

《川菜复合味型 二十四味型 》系列标准

编制说明

二零二五年八月

目 录

一、工作简况	1
(一) 任务来源	1
(二) 起草单位	2
(三) 主要起草人	2
(四) 主要过程	2
二、 编制原则和主要内容的依据	4
(一) 编制原则	4
(二) 规范的主要内容的依据	6
三、采用国际标准或国外先进标准程度等有关情况的说明	6
四、与现行法律、法规、国家相关标准和产业政策等协调情况的说明 ...	6
五、重大分歧意见的处理经过和依据	6
六、贯彻地方标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等）	6

一、工作简况

（一）任务来源

川菜属于中国八大菜系之一，以“一菜一格，百菜百味”闻名。川菜起源于巴蜀，融合移民文化，现已成为全球门店最多的中国菜系，成为中华文化“走出去”辨识度最高的符号之一，是“世界美食之都”成都的金字招牌，也是中华美食外交的“味觉名片”。川菜作为全国第一大菜系，是链接万亿级产业的引擎，在中国食谱上非常有影响力，其口味备受消费者青睐。四川把川菜列为“成渝地区双城经济圈”7大共建产业之一，依托川渝1亿级人口市场，打造全球川菜供应链中心、预制菜出口枢纽。因此，川菜已不只是“地方菜”，而是国家文化软实力、区域经济增长极、国际产业标准与全球美食话语权的多重战略支点。

随着人们生活水平的提高以及市场导向的影响，川菜的口味出现不同层次的分化，正在逐渐失去原有的工艺和味型、甚至历史和文化内涵。要将川菜的精髓进行传承并对其进行保护，必须在调味料上下功夫，四川的调味料作为川菜最关键的核​​心，对其复合味型起着决定性作用。2024年3月，由四川省调味品协会联合四川旅游学院，就川菜24味型系列标准制定的工作进行了深入分析、探讨和规划。在前期成都圣恩生物科技有限公司和四川旅游学院制定的荔枝味型、鱼香味型和酸辣味型的基础上，联合四川轻化工大学以及豪吉、国莎、丰味居、李锦记、丹丹、天味、宏林、幺麻子、鹃城、远方云天、太和坊、圣恩、伞塔、金宫、丁点儿等10余家川调企业，对麻辣、糖醋等24个味型进行了系列标准的制定，旨在传承传统川菜的制作工艺和保护经典味道。

（二）起草单位

本标准起草单位为四川省调味品协会、四川旅游学院、四川豪吉食品有限公司、四川旅游学院预制菜产业学院、四川轻化工大学、四川国莎实业有限公司、四川丰味居农业开发有限公司、李锦记（中国）销售有限公司、四川省丹丹郫县豆瓣集团股份有限公司、四川天味食品集团股份有限公司、四川宏林食品有限公司、幺麻子食品股份有限公司、四川省郫县豆瓣股份有限公司、四川远方云天食品科技有限公司、成都太和坊食品股份有限公司、成都圣恩生物科技股份有限公司、成都伞塔食品有限公司。

本标准参与单位为四川省丹丹郫县豆瓣集团股份有限公司、四川金官川派味业有限公司、四川丁点儿食品开发股份有限公司。

（三）主要起草人

本次标准主要执笔人为四川旅游学院邓晓青博士与四川豪吉食品有限公司邓天野，联合四川省调味品协会专家顾问、起草单位与参与单位的技术负责人、川菜大师等负责标准的技术内容制定和审查。

（四）主要过程

1. 成立工作小组

第一阶段：2024年6月，成立旅院&豪吉&协会三方项目团队，结合行业大师，针对项目内容进行深入交流和探讨，结合查阅相关资料，确定项目实施方案。

第二阶段：2024年10月，由四川调味品协会牵头，联合四川旅游学院、四川豪吉食品有限公司开展标准框架讨论。

2. 项目实施

川菜复合味型系列标准是在前期荔枝味型、鱼香味型、酸辣味型的基础上，分三个阶段完成，分别是实验数据收集阶段、餐馆寻味验证阶段和标准编制阶段 3 部分。

（1）标准起草阶段

将 24 味型标准分为 2 批次，分别编制标准草稿，提炼出核心点：

（1）每一种味型的定义（2）每种味型的评价指标（3）每种味型的评价方法（4）每种味型的代表菜制作工艺（5）每种味型的评价表分值；针对以上内容，拟定出标准草稿，对核心内容进行做菜验证。

