

“味道湖南”美食季

《味道湖南》编制方案

《湘菜》杂志

一、编制背景

根据“味道湖南”美食季活动总体方案要求，为巩固活动成果，持续扩大活动影响，针对 100 道省级道地名菜“金牌”、“银牌”菜品，以纸质版加电子版的形式，编制省级《味道湖南》，树立湘菜品牌，推进乡村振兴。

二、编制目的

巩固“味道湖南”美食季活动成果，梳理与加强道地名菜“金牌”、“银牌”菜品的文化内涵，持续扩大活动影响，树立味道湖南名菜名品，弘扬湖湘饮食文化，为持续繁荣的我省餐饮市场提供消费指南，为湘菜历史文化进程提供珍贵资料留存。

三、编制周期

2021年10月-12月

四、编制机构

(一) 主办单位：省商务厅、省政府新闻办

(二) 承办单位：省餐饮行业协会

(三) 编制单位：《湘菜》杂志

五、编制规划

(一) 整体思路

《味道湖南》将汇集“味道湖南”美食季活动成果，深度梳理和加强道地名菜“金牌”、“银牌”菜品文化内涵，通过菜品名、菜品照片、制作方法、食材介绍、推荐打卡门店，凸显湖湘地域特色，结合菜式营养价值，通过精美的菜品图片和精致的书刊排版，完整呈现湖湘美食之美，赋予湖湘美食独特价值，编制一本符合现代审美、具有深厚文化底蕴、拥有持续流传属性的《味道湖南》。

(二) 出版方式

根据“味道湖南”美食季活动总体方案要求，以传播饮食文化、促进餐饮消费为主要宗旨，《味道湖南》将作为我省餐饮美食消费指南由《湘菜》杂志以内刊的形式出版，面向省内品牌餐饮、旅行社进行集中投放，以确保《味道湖南》能结合活动效果及时触达一线消费场景，达到扩大宣传和引导消费的作用。（亦可采用出版社出版的方式，但出版周期长，售卖方式决定其无法集中快速触达消费场景）

(三) 发行渠道

面向省内品牌餐厅、旅行社等场景进行集中精准投放。

1、依托《湘菜》杂志终端发行点，在省城长沙50家客流较

大的品牌餐厅前台、大厅设展示与取阅点；

2、省城长沙30家人流集中的旅行社网点设展示与取阅点；

3、依托《湘菜》杂志发行渠道上架全国23个城市的中国南航候机室及南航明珠VIP俱乐部；

4、各高铁站、火车站、汽车站设展示与取阅点；

5、各级组委会寄送，便于其参考省级模板编制。

(四) 印制属性

书刊成品大小为A5:148mm X 210mm(宽 X 高)，全彩，封面300g进口铜版纸、书名UV效果，内页105g进口哑粉纸高精印刷。全书108P，首批印量3万册。

(五) 内容规划

结构：分为封面、扉页、序言、目录、四大章节、封底

封面：凸显美食文化价值，将名菜美食代表作为地域标志，封底将延续封面设计元素形成整体视觉。

构思1：设计风格上以简约为主，突出绿色、生态的乡村寓意，以湖南地图轮廓为背景，采用本次获奖道地名菜（一市一道）作为十四个市州地域代表，将特色美食通过抽象处理结合地图分布，清晰明了地展现地域美食名片。

构思2：设计风格上以水墨风为主，整体色调讲究暖色调，突出质朴感，以湖湘风格的乡间小屋、屋檐和一路延伸的青石板道路为主设计元素，以一户乡间平常人家中飘出几缕炊烟为场

景，突出人间烟火气，表现湘菜的市井气息，寓意美食源于民间的理念。

序言：邀请省领导为《味道湖南》撰写序言。以全省视角审视“味道湖南”美食季活动，从政治角度，是我省促消费、稳就业、助增收的重要抓手；从经济角度，是促进餐旅融合，城乡融合，提振餐饮消费的发展新思路；从文化角度，湘菜浸浴了浓厚的湖湘文化，凝聚了人们代代相承的独特生活方式和情感归属，是美食的展现也是湖南精神的呈现。

