

甘肃省陇菜协会文件

甘陇字〔2020〕03号

中央厨房标准

2020.03.01 起草

2020.03.25 实行

甘肃省陇菜协会标准化委员会

甘肃省陇菜协会文件

甘陇字〔2020〕0325号

甘肃省陇菜协会会长办公会

《纪要》

时间：3月25日11:00

主持：赵长安，副会长6人，副秘书长2人，共9人参加

地点：敦煌盛宴

今天上午聆听了张厅长关于“疫情”过后拟筹建“肉食品加工”、“成品菜加工”、“主食加工”、“蔬菜加工”等若干个“中央厨房”，为丰富市民菜篮子，筑牢美食保障供应补给线的宏伟蓝图。甘肃省陇菜协会会长办公会讨论热烈，大家认为“疫情”之后餐饮业面临重新“洗牌”，及早规划实施“利在当代，功在千积”。中央厨房是一项系统工程，政府顶层设计，协会论证规划，企业参与实施，项目责任到人，市场化运作。为此，协会决定：

一、甘肃省陇菜协会积极响应，协会成立“中央厨房专业委员会”赵长安担任主任。条件成熟组建法人实体的“股份有限公司”，确保“项目”良性循环。

二、“中央厨房专委会”今天正式成立，办公室设在甘肃省陇菜协会总部（宏宇大厦2104房），指挥中心设在“敦煌盛宴”，主任：

刘仲鹏，办公电话：4807055，总调赵长安：13309319933

三、中央厨房专委会即日起对具备条件的预选“中央厨房场地”进行调研，拿出可行报告，为厅领导决策提供依据。

四、“中央厨房专委会”（以下简称：专委会）将对首批可立项加工的品种，列出目录，提出合理配置人力、物力和交通资源的实施方案。

五、专委会充分利用互联网优势，互联网+中央厨房（肉食品、菜品、主食和蔬菜精加工等）+超市+小区+餐厅+伙食团等模式，开展“线上线下”配送供应。

六、专委会逐步将甘肃餐饮业“名菜名点”，实现中央厨房的规模化生产，标准化生产形成“餐饮产业链”。

七、中央厨房的成功运作，逐步实现从源头到餐桌、饭堂；从生产加工到销售的整合，建立起与农业合作社、养殖户的直营网络，带动农林牧副渔全面发展，为决胜小康贡献力量。



甘肃省陇菜协会文件

甘陇字（2020）0326号

甘肃省陇菜协会配合省商务厅兰州市领导 调研中央厨房

张应华厅长榆中调研日程安排

3月26日（星期四）

上午

- 09:00 从厅里出发前往榆中县和平镇家盛市场
- 09:30 抵达
- 09:40 召开座谈会
- 11:00 参观家盛批发市场
- 11:30 午餐
- 12:30 返回兰州

调研人员：

张应华 省商务厅厅长

任福康 省商务厅副厅长

邹军 省商务厅办公室主任

王成福 省商务厅政研室主任

王 曦 省商务厅财务处处长

梁文莉 省商务厅服贸处处长

段治国 省商务厅办公室一级主任科员

兰州市：

市政府领导待定

李俐娟 市商务局党组书记、局长

刘志强 市商务局党组成员、副局长

金杰成 市商务局市场体系建设科科长

郭 霆 城关区商务局局长

石怀军 榆中县商务局局长

亢 诤 城关区商务局产业发展股股长

甘肃省陇菜协会：

赵长安 甘肃省陇菜协会执行会长

单玉川 甘肃省陇菜协会副会长、悦宾楼董事长

高德前 甘肃省陇菜协会副会长、德前餐饮管理
公司董事长

段生永 甘肃省陇菜协会副会长、段记酒店总经理

刘仲鹏 甘肃省陇菜协会副秘书长

侯凤英 甘肃长安餐饮经营管理有限公司敦煌
盛宴驻店总经理

陈凯丽 甘肃尚品御宴酒店管理有限公司总经理

“中央厨房”为疫后餐饮奏响一曲凯歌

甘肃省商务厅：

第26届（网上）“兰洽会”，【线下】陇菜国际艺术节（兰州、白银、定西）于7月5日闭幕后，【线下】陇菜国际艺术节与十一个市（州）的对接工作于7月9日开始至30日结束。甘肃省陇菜协会中央厨房专业委员会（于3月26日成立）赵长安主任一行三人，从兰州出发对临夏、甘南、嘉峪关、酒泉、高台、金昌、武威、（中卫、银川、乌海、巴彦淖尔）、庆阳、平凉、天水 and 陇南各市（州）商务局及中央厨房企业对接和调研，现分述如下：

一、陇菜国际艺术艺：在与各地（州）商务局汇报对接过程中得到支持，在听取当地情况和意见后，协会作了重新调整 and 安排，活动或单办或合办与市（州）工作协调一致，最后，与省商务厅汇报后即可落实（不再赘述）。

二、中央厨房：在省商务厅统一部署，统筹推进下，中央厨房工作在各市（州）有序展开。“中央厨房”从提出到实施推进在不到半年的时间里，可谓立意高屋建瓴，实施又成效显著。中央厨房从2月18日由省商务厅下文，到3月26日榆中现场办公会，再到推进的进程中，甘肃省陇菜协会是这项工作见证者、参与者、受益者，更是积极的推动者。在调研中我们发现，“中央厨房”从提出到调研实施再到整体推进，为“疫后”餐饮奏响一曲凯歌！

