

**T/GXAS**

团 体 标 准

T/GXAS 1185—2025

---

## 药膳餐厅建设与管理规范

Specification for the construction and management of medicinal diet  
restaurants

2025 – 12 – 17 发布

2025 – 12 – 23 实施

---

广西标准化协会 发 布



目 次

前言 ..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 药膳餐厅建设 ..... 1

    4.1 基本要求 ..... 1

    4.2 布局与设施设备 ..... 1

5 管理要求 ..... 2

    5.1 原料采购、运输、验收与贮存 ..... 2

    5.2 从业人员 ..... 2

    5.3 药膳制作 ..... 2

    5.4 药膳储存 ..... 3

    5.5 药膳就餐管理 ..... 3

    5.6 药膳文化展示管理 ..... 3

    5.7 外送管理 ..... 3

    5.8 投诉处理与持续改进 ..... 3

    5.9 档案管理 ..... 3

附录 A （资料性） 不同体质推荐药膳 ..... 4

附录 B （资料性） 药膳食材原料参考 ..... 12

参考文献 ..... 14



## 前 言

本文件参照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。

本文件由广西烹饪餐饮行业协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西职业技术学院、广西烹饪餐饮行业协会、广西中医药大学、广西中医药大学第一附属医院、南宁职业技术大学、顺德职业技术学院、南京旅游职业学院、无锡商业职业技术学院、广西轻工技师学院、广西旅游餐饮协会、广西现代职业技术学院、广西农业职业技术大学、广西生态工程职业技术学院、贵州中医药大学中医养生学院、广西二轻技师学院、广西中医药大学附属瑞康医院(广西中西医结合医院)、南宁市妇幼保健院、柳州市中医医院(柳州市壮医医院)、武汉市江岸区世方御药膳职业技能培训工作室、蕲春江洲寨餐饮有限公司、广西悦味轩餐饮管理有限公司、膳将来(磐安)药膳科技有限公司、兴桂药食同源大健康科技(广西)有限公司、广西千方餐饮管理有限公司、广西楚同中医门诊有限责任公司、广西通源堂健康科技有限公司、柳州新丽餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：林叶新、张莹、覃浩飞、陶照起、李哲峰、覃大成、范丽丽、周凯、江涛、鲍亦璐、吴东栋、闭思维、吕新河、谢强、李媛媛、梁海宁、尹航、王文娟、滕丽菊、沈培奇、李德潮、劳斌章、吴昊鹤、李爱平、郭景鹏、苏艳、巫凯、张志明、张杰、唐红珍、朱永苹、刘偲翔、何艳春、刘静、郭四海、张珍、刘发富、徐永民、谢天广、杨兵、韦富琼、连秋彦、莫远林。



# 药膳餐厅建设与管理规范

## 1 范围

本文件界定了药膳和药膳餐厅的术语和定义，规定了药膳餐厅建设、管理的要求。  
本文件适用于药膳餐厅的建设与管理。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**药膳 medicinal diet**

以中国传统医学理论为指导，选用特定的食药物质与食材进行配伍，采用传统和现代科学技术共同加工制作成的具有调整人体脏腑阴阳气血生理功能的作用，以及色、香、味、形、效俱佳的特殊膳食。

[来源：T/HNJK 07，4.2，有修改]

### 3.2

**药膳餐厅 medicinal diet restaurants**

具备药膳烹饪、药膳文化展示等特色服务的餐饮场所。

## 4 药膳餐厅建设

### 4.1 基本要求

应按照GB 31654、《餐饮服务食品安全操作规范》(2018版)的要求进行选址、布局及配置设备设施，各个功能分区形成合理动线。

### 4.2 布局与设施设备

#### 4.2.1 体质和药膳科普区

4.2.1.1 宜配备体质与药膳相关的科普资料与工具，如体质介绍手册、药膳推荐图册、互动科普展板或多媒体介绍系统等。

4.2.1.2 宜提供常见体质对应的推荐药膳菜谱，并在食谱或展示中注明菜品名称、主要食材、辅助材料、调味料、简要制作方法、食用作用以及适宜体质类型。不同体质推荐药膳示例可参考附录A。

