



团体标准

T/CABP 003-2023

餐饮业菜单标准化指南

Guide to Standardizing Menus in the Catering Industry

2023-12-27 发布

2024-01-01 实施

中国商业技师协会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	4
2 规范性引用文件	4
3 术语和定义	4
3.1 餐饮业菜单 catering industry menu	4
3.2 菜品信息 food information	4
3.3 餐饮服务提供者 catering service provider	4
3.4 营养素 nutrients	4
3.5 标准人 standard man	5
3.6 饱腹需求 satiety demand	5
4 描述内容与要求	5
4.1 描述内容	5
4.2 内容要求	5
附录 A（资料性）菜单制定示例	7
参考文献	9

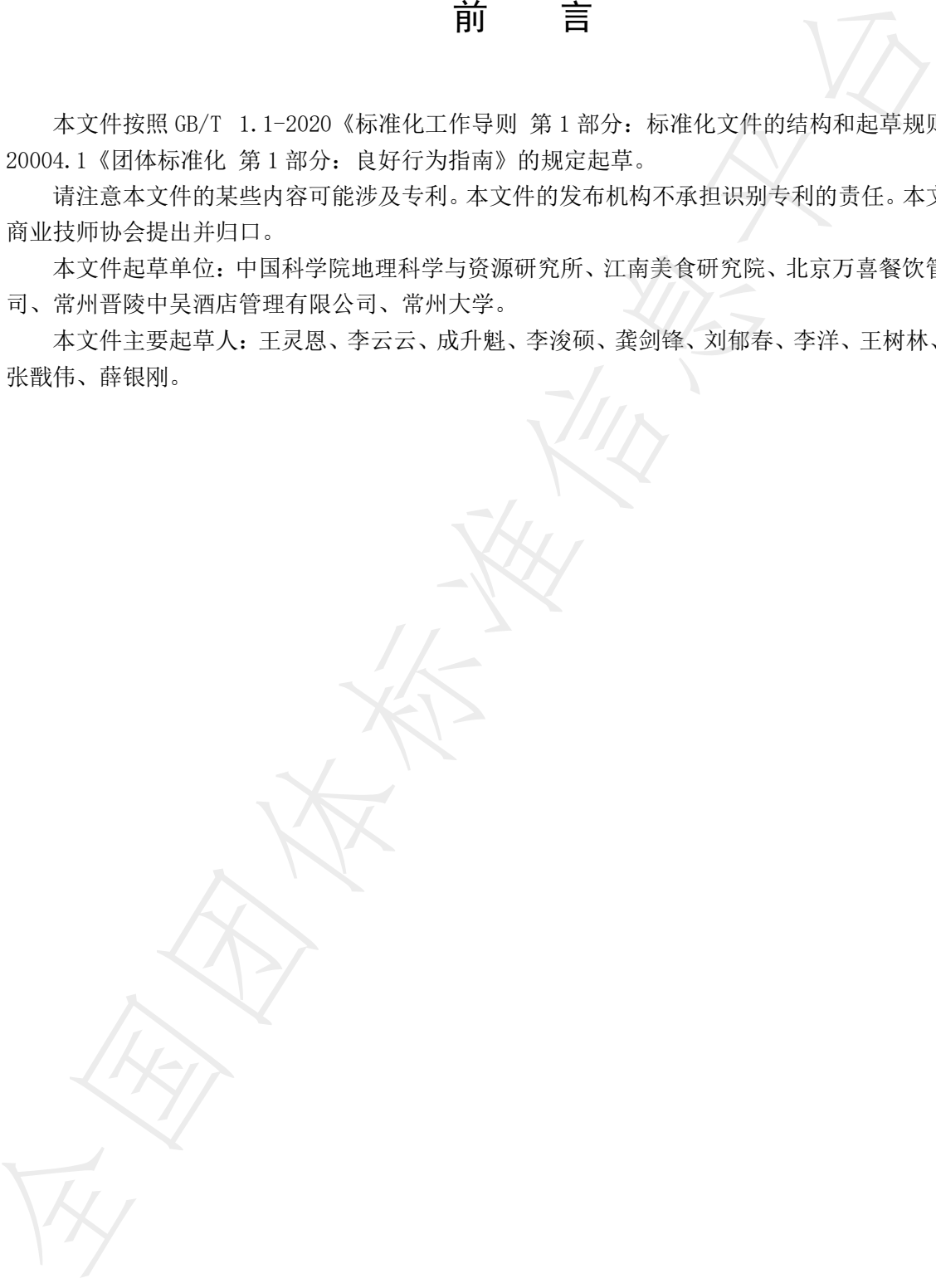
前 言

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》、GB/T 20004.1《团体标准化 第1部分：良好行为指南》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。本文件由中国商业技师协会提出并归口。

本文件起草单位：中国科学院地理科学与资源研究所、江南美食研究院、北京万喜餐饮管理有限公司、常州晋陵中吴酒店管理有限公司、常州大学。

本文件主要起草人：王灵恩、李云云、成升魁、李浚硕、龚剑锋、刘郁春、李洋、王树林、陈勇华、张戩伟、薛银刚。



引 言

餐饮业是我国食物浪费的“重灾区”。研究表明，信息不对称导致的消费者过量点餐是造成现阶段餐饮业餐桌食物浪费的重要原因之一。当前餐饮单位菜单设置缺少相关规范，大部分餐饮单位菜单只有菜品名称和示意图。由于菜品主辅料组成、份量以及能量营养等相关信息缺失，不利于消费者根据自身情况合理点餐，加重食物浪费。鉴于此，本文件通过规范菜单制定，以向消费者传达更准确的菜品信息，减少餐饮业食物浪费现象。

餐饮业菜单标准化指南

1 范围

本文件规定了餐饮业菜单制定的基本要求、实施细则等内容。
本文件适用于线下餐饮服务提供者对售卖菜品信息描述，不适用于自助餐。

