

要闻

浙菜出海，能走多远

调查与思考

■ 本报记者 沈吟

从马来西亚吉隆坡闹市的绿茶餐厅，到英国牛津大学旁的片儿川面馆；从飘香联合国教科文组织总部的台州黄鱼焖饭，到落地美国纽约曼哈顿的外婆家；从入驻日本东京高端地标的新荣记，到在新加坡斩获米其林荣誉的甬府海鲜馆……浙菜，正在世界美食版图上留下越来越清晰鲜活的印记。

放眼激烈角逐的全球餐饮市场，浙菜还面临哪些新挑战？又该如何突围破局？近日，记者与海外餐饮从业者、专家学者、相关部门展开深入交流，共同探寻浙菜走向世界的远航之路。

山海浙味越洋香

中餐，不只是果腹之物。它也许是欧洲街头几代人守着一家老店的“乡愁生意”，也许是每周空运食材、与成本赛跑的“品质执念”，也许是一场从华人社区走向更广空间的“文化突围”……不同的航迹，不同的处境，描摹出浙菜出海的复杂图景。

浙菜出海的源头，是游子乡愁牵动的味觉迁徙，凭借全球浙籍侨胞网络自发铺展。全省约205万浙籍侨胞遍布全球180多个国家和地区，超三分之一深耕中餐行业。这些遍布各国城市街头的中餐馆，一般依靠海外华乡消费稳定经营，构成浙菜出海的基本盘。

在比利时小城蒙斯，有一家开了60年的中餐馆——新中国酒家。00后夏洲已是第三代“掌勺人”。60多年前，他的爷爷从丽水出发，漂洋过海来到比利时，开出了当地第一家中国餐馆。

“我爷爷当年正是靠着这家小餐馆，养活了一大家子人。”在比利时长大的夏洲，一边享受着上两代侨胞早年闯出来的市场红利，一边也扛着中餐热度攀升后骤增的竞争压力，“就这么一座10万人的小城，现在居然开了15家中餐馆。我们这些老店生存空间不断被挤压，必须尽快开发具有鲜明特色的新菜品，我现在就想着往浙菜方向靠，说不能闯出条新路子。”

《2026中餐品牌全球化观察报告》显示，截至2025年末，全球中餐市场规模突破3900亿美元。海外中餐门店从传统夫妻小店模式，迈入全产业链体系化输出的4.0阶段。

作为中餐重要一员的浙菜，在海外走出了一条具有自身鲜明特色的发展路径：传统老店打底，高端正餐与平民小吃双线并行互补，共同构筑起当下浙菜出海的新格局。

浙江省社科院经济研究所所长袁顺波分析，这一新格局的形成，离不开政策扶持与资本加持双重推力：新荣记、甬府等高端正餐品牌落地东京、新加坡、欧美核心商圈，把浙式山海风味做成了海外高端餐饮的新名片；嵊州小笼、缙云烧饼等特色小吃依托地方扶持，批量布局全球市场。

2024年，源自临海的知名餐饮品牌新荣记，将东京作为出海首站，斥资15亿日元在当地高端商圈开设门店。品牌创始人张勇道出布局考量：一是对标学习，二是依托东京成熟市场夯实品牌实力，推动本土餐饮品牌走向国际舞台。

作为另一端典型，一些浙味特色小吃则成了海外街头辨识度很高的烟火名片：

嵊州小吃依托地方“刻食远航”产业扶持计划，批量落地东南亚、欧美等21个国家和地区；缙云烧饼以轻资产、高适配的小店模式快速铺开，足迹覆盖美国、意大利、西班牙等16个国家和地区。