（一）初步认识：通过“调研”我们认为，大家的认识可以归纳为三个方面。

1、中央厨房就是“大厨房”，此认识在“疫情”的供餐期发挥积极有效作用；

2、中央厨房就是“厨房工厂”，与社会餐饮无关；

3、中央厨房的利好政策催生“建设潮”，“为建而建”增加盲目性；

（二）、初步想法：通过调研初步想法归结为三个方面

1、在中央厨房的引领下，普通厨房可通过规范化功能化改造提升厨房能力，实现普通厨房的“中央厨房”功能；

2、中央厨房的规模化标准化完善；随着人们对中央厨房功能化的认识，中央厨房的概念也在人们心中形成，规模化标准化便是两个

最显著的特征。

3、中央厨房在供餐及配送的优势和政府的支持，拟新建中央厨房者跃跃欲试，因此，做好顶层设计统一规划就显得尤为重要，科学论证理性思维，避免“盲目性”。

（三）、典型引路：中央厨房从提出到实施，省商务厅领导思路清晰，行动果敢，步伐坚定，组织全省的启动仪式可见一斑。调研认为还有三点需要强调：

1、达标塑形，“达标”就是要向“中央厨房”标准看齐，夯实基础，健全制度；“塑形”就是塑造“中央厨房”品牌，为社会树立良好的形象；

2、敢于引领，中央厨房企业要敢于引领，争创一流；做中央厨房标准的推进者，开拓进取的引领者。在政府统一领导下，中央厨房企业做好传帮带。

3、社会责任，中央厨房概念的提出和实施把餐饮推向新的高度；然而，中央厨房决不仅仅是先进设备和配套设施可以取而代之，中央厨房更是一种心态一种胸怀是一种社会责任和担当，唯此，才能真正让“中央厨房”扬帆远航！

时间仓促，仅此粗略想法贡献于会，一家之言不知妥否。

甘肃省陇菜协会
2020年7月30日晚至31凌晨



甘肃省陇菜协会文件

甘陇字〔2021〕004号

会议纪要

时间：2021年1月12日 晚 19:00 地点：敦煌盛宴

主持：赵长安、单玉川 参加：高德前、刘仲鹏、候风英、汪洋

甘肃省陇菜协会召开会长办公会，传达学习贯彻省商务厅“协会工作会议”精神，副秘书长侯凤英参加了这次会议。

侯凤英：2021年1月12日下午15:00省商务厅“协会工作会议”在商务厅南二楼会议室举行。省陇菜协会及省上“十大”协会会长及秘书长参加会议。会议由省商务厅服务贸易和商贸服务业处组织召开。

梁文莉处长在会上传达：甘肃省商务厅、甘肃省卫生健康委员会关于进一步做好全省住宿行业疫情防控工作的通知；甘肃省商务厅关于做好2021年元旦和春节期间商贸服务业新冠肺炎疫情防控工作的通知；关于印发《全省餐饮服务新冠肺炎疫情常态化防控工作实施方案》的通知；关于转发商务部办公厅4个疫情防控技术指南的通知以及元旦春节期间住宿企业疫情防控指引（中饭协）。

省商务厅党组成员、副厅长任福康到会讲话。他强调指出，协会要做好“四个”方面的工作：

一、结合行业特点、突出全年工作重点

任厅长表扬省陇菜协会，不遗余力地在各市州举办“陇菜国际艺术节”。

他强调说，省陇菜协会要为“陇菜”打品牌树形象，着重研究陇菜体系，搞好陇菜体系建设。

二、认真分类施策、形成日常工作抓手

各个不同的行业协会，要认真研究其协会的性质特点，分类施策，如什么是烹饪？火锅这个类别有没有？

省陇菜协会前期对“中央厨房”企业进行了调研，这些企业是不是你的会员，协会要建立“中央厨房专委会”把企业带动起来。

什么是“抓手”？省上协会不能高高在上，要往下走，要贴近企业，要到基层到现场，变成“泥腿子”、“大厨”，拿着牌子往下面去发。

三、上下联动，扩大平台的内外影响力

怎样上下联动？任厅长说，拉面协会今年的“面博会”很好，中烹协的会长也来了。同时，不能脱离企业，促消费贴近市州商务局。任厅长说，人要有一点精神。要务实创新敢想敢干，省陇菜协会不仅完了“第26届（网上）兰洽会陇上美食博览会云展馆”，（线下）“超霸杯”陇菜国际艺术节，把一个个散落在市州的餐饮企业联系起来。什么是平台？博览会、节会和大赛是平台，一定要发挥好。

四、积极沟通汇报、发挥桥梁作用

省商务厅服贸处是所有协会的“娘家”，梁处长相当于你们的“秘书长”，要多沟通多汇报，协会上联政府，下联企业向两头延伸，发

挥桥梁纽带的作用。任厅长说，不要怕批评，“亮点”做出来了，我到厅长那汇报，把厅长拉上给大家助力。

任厅长最后强调指出，协会要做到政府靠得住，企业信得过，行业内有巨大影响力，要研究模式，形成案例。业务相近的协会更要谋划好，不能撞车，避免同质类的同化现象！

赵长安在总结时说：省商务厅协会工作会议，召开的非常及时必要，会上梁处长传达了商务部、商务厅一系列文件，协会要认真学习并进一步向会员单位和个人传达贯彻。

厅党组成员、副厅长任福康关于做好协会工作“四个”方面，高屋建瓴、语重心长、举一反三是省陇菜协会做好工作的指导性文件和工作指南，我们必须反复学习，用心领会其精神实质，并贯穿在我们的实际工作之中。

