

重庆市文化和旅游发展委员会 重庆市商务委员会 文件

渝文旅发〔2023〕221号

重庆市文化和旅游发展委员会 重庆市商务委员会 关于开展重庆旅游美食“渝味360碗” 评选工作的通知

各区县(自治县)文化旅游委、商务委,两江新区社会发展局、市场监管局、现代服务业局,高新区公共服务局、改革发展局,万盛经开区文化旅游局、商务局,重庆广电集团,重庆美食文化发展研究会、市非物质文化遗产保护协会及相关单位:

为贯彻市委市政府决策部署,加快建设世界知名旅游目的地和国际消费中心城市,更好满足广大群众对美好生活的需求,

全面提升重庆旅游美食的知名度和美誉度，增强重庆旅游美食产业的竞争力，重庆市文化和旅游发展委员会、重庆市商务委员会将联合开展重庆旅游美食“渝味 360 碗”评选工作。现就有关事项通知如下：

一、认真组织美食评选和推荐工作

各区县（自治县）要将此项工作作为提升本地旅游美食品牌知名度和美誉度、推介本地特色资源、发展旅游美食产业的重要载体，积极响应，认真组织好本地评选和推荐市级评选等工作，按照“流程操作便捷、主体自愿参与、不额外增加负担”的原则，评选并推荐当地特色美食，认真制作图文、视频资料，于 1 月 31 日前推荐参加市级评选。

二、全力营造浓厚宣传推广氛围

各区县（自治县）要根据全市旅游美食评选的整体宣传工作安排，从评选推荐阶段开始，积极拓宽宣传渠道，开展有创意、接地气的美食推介，探索举办地方特色美食主题推广活动，实现多维度、全方位、广覆盖宣传营销，营造全民关注、全民参与的浓厚氛围。

三、系统谋划促进产业发展提质增效

各区县（自治县）要将旅游美食评选推荐作为一项系统工程来抓，精心谋划，带动相关产业发展。要协同打造具有鲜明辨识度和广泛影响力的“渝味 360 碗”旅游美食品牌，着力建

设一批生态食材基地，培育一批具有核心竞争力的旅游美食企业，建设一批“渝味 360 碗”消费体验点，重点扶持各地特色美食旗舰店、美食街（小镇）以及非遗美食项目，大力培养旅游美食人才，不断探索创新农商文旅融合发展的模式、业态、场景，营造旅游美食产业良好发展环境。

- 附件：1.重庆旅游美食“渝味 360 碗”评选工作方案
2.“渝味 360 碗”菜品标准
3.“渝味 360 碗”区县推荐资料提交指南

重庆市文化和旅游发展委员会



重庆市商务委员会
2023 年 12 月 25 日



附件 1

重庆旅游美食“渝味 360 碗”评选工作方案

重庆美食源远流长、独具特色、丰富多彩、享誉中外。为进一步提升重庆美食文化“软实力”，做强美食经济“硬支撑”，培育“渝味 360 碗”旅游美食品牌，打造展示城市特色、激发消费潜力、丰富游客体验的“金名片”，特制定本工作方案。

一、指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，以实现高质量发展为目标，紧抓农商文旅融合发展的新契机，按照“标准引领、质量提升、文化挖掘、技术传承”的总要求，完善旅游美食产业链，促进农商文旅融合发展，助推世界知名旅游目的地和国际消费中心城市建设。

二、工作目标

在全市范围内评选一批重庆特色菜品，通过深度挖掘重庆美食文化内涵，提升重庆美食品质，传播重庆美食文化，唱响做大食材绿色环保、烹饪技艺精湛、文化演绎充分的“渝味 360 碗”旅游美食品牌。通过持续努力，逐步形成全民参与、游客满意、大众受益的旅游美食消费体系和集原料生产、加工、配送、制作、销售于一体的旅游美食产业体系，美食文化得到传承弘扬和创新发展，旅游美食服务监管体制进一步健全，旅游美食产业水

平大幅提升。

三、组织形式

市文化旅游委、市商务委联合成立重庆旅游美食“渝味 360 碗”评选工作小组，由市文化旅游委主要负责人任组长，两委分管负责人任副组长，相关责任处室负责人任组员，工作小组办公室设在市文化旅游委产业发展处。

工作小组负责统筹指导评选工作，督促各区县（自治县）按照工作方案抓好贯彻落实。各区县（自治县）文化旅游、商务部门负责本区域范围内旅游美食推荐、宣传推广等工作；重庆广电集团负责网络投票、市级评审及宣传投放等工作；重庆美食文化发展研究会、市非物质文化遗产保护协会负责评选标准制定、协助评审等工作。

四、评选范围

推荐菜品包括：热菜、冷菜、小吃、汤四大类。菜品采用本地食材制作，烹饪手法独特，既可以是当地老百姓世代相传、具有浓郁地方特色文化内涵的菜品，也可以是在传统菜式基础上推陈出新、受到国内外游客青睐的菜品。

五、工作安排

（一）组织发动阶段（2023 年 12 月 25 日—2024 年 1 月 5 日）。各区县（自治县）文化旅游、商务部门，按照本方案做好组织发动工作，广泛征集本地特色菜品，积极宣传、动员组织相关企业及个人踊跃报名参加“渝味 360 碗”旅游美食评选。