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 40041-2021 外卖餐品信息描述规范

GB/T 42966-2023 餐饮业反食品浪费管理通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 餐饮业菜单 catering industry menu

餐饮机构提供的主要面向消费者列有所售卖菜品信息的清单。

3.2 菜品信息 food information

菜品相关的基本特征、属性和销售信息的总称。

注1：包括名称、品类、主要原料、制作方法、口味、份量、价格、图片、口感等。

注2：菜品信息既描述对菜品的基本属性信息，同时包含菜品的价格等销售信息。

[来源：GB/T 40041-2021，3.2，有修改]。

3.3 餐饮服务提供者 catering service provider

从事餐饮服务的单位或个人。

注：包括社会餐饮服务经营者、单位食堂、中央厨房和集体用餐配送单位等。

[来源：GB/T 42966-2023，3.3]

3.4 营养素 nutrients

为维持机体繁殖、生长发育和生存等一切生命活动和过程，需要从外界环境中摄取的物质。根据其化学性质和生理作用可将营养素分为七大类，即蛋白质、脂类、碳水化合物、矿物质、维生素、水和膳食纤维。

注：菜品食物成分中营养素建议主要展示蛋白质和脂肪，与能量组成主要食物成分。

3.5 标准人 standard man

18岁从事轻体力劳动的成年男子，能量需要量为2150千卡/天。

注：参考中国营养学会编制的《中国居民膳食营养素参考摄入量（2023版）》界定。

3.6 饱腹需求 satiety demand

根据1标准人每日能量需求2150千卡，界定1标准人每餐能量800千卡为满足饱腹需求。

注：参考中国营养学会编制的《中国居民膳食营养素参考摄入量（2023版）》界定。

4 描述内容与要求

4.1 描述内容

餐饮业菜单描述内容包括但不限于下列内容，描述示例见附录A：

- 名称；
- 品类；
- 主要原料；
- 制作方法；
- 口味；
- 份量；
- 价格；
- 食物成分*；
- 推荐人数*；
- 图片*；
- 口感*。

其中，标*的为参考性元素，即选择包含内容，其余为约束性元素，即必须包含内容。

4.2 内容要求

4.2.1 名称 name

应具有对应性或唯一性。

[来源：GB/T 40041-2021，4.2.1]