会后要编发《纪要》，并发至会员单位！



甘肃省陇菜协会文件

甘陇字 (2021) 005号

关于组建“中央厨房企业委员会”的函

各市州商务局、兰州新区商旅局：

甘肃省商务厅始终都站在“抗疫”前沿和制高点上，科学统筹精准施策，为复工复产复市审时度势规划和铺排，“中央厨房”（是指生产性“中央厨房”及中央厨房功能餐饮），3月26日省陇菜协会陪同张厅长调研中央厨房，7月30日完成《“中央厨房”为疫后餐饮奏响一曲凯歌》的调研报告，并提交在7月31日省商务厅在兰州召开“中央厨房试点建设项目启动仪式”会上，张厅长亲自批示并予以肯定和好评。甘肃省陇菜协会积极配合和支持省商务厅关于“中央厨房”的整体部署，做了许多有益的尝试如在“风雅食品”中央厨房企业，建立“中央厨房示范基地”等。随着时间的推移和整体工作的推进，“中央厨房”行业规范管理和专业化运作的课题摆上协会工作的议事日程。

根据2021年1月12日省商务厅“协会工作会议”精神，经协会会长办公会研究决定：组建成立“中央厨房企业委员会”（见：**中央厨房企业委员会推荐表**），一是将省商务厅、市州商务局资金支持的“中央厨房”企业纳入委员会，推动“中央厨房”工作高质量发展；二是吸纳在建中央厨房企业和中央厨房功能的餐厅进入委员会，形成“中央厨房”的梯队建设，增强餐饮业“抗疫”的功能和后劲。

中央厨房企业委员会的建立，将架起“中央厨房”企业与政府的桥梁和纽带，继续积极争取政策支持，细化管理和良性运行上发挥积极主动的作用。



甘肃省陇菜协会文件

甘陇字〔2021〕0116号

关于成立甘肃省陇菜协会【中央厨房研究会】

并举办“首届中央厨房研讨会”的报告

甘肃省商务厅：

过去的一年，一场突如其来的“新冠肺炎疫情”给人民群众正常的生产生活造成很大影响，也给餐饮业以重创。甘肃省商务厅始终都站在“抗疫”前沿和制高点，统揽全省“抗疫”大局，科学防控精准施策，在餐饮业“中央厨房”是标志性的。

2020年2月18日甘商务电“关于开展中央厨房集中统一配送保障市场供应的通知”发布后，中央厨房企业在“抗疫”和复工复产复市中发挥重要的功能作用有目共睹的。

2020年7月30日省商务厅在兰州召开“全省中央厨房启动仪式”，既是对上半年工作总结，也为“中央厨房”规范化管理提出新的要求。

甘肃省陇菜协会积极配合和支持省商务厅关于“中央厨房”的整体部署，在生产性中央厨房“风雅食品”建立“中央厨房示范基地”，并对中央厨房功能的餐饮企业进行调研，写出《中央厨房：为疫后餐饮奏响一曲凯歌》。

随着时间的推移和整体工作的推进，“中央厨房”企业不仅硬件差异大，而且在经营观念和管理理念上与商务厅里的要求也层次不齐。

为了延续“中央厨房”业已取得的阶段性成果，将“中央厨房”企业纳入“十四·五”新征程和省厅统一部署中，进一步提高规范化管理水平。

2020年1月12日省商务厅召开“协会工作会议”，省陇菜协会连夜召开会长办公会传达会议文件，贯彻落实任厅长讲话精神。

经会长办公会研究决定：成立“中央厨房企业委员会”，一是将省商务厅、市州商务局资金支持“中央厨房”企业纳入委员会，细化完善和示范引领，推动“中央厨房”工作高质量发展；二是吸纳在建中央厨房企业和扩大中央厨房功能的餐厅进入委员会，提高认识和强化管理，形成“中央厨房”的梯队建设，增强餐饮业后劲。架起“中央厨房”企业与政府的桥梁和纽带。

中央厨房企业委员会，是省陇菜协会的工作机构。拟设主席一人，副主席五人，协会秘书长兼任办公室主任和总召集人，主席实行轮值制度，每年一届。主席拟在有影响力的中央厨房企业总经理中选举产生。

特此报告



附件：《会议纪要》甘肃省陇菜协会贯彻“协会工作会议”会长办公会

甘肃省陇菜协会文件

甘陇字〔2021〕0120号

甘肃餐饮业中央厨房“十四·五”规划

一、中央厨房“五项”承诺

1. 我愿意在当地政府的统一领导下，发挥好中央厨房的职能作用，做一个有社会责任感、受尊重的企业；

2. 在我省商务厅的统一管理下，按“中央厨房”的要求，健全的组织结构，强化组织领导完成企业功能；

3. 充分发挥“中央厨房”在市场经济条件下的资源配置作用，创造良好的经济效益与社会效益；

4. 根据甘肃省“十四·五”发展规划，在行业管理统筹监督下，逐渐发展成个性鲜明、整体效用优化的管理模式；

5. 根据五年发展规划，实现“五集”发展纲要即：集成管理、集合品牌、集中采购、集约生产、集显功能。

二、中央厨房“五集”发展纲要

（一）集中管理

中央厨房的管理，必须是集大成者，引进或导入成型的先进的管理模式，认真贯彻落实省商务厅发布的方阵政策和文件，处理好与政府，与行业、与企业与员工的关系。

（二）集合品牌

中央厨房应该是品牌的集合体。所有的选项都必须突出和强调品牌，没有品牌将无从谈起，如品牌原料不仅能够保证稳定的质量和供应，品牌物流体系能更好地保证原材料的新鲜与安全。

（三）集中采购

中央厨房对采购有严格的控制标准，由于进货量大，中央厨房对原材的规格标准、质量要求、运送方式等作出全面规定，保证原料新鲜优质，为生产制作统一优质的菜品提供基础保证。

（四）集约生产

集约化生产是中央厨房显著特征，集约化生产提高了原料综合利用能力，边角余料可以通过再加工进行使用，减少浪费，降低成本。中央厨房的设置节约经营面积，有效降低人力资源成本。

（五）集显功能

中央厨房，实现原料统一采购、加工、配送，精简了复杂的初加工操作，操作岗位单纯化、工序专业化，有利于提高餐饮业的标准化、规范化和工业化，集显餐饮业采购、加工、生产和销售的多项功能！