目录：目录主要分为4个章节，按照地域特点与发展趋势，将14个市州划分为4大片区，分别为长株潭片区、大湘南片区、洞庭湖片区和大湘西片区；按照片区+金牌菜或银牌菜的形式展开4大篇章。第一章节为长株潭篇，第二章节大湘南篇，第三章节为洞庭湖篇，第四章节为大湘西篇。

第一章节：长株潭篇(长沙、株洲、湘潭)

主题：美食之都 吃货天堂

风格：长沙、株洲、湘潭三市沿湘江呈“品”字形分布，是湖南省经济发展的核心增长极。以长株潭一体化为龙头，建设现代化都市圈，城市的融合促成了食物的相逢，三地不同食材相互组合，为鲜香热辣的湘菜增添更多亮点。长沙的辣，株洲的酱，湘潭的鲜，三者邂逅相遇，不断交融，这座中部大城一体化的同时，食物便先让人们建起了舌尖上的缘分。在设计风格上将选择红

色，其一展示城市热情和活力，其二致敬伟人故里，传承红色文化，展现湖南红色魅力。

内容：本章节讲述长株潭地区获奖金牌菜和银牌菜。按照每道菜 1P 的原则，完善内容，其中包括菜品名、菜品照片、制作方法、食材介绍、推荐打卡门店。

页面详情：

1、菜品名：明确菜品名并附上菜品宣言

2、菜品照片：画面清晰、原创原片、主体突出、颜色鲜明的菜品大图，极富视觉食欲。

3、标准菜谱：详细介绍获奖菜品制作所需要的主料、配料、调料，精确到克；明确制作步骤，极具实用性，根据标准菜谱做到人人可简易上手。

4、菜品特点：浓缩菜式成菜特点，突出味型，让消费者能根据自身喜好明确选择；根据素材，可以辅以菜品故事、历史文化，营养价值、菜品特色等方面作为可选补充。

5、推荐打卡门店：以获奖菜品对应申报企业为打卡门店，报告店名、位置、联系电话等信息。

6、活动 logo：页面右上角固定位置放置“味道湖南”美食季活动 logo

7、元素标签化：页面中的小标题，菜品名、制作方法、菜品特点、打卡门店专门制作元素标签，活泼生动，突出年轻化。

第二章节：大湘南篇（郴州、永州、衡阳）

主题：水天一色 韵味湘南

风格：毗邻广东、广西、江西 3 省的湘南是典型的梯级过渡地带，一碗油茶，便能融化湘菜的一半热辣。湘南人注重菜品的香色俱佳、清醇细腻、营养保健，他们的饮食生活丰富多彩，烹调技艺相当成熟，形成了酸、咸、辣、苦等为主的南方风味，香辣爽口的永州血鸭；肥而不腻唇齿留香麸子肉、洁白柔嫩、肉质鲜香的东江鱼，品种繁多，口味香鲜软嫩，江南美如画，湘南菜如诗。在设计上将选择雨过青天云破处的天青色，高雅、澄净，令人神往。

内容：本章节主要讲述湘南地区获奖金牌菜和银牌菜。按照每道菜 1P 的原则，完善内容，其中包括菜品名、菜品照片、制作方法、食材介绍、推荐打卡门店。

页面详情：

- 1、菜品名：明确菜品名并附上菜品宣言
- 2、菜品照片：画面清晰、原创原片、主体突出、颜色鲜明的菜品大图，极富视觉食欲。
- 3、标准菜谱：详细介绍获奖菜品制作所需要的主料、配料、调料，精确到克；明确制作步骤，极具实用性，根据标准菜谱做到人人可简易上手。
- 4、菜品特点：浓缩菜式成菜特点，突出味型，让消费者能

