在弘扬饮食文化方面做出过突出贡献，在业界具有一定的影响力的相关专家组成。

终评专家组至少应由 9 名专家组成。

6.3.2 评价复核

终评专家组对初评专家组评审结果按附录 A 进行评价复核。

6.3.3 审核

终评专家组将复核结果交至烹饪艺术家委员会予以审核，审核无异议后，进行线上公示；公示无异议后，形成最终评价结果，并在线上及烹饪艺术家年会上公布。

6.4 监督

烹饪艺术家委员会对烹饪艺术家进行长期监督，对于有异议的烹饪艺术家应重新进行评价，对不符合评价标准者，撤销烹饪艺术家称号。

7 评价结果

烹饪艺术家评价结果共分四级，分别为：青年烹饪艺术家、最受瞩目青年烹饪艺术家、资深烹饪艺术家、功勋烹饪艺术家。

根据申报级别，青年烹饪艺术家评分达到650分以上，可授予称号；最受瞩目青年烹饪艺术家评分达到750分以上，可授予称号；资深烹饪艺术家评分达到800分以上，可授予称号；功勋烹饪艺术家评分达到900分以上，可授予称号。

8 烹饪艺术家标识

烹饪艺术家标识样式见图1。



图1 烹饪艺术家标识样式

烹饪艺术家标识整体为盾型，寓意在厨房这个“战场”战斗，需要有烹饪艺术之“盾”护身。

标识顶部皇冠象征烹饪艺术家为厨师行业至高荣誉。上半部分根据不同级别，辅以不同的底色，并刻有青年烹饪艺术家、最受瞩目青年烹饪艺术家、资深烹饪艺术家、功勋烹饪艺术家等字样。

功勋烹饪艺术家的底色是紫色，象征尊贵与崇高；资深烹饪艺术家的底色是黄色，象征稳重与成熟；最受瞩目青年烹饪艺术家的底色是深红色，象征激情与力量；青年烹饪艺术家的底色是红色，象征活力与朝气。下半部分由统一的5个色块组成，象征着烹饪是味觉、触觉、嗅觉、视觉、听觉融合的五觉审美艺术，中餐的酸、甜、苦、辣、咸五味，并蕴含中国传统文化中的金、木、水、火、土五行。中间的红色块设计成嘴的形状，表明烹饪产品是用来吃的。

附录 A

(规范性)

烹饪艺术家评价指标及评价内容

烹饪艺术家评价分为青年烹饪艺术家、最受瞩目青年烹饪艺术家、资深烹饪艺术家、功勋烹饪艺术家。青年烹饪艺术家评价指标及评价内容见表 A.1、最受瞩目青年烹饪艺术家评价指标及评价内容见表 A.2、资深烹饪艺术家评价指标及评价内容见表 A.3、功勋烹饪艺术家评价指标及评价内容见表 A.4。