浙菜的风味特质，也较为契合当下国际饮食潮流。

浙菜以清鲜、少油、低脂为主要底色，依托海鲜、河鲜、山鲜打造菜品体系，更加契合海外健康、低脂饮食潮流。同时，杭帮菜、宁波菜、绍兴菜、瓯菜等地域流派体系完备，甜、

问题

以新荣记在日本推出高端餐厅和嵊州小笼包在美国开出包子铺为标志，浙菜正在大步走向海外。但繁荣表象之下，仍有多重现实难题亟待破解，直接影响浙菜在海外市场长期深耕。

调查

● 老店打底，高端正餐与平民小吃双线并行互补，共同构筑起当下浙菜出海的新格局。

● 供应链“先天不足”、人才链“结构性断层”、品牌链“辨识度不高”，是浙菜从东海之滨走向全球餐桌的现实考验。

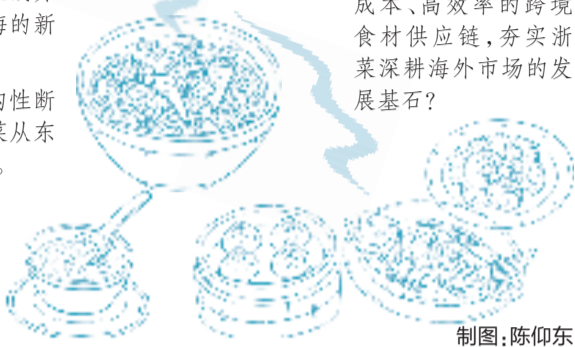
● 浙菜出海，不仅需跨越外部障碍，还需破解其烹饪基因中“高品质难普及、细腻化难规模”的内生发展困局。

思考

● 如何通过统筹整合各地菜式优势与探索标准化操作规范，构建优势互补、适配海外市场的整体品牌形象？

● 如何以深厚中华文脉为核心赋能品牌建设，深度挖掘江南文化资源并融入门店空间美学，实现风味输出与文化传播的双向赋能？

● 如何搭建标准化、低成本、高效率的跨境食材供应链，夯实浙菜深耕海外市场的发展基石？



制图:陈仰东

鲜、微辣风味层次丰富，可针对不同地区灵活调整口味，适配多元需求。

新加坡温州侨商蔡温东深耕浙菜十年，如今拥有多家餐饮门店。面对当地万余家中餐馆的白热化竞争，每年有数千家老店被市场淘汰，而他始终坚守浙菜“本味”内核。

为还原地道东海风味，蔡温东坚持每周从舟山空运带鱼、鲳鱼、豆腐鱼等鲜活渔获，成本高达每公斤50元。在他看来：“浙菜制胜的关键，在于以简约技法凸显食材原生鲜美，守住这份独有的味觉标签，才能在激烈的海外市场站稳脚跟。”

浙菜出海三道坎：食材、厨师、品牌

据世界中餐业联合会预测，海外中餐市场规模高速增长，预计年复合增长率达7%。

当越来越多的国内菜系竞相走向全球，浙菜却在这片看似蓝海的市场上，面临多重现实挑战——

食材的“鲜”、掌勺的“人”、出圈的“牌”，每一道都考验着浙菜从东海之滨走向世界餐桌的底气。

食材之“鲜”，难越万里浪。相较于其他菜系，食材供应链是浙菜出海路上的天生短板。

浙菜之魂在“鲜”，出海之难亦在“鲜”。依托江南水土、东海物产形成的时令鲜货、河海鲜珍，是浙菜区别于其他菜系的核心优势，也构成了其出海的天然制约。

川菜、火锅的食材在海外易获取，粤菜的常用干货海产耐储运。而浙菜高度依赖原产地食材，即便裹上层层冰袋，在跨国冷链的长途跋涉中也极为脆弱。就地采购的本地食材，又难以复刻浙菜的原生口感。

马来西亚侨胞陈烁茜莎对此感触颇深：“许多浙江本土的时令蔬菜，不在当地的进口食材许可清单里。食材进不来，更别提复刻风味了。”

