

中国药膳研究会

中药膳〔2025〕17号

关于发布《中国药膳研究会药膳标准 体系框架》的通知

各有关单位、本会各分支机构：

为提高药膳标准制（修）订工作的系统性和规范性，经研究决定，现发布《中国药膳研究会药膳标准体系框架》，供有关单位在申报药膳标准时参照执行。

附件：中国药膳研究会药膳标准体系框架



附件：

中国药膳研究会药膳标准体系框架

《中国药膳研究会药膳标准体系框架》包括药膳基础标准、药膳技术标准、药膳管理标准 3 大类。

1 类 基础标准

1.1 标准化通则类

1.1.1 导则

1.1.2 导论

1.2 名词术语类

1.2.1 药膳

1.2.2 食养药膳

1.2.3 食疗药膳

1.2.4 药膳食材

1.2.5 药膳烹饪

1.2.6 药膳器具

1.2.7 其它

1.3 分类与代码类

1.3.1 药膳食材

1.3.2 药膳特用器具

1.3.3 药膳产品

1.3.4 其它

1.4 数据类

1.4.1 基本信息分类与代码

1.4.2 其它

1.5 语言翻译类

1.5.1 药膳外文翻译规范

1.6 其它

2 类 技术标准

2.1 通用技术类

2.1.1 药膳制作技术通则

2.1.2 堂食制作技术通则

2.1.3 药膳产品制作技术通则

2.1.4 预制菜制作技术通则

2.1.5 其它

2.2 特色食材（菜品）药膳技术指南

2.2.1 鸡

2.2.2 鱼

2.2.3 鸭

2.2.4 鹅

2.2.5 食用菌

2.2.6 海产品

2.2.7 其它

2.3 食药物质药膳技术指南

2.3.1 阿胶

2.3.2 枸杞

2.3.3 山楂

2.2.4 菊花

2.3.5 黄芪

2.3.6 山药

2.3.7 金银花

2.3.8 茯苓

2.3.9 其它

2.4 常见慢病（症）食养药膳技术指南

2.4.1 慢性胃炎

2.4.2 慢性肾脏病

2.4.3 糖尿病

2.4.4 高脂血症

2.4.5 高血压

2.4.6 肿瘤

2.4.7 高尿酸血症

2.4.8 慢性支气管炎

2.4.9 冠心病缓解期

2.4.10 失眠

2.4.11 慢性肠道病

2.4.12 其它

2.5 体质调养药膳技术指南

2.5.1 不同体质药膳

2.5.2 其它

2.6 特定人群食养药膳指南

2.6.1 老年

2.6.2 妇女

2.6.3 儿童

2.6.4 其它

2.7 地(区)域特色药膳技术指南

2.8 传统节气/节日药膳技术指南

2.8.1 季节

2.8.2 节气

2.8.3 传统节日

2.9 少数民族药膳技术指南

2.10 素食药膳技术指南

2.11 传统菜系药膳技术指南

2.11.1 鲁菜

2.11.2 川菜

2.11.3 粤菜

2.11.4 苏菜

2.11.5 闽菜

2.11.6 浙菜

2.11.7 湘菜

2.11.8 徽菜

2.11.9 其它菜系

2.12 饮品药膳技术指南

2.12.1 药膳酒

2.12.2 药膳茶

2.12.3 其它

2.13 糕点药膳技术指南

2.13.1 芡实糕

2.13.2 茯苓糕

2.13.3 八珍糕

2.13.4 其它

2.14 药膳专属设备器具制作标准

2.15 药膳技术评价体系

2.16 药膳原料及产品储藏规范

2.16.1 药膳食材

2.16.2 药膳产品

2.16.3 药膳配料

2.17 其它

3 类 管理标准

3.1 药膳供给机构设置要求

3.1.1 药膳餐厅

3.1.2 茶饮店所

3.1.3 医疗机构

3.1.4 养老机构

3.1.5 其它

3.2 药膳服务规范

3.2.1 药膳餐厅服务规范

3.2.2 茶饮店所服务规范

3.2.3 医院药膳供给服务规范

3.2.4 养老机构药膳供给服务规范

3.2.5 其它

3.3 药膳教育机构设置要求

3.3.1 药膳学历教育机构

3.3.2 药膳培训机构

3.4 药膳从业人员要求

3.5 其它