根据自身喜好明确选择；根据素材，可以辅以菜品故事、历史文化，营养价值、菜品特色等方面作为可选补充。

5、推荐打卡门店：以获奖菜品对应申报企业为打卡门店，报告店名、位置、联系电话等信息。

6、活动 logo：页面右上角固定位置放置“味道湖南”美食季活动 logo

7、元素标签化：页面中的小标题，菜品名、制作方法、菜品特点、打卡门店专门制作元素标签，活泼生动，突出年轻化。

第三章节：洞庭湖篇（常德、益阳、岳阳）

主题：鱼米之乡 食在洞庭

风格：八百里洞庭浩浩荡荡，人文荟萃，甜润的湖水孕育了中国最早的城市，哺育了一代代风流人物，成就了一篇篇千古颂文，传唱出一曲曲地方戏曲，也催生出众多优质食材，洞庭湖边人们餐桌上的一蔬一饭，舌尖上的一饮一啄，都离不开母亲洞庭湖的养育。湖里的鱼，湖边的蒿，芦苇荡里的笋，都离不开一个“鲜”字。突出食材的本味，是对鲜的最好尊重。洞庭湖篇在设计上将突出洞庭湖的绿色生态感，以清新为主，颜色上选择生机向上的绿色。

内容：本章节主要讲述洞庭湖篇地区获奖金牌菜和银牌菜。按照每道菜 1P 的原则，完善内容，其中包括菜品名、菜品照片、制作方法、食材介绍、推荐打卡门店。

页面详情：

1、菜品名：明确菜品名并附上菜品宣言

2、菜品照片：画面清晰、原创原片、主体突出、颜色鲜明的菜品大图，极富视觉食欲。

3、标准菜谱：详细介绍获奖菜品制作所需要的主料、配料、调料，精确到克；明确制作步骤，极具实用性，根据标准菜谱做到人人可简易上手。

4、菜品特点：浓缩菜式成菜特点，突出味型，让消费者能根据自身喜好明确选择；根据素材，可以辅以菜品故事、历史文化，营养价值、菜品特色等方面作为可选补充。

5、推荐打卡门店：以获奖菜品对应申报企业为打卡门店，报告店名、位置、联系电话等信息。

6、活动 logo：页面右上角固定位置放置“味道湖南”美食季活动 logo

7、元素标签化：页面中的小标题，菜品名、制作方法、菜品特点、打卡门店专门制作元素标签，活泼生动，突出年轻化。

第四章：大湘西篇（张家界、湘西、怀化、娄底、邵阳）

主题：神秘湘西 引爆味蕾

风格：湘西片区以山峦为主，以神秘苗乡、古城商道、神韵梅山等景色为主，具有一定神秘色彩；在饮食上，酸辣是湘西人日常生活中不可缺少的两味，有“辣椒当盐，酸菜当饭”之说。

湘西喜辣，但辣得不算生猛，辣里透着香，当剁辣椒、擂辣椒、泡椒等各式可口醇厚的辣味和其他菜的鲜味交融在一起，丰富的口感催生出湘西人“辣不怕”的精神；湘西爱酸，由五谷自身发酵产生的酸味回味无穷，让普通的菜肴远离平淡无奇，别具一番风味。在设计风格上将延续湘西对大家的第一印象，在颜色上将选择具有神秘色彩的紫色来代表湘西片区。