表 A.1 青年烹饪艺术家评价指标及评价内容

一级指标	二级指标	评价内容
品德（100 分）	品行端正（50 分）	遵守法律法规，无违法犯罪行为；遵守职业道德规范、不滥用职权、不收受不当利益；诚实守信、正直善良；尊老爱幼，团结互助；行为符合公序良俗；践行“亮德”理念。
	爱岗敬业（50 分）	热爱工作岗位，对工作精益求精；工作积极主动，勇于承担责任，对工作高度负责，恪尽职守。
匠心（100 分）	厨龄（50 分）	15 年以上。
	职业专注（50 分）	热爱烹饪艺术事业；乐于为烹饪艺术事业持续工作，不断实践；积极创新，并能持之以恒，专心专注。
技能（250 分）	职业基础（30 分）	具有相应的中西式烹调、中西式面点、烘焙职业资格证书；获得中、高等职业院校学历或专业学习培训证书；具备食品安全法规知识并能严格执行。
	烹饪技术（150 分）	熟练掌握刀工、勺功、火候等基本功；掌握煎、炒、烹、炸、炖、煮、烤、蒸、焖、焗等多种烹饪技法；精通并能灵活运用核心技法；根据客户口味，能够合理搭配不同调料制作风味菜肴；对食材有基础认知并合理运用。
	管理能力（50 分）	具备一定的厨房管理能力或餐厅管理能力，如人员管理、采购管控、成本核算、厨房合理布局等。
	获得荣誉（20 分）	取得烹饪艺术之星荣誉称号，参加各种竞赛获得奖励，获得各类荣誉证书等。
产品（250 分）	五觉呈现（50 分）	产品符合应有的味觉、触觉、嗅觉、视觉、听觉五觉审美标准。
	产品制作（100 分）	擅长对产品的技术、配方、文化进行研究；制作的产品能保持其核心特质，具有持续迭代的能力；制作的产品获得“中餐产品身份证”或专利、非遗等各类荣誉证书。
	市场认可（80 分）	产品能够获得食客较好评价；在当地或业内有较好的知名度和美誉度；被同行学习或借鉴；产品可支撑门店经营。
	产品创新（20 分）	在传承的基础上，乐于吸纳新食材、新技法、新风味、新器皿，对菜品进行符合食客需求的微创新，并被食客认可得到广泛传播。
传承（100 分）	菜系传承（50 分）	积极参与某菜系、某流派菜品的交流活动；对菜系、师门、菜品、食材、技术的文化传承做出贡献；发表专业技术文章/著作等。
	师承情况（40 分）	师门为中国烹饪艺术百佳师门或本菜系有影响力的师门；本人在师门的组织、技术传承、文化建设方面作出一定贡献。
	收徒传艺（10 分）	具备清晰讲解、规范示范、有效指导徒弟或年轻厨师的能力，乐于向徒弟分享自己的知识、技能和经验。
健康（100 分）	自身健康（10 分）	身体健康，体态匀称，BMI 在健康范围，腰围≤85CM。
	烹饪健康（40 分）	了解常见食材的性味、功效及营养价值；具有倡导“合理膳食、均衡营养”理念的意识；能够设计并制作符合健康原则的菜品或套餐；践

		行“裸烹”理念。
	环境健康（30分）	积极落实并践行“拒烹”理念，维护生物多样性，守护地球健康；在工作中主动践行环保、节约理念，垃圾分类，节约水电，减少一次性物品使用，选择可持续食材供应商，减少食材损耗等。
	餐厅健康（20分）	所服务或经营餐厅品牌存续时间3年以上，利润率较好，食客评价与口碑较高；获得“红厨帽餐厅”等荣誉称号。
社会贡献（100分）	公益活动（50分）	积极参与专业领域内公益活动，进行专业技能知识公益分享；积极参加各种形式的公益服务与活动，如积极参与“食学教室”公益项目的活动，参与助老、助残等，传递爱心。
	社会效益（50分）	通过餐厅经营产生实际社会效益，如纳税、解决就业人数；通过产品研发、技术服务直接或间接带动餐饮业或餐饮供应链健康发展；通过榜样示范作用推动行业进步。