三、中央厨房的特点

1、为消费者提供更具有特色的厨房产品，保证商品的品质、卫生标准的一致性。

2、可通过集中采购、生产、控制价格，提高商品的附加值，实现企业利润最大化。

3、可降低各销售网点的加工成本，减少库存，降低损耗。

4、可快速有效地应对各销售网点订货需求，实现多品种、小批量、高效率配送服务，降低物流成本。

5、降低人事费用、降低物业成本。

6、提高服务水平，提高工作效率。

四、中央厨房加工的产品

(一) 一般适合中央厨房加工的产品：

- 1、批量生产的产品
- 2、店铺每天使用量大，保存期长的产品
- 3、加工过程复杂，烹饪时间较长的产品
- 4、容易受个人技术而影响品质的产品
- 5、利用专门机器加工，能够提高商品品质的产品

(二) 一般不适合中央厨房加工的产品：

- 1、在生产厂家大量生产的产品
- 2、鲜度容易劣化的产品
- 3、加工时间短的产品

五、中央厨房产品加工注意事项

- 1、充分考虑加工产品的色香味形，确定产品的工艺配方；
- 2、调整店铺产品加工工艺，用集约化的生产方式实现产品的规模化生产；
- 3、合理选择加工工艺设备与人员配置；
- 4、充分考虑加工产品的成本；

- 5、保障加工产品的食品安全；
- 6、高效的物流配送解决方案；
- 7、合理的布局规划与加工环境

六、中央厨房分类

(一) 按业态团膳业中央厨房；快餐连锁业中央厨房；火锅连锁业中央厨房。又可分为：企业员工餐、学生营养餐、高效、铁路、航空、部队、医院及社区供餐等。

(二) 按配送模式全热链配送式、全冷链配送式、冷热连混合配送式。

七、中央厨房设计原则

(一) 符合食品加工相关设计规范

- 1、符合 HACCP 管理体系的要求
- 2、符合产品 QS 相关要求

(二) 按照功能进行严格分区

- 1、对各个区域进行严格的温度分区
- 2、洁净区与污染区严格区分
- 3、加工车间洁净度保障体系的建立：设入货区、原料储存区、加工区、成品包装区、成品储存出货区，严格区分开；

(三) 平面布局

- 1、应符合产品加工工艺，使人流、物流、气流、废弃物流顺畅；
- 2、人员进入车间，进行一次，二次更衣，风淋、洗手，消毒，不可直接进入车间；
- 3、操作人员直接到达各自的操作区域，避免清洁区与污染区人员动

线相互交叉；

4、避免污染物和非污染物的动线交叉；

5、避免生、熟品之间的相互交叉；

6、加大清洁区空气压力，防止污染区空气向清洁区倒流；

7、气流从低温向高温区流动；

（四）严格按照工艺合理选择加工、物流及制冷设备

（五）严格按照节能的原则、并注重投资的合理性

（六）注重环境卫生，防虫防鼠

（七）长远规划，分步实施



甘肃省陇菜协会文件

甘陇字〔2021〕0127号

关于成立甘肃省陇菜协会【中央厨房研究会】

并举办“首届中央厨房研讨会”的报告

甘肃省商务厅：

过去的一年，一场突如其来的“新冠肺炎疫情”给人民群众正常的生产生活造成很大影响，也给餐饮业以重创。省商务厅始终都站在“抗疫”前沿和制高点，统揽全省“抗疫”大局，科学防控精准施策，为复工复产复市，在餐饮业“中央厨房”是标志性的。

2020年2月18日甘商务电“关于开展中央厨房集中统一配送保障市场供应的通知”发布后，“中央厨房”在“抗疫”和复工复产复市中发挥重要的功能作用有目共睹的。

2020年7月30日省商务厅在兰州召开“全省中央厨房启动仪式”，既是对上半年工作总结，也为“中央厨房”规范化管理提出新的要求。甘肃省陇菜协会积极配合和支持省商务厅关于“中央厨房”的整体部署，在生产性中央厨房“风雅食品”建立“中央厨房示范基地”，在中央厨房功能的餐饮企业进行调研。随着时间的推移和整体工作的推进，“中央厨房”企业不仅硬件差异很大，而且在经营观念和管理理

念上与厅里的要求距离更大，为了延续“中央厨房”业已取得的阶段性成果，将“中央厨房”企业统一到省商务厅高质量发展的轨道上来，进一步提高规范化管理水平。

根据2020年1月12日省商务厅“协会工作会议”精神，陇菜协会会长办公会研究，决定成立“中央厨房研究会”。为政府当好参谋，为中央企业提供咨询服务。

中央厨房研究会，是省陇菜协会的领导下的一一个工作机构。拟议主席一人，执委五人，协会秘书长兼任办公室主任和总召集人，主席实行轮值制度，每年一届。

主席拟在有影响力的中央厨房企业总经理中选举产生。五位执委分别是：生产型中央厨房、功能型中央厨房、营养卫生、烹饪工艺和饮食文化执委。另从全省市州餐饮企业吸纳若干企业和个人组成委会。

执委会拟选“十大”课题为主攻方向：

- 一、中央厨房的历史文化沿革及中央厨房文化建设；
- 二、中央厨房与城市社区供给；
- 三、陇菜名肴如何实现中央厨房标准化生产体系；
- 四、集中采购的品牌化战略；
- 五、集约化生产及工艺流程设计
- 六、中央厨房标准制定及标准化；
- 七、生产型中央厨房研究；
- 八、功能型中央厨房研究；

