ICS XXX
CCS XXX

团　　体　　标　　准

T/CCPITCSC XXX—2026

中餐术语与分类

Terminology and classification of Chinese cuisine

（征求意见稿）

2026－X－XX 发布　　2026－X－XX 实施

中国国际贸易促进委员会商业行业委员会　　发 布

目　次

目　次.....I
前　言.....II
1 范围.....1
2 规范性引用文件.....1
3 术语和定义.....1
4 中餐烹饪工艺分类.....7
5 中餐产品分类.....8
6 中餐业态分类.....10
参 考 文 献.....12

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。

本文件由北京东方美食研究院提出，中国国际贸易促进委员会商业行业委员会归口。

本文件主要起草单位：

本文件主要起草人：

中餐术语与分类

1 范围

本文件给出了中餐的术语、定义及分类原则。

本文件适用于中餐行业及海外中餐。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

3.1 基础术语和定义

3.1.1

中餐 Chinese cuisine

用中国传统烹饪、发酵、碎解技艺制作食物和箸食的整体技术、文化范式。

3.1.2

中餐产品 Chinese cuisine product

使用中国传统烹饪、发酵、碎解工艺制作出来的食用品。

3.1.3

烹饪产品 cooking product

使用加热方式制作出来的食用品。

3.1.4

发酵产品 fermentation product

使用发酵工艺制作出来的食用品。

3.1.5

碎解产品 disintegration product

使用碎解工艺制作出来的食用品。

3.1.6

中餐工艺 Chinese culinary technique

用中国传统的方式加工食物的工序、方法、技术。

3.1.7

中餐风格 Chinese culinary style

中餐产品在空间（地域）维度上依据所表现的主要特点进行分类的结果。是中餐产品依据空间（地域）差异性进行分类的产品体系的第一级划分结果。

3.1.8

中餐菜系 regional Chinese Cuisine

“中餐风格”下依据省级行政区域和海外各大洲的共性特征进行差异性分类的结果。是中餐产品依据空间（地域）差异性进行分类的产品体系的第二级划分结果。中餐共划分为 39 个菜系。

