

湖南省中医药管理局
湖南省卫生健康委员会
湖南省人力资源和社会保障厅
湖南省商务厅
湖南省文化和旅游厅
湖南省市场监督管理局
湖南省总工会

湘中医药函〔2026〕27号

关于举办湖南省首届药膳大赛的通知

各市州卫生健康委、人力资源社会保障局、总工会、商务局、文化旅游广电（体育）局、市场监督管理局，各有关单位：

为深入贯彻落实《湖南省促进中医药产业高质量发展的若干措施》（湘政办发〔2025〕35号）精神，传承和弘扬药膳文化，根据《湖南省人力资源和社会保障厅 湖南省总工会关于组织开展2026年省级职业技能竞赛的通知》（湘人社函〔2026〕59号）

有关要求，广泛深入开展职业技能竞赛，经研究决定举办湖南省首届药膳大赛（以下简称“大赛”）。现将有关事项通知如下：

一、大赛目的

传播中医养生文化，打造“湘药膳”品牌，推广湖湘药膳产品，培育高水平药膳技能人才，推动湖南中医药产业高质量发展，推进“健康湖南”建设，服务人民健康。

二、大赛主题

湖湘药膳承古韵 本草滋养享安康

三、组织机构

（一）主办单位

湖南省中医药管理局

湖南省卫生健康委员会

湖南省人力资源和社会保障厅

湖南省商务厅

湖南省文化和旅游厅

湖南省市场监督管理局

湖南省总工会

（二）承办单位

湖南省中医药研究院

湖南省卫生工会

长沙商贸旅游职业技术学院

（三）协办单位

湖南省中医药和中西医结合学会

湖南省药食同源功能性食品工程技术研究中心

湖南省餐饮行业协会

湖南省医药行业协会中药饮片产业分会

湖南省药师协会药食同源专业委员会

（四）工作机构

1. 成立大赛组委会（具体名单见附件1），全面负责大赛的组织领导和统筹协调。组委会办公室设于省中医药局，负责大赛总体策划和组织协调。

2. 设立技术工作委员会和仲裁监审委员会。技术工作委员会负责命题、阅卷和评判；仲裁监审委员会负责大赛监督、仲裁等工作。

四、赛事安排

（一）参赛对象

全省各级各类医疗机构、中医药高校、科研单位、餐饮企业、中医药或功能性食品生产企业等单位均可参赛。原则上医疗机构、中医药高校、科研单位联合企业组队。每支参赛队由3名参赛选手组成，至少包含1名中医药专业人员、1名烹饪专业人员。各参赛队需明确每道参赛作品的主理人。

（二）大赛内容

由理论知识考试、技能操作考核和现场陈述三部分组成。标准参照中式烹调师（药膳制作师）职业技能标准高级工（职业技

能三级)及以上要求。具体内容详见大赛实施方案(附件2)。

(三) 赛程安排

1. 市州初赛

各市州自行组织预赛,2026年9月20日前完成,选拔推荐1—2支参赛队参加省级决赛。

部省级医疗机构、中医药高校、科研单位、特邀国家老字号餐饮或中医药企业参赛队经组委会审核遴选后,直接参加省级决赛。

2. 省级决赛

(1) 决赛时间:2026年10月(具体时间另行通知)。

(2) 决赛地点:长沙市(具体地点另行通知)。

五、奖项设置

(一) 团体奖项。组委会将根据各参赛队理论知识考试、技能操作考核和现场陈述三个部分的考核得分,评选出参赛队团体金、银、铜奖,各奖项数量不超过总参赛队数的10%、15%、20%。

(二) 个人奖项。组委会根据每道参赛作品的主理人理论知识考试、技能操作考核和现场陈述三个部分考核得分,评选出个人一、二、三等奖,各奖项数量不超过总决赛人数的5%、10%、15%。