九、营养卫生监督；

十、中央厨房室内外环境艺术。

定于2021年2月2日（星期二）上午9:00-11:00在皇冠假日酒店举办甘肃省陇菜协会【中央厨房研究会】成立会议暨“首届中央厨房研讨会”。拟邀请在兰的专家学者出席（根据“防控”要求，本着“短小精”的办会原则，拟不邀请外地人员来兰参加活动）。

此致



甘肃省陇菜协会文件

甘陇字〔2021〕0130号

甘肃省陇菜协会【中央厨房研究会】成立会议暨“首届中央厨房研讨会”议程

地点：兰州皇冠假日酒店 时间：2021年2月2日

8:30 报到，9:00—9:20，中央厨房成立：赵长安介绍情况；聘任：主任、副主任、执委

9:30—11:30，研讨会（拟推选六位专家学者发言，每人15分钟）
主持：赵长安

杨富民教授：甘肃农业大学食品科学与工程学院教授、博士生导师。甘肃省“555”创新人才工程第一层次人选；主要从事食品科学与工程专业的教学与科研工作。

在科研方面先后主持和参加了37项课题，其中获全国食品工业科技进步优秀项目奖1项，甘肃省科技进步一等奖1项，甘肃省教育厅二等奖3项，三等奖2项，地州科技进步一等奖1项，二等奖3项。出版专著11部，发表论文110余篇，专利授权11项，发布地方标准3项。现为甘肃省畜产品工程技术研究中心副主任、高级专家，甘肃省工程咨询委员会专家，甘肃省食品添加剂协会副会长，甘肃省奶业协会副会长，甘肃省乳品协会副会长、专家委员会主任，中国农学会农产品贮藏加工分会常务理事，国家保健食品审评委员会专家。

高启安教授：历史学博士，兰州财经大学教授，西北师范大学、内蒙古师范大学等高校兼职教授；西安欧亚学院中国国际食学研究所特邀研究员，《丝绸之路》杂志社编委，中国敦煌吐鲁番研究会理事，

甘肃省敦煌学学会副会长，著名的敦煌饮食文化学者、裕固学专家。发表相关论文 170 余篇；著有《唐五代敦煌饮食文化研究》、《〈肃镇华夷志〉校注》、《信仰与生活—唐宋间敦煌社会诸相探赜》等数本。所著《旨酒羔羊-敦煌的饮食文化》被翻译为日文在日本出版。

单玉川大师：兰州悦宾楼餐饮娱乐有限责任公司董事长兼总经理还兼任：中国烹饪协会正餐委副主席，甘肃省陇菜协会副会长，甘肃省陇菜协会大师专家委员会主席，国家级一级高级技师，全国第一届、第二届烹饪大赛金牌获得者，中国烹饪大师百名金爵奖获得者，甘肃餐饮业十大“巨匠”。

段子坚大师：“段记”品牌创始人，30 多年前，段子坚靠着“一辆自行车、一把刀、一块肉”沿街叫卖打出了口碑，而这一块块味道醇厚、口感弹糯、肉香诱人的卤肉奠定了“段记”舌尖上的味道。从叫卖到开起路边小店，再到如今的 4 家店面。中国烹饪协会授予：段子坚为“元老级”烹饪大师。

苏怀伟会长：醉仙楼品牌创始人，厨师入行，继承苏氏家族“割地让路”之家风，从浆水面、酱排骨入手成为兰州人舌尖上的记忆。如今醉仙楼从民俗民风的浆水面文化，走向外卖配送拓展了餐厅的概念，延伸到社区、市民。

宋智玫总经理：“鑫海”酒店品牌创始人，女餐饮企业家的代表，鑫海从一家店到多家店，鑫海品牌成为兰州社会餐饮的典范！

修世江总经理：“刘香记”被誉为甘肃中式快餐第一品牌。

兰州大学管理学院工商管理 EMBA；担任兰州风雅食品有限公司董事、总经理；担任兰州刘香记餐饮有限公司董事、总经理。



甘肃省陇菜协会文件

甘陇字 (2021) 022号

关于成立甘肃省陇菜协会【中央厨房研究会】 并举办“首届中央厨房研讨会”

甘肃省陇菜协会【中央厨房研究会】任用人员名单：

赵长安，中央厨房研究会轮值主席（兼）

单玉川，中央厨房研究会副主席

王其安，中央厨房研究会副主席

宋智玫，中央厨房研究会副主席

杨富民，食品科学与卫生执委

高启安，饮食文化与应用执委

段子坚，烹饪工艺与流程执委

苏怀伟，功能型中央厨房执委

修世江，生产型中央厨房执委

高德前，中央厨房研究会办公室主任

刘仲鹏，中央厨房研究会办公室副主任

侯凤英，中央厨房研究会办公室副主任



甘肃省陇菜协会—中央厨房研究会成立 汇报发言—杨富民

2021年2月2日

主要内容：1、基本内容；2、健康营养；3、风险控制；4、保障措施
中央厨房

目的意义：

建立中央厨房，实行统一原料采购、加工、配送，精简了复杂的初加工操作，有利于提高餐饮业标准化、工业化程度，是餐饮业实现规范化经营、保障食品安全的必要条件，也是为消费者提供更具有特色的厨房产品，保证商品品质、卫生标准一致性的重要途径。

基本分类：

按业态分：团膳业中央厨房、快餐连锁业中央厨房、火锅连锁业中央厨房等；

按配送模式分：全热链配送式、全冷链配送式、冷热链混合配送式。

适宜产品

产品：1、过程复杂烹饪时间长的产品；2、保存期长的产品；3、使用量大的批量产品；4、受个人技术影响的产品；5、特定设备可提高品质的产品。

实现用途：1、以色香味形确定产品的工艺配方；2、合理选择加工、冷藏设备；3、人员培训、标准化加工；4、集约化实现规模化生产。

基本要求

- 1、符合 HACCP 管理体系的要求；
- 2、各区域须进行严格的温度分区；
- 3、严格区分洁净区与污染区；
- 4、建立加工车间洁净度保障体系；
- 5、设入货区、原料储存区、加工区、成品包装区、成品储存出货区；
- 6、平面布局应符合产品加工工艺，使人流、物流、气流、废弃物流顺畅；
- 7、人员进入车间，须进行一次、二次更衣，风淋、洗手、消毒；
- 8、气流从低温向高温区流动，加大清洁区空气压力，防止污染区空气向清洁区倒流；
- 9、人员食品安全、无菌化培训至关重要。