3.1.9

吃事 eatance
特指人摄入食物的过程和现象及文化。

3.1.10
食者 eater

吃事的主体，吃需求下的人及人类。

3.1.11
五觉审美 five-sense eating aesthetics
以视觉、嗅觉、味觉、触觉、听觉五种感官共同感知的吃事的审美形式。

3.2 产品术语和定义

3.2.1
宫廷菜 royal cuisine
中国古代帝王御用的菜肴，是从食者阶层维度认知中餐产品的概念。

3.2.2
官府菜 noble cuisine
中国古代官僚士大夫食用的私家菜肴，是从食者阶层维度认知中餐产品的概念。

3.2.3
市肆菜 public dishes

餐馆、餐厅制作出售的菜肴，是从食者阶层维度认知中餐产品的概念。

3.2.4
乡宴菜 countryside banquet dishes

农村村民举办“红白喜事”和其他庆典时的菜肴，是从食者阶层维度认知中餐产品的概念。

3.2.5
家常菜 homemade dishes
以常见普通食材烧制的，平民百姓皆可食用的菜肴，是从食者阶层维度认知中餐产品的概念。

3.2.6
凉菜 cold dishes
没有经过加热的菜肴，或加热后凉吃的菜肴。也是宴席的组成部分。

3.2.7
热菜 hot dishes

经过烹饪且热吃的菜肴。也是宴席的组成部分。

3.2.8
汤菜 soup
以汤汁为主要内容的菜肴。也是宴席的组成部分。

3.2.9
主食 staple food
在一餐中，以谷物、豆类或块茎类食材为主料，起到主要充饥功能的食物。也是宴席的组成部分。

3.2.10

点心 dessert

通常由糖、油、面制作而成、在餐前、餐后小量食用的菜肴，也指早茶或下午茶搭配饮品的菜肴。包括糕、团、卷、饼、酥等。

3.2.11

果盘 fruit platter

由各种水果和干果组成的菜肴。

3.2.12

定式菜 standardized dishes

组成结构稳定的原产地菜肴。

3.2.13

变式菜 variation dishes

在传播过程中组成结构发生变化的菜肴。

3.2.14

千岁菜 millennium-old dishes

传承数千年年且仍然受今天的食客追捧的菜肴。

3.2.15

百岁菜 centuries-old dishes

传承数百年且仍然受今天的食客追捧的菜肴。

3.2.16

几十岁菜 decades-old dishes

传承几十年且仍然受今天的食客追捧的菜肴。

3.3 业态术语和定义

3.3.1

正餐 dinner

一种正式的饮食形式，一般包含凉菜、热菜、汤菜、主食等，通常是在中午或晚上。也指一种餐饮业态。

3.3.2

简餐 simple meal

一种简单的饮食，通常包括少量的食物和饮料。也指用餐形式和餐饮业态。

3.3.3

火锅 hot pot

烹饪用具，锅中间是炉膛，锅四周放水或汤，可随煮随吃。也指用餐形式和餐饮业态。

3.3.4

快餐 fast food

一种便捷、快速供应的饮食形式。出菜迅速，食用时间短。也指用餐形式和餐饮业态。

3.3.5

团餐 group meal

给职工、学生、会员等集体提供统一餐食的形式。也是一种餐饮业态。

3.4 原料术语和定义

3.4.1

食材 food ingredient

烹饪、发酵、碎解食物时的原材料。

3.4.2

植物性食材 plant-based ingredient

烹饪、发酵、碎解食物时的植物原料。

3.4.3

动物性食材 animal-based ingredient

烹饪、发酵、碎解食物时的动物原料。

3.4.4

菌物性食材 mushroom ingredient

烹饪、发酵、碎解食物时的菌物原料。

3.4.5

人造食材 artificial ingredient

人工制造的非天然的食用原料，包括化学合成食材和细胞繁殖食材。

3.4.6

食材元性 ingredient nature

食物中所蕴含的原本的特性。

3.4.7

平性食材 neutral-natured ingredient

没有偏性的充饥功能的可食原料。

3.4.8

偏性食材 biased-natured ingredient

具有显著温热寒凉特性的充饥功能的可食原料。

3.4.9

主料 main ingredient

中餐产品中主要供食用的食材。

3.4.10

辅料 auxiliary ingredient

中餐产品中的起辅助作用的食材。

3.4.11

调料 seasoning

烹调时用来增加滋味和气味的调味品。

3.5 技法术语和定义

3.5.1

烹饪 cooking

用加热方式提高食物的适口性和利用效率的工艺。是中餐三大工艺体系之一。

3.5.2

发酵 fermentation

利用微生物分解功能提高食物的适口性和利用效率的工艺。是中餐三大工艺体系之一。

3.5.3

碎解 disintegration

利用非加热的物理方法提高食物的适口性和利用效率的工艺。是中餐三大工艺体系之一。

3.5.4

烤制 roast

以空气为传热介质的烹饪技法。属于中餐烹饪技术体系的第一级。

3.5.5

炒制 stir-fry

以锅为传热介质的烹饪技法，属于中餐烹饪技术体系的第一级。

3.5.6

煮制 boil

以水为传热介质的烹饪技法，属于中餐烹饪技术体系的第一级。

