

ICS 03.120.10

CCS A 00

T/WFCCI

世界中餐业联合会团体标准

T/WFCCI 101—2024

海外川菜餐馆经营与管理规范

Guidelines for the Operation and Management of Overseas Sichuan Restaurants

征求意见稿

2024-xx-xx 发布

2024-xx-xx 实施

世界中餐业联合会 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	2
4 海外川菜餐馆经营的经典川菜（点）	2
5 海外川菜餐馆经营的在地化川菜（点）	3
6 川菜特色调味品	3
7 海外川菜餐馆经营的川酒和川茶	3
8 海外川菜餐馆装修装饰的四川文化元素	4
9 海外川菜餐馆设备设施和工具要求	6
10 海外川菜餐馆服务要求	8
11 海外川菜餐馆从业人员要求	8
12 当地消费者和同行影响力评价	8
13 海外川菜餐馆公共品牌标识使用要求	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》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。

本文件附录A为资料性附录。

本文件由四川省川菜技术标准委员会提出并解释。

本文件由世界中餐业联合会归口。

本文件起草单位：四川省川菜标准化技术委员会、四川旅游学院、世界中餐业联合会川菜产业分会

本文件主要起草人：卢一、杜莉、王刚、兰明路、陈丽兰、王眉潮、梁硕、陈祖明、徐良、成丽香。

海外川菜餐馆经营与管理规范

1 范围

本文件规定了海外川菜餐馆经营的经典川菜（点）、在地化川菜（点）、川菜特色调味品、川酒和川茶以及餐馆内外装修装饰的四川元素、设备实施、服务、从业人员、影响力评价、公共品牌标识使用等的要求。

本文件适用于海外川菜餐馆的经营与管理。

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 15109 白酒工业术语

SB/T 10946 川菜烹饪工艺

SB/T 11169 川点制作工艺

DB51/T 1728 中国川菜经典菜肴制作工艺规范

DB51/T 2137 中国川菜服务规范

DB51/T 2378 中国经典川点工艺规范

DB51/T 2879 中国川菜常用特色食材选用规范

T/SCTSS 15 四川茶叶标准体系

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 海外川菜餐馆 Overseas Sichuan restaurants

在海外设立的、经营经典川菜（点）品种，或保持川菜烹饪技艺特色的餐馆。

3.2 在地化川菜（点）Localized Sichuan Dishes

既保持川菜烹饪技艺特色，又融合当地饮食文化并符合当地口味需求及饮食习俗的菜（点）。

3.3 海外川菜餐馆装修装饰的四川文化元素 Sichuan Cultural Elements in the Design and Decoration of Overseas Sichuan Restaurants

为营造出浓郁的四川氛围，让食客感受到四川的风土人情和文化魅力，而在餐馆的设计、布局和装饰中融入的具有四川地域特色和文化内涵的元素。

4 海外川菜餐馆经营的经典川菜（点）

4.1 经典川菜

《中国川菜经典菜肴制作工艺规范》DB51/T1728 所列的川菜品种。

4.2 经典川点

《中国经典川点制作工艺规范》DB51/T 2873 所列的川点品种。

5 海外川菜餐馆经营的在地化川菜（点）

海外川菜餐馆应在确保川菜（点）特色基础上，根据当地食客的口味习惯对川菜（点）进行适当调整，符合当地人的口味需求、饮食习俗及当地相关法规。川菜（点）的特色主要包括味型特色、烹饪工艺特色等，可参考 SB/T 10946 、SB/T 11169 等。

6 川菜特色调味品

参考《中国川菜常用特色食材选用规范》DB51/T 2879 中的 4.8 调味品类，主要包括花椒、郫县豆瓣、辣椒油等。

7 海外川菜餐馆经营的川酒和川茶

7.1 川酒

本文件根据 GB/T 15109 分类，所选川酒为四川著名的

浓香型白酒、酱香型白酒和兼香型白酒。

7.2 川茶

本文件根据T/SCTSS 15分类，所选川茶为四川著名的绿茶、红茶、藏茶等。

8 海外川菜餐馆装修装饰的四川文化元素

8.1 四川地质元素

8.1.1 代表性山脉峡谷

本文件所选代表性地质元素为四川的4A级及以上景区的著名山脉峡谷，包括峨眉山、青城山、九寨沟、黄龙、四姑娘山、西岭雪山、达古冰川、光雾山等。

8.1.2 代表性江河

本文件所选代表性江河为流经四川、国内外著名的江河，包括长江、黄河、岷江、金沙江、嘉陵江、大渡河等。

8.2 代表性动植物

本文件所选代表性动物为生活于四川境内、国内外知名度高的品种，包括大熊猫、小熊猫、川金丝猴、牦牛等。本

文件所选代表性植物为生长于四川境内、国内外知名度高的品种，包括竹子、四川苏铁、珙桐等。

8.3 代表性建筑工程

本文件所选代表性建筑工程为四川的4A级及以上景区的著名建筑工程，包括都江堰、乐山大佛、阆中古城、蜀道剑门关、三星堆博物馆、武侯祠博物馆、杜甫草堂博物馆、金沙遗址博物馆、三苏祠、