#### 4.2.2 原料储存区

4.2.2.1 食品原料、食品添加剂储存仓库或专用储存区域应分区标识、避免与中药材混放，符合GB 31654的规定。

4.2.2.2 中药材储存应选择阴凉、干燥、通风良好的仓库或专用储存区域，根据《中华人民共和国药典》规定的相应储存条件，相对划分为：冷库（2℃～10℃）、阴凉库（0℃～20℃）、常温库（10℃～30℃），各类型仓库的相对湿度应保持在35%～75%之间。

### 4.2.3 药膳制作区

- 4.2.3.1 中药材和食材初加工场所应符合 GB 31654 的规定。
- 4.2.3.2 应配备制作药膳的配套设施，如炉具、加工设备、冷藏设备等。
- 4.2.3.3 应配备瓷器、陶器、特种玻璃、搪瓷、木质、竹质、紫砂等盛装容器。

### 4.2.4 药膳储存区

应符合GB 31654的规定。

### 4.2.5 药膳就餐区

- 4.2.5.1 应注意与药膳制作区和原料储存库中药气味隔离。
- 4.2.5.2 宜考虑器皿摆台，将各种餐饮器具、菜肴造型摆盘陈列和布置。
- 4.2.5.3 宜运用药罐、捣药罐、药材、药秤、八卦造型等元素，以及代表药膳文化的“符号”打造药膳文化氛围。
- 4.2.5.4 宜运用灯光搭配使餐厅呈现药膳文化氛围。
- 4.2.5.5 宜选择具有清新气味的盆栽或香料，例如薄荷、迷迭香、薰衣草等为顾客提供清新、淡雅的就餐环境。
- 4.2.5.6 宜选用与就餐环境符合的音乐，分贝控制在 40~60 分贝。

### 4.2.6 药膳文化展示区

应具备与接待规模、展示药膳文化相关的素材及元素。

## 5 管理要求

### 5.1 原料采购、运输、验收与贮存

- 5.1.1 药膳食材（食药物质）应选用国家卫生行政部门或以地方卫生行政部门公布的符合当地规定的既是食品又是中药材的物质（或是国家卫健委公告发布的新食品原料等），药膳食材原料参考见附录 B。
- 5.1.2 采购、运输和验收应符合 GB 31654 的规定。
- 5.1.3 中药材储存管理应按 GB 31654 的规定及产品特性进行储存。
- 5.1.4 建立先进先出库存台账，进行温湿度监测。

### 5.2 从业人员

- 5.2.1 人员健康与卫生应符合 GB 31654 的要求。
- 5.2.2 制作人员宜持有中式烹调师资格证书（技能等级证书）或中式烹调师（药膳制作师）技能等级证书。
- 5.2.3 餐厅服务员宜持有资格证书（技能等级证书）。
- 5.2.4 宜聘请具有执业资格的专兼职中医师提供咨询服务，负责配方审核。
- 5.2.5 宜配备营养师团队，根据顾客体质设计个性化膳食方案。
- 5.2.6 宜配备专职或兼职的持有食品安全管理师技能等级证书人员。

### 5.3 药膳制作

- 5.3.1 药膳食材（食药物质）的用法与用量应符合《中华人民共和国药典》的规定。国家卫生行政部门发布公告的新食品原料有食用量规定者，应严格执行。宜建立食材配比数据库，明确各食材用量。
- 5.3.2 应根据药膳的类型和特点，选择合适的烹调方法，如炖、煮、蒸、炒、焖等，并控制烹调过程温度、时间等关键参数。
- 5.3.3 应注意中药与食物的配伍禁忌、孕产妇的配伍禁忌和疾病忌口等问题。
- 5.3.4 宜结合节气与时令更新菜单，并定期开展顾客体质测评优化配方。
- 5.3.5 宜建立完善的质量溯源管理体系，符合国家或地方有关规定。



## 5.4 药膳储存

初加工后制成的半成品，以及制作完成后的成品、预制菜，在配送或传菜之前应独立分开存放在独立的库房或者柜室、冰箱中；应符合GB/T 27306中关于食品储存的相关规定。