3.5.7

蒸制 steam

以蒸汽为传热介质的烹饪技法，属于中餐烹饪技术体系的第一级。

3.5.8

炸制 fry

以油为传热介质的烹饪技法，属于中餐烹饪技术体系的第一级。

3.5.9

无热 no-heat technique

不用加热的食品加工技法，属于中餐烹饪技术体系的第一级。

3.5.10

刀工 cutting technique

使用手工刀具切割或雕刻食材的技艺，是职业厨师的一项基本功。

3.5.11

平刀 parallel cutting

用刀具切割食材时，刀面与砧板平行运刀切割的技法。

3.5.12

直刀 vertical cutting

用刀具切割食材时，刀面与砧板垂直切割的技法。

3.5.13

斜刀 oblique cutting

用刀具切割食材时，刀面与砧板既不垂直、也不平行，呈一定夹角切割的技法。

3.5.14

预熟 pre-made

对原料进行初步热处理的方法，包括焯水、过油、汽蒸、走红、挂糊、上浆等。

3.5.15

挂糊 batter

在食材表面挂上一层粉糊，以增加烹饪产品的酥、脆、软、嫩等口感的工艺。

3.5.16

上浆 starch

用鸡蛋清或少量水淀粉等包裹在食材表面，以减少食材受热后的水分流失，使产品口感更软嫩的工艺。

3.5.17

勺工 wok handling

炒菜时，翻动炒勺（炒锅）的技艺。烹饪时，为让食材受热、赋味、上色均匀，而翻动炒勺（炒锅）的熟练动作，是厨师的一项基本功。

3.5.18

翻锅 wok tossing

炒菜时，根据加工菜肴所需火候不同，翻动炒锅使原料受热均匀的技艺。包括推、拉、转、翻、颠等。

3.5.19

调味 flavor

制作烹饪产品时，在加热前、加热中、加热后投放调料，使原料赋味的过程和方法。

3.5.20

清理 clean

对食材进行物理性初加工的方法，包括清理、清洗、解冻、涨发、切割等。

3.5.21

火候 duration and degree of heating

烹饪过程中用火加热的时间长短和温度高低。因烹饪工艺不同，用火的时间长短、火力大小均不同。

3.6 管理与服务术语和定义

3.6.1

坪效 plateau efficiency

餐厅每平方米场地面积或面积所产生的收入和支出额度，反映餐厅的场地利用效率或价值。

3.6.2

人效 employee efficiency

餐厅员工人均创造的营业额或服务顾客数，反映餐厅的人员利用效率或价值。

3.6.3

品效 product efficiency

餐厅单个产品带来的月度效益，用于优化菜单，保留盈利产品。

3.6.4

客单价 average customer spending

每位顾客单次消费的平均金额。

3.6.5

翻台率 table turnover rate

餐桌在营业时间内被重复使用的次数，体现门店运营效率。

3.6.6

动线 workflow

顾客、服务员、食品与器皿（或器具、设备）在餐厅内流动的方向和路线。

3.6.7

QSC quality, service, cleanliness

餐饮和服务行业的核心原则，品质、服务、清洁。

3.6.8

中央厨房 central kitchen

集中生产半成品或成品，统一配送至各门店的标准化加工中心。

3.6.9

预制菜 pre-made dishes

提前加工的半成品或成品，简化门店烹饪流程。

3.6.10

食安五常法 5S Management

常整理、常整顿、常清扫、常清洁、常自律，提升后厨卫生标准。

3.6.11

单店模型 single store model

围绕一家独立的餐饮门店构建的涵盖从成本、收到到利润结构等各方面的完整商业运作体系。

3.6.12

明档 Open Kitchen

透明化后厨操作的厨房。

3.6.13

分餐制 Individual Serving

按顾客人数或需求将菜品分装至独立餐具的服务形式，常见于宴会或高端餐饮场景。

3.6.14

备餐 pre - meal preparation

在顾客就餐前，完成餐厅环境布置、餐具摆放、菜品备料、了解当日菜品供应情况等工作。

3.6.15

等位服务 Waiting Service

在顾客排队等位时提供的缓解顾客排队焦虑的服务，如提供小吃、游戏或美甲服务。

3.6.16

迎宾服务 greeting service

从顾客进店到顾客就坐期间，进行的迎接顾客、问候并询问用餐人数、引导入座、协助顾客存放衣物行李等物品、介绍餐厅和特色菜品等一系列服务流程。

3.6.17

点餐服务 Order Taking

服务员介绍产品并记录顾客用餐需求的一系列服务流程。

3.6.18

传菜 Food delivery

将菜品从厨房送至顾客餐桌。

3.6.19

巡台 Table Check

定期巡视餐桌，观察顾客如加水、撤空盘等的需求并进行服务。

3.6.20

桌边服务 tableside service

在顾客餐桌旁完成的现场烹饪、分切或调味等互动行的一系列服务。

4 中餐烹饪工艺分类

4.1 概述

中餐烹饪工艺的分类有烤制工艺、煮制工艺、蒸制工艺、炸制工艺、炒制工艺五种。每一类下面又根据传热量和五觉（视觉、味觉、嗅觉、口腔触觉、听觉）感受的不同，再逐级细分。