8.4 代表性艺术

8.4.1 戏剧

本文件代表性戏剧为四川省省级及以上非物质文化遗产名录收录的著名戏剧，包括川剧、四川皮影戏、木偶戏、灯戏、藏戏等。

8.4.2 音乐

本文件代表性音乐为四川省省级及以上非物质文化遗产名录收录的著名音乐，包括川江号子、峨眉山佛教音乐、成都道教音乐、蜀派古琴等。

8.4.3 曲艺

本文件代表性曲艺为四川省省级及以上非物质文化遗产名录收录的著名曲艺，包括四川扬琴、四川清音、四川竹琴、彝族月琴等。

8.5 代表性人物

本文件所选代表性人物为四川省公布的首批和第二批四川历史名人，包括大禹、李冰、落下闳、扬雄、诸葛亮、武则天、李白、杜甫、苏轼、杨慎、文翁、司马相如、陈寿、常璩、陈子昂、薛涛、格萨尔王、张栻、秦九韶、李调元。在川菜馆装饰装修中使用其形象及其代表性作品。

8.6 民间美术及手工技艺产品

本文件所选民间美术及手工艺产品为四川省省级及以上非物质文化遗产名录里的民间美术及手工技艺里的著名产品，包括蜀绣、绵竹木版年画、扎染、安岳石刻、青神竹编、道明日用竹编、自贡彩灯、糖画、面塑、油纸伞、羌绣、荥经砂器、藏族唐卡、隆昌夏布、彝族漆器、桂花土陶、藤编、棕编等。

9 海外川菜餐馆设备设施和工具要求

9.1 炊具

炊具的种类、数量应能满足经营规模及菜品烹制需要，可配备炒锅、炒勺、蒸锅、炖锅、汤锅等川菜烹制常用炊具。炒锅大的小、材质和重量都需根据菜品特性和厨师习惯来挑选，炒勺可以帮助厨师在烹饪过程中更好地掌握火候，翻动食材，使菜肴更加均匀受热。

9.2 餐具

餐具的种类、规格、数量、档次应能够满足服务能力的需要。应配备筷子，可配备勺子、碗、盘子等川菜餐具。餐具外形、质量完好，不得存在危害服务对象身体健康和安全的隐患，餐具必须经过消毒后方可使用。

9.3 茶具

茶具的种类、规格、数量、档次应能够满足服务能力的需要。可配备紫砂、陶瓷或玻璃等优质茶具；茶具应具备冲泡、倒茶、品饮等基本用途，主要包括茶壶、茶杯；茶具应保持清洁，无破损和污染；还应符合不同茶类的泡茶需求，以确保茶汤的品质和口感。

9.4 酒具

酒具的种类、规格、数量、档次应能够满足服务能力的需要。川酒的酒具主要包括分酒器和酒杯，其中分酒器用于醒酒和倒酒，方便控制酒量；酒杯则根据材质不同有水晶杯、玻璃杯和陶瓷杯等，适合不同场合和饮用需求。酒具应保持清洁，无破损和污染。

9.5 餐桌餐椅

可视经营规模、顾客喜好等配备中餐圆桌、转盘及中餐餐椅。

10 海外川菜餐馆服务要求

应配备中外文菜单，订餐服务、餐前准备、迎宾服务、餐中服务、餐后服务等参考DB51/T 2137的要求，并结合当地法律及服务习惯进行调整。

11 海外川菜餐馆从业人员要求

应具备熟悉和掌握川菜（点）制作技艺的从业人员。

12 当地消费者和同行影响力评价

12.1 当地媒体评价

收集社交媒体、点评网站等渠道的在线评价，了解公众对餐馆的普遍看法。分析评价的数量、质量以及变化趋势，判断餐馆的受欢迎程度和口碑。

12.2 当地中餐行业协会或商会等评价

当地中餐协会或商会等组织根据实际调研情况，结合当地媒体、当地消费者等的评价进行综合评价。

12.3 当地消费者评价

随机采访或调研在餐馆用餐的顾客，了解他们对菜品、服务和环境的评价。

13 海外川菜餐馆公共品牌标识使用要求

具备以上条件的海外川菜餐馆，可申请获得并使用中餐国际化组织发布的川菜餐馆公共品牌标识。