营养素质量指数

营养素质量指数 (index of nutrition quality INQ) 是评价食品营养价值的指标, 为营养素密度与热能密度之比。

$$\text{热能密度} = \frac{\text{产生热能含量}}{\text{热能供给量标准}}$$

$$\text{营养素密度} = \frac{\text{营养素含量}}{\text{该营养素供给量标准}}$$

$$INQ = \frac{\text{营养素密度}}{\text{热能密度}}$$

GB 28050—2011

表1 能量和营养成分名称、顺序、表达单位、修约间隔和“0”界限值

能量和营养成分的名称和顺序	表达单位 ^a	修约间隔	“0”界限值 (每100g或100mL) ^b
能量	千焦 (kJ)	1	≤17 kJ
蛋白质	克 (g)	0.1	≤0.5 g
脂肪	克 (g)	0.1	≤0.5 g
饱和脂肪 (酸)	克 (g)	0.1	≤0.1 g
反式脂肪 (酸)	克 (g)	0.1	≤0.3 g
单不饱和脂肪 (酸)	克 (g)	0.1	≤0.1 g
多不饱和脂肪 (酸)	克 (g)	0.1	≤0.1 g
胆固醇	毫克 (mg)	1	≤5 mg
碳水化合物	克 (g)	0.1	≤0.5 g
糖 (乳糖 ^c)	克 (g)	0.1	≤0.5 g
膳食纤维 (或单体成分, 或可溶性、不可溶性膳食纤维)	克 (g)	0.1	≤0.5 g
钠	毫克 (mg)	1	≤5 mg

表 A.1 营养素参考值 (NRV)

营养成分	NRV	营养成分	NRV
能量 ^a	8400 kJ	叶酸	400 µg DFE
蛋白质	60 g	泛酸	5 mg
脂肪	≤60 g	生物素	30 µg
饱和脂肪酸	≤20 g	胆碱	450 mg
胆固醇	≤300 mg	钙	800 mg
碳水化合物	300 g	磷	700 mg
膳食纤维	25 g	钾	2000 mg
维生素 A	800 µg RE	钠	2000 mg
维生素 D	5 µg	镁	300 mg
维生素 E	14 mg α-TE	铁	15 mg
维生素 K	80 µg	锌	15 mg
维生素 B ₁	1.4 mg	碘	150 µg
维生素 B ₂	1.4 mg	硒	50 µg
维生素 B ₆	1.4 mg	铜	1.5 mg
维生素 B ₁₂	2.4 µg	氟	1 mg
维生素 C	100 mg	锰	3 mg
烟酸	14 mg		

^a 能量相当于 2000kcal; 蛋白质、脂肪、碳水化合物供能分别占总能量的 13%、27%与 60%。

安全风险

按来源分:

A、天然污染物: 食品原料中的天然有毒物质

发芽变绿马铃薯、新鲜黄花菜、毒蘑菇、苦杏仁等

B、环境污染

重金属、农药、兽药残留

C、滥用食品添加剂

a、超量: 防腐剂、抗氧化剂、着色剂、漂白剂等

b、滥用: 孔雀绿、苏丹红鸭蛋、塑化剂饮料、三聚氰胺奶粉、硫磺竹笋生姜、甲醛毛肚

D、烹调过程中产生的有害物质

a、细菌毒素: 肉类

b、黄曲霉毒素: 花生、玉米

c、亚硝酸盐: 不新鲜的蔬菜、腌制蔬菜

d、苯并芘: 烧烤

E、工具、用具中的污染

a、微生物污染: 细菌、霉菌、酵母菌、病毒

b、化学物污染: 包装材料

控制措施

食品加工安全控制

食品加工环节安全控制的主要指标是: 时间、温度、环境还有外来污

染的控制

主要包括：

- 1、不同食品原料在各加工环节停留的时间
- 2、各加工环节的环境温度
- 3、加工设备、器皿、工具及环境卫生
- 4、加工人员的食品安全及无菌化意识

提高食品加工安全性的技术：

- a、热灭菌、冷藏冷冻、高压灭菌、磁力灭菌、膜过滤、控制 pH（酸化、发酵）和水分活度（盐腌、糖渍、干燥）、防腐剂（GB2760-2014）
- b、防止再次污染：无菌包装、设备消毒、食品加工设备的卫生设计
- c、食品加工安全控制体系建设

实施路径

- 1、提升基础能力
- 2、提高发展水平
- 3、促进集聚发展

发展措施：

- 1、强化组织措施
- 2、培养人才队伍
- 3、落实支持政策
- 4、保障食品安全

挖掘优秀传统文化 努力打造地方品牌 ——在“中央厨房研究会”成立会议上的发言

2021年2月2日 高启安

尊敬的各位代表：上午好！

首先祝贺“中央厨房研究会”成立！

我虽然从事饮食文化研究，但对“中央厨房”的概念，完全陌生。“中央厨房”应该是个新生事物。虽然“中央厨房”的概念提出较早，但应该是在“冠疫”肆虐背景下催生催长的一个新生事物。“冠疫”使餐饮企业明白了一个道理：就是分工和集约化经营，是新形势下餐饮企业的必然选择之一。