表 A.2 最受瞩目青年烹饪艺术家评价指标及评价内容

一级指标	二级指标	评价内容
品德（100分）	品行端正（50分）	遵守法律法规，无违法犯罪行为；遵守职业道德规范、不滥用职权、不收受不当利益；诚实守信、正直善良；尊老爱幼，团结互助；行为符合公序良俗；践行“亮德”理念。
	爱岗敬业（50分）	热爱工作岗位，对工作精益求精；工作积极主动，勇于承担责任，对工作高度负责，恪尽职守。
匠心（100分）	厨龄（50分）	15年以上。
	职业专注（50分）	热爱烹饪艺术事业；乐于为烹饪艺术事业持续工作，不断实践；积极创新，并能持之以恒，专心专注。
技能（250分）	职业基础（30分）	具有相应的中西式烹调、中西式面点、烘焙职业资格证书；获得中、高等职业院校学历或专业学习培训证书；具备食品安全法规知识并能严格执行。
	烹饪技术（150分）	熟练掌握刀工、勺功、火候等基本功；掌握煎、炒、烹、炸、炖、煮、烤、蒸、焖、焗等多种烹饪技法；精通并能灵活运用核心技术；根据客户口味，能够合理搭配不同调料制作风味菜肴；对食材有基础认知并合理运用。
	管理能力（50分）	具备一定的厨房管理能力或餐厅管理能力，如人员管理、采购管控、成本核算、厨房合理布局等。
	获得荣誉（20分）	取得青年烹饪艺术家荣誉称号，参加各种竞赛获得奖励，获得各类荣誉证书等。
产品（250分）	五觉呈现（50分）	产品符合应有的味觉、触觉、嗅觉、视觉、听觉五觉审美标准。
	产品制作（100分）	擅长对产品的技术、配方、文化进行研究；制作的产品能保持其核心特质，具有持续迭代的能力；制作的产品获得“中餐产品身份证”或专利、非遗等各类荣誉证书。
	市场认可（80分）	产品能够获得食客较好评价；在当地或业内有较好的知名度和美誉度；被同行学习或借鉴；产品可支撑门店经营。
	产品创新（20分）	在传承的基础上，乐于吸纳新食材、新技法、新风味、新器皿，对菜品进行符合食客需求的微创新，并被食客认可得到广泛传播。
传承（100分）	菜系传承（50分）	积极参与某菜系、某流派菜品的交流活动；对菜系、师门、菜品、食材、技术的文化传承做出贡献；发表专业技术文章/著作等。
	师承情况（40分）	师门为中国烹饪艺术百佳师门或本菜系有影响力的师门；本人在师门的组织、技术传承、文化建设方面作出一定贡献。
	收徒传艺（10分）	具备清晰讲解、规范示范、有效指导徒弟或年轻厨师的能力，乐于向徒弟分享自己的知识、技能和经验。
健康（100分）	自身健康（10分）	身体健康，体态匀称，BMI 在健康范围，腰围≤85CM。
	烹饪健康（40分）	了解常见食材的性味、功效及营养价值；具有倡导“合理膳食、均衡营养”理念的意识；能够设计并制作符合健康原则的菜品或套餐；践

		行“裸烹”理念。
	环境健康（30分）	积极落实并践行“拒烹”理念，维护生物多样性，守护地球健康；在工作中主动践行环保、节约理念，垃圾分类，节约水电，减少一次性物品使用，选择可持续食材供应商，减少食材损耗等。
	餐厅健康（20分）	所服务或经营餐厅品牌存续时间3年以上，利润率较好，食客评价与口碑较高；获得“红帽餐厅”等荣誉称号。
社会贡献（100分）	公益活动（50分）	积极参与专业领域内公益活动，进行专业技能知识公益分享；积极参加各种形式的公益服务与活动，如积极参与“食学教室”公益项目的活动，参与助老、助残等，传递爱心。
	社会效益（50分）	通过餐厅经营产生实际社会效益，如纳税、解决就业人数；通过产品研发、技术服务直接或间接带动餐饮业或餐饮供应链健康发展；通过榜样示范作用推动行业进步。