一些头部中餐品牌之所以能在海外立足，靠的是不惜成本搭建专属食材供应渠道。但这套模式，对大多数中小浙菜馆来说，是很难负担的“奢侈品”。

“掌勺之‘人’，更比‘鲜’难求。”

“能做正宗浙菜的师傅，比浙江地道新鲜食材还难找。”这是海外浙菜行业流传最广的一句感慨。

坐落在巴黎华人聚集区的将军府大酒店，是一家在当地小有名气的浙菜餐馆。即便开出比当地普通中餐馆高出近半的薪资，仍难觅合适的掌勺人。相关负责人说：“偌大的巴黎城，擅长做浙菜的厨师，掰着手指数得过来。”

在德国经营餐厅的陈伟春也坦言，缺专业厨师是比客流、食材更头疼的难题。

浙籍侨胞里超过三分之一从事中餐行业，但“从业”不等于“专业”。

在海外招学徒，缺少成体系的浙菜技艺传承环境，很难练出正宗手艺。而国内资深

厨师申请海外工作签证，不仅手续繁琐、名额紧张，外派的薪酬成本更是让中小门店难以承担。

出圈之“牌”，尚缺辨识度。同样走出国门，川菜靠麻辣记忆点，粤菜靠数十年的海外沉淀，早已在当地食客心里扎下根，但浙菜一直难跳出“小众家乡味”的圈子。

“海外顾客大多分不清楚国内菜系的情况，缺少辨识度的浙菜餐馆，只能在夹缝里生存。”蔡温东说。

细看此中缘由，一来浙菜分支繁杂，难以形成统一风味标签；二来出海布局起步较晚，清鲜清淡的口味缺少强记忆点爆品，在海外餐饮市场难以快速出圈。

以海外现在很火的绿茶餐厅为例，去就餐的本地人，大多只是把它当成一家网红中餐馆，并不会把它与浙菜联想到一起。

走访中，一些业内人士和专家还指出，在中餐行业已迈入“体系化出海”的当下，除了要跨过食材、人才、品牌这些外在的坎，浙菜还需直面植于烹饪基因深处的自身问题，破解“高品质难普及、细腻化难规模”的体系化出海困局。

浙菜高度依赖厨师长年积累的手感与经验，它藏在火候的毫厘之间、刀工的方寸之中，很难形成刚性统一的标准化操作体系，不利于海外门店快速复制、批量落地。

它还藏在“不时不食”的千年食训里。浙菜菜单随物候流转、四季各有章，但海外门店受制于跨境食材供给的稳定性、冷链成本及本地替代品类的局限，很难完整呈现本土时令谱系。而本土化改良，还容易陷入两难：若恪守原味，则容易水土不服；若迁就当地，则容易丧失风骨，沦为“四不像”的折中口味。

文化托举风味，体系支撑长远

中餐地方菜系的核心竞争力，从来不止于舌尖的独特风味，更扎根于绵延千年的文化根脉。

浙菜“体系化出海”的破局之路，关键在于如何摒弃零散化发展模式，构建标准化、一体化、品牌化的全链条出海发展体系，让风味输出与文化传播双向赋能、协同发力。

袁顺波认为，浙菜想要站稳海外市场、打响菜系品牌，一方面，应统筹整合省内各地菜系的差异化优势，打造优势互补、各具特色的浙菜整体品牌形象，并探索编制经典菜品的量化操作规范，降低对专业厨师的依赖，方便海外学徒学习。同时，立足全球不同区域的饮食偏好、消费习惯，精准调整口味与菜品，以适配海外多元市场需求，破解水土不服的发展困境。