4.2 烤制工艺类

以空气为传热介质的烹饪技艺类别。

烤制工艺是将原料置于烤具内，用明火、暗火等产生的热辐射进行加热的技法。其特点是原料经高温辐射后，表层水分迅速散发，产生了松脆的表层和焦香的滋味。

烤制工艺根据加热温度和时间的不同，可进一步细分为烧、焗、烘、熏等。根据五觉感受又可分为清香烤，五香烤等。

4.3 煮制工艺类

以水为传热介质的烹饪技艺类别。

煮制工艺是将食物放在多量的汤汁或清水中，以水传热进行加热的技法。其特点是食物水分损失少，保留的营养成分多。

煮制工艺根据加热温度和时间的不同，可进一步细分为焯、涮、炖、焖、熬、煨、烩等。根据五觉感受又可分为清炖、侉炖、红烧、白烧、黄烧等。

4.4 蒸制工艺类

以蒸汽为传热介质的烹饪技艺类别。

蒸制工艺是将食物原料放在器皿中，置入蒸笼利用蒸汽进行加热的技法。其特点是可以更好地保留食物原本的味道。

蒸制工艺根据加热温度和时间的不同、可进一步细分为小火徐蒸、旺火快蒸、盗汗蒸、汽锅蒸等。根据五觉感受又可分为粉蒸、清蒸、糟蒸等。

4.5 炒制工艺类

以铁锅为传热介质的烹饪技艺类别。

炒制工艺是将食物在锅中用旺火短时间加热成熟，主要以锅传热进行加热的技法。炒一般是旺火速成，在很大程度上保持了食材的营养成分。

炒制工艺根据加热温度和时间的不同，可进一步细分为爆、煸、焙、烙等。根据五觉感受又可分为滑炒、软炒、酱爆、蒜爆、葱爆、干煸等。

4.6 炸制工艺类

以油为传热介质的烹饪技艺类别。

炸制工艺是将食物放在大量的油中，以油为介质进行加热的技法。其特点是可以使食物变得香酥脆嫩，且色泽美观。

炸制工艺根据加热温度和时间的不同，可进一步细分为旺火速炸、中火缓炸、小火温炸等。根据五觉感受又可分为清炸、酥炸、脆炸、软炸等。

5 中餐产品分类

5.1 概述

中餐产品的分类可以从空间、时间、功能、食者四个维度展开。这样分类可以全面、完整地认知中餐产品。

5.2 中餐产品“空间维度”分类

5.2.1 概述

中餐产品空间维度分类有沿海风格、内陆风格、都市风格、海外风格四种。

中餐风格是中餐产品空间分类的第二个层级，第三个层级是中餐菜系，第四个层级是中餐流派，第五个层级是门派。

5.2.2 沿海风格

我国沿海地区形成的饮食范式。沿海居民用近似的方式捕获海鲜，从物料选择、产品加工到烹饪手法以“出味”为主，口味求“鲜”，形成沿海风格。

沿海风格可进一步划分为不同菜系：辽菜、津菜、冀菜、鲁菜、苏菜、浙菜、闽菜、粤菜、桂菜、琼菜、澳菜、台菜。

5.2.3 内陆风格

我国内陆地区形成的饮食范式。以陆生植物、动物及河湖类原料为主，烹饪手法多为“入味”，口味求“香”，形成内陆风格。

内陆风格可进一步划分为不同菜系：晋菜、蒙菜、吉菜、龙菜、徽菜、赣菜、豫菜、楚菜、湘菜、渝菜、川菜、黔菜、滇菜、藏菜、陕菜、陇菜、青海菜、宁菜、新疆菜。

5.2.4 都市风格

我国超大城市形成的饮食范式。其特点是聚集了来自各个菜系的优秀代表，以及来自世界各地的饮食文化，传统地域特色逐渐弱化，形成了国内外餐饮“美食荟萃”的特色。

都市风格可进一步划分为不同菜系：京菜、沪菜、港菜。

5.2.5 海外风格

中国国外中餐形成的饮食范式。目前海外中餐约有 20 万家，它们是中餐的重要组成，正在形成了不同的地域特色。

海外风格可进一步划分为：欧洲中餐、美洲中餐、澳洲中餐、非洲中餐和亚洲中餐（不含中国）。

5.3 中餐产品“时间维度”分类

5.3.1 概述

中餐产品时间维度分类有千岁菜、百岁菜、几十岁菜三种。

5.3.2 千岁菜

传承数千年年且仍然受今天的食客追捧的菜肴。如烤鸭、东安子鸡、盐水鸭等。

5.3.3 百岁菜

传承数百年且仍然受今天的食客追捧的菜肴。如楚菜中的东坡肉，川菜中的宫保鸡丁、麻婆豆腐，鲁菜中的葱烧海参，苏菜中的八宝鸭，闽菜中的佛跳墙，京菜中的老北京炸酱面等。

5.3.4 几十岁菜

传承几十年且仍然受今天的食客追捧的菜肴，如大盘鸡、酸菜鱼、烩酸辣乌鱼蛋汤、绣球干贝、油焖小龙虾等。

5.4 中餐产品“功能维度”分类

5.4.1 概述

中餐产品功能维度分类有凉菜、热菜、汤菜、主食、点心、果盘六种。

5.4.2 凉菜

是宴席上与食者接触的第一道正式菜品，是热菜的先导。凉菜担负着开胃的作用，成功的凉菜可以使餐者味蕾大开，为之后所上的热菜做足铺垫，使之与热菜互相衬托，相互呼应。亦称冷盘、前菜。