## 5.5 药膳就餐管理

5.5.1 上餐前，餐厅服务员应对药膳质量、菜品与订单一致性、器皿与卫生等进行检查。

5.5.2 上餐时，餐厅服务员应向顾客介绍每道药膳的品名、药食同源物质、食用方法及注意事项。

5.5.3 观察服务对象的动态，及时提供相应服务。

5.5.4 向服务对象提示餐后注意事项。

## 5.6 药膳文化展示管理

5.6.1 通过文字、图片、视频等形式，向顾客介绍中医药的基本原理、养生保健知识等。

5.6.2 可邀请专业的中医师进行讲解和演示，增加顾客与展览之间的互动和交流。

5.6.3 与现代科技相结合，可采用虚拟现实技术、全息投影、互动屏幕等先进科技手段，将中医药的知识和技术以更直观、生动的方式呈现给顾客。

5.6.4 宜开设“药膳DIY工坊”、举办药膳讲座等。

## 5.7 外送管理

外卖食品打包服务应符合《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》的要求。在打包过程中保持菜品的完整性和良好卫生状况，并在外卖包装中附上详细的药膳食用说明、注意事项和文化介绍卡片。

## 5.8 投诉处理与持续改进

5.8.1 应建立投诉处理机制，设立投诉举报电话、意见箱、意见簿、网络平台等多种形式的投诉渠道，及时对投诉情况应及时记录和处理。

5.8.2 定期开展满意度问卷调查，对顾客提出的供餐服务问题，应认真聆听、耐心解释，并不断提升服务质量。

5.8.3 对顾客的意见、评价及时记录、跟踪、反馈。妥善处理顾客投诉，满足顾客合理要求，及时改进。









## 5.9 档案管理

应符合GB 31654的要求。










附 录 A  
(资料性)  
不同体质推荐药膳

不同体质推荐药膳见表A. 1。










表A. 1 不同体质推荐药膳

体质	推荐药膳	照片
平和体质	百岁灵芝鸡	
	加味凤凰投胎	
	杞子红枣乌鸡汤	
	桂味培元鸡 (土鸡、五指毛桃、山药、 枸杞、红枣)	
	一品山药糕	
	南瓜煨豆腐羹	
	山药小米粥	
	山药百合粥 (山药、百合、 大米)	

表A.1 不同体质推荐药膳（续）









体质	推荐药膳	照片
气虚体质	桂味培元鸡	
	养荣乌鸡汤	
	参芪鸽子汤	
	归芪蒸鸡	
	黄芪猴头汤	
	党参山药乌鸡汤（党参、山药、乌鸡）	
	十全扶正鸽（乳鸽、黄精、当归、茯苓）	
阳虚体质	壮味潜羊烩	
	三牛扶阳正气汤	

表A.1 不同体质推荐药膳（续）






体质	推荐药膳	照片
阳虚体质	枸杞子羊肾粥	
	杜仲腰花	
	归芪双珍暖冬煲	
	板栗烧鸡	
	枸杞羊肾粥	
	当归生姜羊肉汤（当归、生姜、羊肉）	
	肉桂石斛焖鸭（青头鸭、肉桂、铁皮石斛）	
阴虚体质	黄精焖香尾	
	铁皮石斛乳鸽汤	












表A.1 不同体质推荐药膳（续）

体质	推荐药膳	照片		
阴虚体质	麦冬炖鸭肉			
	沙参玉竹炖老鸭			
	百冬灌藕			
	莲子百合煲鸡脚			
	莲子荷叶蒸湖鸭			
	银杞明目汤			
	银耳莲子百合羹（银耳、莲子、百合、冰糖）			
痰湿体质	五指毛桃炖鸡汤			

表A.1 不同体质推荐药膳（续）

体质	推荐药膳	照片
痰湿体质	冬瓜薏米排骨汤	
	白扁豆鸡汤	
	茯苓家常面	
	薏苡杏仁粥	
	三仁祛湿汤	
	薏米冬瓜排骨汤（薏米、冬瓜、排骨）	
湿热体质	三仁祛湿汤	
	六堡三清汤	

表A.1 不同体质推荐药膳（续）

体质	推荐药膳	照片
湿热体质	三味苡仁羹	
	薏仁绿豆老鸭汤	
	金石赤豆粥	
	冬瓜陈皮炖老鸭	
	冬瓜粥	
	绿豆薏米粥（绿豆、薏米、大米）	
	三仁祛湿汤（真鲷、甜杏仁、砂仁、薏苡仁）	
血瘀体质	川芎当归鱼头汤	
	桃红炖乌鸡	