4.2.2 品类 category

应按照加工原料或口味等分类要求，描述菜品所属分类，如中式菜、烤肉类、凉菜类、甜品类等。

[来源：GB/T 40041-2021，4.2.2，有修改]

4.2.3 主要原料 main ingredients

应描述菜品加工过程中使用的主要原材料、辅料、预制品或半成品等信息。对于常见的香菜、葱、姜、蒜等辅料，以及过敏原应严格清楚标明。

[来源：GB/T 40041-2021，4.2.3，有修改]

4.2.4 制作方法 cooking method

应描述菜品采用的制作加工工艺或方法，如蒸、煮、煎、烤、油炸等。

[来源：GB/T 40041-2021，4.2.7，有修改]

4.2.5 口味 flavor

应描述菜品具有的特征性味道，如酸、甜、苦、辣等信息，尽量以微、中、重等描述口味的程度，具体程度餐饮服务提供者可根据本企业相关标准实事求是标注。

[来源：GB/T 40041-2021，4.2.4，有修改]

4.2.6 份量 weight

应描述菜品确切的数量或重量（以生食计为主，特殊情况下应标注生熟情况），并使用量词进行标注，如×克/份、×毫升/份、×毫升/扎等。

[来源：GB/T 40041-2021，4.2.5，有修改]

4.2.7 价格 price

应明确标注菜品的单价，如×元/份、×元/斤、×元/杯等。

4.2.8 食物成分 food composition

应描述菜品的主要成分，包括能量、蛋白质和脂肪等主要营养素含量，并使用量词进行标注。

注：该部分核算建议参考杨月欣编著的《中国食物成分表标准版第6版第一册》、《中国食物成分表标准版第6版第二册》和薄荷健康（<https://www.boohie.com>）。

4.2.9 推荐人数 recommended number of standard man

应描述菜品适于几人饱腹食用，以满足饱腹需求的标准人数计，不足1个标准人的菜品以满足标准人需求的几成饱腹计。

4.2.10 图片 pictures

应呈现菜品的真实外观、颜色等信息，保证菜品在视觉层面的完整性。

[来源：GB/T 40041-2021，4.2.6，有修改]

4.2.11 口感 taste

应描述菜品在食用时，由触觉和咀嚼而产生的直接感受，如冷热、软硬等。

注：过热或过冷应着重说明，必要时应注明菜品温度。

[来源：GB/T 40041-2021，4.2.8，有修改]

注：以上英文名称及内容为参考性内容，可选择添加。

附录 A (资料性) 菜单制定示例

名称: 土豆炖牛腩
品类: 中式炖菜
图片



Name: Beef Brisket Stew with Potatoes
Category: Chinese stewed dish
Pictures

主要原料: 主料牛腩、土豆, 辅料干辣椒、花椒、桂皮、八角、料酒、葱姜
制作方法: 炒、炖
份量: 每份牛腩350克, 土豆150克
价格: 89元/份
口味: 咸鲜、微辣
食物成分:
能量1284千卡, 蛋白质64克, 脂肪103克
推荐人数: 1.6 标准人
口感: 香醇、牛肉酥烂味美

Main ingredients: Beef brisket and potatoes are main ingredients, dried chillies, peppercorns, cinnamon, star anise, cooking wine, spring onion and ginger are auxiliary ingredients

Cooking method: Frying, stewing

Weight: 350 g of beef brisket and 150 g of potatoes/ serving

Price: 89 RMB/ serving

Flavor: Salty and slightly spicy

Food composition:

