

团 体 标 准

T/CAOTE 0004—2026

特色农家菜基本要求与认证规范 (征求意见稿)

2026-**-**发布

2026-**-**实施

中国乡镇企业协会发布

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。

本文件由中国乡镇企业协会提出并归口。

本文件起草单位:中国乡镇企业协会、中国乡镇企业协会乡村休闲分会、湖州师范学院、浙江农林大学、河南农业大学、北京市壹度创意规划设计研究中心、北京普惠智行咨询有限公司、江苏省农业科学院规划设计研究院、百色学院、浙江农业商贸职业学院

本标准起草参编人:曹广明、刘纪昌、李小兵、吴霖刚、王俊男、张建国、于基隆、荣振环、易能、许明慧、郭明、范文字、崔会平、王震、李志强、余小领、黄晓丹、辛欣、梁超

特色农家菜基本要求与认证规范

1 范围

本标准规定了特色农家菜的术语定义、基本要求和认证规范等内容。

本文件适用于第三方认证机构对特色农家菜的认证评价，特色农家菜经营主体及其他相关机构也可参照使用。

2 规范引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是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 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

GB/T 13391 餐饮企业的等级划分和评定

GB 31652 即食鲜切果蔬加工卫生规范

GB 31621 食品经营过程卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

特色菜 special dishes

特色菜是指具有鲜明地域特色和独特文化内涵的菜肴。特色菜包括传统特色菜和改良现代特色菜。传统特色菜包括城市私房菜和特色农家菜等。

3.2

特色农家菜 special farmer's household dishes

是指以传统乡村方式生产的特定地域食材为原料，采用古法烹饪技艺制作而成，强调食材本土味与菜品独特味的菜肴。农家特色菜包括热菜、冷盘、小吃、主食和饮品等。

特色农家菜是传统饮食文化的传承与发扬，是田园生活方式的重要体现，是中国农耕文化与地域生活智慧的重要结晶。

4 基本要求

4.1 菜品要求

名称应符合当地通俗叫法，不含负面信息，无歧义，规范、易传播。应具有文化内涵，能体现当地民俗文化。

制作材料应选用当地特色食材，药膳类食材应来源于相关部门颁布的药食同源名录。原材料多采用传统方法养殖或种植的本地特产，家禽畜类应普遍采用杂粮喂养且生长周期较长，肉质更具弹性；蔬菜类多选取应季品种，部分采用晾晒、腌制等传统储存方式；调味料常见自酿豆酱、剁辣椒等手工制品。

制作技艺应体现当地传统技艺，具有当地的风味特色。主要保留乡村传统烹饪技法，炖煮类菜品多使用柴火灶与大铁锅，通过长时间加热使食材入味，腌制品处理包含自然发酵与手工加工，炒制类强调火候控制与简单调味。

菜品风味呈现以突出食材本味为核心，肉类菜品注重原香保留，腌制品与鲜食搭配形成层次感，素菜类强调时令清新。

4.2 场所要求

门店证照齐全，制度完备。

应有固定的店名，且正式营业满3年以上。

消防安全、食品安全、环境卫生等符合相关规定。

4.3 服务要求

应提供特色农家菜菜单，主动推荐并供应相关菜品。

店内装饰应具有地方特色元素，整体风格突出当地文化，标志标识明显、规范。

从业人员（包括经营管理人员、厨师、美食讲解员等）应符合餐饮从业资格要求，持证上岗。

经营管理人员应熟悉特色农家菜文化内涵，具有特色农家菜门店的经营管理能力。

厨师应具备农家特色菜制作技能，能制作特色农家菜相关菜品。

店内应配备特色农家菜专、兼职讲解员，主动宣传本店的特色农家菜。

5 认证规范

- 5.1 遵循自愿申请、分类认定、动态管理的原则
- 5.2 可按照单品、组系等类型进行申请认证。
- 5.3 由申请主体按照评分细则（见附件）自评，达 85 分以上的向认证机构提出申请，由认证机构组织专家组进行材料审核和实地复核，通过的提出建议名单，最后由认证机构批准后发布认证结果。
- 5.4 如经营主体如发生消防安全、食品安全等事故，一票否决。
- 5.5 每三年组织复评，复评不符合要求或不参加复评，将公告终止其资格。

附录 A
(规范性)
特色农家菜评分细则表

表 A.1 特色农家菜评分细则表

菜品名称		申请单位		自评员	
评价类别	评价项目	评价依据和要求		自评分	复核分
菜品要求 (60 分)	菜品名称 (5 分)	名称易于传播、能彰显特色内涵给 5 分，其它酌情给分			
	特色食材 (15 分)	能提供食材独特来源及质量追溯体系的给 15 分，其它酌情给分			
	制作技艺 (15 分)	等体现独特制作技艺的给 15 分，其它酌情给分			
	菜品质量 (20 分)	从味、香、色、形等方面评价给分			
	文化内涵 (5 分)	能体现当地特色的给 5 分，其它酌情给分			
场所要求 (15 分)	门店规范 (5 分)	证照、制度、店名等要求齐备的给 5 分，其它酌情给分			
	经营稳定 (5 分)	正式营业满 3 年给 5 分，其它酌情给分			
	合规经营 (10 分)	食品安全、消防安全、环境卫生、水电安全、垃圾分类等方面各计 2 分			
服务要求 (25 分)	装饰风格 (5 分)	店内装饰具有地方特色元素，整体风格突出当地文化得 5 分，一般性酌情给分			
	持证上岗 (5 分)	从业人员（包括经营管理人员、厨师、美食讲解员等）按照餐饮从业要求持证上岗，符合要求得 5 分；一般性酌情给分			
	经营管理 (5 分)	经营管理人员熟悉特色农家菜文化内涵，具有丰富的餐饮经营管理能力，给 5 分；一般性酌情给分			
	品牌传播 (10 分)	有菜品故事、有菜品介绍材料、有专兼职讲解的给 10 分，其它酌情给分			
品牌加分	非遗传承 (10 分)	进入非遗传承技艺名录，国家级得 10 分、省级得 8 分、市级得 5 分、县（市、区）级得 3 分			

	老字号 (10 分)	获得老字号称号，国家级得 10 分、省级得 8 分、市级得 5 分。		
	获奖 (10 分)	参加厨艺大赛等获奖，国家级得 10 分、省级得 8 分、市级得 5 分、县(市、区)级得 3 分		
	其它			