表A.1 不同体质推荐药膳（续）

体质	推荐药膳	照片		
血瘀体质	山楂佛手红糖茶			
	玫瑰丸子酿			
	山楂桃仁粥（山楂、桃仁、大米）			
气郁体质	菊花猪肝汤			
	玫瑰陈皮瘦肉汤			
	丹参佛手汤			
	金橘酱			



表A.1 不同体质推荐药膳（续）

体质	推荐药膳	照片	
气郁体质	西瓜青柠茉莉饮		
	玫瑰花枸杞茶（玫瑰花、枸杞、红枣）		
特禀体质	葱白红枣鸡肉粥		
	黄芪防风瘦肉汤		
	仙芝鹤龄双补汤		
	归芪蒸鸡		
	黄芪红枣粥（黄芪、红枣、大米）		

附 录 B  
(资料性)  
药膳食材原料参考

按照传统既是食品又是中药材的物质名单见表B. 1;广西地方特色食品中使用的中药材品种目录(第一批) 见表B. 2。

表B. 1 按照传统既是食品又是中药材的物质名单（截止 2025 年 5 月）

类别	明细	出处	备注
按照传统既是食品又是中药材的物质名单(药食同源)	(87 种)丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香	卫法监发[2002]51号	共计 87 种（国卫办食品函〔2015〕 1003 号）
	(6 种)当归、山柰、西红花、草果、姜黄、荜茇	卫健委公告 2019 年第 8 号	仅作为香辛料和调味品使用
	(9 种)党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶	卫健委公告 2023 年第 9 号	建议按照传统方式透量食用，孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿等特殊人群不推荐食用
	(4 种)地黄、麦冬、天冬、化橘红	卫健委公告 2024 年第 4 号	建议按照传统方式造量食用，孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿等特殊人群不推荐食用

表B.2 广西地方特色食品中使用的中药材品种目录（第一批）

广西		
品种	主要功效	典型应用
茉莉花	理气开郁、抗氧化	花茶、糕点调味
三七花	清热平肝、降压安神	代用茶(三七花+菊花)
牛大力	润肺止咳、强筋活络	泡酒、炖排骨
五指毛桃	健脾补肺、祛湿活络	煲汤(如五指毛桃炖鸡汤)
凉粉草	解暑利尿	制作仙草冻、凉茶
金银花茶	抗氧化、降脂护肝、抗菌消炎	冷泡茶、金银花拿铁
广山楂叶	消食化积、活血降压、抗氧化	广式桃、祛湿活络、烘焙
苦丁茶	清热降火、提神醒脑、控糖	冰萃苦丁茶、药用凉茶基底
木姜叶柯	天然甜味剂、护齿防龋、抗过敏	调味酱汁、糖尿病友好甜品
甜茶	润肺止咳、改善睡眠、抗疲劳	甜茶冻、花果茶拼配



### 参 考 文 献

- [1] GZB 4-03-02-01 中式烹调师（药膳制作师）（试行）（2025年版）
  - [2] T/HNJK 07—2025 药膳食品认证通则
  - [3] 餐饮服务食品安全操作规范. 国家市场监督管理总局公告（2018年）第12号. 2018年6月22日
  - [4] 国家药典委员会. 中华人民共和国药典:2025年版, 第一部[M]. 北京:中国医药科技出版社, 2025.
  - [5] 网络餐饮服务食品安全监督管理办法. 国家市场监督管理总局国家市监总局令（2020年）第31号修订. 2020年11月3日.
  - [6] 国家卫生健康委. 关于印发《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》的通知. 国卫食品发〔2021〕36号. 2021年11月10日
  - [7] 自治区卫生健康委 自治区市场监管局 自治区中医药局关于公布《广西地方特色食品中使用的中药材品种目录(第一批)》的公告. 2024年第12号. 2024年12月13日
-

中华人民共和国团体标准  
药膳餐厅建设与管理规范  
T/GXAS 1185—2025  
广西标准化协会统一印制  
版权专有 侵权必究