Energy 1284 kcal, protein 64 g, fat 103 g

Recommended number of standard man: 1.6 standard man

Taste: Mellow, crispy and delicious beef

名称: 荷塘小炒
品类: 中式炒菜
图片



Name: Fry Lotus Pond Vegetables
Category: Chinese stir-fried dish
Pictures

主要原料: 主料莲藕、荷兰豆, 辅料胡萝卜、黑木耳、百合、玉米粒
制作方法: 炒
份量: 每份莲藕200克, 荷兰豆80克, 胡萝卜45克, 黑木耳40克, 百合10克
价格: 29元/份
口味: 咸鲜
食物成分:
能量160千卡, 蛋白质6克, 脂肪1克
推荐人数: 0.2 标准人
口感: 清脆爽口

Main ingredients: Lotus root and snow peas are main ingredients, carrots, black fungus, lily and corn kernels are auxiliary ingredients

Cooking method: Frying

Weight: 200 g of lotus root, 80 g of snow peas, 45 g of carrots, 40 g of black fungus and 10 g of lily/ serving

Price: 29 RMB/ serving

Flavor: Salty

Food composition:

Energy 160 kcal, protein 6 g, fat 1 g

Recommended number of standard man: 0.2 standard man

Taste: Crisp and refreshing

名称: 虾仁蒸蛋
品类: 中式蒸菜
图片



Name: Steamed Egg with Shrimp
Category: Chinese steamed dish
Pictures

主要原料: 主料虾仁、鸡蛋, 辅料香葱、料酒
制作方法: 蒸
份量: 每份虾仁100克, 鸡蛋100克
价格: 39元/份
口味: 咸鲜
食物成分:
能量231千卡, 蛋白质31克, 脂肪9克
推荐人数: 0.3 标准人
口感: 嫩滑

Main ingredients: Shrimp and eggs are main ingredients, chives and cooking wine are auxiliary ingredients

Cooking method: Steam

Weight: 100 g of shrimp and 100 g of eggs/ serving

Price: 39 RMB/ serving

Flavor: Salty

Food composition:

Energy 231 kcal, protein 31 g, fat 9 g

Recommended number of standard man: 0.3 standard man

Taste: Tender and smooth

名称: 鲫鱼豆腐汤
品类: 汤类
图片



Name: Crucian Carp Tofu Soup
Category: Soup
Pictures

主要原料: 主料鲫鱼、豆腐, 辅料绍酒、白胡椒粉、葱姜
制作方法: 煎、煮
份量: 每份鲫鱼400克, 豆腐400克, 料酒15克 (不含汤)
价格: 69元/份
口味: 咸鲜
食物成分:
能量800千卡, 蛋白质31克, 脂肪45克
推荐人数: 1 标准人
口感: 咸香可口, 鲜嫩入味

Main ingredients: Crucian carp and tofu are main ingredients, Shaoxing wine, white pepper, spring onion and ginger are auxiliary ingredients

Cooking method: Frying, boiling

Weight: 400 g of crucian carp, 400 g of tofu and 15 g of Shaoxing wine /serving (excluding soup)

Price: 69 RMB/ serving

Flavor: Salty

Food composition:

Energy 800 kcal, protein 31 g, fat 45 g

Recommended number of standard man: 1 standard man

Taste: Savory and delicious, fresh and tasty

名称: 碳烤牛仔骨
品类: 烤肉类
图片



Name: Grilled Beef Ribs
Category: Barbeques
Pictures

主要原料: 主料牛仔骨, 辅料香菜
制作方法: 炭烤
份量: 320克/份
价格: 149元/份
口味: 咸鲜
食物成分:
能量720千卡, 蛋白质59克, 脂肪45克
推荐人数: 0.9 标准人
口感: 味道浓郁, 嚼劲十足, 回味无穷