简单理解，“中央厨房”就是将餐饮企业的饮食制作，根据所需，从原料的购入、配送、粗加工、深加工等，分解为若干程式，以最安全、最快捷的方式送到食客的餐桌上。

这是大工业、现代化集约经营方式在餐饮行业的复制和引入。

其实，餐饮中央厨房的运行方式，产生得并不晚。在其他行业，早已不新鲜。比如，一个汽车企业，不可能将汽车的所有部件统揽生产，许多部件得由专门的下游企业来生产，如汽车玻璃、汽车钢板等等。

餐饮行业也并不是以前没有。以兰州的驴肠原料而言，据我所知，初加工都由兰外的商贩供应。兰州的靓丽品牌牛肉面，其面粉就是由专门的生产企业供应。这样才会保证其质量。

但显然，这只是一种自觉的行为，尚未上升到科学管理、严格规范的一条龙的运营轨道上，人们对中央厨房的概念还比较陌生，运营方式还需要进一步完善、拓宽。

“中央厨房”其实就是餐饮的分工合作与集约，也是餐饮行业的未来和走向。概念的提出，说明餐饮企业向大工业现代化餐饮自觉迈出的一步。其高效、运作成本低廉、卫生保证、环节减少、原料供应、食品安全等问题，一定有无比的优越性。

有关“中央厨房”，我几乎无知。长安会长通知我来参会，并嘱咐要有发言，确实不知该说点什么？

在解决了温饱问题后，人们的饮食行为更趋向于对美味的享受，俗语叫“口腹之好”，现在有一个新词，叫“舌尖”，我加一个词：叫“舌尖之欲”。

挖掘传统优秀饮食文化，就是传承。

中国是世界公认的饮食大国。有这样几个标志：其一，饮食传统悠久，这无需多言；其二，饮食文化东西南北，不同地域、不同民族、不同时代，差异性和多样性并存，繁花似锦。这是其他饮食文化圈所不具备或不能比拟者。中华民族大家庭中的不同民族，创造了各自灿烂的饮食文化，又汇聚成华夏饮食文化泱泱大萃，独步世界餐桌。其三，中华料理取材广泛，举凡天上飞的，地上跑的，水里游的，土里埋的，树上长的，都是中华料理的食料取材范围。这一点，也远非其他饮食文化圈所能比肩。其四，烹饪方式多样：煎、炸、蒸、煮、烧、烤、炆、氽、馏、拌、爆、焯、涮、焗、焖、烩、炖、扣、煲、熬、煨、煊、羹、扒、脍、卤、酱、风、腌、脯、腊、冻、拔丝、椒盐、油泡、挂霜、蜜汁、汽锅等等等等，每一个烹饪方式下又衍生出了若干种不同烹饪具的烹饪方式，比如“炙”，仅《齐民要术》中，就罗列了多种方式，炙豚法、棒炙、脯炙、肝炙、牛肱炙、捣炙、衔炙等等，可谓千差万别，说之不能尽，道之不能详。这也是任何饮食文化圈都不能望其项背者。第五，注重味觉。所谓“色香味形”，都是中华料理的追求。这也是中餐之花开遍世界各地的重要因素。在满足了温饱后，味觉享受、饮食艺术享受的地位进一步上升。

按说，“中央厨房”的运作方式，与传统饮食之间，肯定不是第一个路数。比如，你要制作一味八珍之一的“驼蹄羹”，谁为你配料、选料、发泡？再比如，你要制作一味招牌菜肴，配菜运作方式就不太适合，厨师的独家秘技就无法体现。

我觉得，在推行中央厨房的过程中，应该处理好如下关系：

其一，“中央厨房”和传统的关系。“中央厨房”更适合现代化的快餐行业，更适合中低端和大众消费餐饮企业经营。推行中央厨房，一定得考虑如何保持传统和本店特色。一旦失去了传统，出现过多同质化现象，餐饮企业就没有了自己的特色和优势，地方也就没有了区域特点。

目前，各地都在打造、扩充以行政辖区为边界的所谓“菜系”。比如，陕菜、鲁菜、川菜。在日期间，看到最多的是“四川料理”。我们甘肃也在不遗余力地打造“陇菜”，使之跻身于“菜系”行列，彰显自己的菜品特色。突出特色，就得是我的和别个有不同之处。但目前，现代资讯之发达，交通之便利，饮食文化交流空前繁荣，其中一个现象，就是地方餐桌同质化现象随处可见。在一地几乎可以享受到各地的美食。这虽然可以为推行饮食原料的集中配给、标准化的运

营方式奠定了良好的基础，但如果处理不好，则会给传统菜肴带来一定的困扰和冲击：就是千店一馐，千桌一味。如何在这种态势下保持传统，就成了餐饮企业需要研究的问题。一些知名厨师、传承人的绝活如何保留、弘扬等，都需要研究。

其二，餐饮企业要牢牢把握其服务对象，亦即主要的食客层面。针对不同对象，分层次、别对象，区别高端、低端，找准定位，不能在集约化的过程中失去自己。如何凸显传统菜肴、地方特色的料理，要在保持自己特色的基础上，循序渐进地摸索、推行“中央厨房”的运营方式。面对外来游客、以经营地方特色为主的餐饮企业，则应在保持传统、特色的基础上，分解饮食过程，只能将能分解的部分分解。不能一哄而上，失去自己的特色。

