

3.3 维度二：流派（第 3 位数）

流派编码 1 位数字，将各菜系中不同的流派进行汇总，对产品所属流派进行编码。

3.4 维度三：主要原料（第 4~15 位数）

主要原料编码共 12 位数字，将中餐产品常见原材料进行整理汇总，对产品主料进行编码。编码用 6 位数字代表一种主要原料，共 2 种主要原料，用主要原料 A 和主要原料 B 表示。

当产品只有一种主料时，主要原料 A 为主料，主要原料 B 用 6 个 0 占位；当产品有两种主料时，主要原料 A 的优先级为植物原料优先、其次是菌品原料、肉类原料，主要原料 B 为优先级较低的主料；当主料为同一界别时，主要原料 A 为产品成品中重量占比大的主料，主要原料 B 为占比小的主料；当两种主料为同一界别且成菜占比均等时，主要原料 A 和主要原料 B 代表两种主料均可。

3.4.1 主要原料 A（第 4~9 位数）

共 6 位数字，对产品优先级较高的主料进行编码。

第 4 位数为该主要原料的界别；

第 5 位数为该主要原料的类别；

第 6、7 位数为该主要原料的种别；

第 8、9 位数为该主要原料所使用到的部位。

主要原料（第 4~9 位数）示例：

第 4 位数	第 5 位数	第 6、7 位数	第 8、9 位数
生物界	类别	种类	部位

动物	禽	白鸡	脖
1	1	01	03

3.4.2 主要原料 B（第 10 ~ 15 位数）

共 6 位数字，对产品优先级较低的主料进行编码。

第 10 位数为该主要原料的界别；

第 11 位数为该主要原料的类别；

第 12、13 位数为该主要原料的种别；

第 14、15 位数为该主要原料所使用到的部位。

若产品仅有一种主要原料，主要原料 B 编码为 000000。

3.5 维度四：餐桌属性（第 16 位数）

餐桌属性的编码共 1 位数字，体现中餐产品的类别，分为热菜、凉菜、面点、汤羹、甜品、饮品、水果和其他。

3.6 维度五：技法（第 17 ~ 19 位数）

技法的编码共 3 位数字，以烹饪工艺 5-3 体系作为理论基础，从传热介质、温度与时间、五觉感受（视觉、听觉、味觉、嗅觉、触觉）3 个维度，采用 3 级分类的方式对技法进行编码。

第 17 位数字按传热介质分类定义中餐产品的烹饪方式，分为无热、烤制、煮制、蒸制、炸制、炒制、复合和微波 8 种工艺。

第 18、19 位数字分别按温度时间和五觉分类方式定义中餐产品烹饪工艺。

技法（第 17、18、19 位数）示例：

第 17 位数	第 18 位数	第 19 位数
一级工艺	二级工艺	三级工艺
炒制工艺	炒	软炒
4	1	4

3.7 维度六：口味（第 20~24 位数）

口味的编码共 2 位数字，体现产品的味觉呈现。

3.8 维度七：质感（第 25~29 位数）

质感编码共 2 位数，体现产品的主要触觉。

3.9 维度八：颜色（第 30、31 位数）

颜色编码共 2 位数，体现产品的主要视觉。

颜色编码只考虑菜品的主要颜色，颜色占比低于 10%的部分忽略。

进行颜色编码时，成菜占比大的颜色在前。如菜品主要颜色为绿色和红色，若绿色占比大，则编码为 42（绿红）；若红色占比大，则编码为 24（红绿）。若两种颜色均等，两种编码均可。

3.10 维度九：嗅气（第 32、33 位数）

气味编码共 2 位数，体现产品的主要嗅觉。