(三) 专项奖项。组委会将评选“2026年湖湘十大养生药膳”及“2026年湖湘十大‘减盐减油’药膳”等。获奖药膳产

品将以适当形式进行发布推广。

(四)优秀组织奖。对大赛开展过程中动员有力、参与广泛、成效显著的单位颁发优秀组织奖。

(五)其他奖励。在省级决赛中获得总成绩第一名且符合条件的职工选手，可优先推荐参加相关领域评比表彰。获得总成绩第一名的选手，可晋升技师；竞赛成绩合格且排名前50%的其他选手，可晋升高级工。

六、工作要求

各市州、各有关单位要切实提高政治站位，将本次药膳大赛作为推动中医药产业高质量发展的重要抓手，强化组织领导，精心组织实施，全面提升竞赛质量；要加大宣传力度，强化赛事驱动效应，持续扩大大赛影响力。各承办单位要严格按照大赛组委会部署要求，扎实推进省级决赛筹备工作，认真组织赛事，切实加强现场管控，确保赛事安全、规范、有序。各办赛单位要严格遵守中央八项规定及其实施细则精神，坚持节俭办赛，务求实效。

七、其他事项

(一)各市州、各有关单位要充分发挥湖南中药资源特色优势，依托利用药食同源物质、湖南省道地药材目录品种，强化赛事成果转化能力，积极搭建药膳学术交流、展览展示和产业发展的合作交流平台。

(二)决赛报名日期及方式：各市州卫生健康委、各有关单位于2026年9月20日前，将报名汇总表、参赛报名表、参赛选

手资格审查表、身份证、职称或职业资格证书、在职证明、药膳基本信息表、自带物品申报清单加盖公章的电子版扫描件（报名汇总表和药膳基本信息表需同步提供 word 版）统一打包，文件统一命名为：市州名或单位名 - 药膳大赛，发送至组委会指定邮箱。

（三）参赛所用食材和药材均需要参赛队自行准备，不得使用国家禁止使用的野生动物、植物保护品种。

（四）参赛选手决赛期间食宿由组委会统一安排，食宿费用由组委会负责，往返交通费按照差旅费有关规定回所在单位报销。

联系人及电话：

省中医药局中药发展处：肖欢，0731-84822164

省中医药研究院药膳食疗研究所：孙陶利，15802536900

邮箱：hnszyyyjyyss@126.com

附件：1. 湖南省首届药膳大赛工作机构及成员名单

2. 湖南省首届药膳大赛实施方案





湖南省人力资源和社会保障厅



湖南省商务厅



湖南省文化和旅游厅



湖南省市场监督管理局



湖南省总工会

2026年7月27日

附件 1

湖南省首届药膳大赛工作机构及成员名单

一、大赛组委会

主 任:

肖文明 省卫生健康委党组成员、省中医药局局长

副主任:

焦华芳 省人力资源社会保障厅党组成员、副厅长

石峰岗 省商务厅党组成员、副厅长

周志勇 省文化和旅游厅党组成员、副厅长

向延华 省市场监管局党组成员、副局长

宋峥嵘 省总工会党组成员、副主席

张 敏 省卫生工会主任

龙 飞 省中医药局副局长

喻翠云 省中医药研究院副院长

委 员:

刘 强 省人力资源社会保障厅职业能力建设处负责人

王 俊 省人力资源社会保障厅职业技能鉴定中心主任

陈 靖 省商务厅消费促进处处长

陆 忠 省文化和旅游厅非物质文化遗产处处长

袁 翔 省卫生健康委食品安全标准与监测处处长

王可为 省卫生健康委健康促进处处长

黄晓岚 省市场监管局特殊食品处处长

王颖异 省中医药局中药发展处处长

王佳军 省职工技术协作办公室主任

二、大赛组委会办公室

主 任:

龙 飞 省中医药局副局长

副主任:

段云峰 省中医药研究院药膳食疗研究所所长

李元敏 长沙商贸旅游职业技术学院湘菜学院院长

成 员:

羊国杰 省人力资源社会保障厅职业能力建设处二级调研员

陈 俊 省人力资源社会保障厅职业技能鉴定中心正处长级干部

毛志成 省商务厅消费促进处副处长

刘 彬 省文化和旅游厅非物质文化遗产处二级调研员

邓良雄 省市场监管局特殊食品处副处长

刘晓军 省中医药局中药发展处一级调研员

邹红梅 省职工技术协作办公室一级调研员

刘 柳 省卫生工会四级调研员

刘 博 省中医药研究院药膳食疗研究所副所长

段辉煌 长沙商贸旅游职业技术学院湘菜学院烹饪工艺与
营养专业带头人

附件 2

湖南省首届药膳大赛实施方案

一、大赛目的

传播中医养生文化，打造“湘药膳”品牌，推广湖湘药膳产品，培育高水平药膳技能人才，推动湖南中医药产业高质量发展，推进“健康湖南”建设，服务人民健康。

二、大赛主题

湖湘药膳承古韵 本草滋养享安康

三、参赛对象与组队要求

（一）参赛对象

全省各级各类医疗机构、中医药高校、科研单位、餐饮企业、中医药或功能性食品生产企业等单位均可参赛。参赛选手须符合如下要求。

1. 恪守职业道德，无违法犯罪、职业失信记录；
2. 年龄 18 周岁以上；
3. 从事中医药、营养、烹饪相关工作满 1 年及以上；
4. 身体健康，无传染病及其他不适合参赛的疾病。

（二）组队要求

本次大赛实行团队报名，不受理个人报名，原则上医疗机构、中医药高校、科研单位联合企业组队。每支参赛队由 3 名参赛选

手组成，至少包含 1 名中医药专业人员、1 名烹饪专业人员，各参赛队需明确每道参赛作品的主理人。

1. 市州代表队：各市州参赛队须经市级初赛产生，推荐 1—2 支参赛队参加省级决赛。各市州指定 1 名领队和 1 名联络员。领队由市州卫生健康委分管中医药工作负责人担任，联络员由市州卫生健康委中医科负责人担任，负责联络对接、材料报送等工作。

2. 省直代表队：部省级医疗机构、中医药高校、科研单位、特邀国家老字号餐饮或中医药企业等单位限报 1 支参赛队。领队由各单位负责人担任，联络员由相关科室负责人担任，负责联络对接、材料报送等。

（三）资格审查

参赛资格实行单位初审，市州复审，大赛组委会终审三级审核制度，审核通过后方可参加省级决赛。凡弄虚作假、违规参赛的，取消该队决赛资格；部省级医疗机构、中医药高校、科研单位、特邀国家老字号餐饮或中医药企业参赛队经组委会审核遴选后，直接参加省级决赛。

四、大赛实施

（一）市州初赛

初赛于 2026 年 9 月 20 日前完成。

（二）省级决赛

1. 决赛时间：2026 年 10 月（具体时间另行通知）。

2. 决赛地点：长沙市（具体地点另行通知）。

3. 决赛内容：省级决赛总分 100 分，由理论知识考试、技能操作考核和现场陈述三部分组成。

（1）理论知识考试（20%）

每队 3 名参赛选手均须参加理论考试，考试采用闭卷机考方式，设置单选题、多选题、判断题三类题型，考试时长 60 分钟。参考学习资料及内容范围如下：《中华人民共和国食品安全法》（主席令第二十一号，含 2018 年、2025 年修正内容）、《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局 2018 年第 12 号公告）、《4-03-02-01 中式烹调师（药膳制作师）》（试行，2025 年版）、《中医药膳学》（中国中医药出版社，2021 年版）、《烹调工艺学》（中国轻工业出版社，2024 年版）、《湘菜文化与实操素养》（中国轻工业出版社，2026 年版）。题库另行下发。

（2）技能操作考核（70%）

各参赛队均须完成五道药膳操作考核，包含：一道热菜、一道凉菜、一道汤品、一道主食或糕点、一道饮品，考核时间 150 分钟。

（3）现场陈述（10%）

各参赛队围绕药膳产品进行现场陈述，讲解辨证施膳思路、核心食疗作用、菜品创意特色等，陈述时间不超过 5 分钟。

五、大赛奖励

(一) 团体奖项。组委会将根据各参赛队理论知识考试、技能操作考核和现场陈述三个部分的考核得分,评选出参赛队团体金、银、铜奖,各奖项数量不超过总参赛队数的 10%、15%、20%。