内容：本章节主要讲述湘西地区获奖金牌菜和银牌菜。按照每道菜 1P 的原则，完善内容，其中包括菜品名、菜品照片、制作方法、食材介绍、推荐打卡门店。

页面详情：

1、菜品名：明确菜品名并附上菜品宣言

2、菜品照片：画面清晰、原创原片、主体突出、颜色鲜明的菜品大图，极富视觉食欲。

3、标准菜谱：详细介绍获奖菜品制作所需要的主料、配料、调料，精确到克；明确制作步骤，极具实用性，根据标准菜谱做到人人可简易上手。

4、菜品特点：浓缩菜式成菜特点，突出味型，让消费者能根据自身喜好明确选择；根据素材，可以辅以菜品故事、历史文化，营养价值、菜品特色等方面作为可选补充。

5、推荐打卡门店：以获奖菜品对应申报企业为打卡门店，报告店名、位置、联系电话等信息。

6、活动 logo: 页面右上角固定位置放置“味道湖南”美食季活动 logo

7、元素标签化: 页面中的小标题, 菜品名、制作方法、菜品特点、打卡门店专门制作元素标签, 活泼生动, 突出年轻化。

《味道湖南》版面安排

栏目	计划内容	P
封面	凸显美食文化价值, 将名菜美食代表作为地域标志, 封底将延续封面设计元素形成整体视觉。	1
扉页	出品与编制机构、时间等信息。	1
序言	邀请省领导以全省视角审视“味道湖南”美食季活动, 从政治、经济、文化角度为《味道湖南》撰写序言。	2
目录	目录主要分为 4 个章节, 按片区划分, 将 14 个市州划分为 4 大片区, 分别为长株潭片区、湘南片区、洞庭湖片区和湘西片区。	1
长株潭篇	以“美食之都 吃货天堂”为主题, 对长株潭片区进行介绍 长株潭片区获奖金牌菜和银牌菜	104
湘南篇	以“水天一色 韵味湘南”为主题, 对湘南片区进行介绍 湘南片区获奖金牌菜和银牌菜	
洞庭湖篇	以“鱼米之乡 食在洞庭”为主题, 对洞庭湖片区进行介绍 洞庭湖片区获奖金牌菜和银牌菜	
湘西篇	以“神秘湘西 引爆味蕾”为主题, 对湘西片区进行介绍	

	湘西片区获奖金牌菜和银牌菜	
封底	呼应封面，形成整体视觉风格	1
合计		112

六、电子版

（一）编制方式：同步《味道湖南》纸质版内容以移动端为主要展现，以图文互动、多页多点触控的形式搭建；

（二）技术属性：通过H5技术实现，自动适配手机屏，分辨率720×1280以上；

（三）功能属性：点击版面查看大图，并确保清晰阅读；在相应图文页中植入扩展阅读触控点，通过触控打开分级页面推送扩展内容；评论系统，页面底部植入评论框并实时显示，为自己喜爱的家乡美食打Call；搜索系统，页面顶部植入搜索框，输入菜名或地名直达相关页面；收藏及分享功能，可收藏至微信及分享至微信朋友圈及微博等社交APP。

（四）获取方式：1、线下通过扫描二维码直达；2、通过微信公众号“湘菜人微报”点击菜单栏或回复“味道湖南”获取；3、通过“湘菜人”微信小程序首页进入。

七、组织机构

（一）成立《味道湖南》编制工作组委会

主任： 杨中万 省商务厅副厅长

于金旺 省政府新闻办副主任

副主任：周新庄 省政府办公厅秘书三处处长

郭占扬 省商务厅服务贸易处处长

刘国初 省餐饮行业协会会长

（二）组委会下设秘书处

秘书长：马宜强 省政府办公厅三处副处长

陈凯斌 省商务厅服务贸易处副处长

执行副秘书长：刘科 《湘菜》杂志执行总编

八、工作进度安排

“味道湖南”美食季《味道湖南》编制工作进度表

时间	事项
9月20日-10月7日	对《味道湖南》进行封面、版式框架设计
10月10日-10月15日	确定宣传册涵盖内容、整体设计风格、封面以及封底视觉效果，主要内容排版框架
10月15日-10月31日	按照《味道湖南》宣传册方案内容，设计并确定金牌菜、银牌菜版面 demo
10月25日前	各市州组委会提交名菜申报、编制资料
11月1日-11月30日	设计《味道湖南》宣传册电子版搭建框架，确定电子版宣传册所需实现功能如评论、分享
12月1日-12月10日	收集整理“味道湖南”美食季地道金牌名菜、地道银牌名菜菜品文化故事、风味特点、湖湘民俗等

	素材
12月10日-12月25日	按照宣传册方案要求，设计并排版地道金牌、银牌名菜、序言、目录等内容，电子版同步完善内容
12月25日-12月27日	完成《味道湖南》宣传册并校对文字、图片等信息，调试《味道湖南》电子版
12月27日-12月28日	完成首次校对修改并二次校对《味道湖南》宣传册
12月28日-12月29日	完成二次校对修改并提交组委会审核
12月29日-12月30日	印制《味道湖南》宣传册
12月30日	发行《味道湖南》宣传册同步上线电子版

《湘菜》杂志工作组联系方式：

序号	姓名	手机号（同微信）
1	刘科	18684911355
2	邱霞	18594286725