其三，古为今用，推陈出新，继承传统、创制新的菜品。这些年，在倡导弘扬优秀传统文化的大背景下，作为传统文化的有机组成部分和重要内容，甘肃的餐饮企业以敏锐的嗅觉，率先挖掘、整理区域内的优秀传统饮食文化内涵，打出了以“敦煌菜”为主的许多传统饮食文化元素，创制了一大批新鲜菜肴，有些已经沉淀为大众消费者喜欢的菜肴；在挖掘、“推陈出新”地方小吃方面，也有目共睹，做出了突出的成就，并摸索出了一套推介方式。去年12月，在敦煌期间，品尝到了诸如杏皮水、黄面、泡儿油糕、榆钱烤烤、麦仁炒鸡蛋等传统地方小吃，这些地方小吃一旦上了台面，登上大雅之堂，不但彰显了地方特色，也受到了食客的欢迎。因为食客品尝、体验到了他们以前没有见到、没有品尝过的美味。在《登场了，敦煌》的爱奇艺节目当中，我也将数种这样的小吃特意带到了演播室。像敦煌菜典推出的石烹鱼、昭武羊排，这些年流行的清水牛排、鸡肉垫卷子、羊肉垫卷子、油香等，传统中有创新，都是已经站得住脚的具有甘肃特色的肴馐品牌。在推行中央厨房的过程中，应注重保存、传承这些经过翻新的地方小吃，提升其品质和地位。

总之，“中央厨房”是个新鲜事物，需要研究的问题很多，还要做细致的工作。以上是自己不成熟的一些想法。仅做参考。

牛年将至，敬祝大家新春愉快，年年吉祥！

醉仙楼中央厨房的社会功能

2021年2月2日

醉仙楼酒店自1990年创办至今，以打造陇上大众餐饮第一品牌为使命，弘扬陇风、陇韵、陇味，打造陇上特色，锻造百年品牌为我们的企业愿景！

为了坚持这一“产品主义”的初心，保证食材新鲜、美味、健康，醉仙楼投资约近千万，耗时3年建立华隆特供应链，又耗时1年建立鼎壹中央厨房，总占地2000余平，均采用行业内顶尖设备！通过华隆特供应链集中采购、鼎壹中央厨房按统一标准集中加工，完成半成品加工制作并直接配送给醉仙楼各门店，实现连锁门店产品及口味的统一！

鼎壹中央厨房的净菜车间，拥有蔬菜、肉类、盒饭、面点、洗碗线等多条生产线，30余台国际、国内先进的加工设备，如滚揉机、绞肉机、锯骨机、切肉丁机、肉丝机、调料粉碎机、外抽真空充气机、真空包装机、多功能切丁机、切丝切片机、变频式离心甩干机、切菜机、双筒筐式清洗机、土豆磨皮机、万能鼓泡洗菜机、高温灭菌锅、全自动连续式包装机等等，专业从事中央厨房的食品生产、销售、配送，集半成品净菜、企事业单位用餐、大型会议活动配餐等于一体，盒饭产品加工日产量达2000份，真空兰州八大碗年菜产品日产量可达5000碗，净菜产品日加工量可达5吨，可批量生产餐饮用菜及零售包装用菜。

鼎壹央厨除了包括蔬菜加工、肉类加工、净菜车间、半成品加工等专区，还配备了自动化保鲜设备，以及全方位温控系统等一系列现代化设备，配合醉仙楼旗下华隆特供应链，全方位保证您在餐桌上的“那一口鲜与健康”。

也许有人会问为什么我们要如此大费周章，直接将菜品送到门店不好吗？建立华隆特供应链和鼎壹央厨对醉仙楼，究竟意味着什么？在我们心里，怎么让菜品新鲜、有品质并且让顾客感受到好吃、持续保持产品稳定，这是我们建立供应链与央厨的初心！

从研发—采购—生产—仓储—物配—门店操作，供应链与中央厨房在这个链条中扮演诸多重要的角色，它们是食品的“安全阀”，品质的“稳定器”！

为了确保食品安全，供应链采购的所有菜品，必须有食药监所需证照，才可以进入央厨，在生产、加工、储存环节建立严格的安全和品控标准，确保产品品质，建立严格的鸡鸭鱼猪牛羊肉，米面粮油、豆类食品、活海鲜和水产品的验收标准。例如：大家经常吃的蔬菜我们会对蔬菜的长度、直径大小，叶片的宽度，成熟度进行严格把控，将规格精确到一颗菜的长度和宽度，确保上餐桌的蔬菜的高品质。

有了供应链与央厨，从采购、生产、储存到配送，都有了严格的品控标准，把【规格】精准到一棵菜的长度、重量，将【标准】明确到一片肉的长、宽、厚。

在醉仙楼，您吃到的一只猪蹄、一根排骨、一根面，背后都是百人运作的供应链与央厨团队，去完成采购、冷链运输、中央厨房处理等多个环节，最终才送到餐桌上的。

如果没有中央厨房，会发生什么？首先少了央厨这道屏障，食品安全难以保障，菜品的质量无法保证，是否是正规渠道的货品？门店无法第一时间进行检测，也无法在食品储存的过程中进行风险把控与警示，泥土、细菌、农残等可以畅通无阻，甚至在后厨发生交叉污染，让顾客直接面临食品安全风险；其次如果没有央厨对品质进行把控，顾客很难吃到品质如一的好产品，比如吃到的猪蹄，出现品相不饱满、口感度不一致的情况。

在我们看来，中央厨房是产品品质的“护城河”，是一个对品牌有追求的企业必备的配套设施。我们追求的是：能冷鲜不冷冻，能天然不添加，能当天不隔夜，也就是说，让食材的保质期尽量短，以确保食材新鲜、天然、好吃、健康！

供应链与央厨的每一道工序背后，都是醉仙楼对食材极致的追求，为了给顾客创造新鲜极致的口感，我们建立完善的食物安全风险体系及消防安全管理体系等。

醉仙楼在内部不断自我挑战，都是为了确保食材的安全与品质，在我们心里，要解决品质稳定的问题，才能持续打造品牌，弘扬陇菜风味，也因此，我们才建立了供应链与央厨，力求为每一位尊贵的顾客提供优质的菜品和服务！