(二) 个人奖项。组委会根据每道参赛作品的主理人理论知识考试、技能操作考核和现场陈述三个部分考核得分,评选出个人一、二、三等奖,各奖项数量不超过总决赛人数的 5%、10%、15%。

(三) 专项奖项。组委会将评选“2026 年湖湘十大养生药膳”及“2026 年湖湘十大‘减盐减油’药膳”等。获奖药膳产品将以适当形式进行发布推广。

(四) 优秀组织奖。对大赛开展过程中动员有力、参与广泛、成效显著的单位,颁发优秀组织奖若干。

(五) 其他奖励。在省级决赛中获得总成绩第一名且符合条件的职工选手,可优先推荐参加相关领域评比表彰。获得总成绩第一名的选手,可晋升技师;竞赛成绩合格且排名前 50%的其他选手,可晋升高级工。

六、工作要求

(一) 高度重视,周密部署。各市州、各有关单位要切实提高政治站位,充分认识本次大赛对传承湖湘药膳文化、培育药膳技能人才、推动中医药产业高质量发展的重要意义,将大赛作为促进中医药与湘菜融合创新、打造“湘药膳”品牌的重要抓手,

以赛促学、以赛促训、以赛促建，全面提升药膳从业人员专业素养与技能水平，推动药膳行业标准化、规范化发展，推进“健康湖南”建设。

（二）积极组织，认真选拔。各市州、各有关单位要严格按照本实施方案要求，结合实际，认真组织开展辖区（单位）中医药、餐饮烹饪等相关从业人员的理论学习、技能训练和市州初赛。鼓励各市州、各有关单位开展内部比赛评选活动，广泛动员、层层选拔，确保优秀选手脱颖而出，按时报送晋级省级决赛团队名单。

（三）公平公正，严格纪律。大赛承办、协办单位要按照大赛组委会要求，扎实抓好省级决赛各项筹备工作，确保决赛活动规范有序、圆满成功。按照“谁组队、谁审查、谁负责”原则，各市州、各有关单位严格按照参赛人员要求选拔省级决赛参赛选手。比赛以“节俭办赛、务求实效”为原则，严格遵守中央八项规定及其实施细则精神，杜绝铺张浪费。

（四）严审资质，把控准入。各市州、各有关单位须从严做好参赛选手及参赛单位资格资料审核把关工作。重点审核选手身份证、职称或职业资格证书、在职证明等佐证材料，相关材料须按要求加盖公章；报名汇总表（样表）、参赛报名表（样表）、参赛选手资格审查表（样表）、药膳基本信息表（样表）、自带物品申报清单（样表）、106种既是食品又是中药材的物质目录、湖南省道地药材中既是食品又是中药材的物质和国家公布的新

资源食品原料见附件 2-1 至 2-8。

附件：2-1. 报名汇总表（样表）

2-2. 参赛报名表（样表）

2-3. 参赛选手资格审查表（样表）

2-4. 药膳基本信息表（样表）

2-5. 自带物品申报清单（样表）

2-6. 106 种既是食品又是中药材的物质目录

2-7. 湖南省道地药材中既是食品又是中药材的物质

2-8. 国家公布的部分新资源食品原料

附件 2-1

报名汇总表（样表）

市州卫生健康委或部省级有关单位（加盖单位公章）_____

填报人：_____ 联系电话：_____

领队姓名		性别		工作单位	联系电话
联络员姓名		性别		工作单位	联系电话
参赛队	选手姓名	性别	年龄	工作单位	联系电话
一队					
二队					

附件 2-2

参赛报名表（样表）

参赛单位					(盖章)
联合单位					(盖章)
单位地址					
单位性质	☐ 医疗卫生机构 ☐ 中医药高校 ☐ 科研单位 ☐ 餐饮企业 ☐ 中医药功能性食品生产企业等单位 ☐ 其他				
联络员			联系电话		
参赛人员信息					
序号	姓名	身份证号码	联系电话	备注	
1					
2					
3					
4					
药膳主题					
类 别	药膳热菜	药膳凉菜	药膳汤品	药膳主食 或糕点	药膳饮品
菜 名					
主理人					
参赛队到达时间					