(二)评选推荐阶段(2024年1月5日—2024年3月6日)。

1.区县评选推荐(2024年1月5日—2024年1月31日)。各区县(自治县)结合本地实际,精心组织推荐25道具有当地特色的菜品,并为每道菜品制作图片、文字说明和30秒微视频。同时制作一个展示、宣传和推介本地美食文化的5分钟短片。于1月31日前将推荐资料报送至重庆广电集团。

2.网络投票(2024年2月1日—2024年2月24日)。通过重庆第1眼等新媒体平台公众号发布菜品微视频,发动市内外消费者投票。

3.市级评选(2024年2月25日—2024年3月6日)。组织相关市级部门、行业组织、旅游博主、新闻媒体、美食达人,组成评审组,通过查阅图文和视频资料、现场品尝等方式进行集中评选。

(三)宣传推广阶段(2024年3月7日—2024年12月31日)。

一是建立数字影像库。收集整理所征集美食的图片以及短视频,建立“渝味360碗”数字影像库,形成可视化标准菜谱,记录每道美食的制作过程、口感特点和文化故事。入选“渝味360碗”的菜品以“一幅图”配以一段包含食材、烹饪技法、文化溯源等内容的文字,编撰制作成美食画册。二是开展全媒体平台宣传。入选“渝味360碗”菜品微视频将在重庆“第1眼”循环播出,美食短片在重庆卫视播出。同时,发挥抖音、小红书、B站等新媒体平台的传播作用,加强与美团、飞猪等大型OTA平台及各大

电台的合作，以网红、达人体验打卡等多种方式，营造“渝味 360 碗”宣传推广氛围。三是举办美食节庆活动。鼓励各区县（自治县）积极探索通过举办独具特色的美食主题节庆活动，推广“渝味 360 碗”入选菜品，吸引市内外游客关注和体验。整合利用各类展会、美食节庆、厨艺大赛等活动，开展“渝味 360 碗”美食人文交流。

六、保障措施

（一）强化组织领导。重庆旅游美食“渝味 360 碗”评选工作领导小组，加强统筹指导和协调。各区县（自治县）文化旅游和商务部门要积极争取当地党委、政府的大力支持，成立工作小组，明确牵头责任部门，文化旅游和商务部门要落实专人专岗，强化组织领导，抓好工作落实。

（二）加大政策支持。市、区（县）两级相关部门要结合实际，统筹安排资金支持“渝味 360 碗”旅游美食评选和农商文旅融合发展相关工作。各区县（自治县）文化旅游部门和商务在安排文化旅游、商务宣传推广资金时要优先保障支持“渝味 360 碗”宣传推广和品牌打造。

（三）加强工作联系。市文化旅游委会同市商务委与市级相关部门单位、行业组织，建立健全工作联络机制，协同解决重庆旅游美食评选工作推进中的重点和难点问题。各区县（自治县）也应建立健全相应的工作联络机制，加强沟通协调，形成合力，协同推进。

七、联系方式

市文化旅游委：周兴廉，67705293；王亚敏，67705158

市商务委：张毓益，62662571；刘盛超，62662973

重庆广电集团：雷春年，13350360388

附件 2

“渝味 360 碗” 菜品标准

一、名称应符合当地通俗叫法，用语规范、便于传播。

二、应选用当地食材制作，未使用违反国家禁令的食材。制作工艺符合食品安全、健康、卫生、环保要求；菜品的色泽、口味、质地、装盘款式符合成菜质量要求；制作工艺合理，营养搭配协调，有较高的营养价值。

三、应具有浓郁的地方风味特色和厚重的美食文化内涵，菜品应面向大众、贴近生活、着眼消费，接地气、聚人气。

四、应注重传承与创新的多元化结合，在原辅料搭配及烹制上既体现本地美食特色，又融合外来美食风格，社会反响良好。

五、参加各类赛事取得过荣誉，以及列入非物质文化遗产保护名录的菜品优先入选。

附件 3

“渝味 360 碗” 区县推荐资料提交指南

一、“渝味 360 碗” 区县推荐表

“渝味 360 碗” 区县推荐表

推荐区县		联系人		联系电话							
推荐菜品		菜品类别 (√)				推荐菜品		菜品类别 (√)			
序号	名称	热菜	凉菜	小吃	汤	序号	名称	热菜	凉菜	小吃	汤
1						14					
2						15					
3						16					
4						17					
5						18					
6						19					
7						20					
8						21					
9						22					
10						23					
11						24					
12						25					
13											
盖章	推荐单位	区(县)文化旅游部门 (公章) 年 月 日				盖章	推荐单位	区(县)商务部门(公章) 年 月 日			

二、菜品图片及文字说明要求

（一）菜品图片要求

图片命名为“XX区XXX菜”。图片文件格式为JPG，图片尺寸宽度不低于5000像素，高度不低于3000像素，文件大小不低于2兆。每个菜品图片文件展现一个菜品，拍摄器材不限，菜品主题清晰，可作亮度、对比度、色彩饱和度的适度调整，不得添加边框、水印、签名等修饰。