表 A.3 资深烹饪艺术家评价指标及评价内容

一级指标	二级指标	评价内容
品德（100分）	品行端正（50分）	遵守法律法规，无违法犯罪行为；遵守职业道德规范、不滥用职权、不收受不当利益；诚实守信、正直善良；尊老爱幼，团结互助；行为符合公序良俗；践行“亮德”理念。
	爱岗敬业（50分）	热爱工作岗位，对工作精益求精；工作积极主动，勇于承担责任，对工作高度负责，恪尽职守。
匠心（100分）	厨龄（50分）	30年以上。
	职业专注（50分）	热爱烹饪艺术事业；乐于为烹饪艺术事业持续工作，不断实践；积极创新，并能持之以恒，专心专注。
技能（250分）	职业基础（20分）	具有相应的中西式烹调、中西式面点、烘焙职业资格证书；获得中、高等职业院校学历或专业学习培训证书；具备食品安全法规知识并能严格执行。
	烹饪技术（150分）	熟练掌握刀工、勺功、火候等基本功；掌握煎、炒、烹、炸、炖、煮、烤、蒸、焖、焗等多种烹饪技法；精通并能灵活运用核心技法；根据客户口味，能够合理搭配不同调料制作风味菜肴；对食材有基础认知并合理运用。
	管理能力（50分）	具备一定的厨房管理能力或餐厅管理能力，如人员管理、采购管控、成本核算、厨房合理布局等。
	获得荣誉（30分）	取得青年烹饪艺术家荣誉称号，参加各种竞赛获得奖励，获得各类荣誉证书等。
产品（250分）	五觉呈现（50分）	产品符合应有的味觉、触觉、嗅觉、视觉、听觉五觉审美标准。
	产品制作（100分）	擅长对产品的技术、配方、文化进行研究；制作的产品能保持其核心特质，具有持续迭代的能力；制作的产品获得“中餐产品身份证”或专利、非遗等各类荣誉证书。
	市场认可（80分）	产品能够获得食客较好评价；在当地或业内有较好的知名度和美誉度；被同行学习或借鉴；产品可支撑门店经营。
	产品创新（20分）	在传承的基础上，乐于吸纳新食材、新技法、新风味、新器皿，对菜品进行符合食客需求的微创新，并被食客认可得到广泛传播。
传承（100分）	菜系传承（50分）	积极参与某菜系、某流派菜品的交流活动；对菜系、师门、菜品、食材、技术的文化传承做出贡献；发表专业技术文章/著作等。
	师承情况（20分）	师门为中国烹饪艺术百佳师门或本菜系有影响力的师门；本人在师门的组织、技术传承、文化建设方面作出一定贡献。
	收徒传艺（30分）	具备清晰讲解、规范示范、有效指导徒弟或年轻厨师的能力，乐于向徒弟分享自己的知识、技能和经验。
健康（100分）	自身健康（10分）	身体健康，体态匀称，BMI 在健康范围，腰围≤85CM。
	烹饪健康（40分）	了解常见食材的性味、功效及营养价值；具有倡导“合理膳食、均衡营养”理念的意识；能够设计并制作符合健康原则的菜品或套餐；践

		行“裸烹”理念。
	环境健康（30分）	积极落实并践行“拒烹”理念，维护生物多样性，守护地球健康；在工作中主动践行环保、节约理念，垃圾分类，节约水电，减少一次性物品使用，选择可持续食材供应商，减少食材损耗等。
	餐厅健康（20分）	所服务或经营餐厅品牌存续时间3年以上，利润率较好，食客评价与口碑较高；获得“红厨帽餐厅”等荣誉称号。
社会贡献（100分）	公益活动（50分）	积极参与专业领域内公益活动，进行专业技能知识公益分享；积极参加各种形式的公益服务与活动，如积极参与“食学教室”公益项目的活动，参与助老、助残等，传递爱心。
	社会效益（50分）	通过餐厅经营产生实际社会效益，如纳税、解决就业人数；通过产品研发、技术服务直接或间接带动餐饮业或餐饮供应链健康发展；通过榜样示范作用推动行业进步。