附件 2-3

参赛选手资格审查表（样表）

姓 名		性别		文化程度		
出生日期		民族		政治面貌		
职 称				工作年限		
身份证号						
专 业						
技术职称				职业资格 证书编号		
选手单位				联系电话		
通讯地址						
单位意见	本单位对提交材料真实性、有效性负责，承担由此产生的后果。同意推荐。 负责人（签字）： （单位盖章） 年 月 日					
市州卫健委意见	负责人（签字）： （单位盖章） 年 月 日					
备注	此处粘贴本人身份证复印件					

附件 2-4

药膳基本信息表（样表）

药膳类别	☐ 药膳热菜 ☐ 药膳凉菜 ☐ 药膳汤品 ☐ 药膳主食或糕点 ☐ 药膳饮品				
药膳主题					
药膳名称					
食养药膳 ☐ 食疗药膳 ☐					
序号	食材名称	用量（g）	药材名称	剂量（g）	药材说明
1					
2					
3					
示例	猪肉	100	黄精	30	湘九味、药食两用
制作方法					
食养或 食疗作用					
方解					
适用人群					
注意事项					
油和盐用 量			是否申报减油 减盐药膳		

注：1. 药膳主题指作品所体现的核心养生理念、适用人群或功能方向，如“春季养肝”“冬季温补”等；2. 本表为通用表格，每道药膳须单独填写一张。

附件 2-5

自带物品申报清单（样表）

参赛队				
联络员		联系方式		
物品明细				
序号	物品名称	规格	数量	备注（用途）
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
审核人签名： 日期：				

注：1. 参赛队名书写格式：所属地区/单位简称+队伍序号，示例：长沙队等。

106 种既是食品又是中药材的物质目录

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、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、甘草、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（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白（独头葱）、覆盆子、藿香、当归、山柰（沙姜）、西红花（藏红花）、草果、姜黄、荜茇、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄（鲜地黄、干地黄、熟地黄）、麦冬、天冬、化橘红

附件 2-7

湖南省道地药材中既是食品又是中药材的物质

序号	湖南道地药材标准名	常用药膳应用部位
1	湘玉竹	根茎
2	湘莲子	种仁
3	湘黄精	根茎
4	靖州茯苓	菌核
5	湘栀子	果实
6	龙牙百合/龙山百合	鳞茎
7	湘葛根	根茎
8	雪峰天麻	块茎
9	湘陈皮	果皮
10	湘白芷	根

附件 2-8

国家公布的部分新资源食品原料

杜仲籽油、牡丹籽油、乌药叶、盐肤木果油、凤丹牡丹花、杜仲雄花、青钱柳叶、木姜叶柯叶、显齿蛇葡萄叶、葛仙米、湖北海棠叶、枇杷花、枇杷叶、人参（人工种植 5 年及以下）

注：配方中涉及新食品原料的，须严格遵照国家规定的使用范围，严禁超范围使用。

阿拉伯的歷史

第一章 阿拉伯的地理

第二章 阿拉伯的宗教

第三章 阿拉伯的政治

第四章 阿拉伯的經濟

第五章 阿拉伯的文化

第六章 阿拉伯的藝術

第七章 阿拉伯的科學

第八章 阿拉伯的社會

第九章 阿拉伯的語言

第十章 阿拉伯的歷史

第十一章 阿拉伯的未來

第十二章 阿拉伯的現在

第十三章 阿拉伯的過去

第十四章 阿拉伯的未來

第十五章 阿拉伯的現在

第十六章 阿拉伯的過去

第十七章 阿拉伯的未來

第十八章 阿拉伯的現在

第十九章 阿拉伯的過去

第二十章 阿拉伯的未來