（2）菜肴制定阶段

2024 年 10 月至 2025 年 8 月期间，在四川旅游学院烹饪实验室，分别由卢黎、江祖斌、欧阳灿、童光森和黄继伟等大师对 24 味型的代表菜进行制作，每个菜的原辅料固定重量，每位老师配一位学生，记录工艺流程和调味料使用量，加工好的菜肴，进行味型的感官评价（滋味和气味），并提炼和确定各味型的描述词及所占分值比例。

（3）标准完善阶段

1) 标准起草

标准起草组根据菜肴数据和评价指标等，完善了味型的定义、味型的评价指标、味型的评价方法、味型的代表菜制作工艺、每种味型的评价表分值等内容，且多次召开内部会议，收集意见、整理分析实验数据、调整完善，并按照 GB/T 1.1—2020 的要求形成标准征求意见稿。

2) 标准征求意见

邀请川菜行业专家、企业、大师，标准化专家等，对标准内容进行修改和完善。

3) 标准征求意见会

2025 年 4 月，四川调味品协会组织召开了团体标准《川菜复合味型二十四味型》系列标准的初稿讨论会。对标准内容逐条逐句进行讨论，会后，起草组按照意见修改完善标准形成报批稿。

二、编制原则和主要内容的依据

(一) 编制原则

1. 适用性原则

在确定标准项目时首先要注意标准的适用范围，既不要让标准所涵盖的领域过宽，使编制的标准没有实际技术内容；也不要让标准所涵盖的领域过窄，造成对标准的肢解。制定标准时首先要注意标准所涉及的技术内容是否满足既定的需求。

2. 先进性原则

编写标准草案时要在充分调查研究的基础上，认真分析国内外同类技术标准的技术水平，在预期可达到的条件下，积极地把先进技术纳入标准，提高产品技术水平。

3. 协调性原则

编制过程中要注意符合法律法规的规定以及与相关标准协调，避免与法律法规、相关标准之间出现矛盾，给标准的实施造成困难。

4. 经济性原则

制定标准时以满足实际需要出发，不要一味地追求高指标，避免造

成经济浪费。

5. 积极采用国际标准和国外先进标准原则

要结合标准现状和使用对象积极采用国际标准和国外先进标准，加快和国际接轨的步伐，提高产品的竞争能力。

（二）规范的主要内容的依据

1. 主要调味料

按照《食品安全法》和国家相关标准要求，川菜复合味型不同味型所需的所有调味料白糖、食盐、酱油等质量要求，应符合国家食品安全相关标准的规定。

2. 品评指标

结合不同味型特点，对其气味和滋味进行了规范，并按照 GB/T 29605 和 GB/T 10221，建立的一种定量的评价方法。

3. 评价方法及结果

采用五点标度法对不同味型的感官进行定量分析，形成不同味型的风味剖面图，构建了不同味型的金字塔图。

4. 附录 A

主要基于四川豪吉食品有限公司、四川大学和雀巢德国辛根食品研发中心共同提出的“味型金字塔”，从宏观角度对每种味型给出了感官描述和理解。

5. 附录 B

对每种味型的滋味和气味进行评价，并给出分值，用于后续菜肴是否合格的评价。

6. 附录 C

结合前期实验过程收集数据，对不同味型对应的代表菜的制作工艺进行规范化总结。

三、采用国际标准或国外先进标准程度等有关情况的说明
未采用。

四、与现行法律、法规、国家相关标准和产业政策等协调情况的说明

本标准服从现行法律法规，是在上级标准的构架下进行编写的，是对上级标准与川菜复合味型实际情况的有机结合，具有一定的创新性，其它要求亦参照相应国家标准、行业标准制定。

五、重大分歧意见的处理经过和依据

标准征求意见稿广泛征求了四川省和成都市标准化相关专家、川菜烹饪大师等专家的意见，无重大分歧意见。

六、贯彻地方标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等）

本标准一经发布，标准起草组首先将给予《川菜复合味型 二十四味型》系列标准实施的建议方案；其次，在四川调味品协会的引领和协调推进下，有针对性地开展《川菜复合味型 二十四味型》系列标准的集中培训，增强实施标准的自觉性；大力推行该标准，使标准得到有效运用，逐渐形成川菜标准化长效机制，促进川菜行业的快速发展。

标准起草小组

2025 年 8 月