中国教育后勤协会伙食管理专业委员会

中后协伙〔2025〕5号

关于征集高等学校特色风味菜品的通知

各委员单位、各高等学校：

2025年是教育强国建设全面布局、高位推进之年，是落实《教育部办公厅关于推动高校后勤高质量发展的通知》开局之年。为进一步发挥教育后勤行业组织作用，搭建互学互促、互帮互鉴平台，加强经验交流和资源共享，助力高校餐饮高质量发展，中国教育后勤协会伙食管理专业委员会（以下简称：伙专会）现面向各委员单位、各高等学校征集100道特色风味菜品，伙专会将择优收录至《校园名厨的菜2025版》书中，制作单位和制作人有署名权。

请有意参与征集的单位于2025年9月12日之前将特色风味菜品相关信息发至伙专会电子邮箱 eduhuoshi@163.com。

附件：高等学校特色风味菜品填报表

中国教育后勤协会
伙食管理专业委员会
（协会秘书处代章）
2025年8月6日

附件：

高等学校特色风味菜品填报表

制作人 姓名		制作人 所在单位	（加盖单位公章）
联系方式			
菜品名称			
主 料			
辅 料			
调味料			
制作过程			
1.			
2.			
3.			
4.			
…			

注：本表提交时请同时提交word版和加盖单位公章的pdf版扫描件。

填报细则

一、各单位推荐的菜品应为本单位实际在售产品并具有一定的复制性、推广性。

二、菜品名称的表述

菜品名称应规范表述，尽可能地体现主辅料名称和烹饪技法。

三、主辅料和调味料的表述要统一

1.遵循先主料后辅料的写作顺序。

2.名称统一。例如主辅料写“猪里脊肉”，制作流程中不能简写为“里脊肉”，而应该统一为“猪里脊肉”、“猪里脊肉片”。再如，西红柿跟番茄应统一表述为番茄，前后文要统一表述。又如，调味料写酱油，制作流程写生抽，上下文不一致，应该把调味料中的酱油改为生抽。

四、计量单位要统一

1.菜品的主辅料、调味料不需要写重量、分量，制作过程不需要写丁、丝、片的具体尺寸。

2.关于油温的表述，不能“几成热”、“多少度”混用，表述要一致，建议统一用“度”表述。

3.面点涉及重量的，一律用“克”表述，涉及时间的用“分钟”表述。

五、制作流程的写法

1.遵循切配、腌制或上浆、初步热处理和成品制作四大原则，即按照菜品制作的时间线进行；切勿在写成品制作的环节里写切配、腌制或上浆等内容，切勿在切配环节里写热加工内容。

2.制作流程中用的材料应跟主辅料一一对应，例如主辅料列了香葱，但制作流程中未见使用；或制作流程中写了使用香葱，但主辅料中未列。

六、菜品图片要求

图片应清晰，主次分明，jpg 格式，大于 1mb，图片名称应与菜品名称一致。盛装菜品的餐具不得带有单位 logo 或文字，菜品装饰应可食，不得使用不可食用的物品，如塑料花等。