5.4.3 热菜

指有一定温度的菜品。热菜符合中国人的饮食传统，契合人体自身的温度，是中餐产品中的重要组成部分。热菜集纳炒、蒸、煮、炸、烤、复合等诸多烹饪技艺，是中餐产品中的精华，往往成为整桌宴席上的大菜、主菜。

5.4.4 汤菜

中餐产品中一个重要的种类。不同菜系中，食用汤菜的场景，在宴席中上汤的时间均有不同，独具地方特色。

5.4.5 主食

指谷类、豆类和块茎类食物。是人们赖以生存的主要食物，所以有“主食”之称。由于种植的作物不同，传统上的中餐主食因地域有很大区别，南方地区以米饭、米粉为主食，北方地区馒头、面条为主食。

5.4.6 点心

点心作为中餐的一个组成部分，具有比糕点店售卖的点心更多的内容。点心口味多样，咸甜皆备，形态也丰富多彩。因风俗习惯的不同，各地方点心的品种与口味也各具特色。中餐中经典的点心有驴打滚、绿豆糕、炸春卷、沙琪玛、红豆酥等。

5.4.7 果盘

水果和干果的总称。在中餐宴席中，糖花生、桂圆干、白瓜子、栗子、葡萄干等干果，常和水果一起，出现在压桌席面中；水果则更多地出现在餐后，以果盘的形式出现。

5.5 中餐产品“食者维度”分类

5.5.1 概述

中餐产品食者维度分类有宫廷菜、官府菜、市肆菜、乡宴菜、家常菜五种。

5.5.2 宫廷菜

帝王御用的菜肴。它的特点是选料精、技艺精、数量丰、席面奢的。

5.5.3 官府菜

官僚士大夫的私家菜。它的特点是选料精、不对外经营、具有浓郁的主人特色，通常主人会共同上桌。

5.5.4 市肆菜

人们常说的餐馆、餐厅出售的菜肴。它的特点是经营的商业性，产品的多样性，技术的专业性，发展的扩张性。

5.5.5 乡宴菜

农村村民举办“红白喜事”和其他庆典时的菜肴。它的特点是乡土气息浓郁。

5.5.6 家常菜

以家庭为单位制作的菜肴。它的特点是家庭成员为厨，原料寻常，注重口味，经济实惠。

6 中餐业态分类

6.1 概述

中餐业态分类有正餐、简餐、快餐、团餐、火锅、烧烤六种。

6.2 正餐业态

提供正式餐饮服务的业务经营形态。具有环境舒适、菜品丰富、服务质量高、价格较高、用餐时间较长的特点。

6.3 简餐业态

提供简单餐饮服务的业务经营形态。以某一地方风味为主要内容，有菜单，提供酒水，经济实惠，满足人们日常生活用餐。

6.4 快餐业态

提供快速餐饮服务的业务经营形态。以快速、简单为主要特点，店铺面积小，餐位少或不提供餐位，产品品类少，以“单品组”为主。“单品组”是指以主营单品为核心的产品组合。

6.5 团餐业态

提供团体餐饮服务的业务经营形态。由企业、学校、机构等组织给员工、学生、会员等群体提供餐食（食堂）。

6.6 火锅业态

提供火锅餐饮服务的业务经营形态。火锅通常分为：川味火锅、京味火锅、潮汕火锅、海鲜火锅等。

6.7 烧烤业态

提供烧烤餐饮服务的业务经营形态。以肉类和海鲜为主要食材，通过炭火或电热的方式烤熟的饮食。

参 考 文 献

[1] GB/T 4754-2017《国民经济行业分类》

[2] 刘广伟.食学（第二版）[M].北京:线装书局，2020

[3] 刘广伟.中餐概论[M].北京:线装书局，2023