（二）菜品文字说明要求

文档命名为“XX区XXX菜简介”。文字内容格式为word文档，每个菜品配一个文字说明，字数控制在1000字以内。

需包含以下内容：菜品名称、文化典故（历史渊源、民间传说、轶闻趣事等）、原料、制作方法、特点（特色、食补疗效等）、推荐体验店等。

三、菜品30秒微视频制作要求

（一）30秒视频格式

视频文件命名为“XX区县XXX菜品30秒微视频”。为便于大小屏传播，视频文件格式MP4，高清标准，H264编码，分辨率1920x1080，画面比例16:9，帧率50，码率50M。

（二）视频内容

25个菜品每个菜品各制作一个30秒微视频。以各区县推荐菜品为主体，浓缩展现该菜品的特色。微视频以画面+音乐+字幕的形式构成，依靠镜头叙事和画面转接，利用音乐与镜头剪辑相

配合，辅以字幕信息说明。需包含以下内容：菜品名称、主配料、特点（特色、食补疗效等）、推荐体验店等。

（三）视频制作技术要求

1.画面：根据主题“渝味 360 碗”，画面节奏明快，感染力强。突出“特色”和“精品”，重视菜品的展示，体现菜品采用本地食材、精良制作技艺、特色文化内涵。视频中还应列出此类菜品推荐体验店，便于游客选择。

2.声音：短片可以用解说词配音，也可以不用，自主设计，建议适当运用同期声，为片子增添人文的味道和当下的温度。音频编码采用双声道方式，PCM 编码，采样率 48kHz，量化比特率 16bit。内容为立体声或两个电平相同、内容相同的声道。严格控制声音电平，正常节目峰值电平为-9dBFS，最大峰值电平不得超过-6dBFS，音频应注意响度的一致性，避免音量忽大忽小，平均响度控制在-24LKFS 左右。

3.字幕：必要时可以打上说明性中文字幕，使美食精品等画面有精准对位的文字信息，能够画龙点睛，烘托气氛、点明要点。这些说明性文字的字体、位置等，是节目构成元素，需与节目一体化创意设计，由各区县自主创意、自主决定。只做中文版本，不用英语字幕。

4.角标：“XX 区县 XXX 菜品”角标内容在 30 秒视频中始终放在左下角。

四、5 分钟美食文化短片制作要求

（一）5分钟短片格式

视频文件命名为“XX区县5分钟美食文化短片”。为便于大小屏传播，文件格式MP4，高清标准，H264编码，分辨率1920x1080，画面比例16:9，帧率50，码率50M。

（二）视频定位

5分钟美食文化短片是展现区县美食文化的视频作品，各区县可结合当地情况进行创意，可以是推荐菜品的精编视频，也可以是结合当地饮食文化进行美食推荐的创意视频。视频中应列出各类菜品推荐体验店，便于游客选择。

（三）视频内容

每个区县制作一个5分钟美食文化短片。以各区县美食文化特色为主体，浓缩展示当地美食文化特色、文化内涵等。短片由画面+配音+同期声+音乐+字幕构成，要求主题鲜明，逻辑严谨，细节生动，富有感染力。依靠镜头叙事和画面转接，利用音乐与镜头剪辑相配合，辅以字幕信息说明。需包含以下内容：菜品名称、主配料、特点（特色、食补疗效等）、推荐体验店等。

（四）视频技术要求

1.画面：在前期拍摄和后期制作中，应避免过度调色，使视频画面色度超限；尽量保证画面明暗度和曝光一致，避免出现过度曝光和明显曝光不足。

2.声音：短片需解说词配音，可根据需要配以背景音乐。音频编码采用双声道方式，PCM编码，采样率48kHz，量化比特率

16bit。内容为立体声或两个电平相同、内容相同的声道。严格控制声音电平，正常节目峰值电平为-9dBFS，最大峰值电平不得超过-6dBFS，音频应注意响度的一致性，避免音量忽大忽小，平均响度控制在-24LKFS左右，节目艺术创作需要的无声画面不得超过3秒。

3.字幕：解说词需配以同步中文字幕，只做中文版本，不用英语字幕。

4.角标：各区县可根据自身美食文化定位，决定是否制作角标，如需制作，角标内容放在左下角。

五、推荐资料报送渠道

推荐菜品图片及文字说明、菜品30秒微视频、5分钟美食文化短片拷贝至U盘，《“渝味360碗”区县推荐表》加盖鲜章原件于2024年1月31日前一并邮寄至重庆广电集团。图文、视频资料参考模板可联系重庆广电集团提供。（联系人：雷春年，联系电话：13350360388，收件地址：渝中区中山三路159号重庆广播大楼）

六、版权保护提示

作品创作时应确保原创，避免侵权，同时注意过程保护。

（一）创作作品应具有独创性，避免抄袭、模仿；同时避免在自有作品上使用他人享有版权的图片、文字、音乐、素材、特殊字体等内容，确需使用的应提前取得相关授权。

（二）创作人要注意保存作品创作的原始资料。