表 A.4 功勋烹饪艺术家评价指标及评价内容

一级指标	二级指标	评价内容
品德（100分）	品行端正（50分）	遵守法律法规，无违法犯罪行为；遵守职业道德规范、不滥用职权、不收受不当利益；诚实守信、正直善良；尊老爱幼，团结互助；行为符合公序良俗；践行“亮德”理念。
	爱岗敬业（50分）	热爱工作岗位，对工作精益求精；工作积极主动，勇于承担责任，对工作高度负责，恪尽职守。
匠心（100分）	厨龄（50分）	45年以上。
	职业专注（50分）	热爱烹饪艺术事业；乐于为烹饪艺术事业持续工作，不断实践；积极创新，并能持之以恒，专心专注。
技能（250分）	职业基础（10分）	具有相应的中西式烹调、中西式面点、烘焙职业资格证书；获得中、高等职业院校学历或专业学习培训证书；具备食品安全法规知识并能严格执行。
	烹饪技术（150分）	熟练掌握刀工、勺功、火候等基本功；掌握煎、炒、烹、炸、炖、煮、烤、蒸、焖、焗等多种烹饪技法；精通并能灵活运用核心技法；根据客户口味，能够合理搭配不同调料制作风味菜肴；对食材有基础认知并合理运用。
	管理能力（50分）	具备一定的厨房管理能力或餐厅管理能力，如人员管理、采购管控、成本核算、厨房合理布局等。
	获得荣誉（40分）	取得资深烹饪艺术家荣誉称号，参加各种竞赛获得奖励，获得各类荣誉证书等。
产品（250分）	五觉呈现（50分）	产品符合应有的味觉、触觉、嗅觉、视觉、听觉五觉审美标准。
	产品制作（100分）	擅长对产品的技术、配方、文化进行研究；制作的产品能保持其核心特质，具有持续迭代的能力；制作的产品获得“中餐产品身份证”或专利、非遗等各类荣誉证书。
	市场认可（80分）	产品能够获得食客较好评价；在当地或业内有较好的知名度和美誉度；被同行学习或借鉴；产品可支撑门店经营。
	产品创新（20分）	在传承的基础上，乐于吸纳新食材、新技法、新风味、新器皿，对菜品进行符合食客需求的微创新，并被食客认可得到广泛传播。
传承（100分）	菜系传承（50分）	积极参与某菜系、某流派菜品的交流活动；对菜系、师门、菜品、食材、技术的文化传承做出贡献；发表专业技术文章/著作等。
	师承情况（10分）	师门为中国烹饪艺术百佳师门或本菜系有影响力的师门；本人在师门的组织、技术传承、文化建设方面作出一定贡献。
	收徒传艺（40分）	具备清晰讲解、规范示范、有效指导徒弟或年轻厨师的能力，乐于向徒弟分享自己的知识、技能和经验。
健康（100分）	自身健康（30分）	身体健康，体态匀称，BMI 在健康范围，腰围≤85CM。

	烹饪健康（40 分）	了解常见食材的性味、功效及营养价值；具有倡导“合理膳食、均衡营养”理念的意识；能够设计并制作符合健康原则的菜品或套餐；践行“裸烹”理念。
	环境健康（20 分）	积极落实并践行“拒烹”理念，维护生物多样性，守护地球健康；在工作中主动践行环保、节约理念，垃圾分类，节约水电，减少一次性物品使用，选择可持续食材供应商，减少食材损耗等。
	餐厅健康（10 分）	所服务或经营餐厅品牌存续时间 3 年以上，利润率较好，食客评价与口碑较高；获得“红厨帽餐厅”等荣誉称号。
社会贡献（100 分）	公益活动（50 分）	积极参与专业领域内公益活动，进行专业技能知识公益分享；积极参加各种形式的公益服务与活动，如积极参与“食学教室”公益项目的活动，参与助老、助残等，传递爱心。
	社会效益（50 分）	通过餐厅经营产生实际社会效益，如纳税、解决就业人数；通过产品研发、技术服务直接或间接带动餐饮业或餐饮供应链健康发展；通过榜样示范作用推动行业进步。

参 考 文 献

- [1] GB/T 19001 质量管理体系 要求
 - [2]GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
 - [3]GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
 - [4]GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范
 - [5]GB/T 29186.1-2021 品牌价值要素评价 第1部分：通则
 - [6]GB/T 40042 绿色餐饮经营与管理
 - [7]T/CCBD 18-2022 品牌评价 中餐菜系
 - [8]T/CCPITCSC 124-2023 红厨帽餐厅评价指南
 - [9]中华人民共和国野生动物保护法. 2022年12月30日第十三届全国人民代表大会常务委员会第三十八次会议第二次修订
 - [10]刘平均. 朱秋玲等. 品牌价值发展理论[M]. 北京:中国标准出版社, 2016
 - [11]刘广伟. 中餐概论[M]. 北京:线装书局, 2023
-