Main ingredients: Cowboy ribs are main ingredients, coriander is auxiliary ingredient
Cooking method: Charcoal grilled
Weight: 320 g/ serving
Price: 149 RMB/ serving
Flavor: Salty
Food composition:
Energy 720 kcal, protein 59 g, fat 45 g
Recommended number of standard man:
0.9 standard man
Taste: Rich, chewy and endless aftertaste

名称: 香烤T骨牛排
品类: 烤肉类
图片



Name: Grilled T-Bone Steak
Category: Barbeques
Pictures

主要原料: 主料牛排, 辅料胡椒
制作方法: 碳火快速煎烤
份量: 300克/份
价格: 169元/份
口味: 咸鲜
食物成分:
能量348千卡, 蛋白质62克, 脂肪9克
推荐人数: 0.4 标准人
口感: 嚼劲十足

Main ingredients: Steak is main ingredient, pepper is auxiliary ingredient
Cooking method: Quick frying over a charcoal fire
Weight: 300 g/ serving
Price: 169 RMB/ serving
Flavor: Salty
Food composition:
Energy 348 kcal, protein 62 g, fat 9 g
Recommended number of standard man:
0.4 standard man
Taste: Chewy

名称: 香炸牛柳配土豆泥
品类: 烤肉类
图片



Name: Fried Beef Tenderloin with Mashed Potatoes
Category: Barbeques
Pictures

主要原料: 主料牛柳, 辅料土豆
制作方法: 将牛里脊肉裹上自制面包屑, 入锅油炸至金黄
份量: 每份牛柳200克, 土豆100克
价格: 89元/份
口味: 咸鲜
食物成分:
能量254千卡, 蛋白质29克, 脂肪6克
推荐人数: 0.3 标准人
口感: 香酥可口

Main ingredients: Beef fillet is main ingredient, potatoes are auxiliary ingredients
Cooking method: Coat the beef tenderloin in homemade breadcrumbs and deep fry in a pan until golden brown
Weight: 200 g of beef tenderloin and 100 g of mashed potatoes/ serving
Price: 89 RMB/ serving
Flavor: Salty
Food composition:
Energy 254 kcal, protein 29 g, fat 6 g
Recommended number of standard man:
0.3 standard man
Taste: Crispy and delicious

名称: 烤小羊排配什锦蔬菜
品类: 烤肉类
图片



Name: Grilled Lamb Chops with Assorted Vegetables
Category: Barbeques
Pictures

主要原料: 主料羊排, 辅料什锦蔬菜
制作方法: 烤制, 搭配单独烹调的多种蔬菜
份量: 每份羊排220克, 什锦蔬菜100克
价格: 169元/份
口味: 咸鲜
食物成分:
能量583千卡, 蛋白质41克, 脂肪28克
推荐人数: 0.7 标准人
口感: 鲜美, 外焦里嫩, 香脆可口

Main ingredients: Lamb chops are main ingredients, assorted vegetables are auxiliary ingredients
Cooking method: Grilled, served with a variety of vegetables cooked individually
Weight: 220 g of lamb chops and 100 g of assorted vegetables/serving
Price: 169 RMB/serving
Flavor: Salty
Food composition:
Energy 583 kcal, protein 41 g, fat 28 g
Recommended number of standard man:
0.7 standard man
Taste: Delicious, burnt on the outside and tender on the inside, crispy and delicious

注: 菜单中黑色字体内容为参考性部分, 可选择添加; 本菜单示例仅展示标准菜单应提供的菜品信息内容, 其中份量、价格等数据信息仅用作展示, 并非菜品的制作与销售建议。具体数值信息餐饮服务提供者应根据实际情况合理界定。

参 考 文 献

- [1] GB/T 40041-2021 外卖餐品信息描述规范
- [2] GB/T 42966-2023 餐饮业反食品浪费管理通则
- [3] 中国营养学会. 中国居民膳食营养素参考摄入量（2023 版）. 北京：人民卫生出版社，2023

全国团体标准信息平台