另一方面，应以深厚本土文脉为核心赋能品牌建设，让浙菜出海不只输出菜品，更展现独属于浙江的文化内涵与地域气质。

具体来说，浙菜可深度挖掘宋韵文化、吴越文化、江南水乡文化等本土资源，分门别

类、精准塑造各区域菜式的专属品牌故事，搭建层次丰富、特色鲜明的浙菜文化体系。

同时，浙菜海外门店的设计，也可融入江南园林造景、青瓷非遗、水乡肌理等经典浙江元素，从空间美学、场景氛围到饮食体验全方位升级，让食客沉浸式感受江南文化的独特魅力。

“以文化托举风味，以体系支撑长远”，也逐渐成为浙菜出海的行业共识。

深耕巴西餐饮市场多年的青田侨胞王力平，去年专门回国参加浙江海外中餐烹饪技能培训班。结束培训重返圣保罗后，他牵头打造“中国风”美食文化交流专场，联动美食展示、互动体验等形式，吸引近5万人参与。

“之前在巴西开餐馆，只是为了谋生，现在端出一碗地道的青田铺蹄，我深知这背后不只是一道菜，更是浙江的烟火故事、中国的饮食文化。”王力平表示。

王力平参加的海外中餐烹饪技能培训班，正是浙江推动浙菜体系化出海、系统性破局的重要举措。该培训项目由浙江省侨联、浙江商业职业技术学院、省餐饮行业协会携手打造，2017年至今已举办22期，培训了近100个国家和地区的2400余名海外中餐从业者，并已授牌34家“中国浙菜海外体验馆”。

浙江商业职业技术学院旅游烹饪学院院长李鑫介绍，区别于传统单一的厨艺教学，这一旨在漂洋过海的“厨艺课堂”构建了“技艺+文化+品牌+传播”的全方位培育体系，不只专注于颠锅调味、菜品制作的专业技法传授，更将江南药膳养生、江南茶宴雅韵、浙菜人文典故等潜藏在烟火滋味中的文化细节纳入课程体系。

浙江省侨联相关负责人表示，这样做的目的，既是对浙菜传统技艺的标准化传承、规模化输出，以破解人才断层、标准缺失、发展无序等困境，也是对海外中餐从业者文化自信、传播意识的系统性唤醒，实现从“菜品出海”到“菜系出海、文化出海、品牌出海”的全方位跃升。

不过，浙菜要真正实现风味与文化同步出海，始终绕不开食材供应这道现实难关。

去年9月，餐饮品牌“添心沼”在英国牛津开设门店。为还原地道杭州片儿川风味，团队就地寻找替代原料：以当地海鲈鱼替换草鱼制作酥鱼，用茭白替代笋片，还跑遍当地超市和农场寻找合适的雪菜。

这种传统与创新的融合，既保留了浙菜精髓，又拓宽了海外版图。但多名经营海外中餐馆的侨胞坦言，搭建标准化、低成本、高效率的跨境食材供应链，仍是当务之急。

针对海外浙菜食材供给不足、采购成本偏高、流通渠道零散等保障问题，浙江陆续出台相关支持政策。2024年，浙江省商务厅等16个部门曾联合印发《关于促进浙江省餐饮业高质量发展的实施意见》，鼓励餐饮企业“走出去”，赴重点海外市场开设实体门店、加工基地、配送中心等。

“浙菜出海，目前仍主要依靠市县地方的推动，大家各自发力。”浙江省餐饮行业协会副秘书长、绍兴市餐饮业和烹饪协会常务副会长陈路来信建议，应加大省级层面统筹力度，更好形成合力，从整体上增强浙菜国际影响力，打响浙菜品牌。

对于浙菜长效出海，多位专家还建议，加大浙菜加工技艺的出海力度；制定核心原料统一规格与工艺标准，拆解各国认证细则并提供改造方案，推动国内外标准互认；统一跨境冷链与流通规范，降低远洋损耗；打造省级统一集采平台，为浙菜出海提供一站式指导服务。

体系化出海，是浙菜拥抱世界的全新航程。

“浙菜的海外传播任重道远，但前景广阔。”浙江省餐饮行业协会会长华来成表示，协会将持续加强支持与帮助，做海外中餐人的坚实后盾，一起让浙菜“本味”与文化根脉更好地适配海外市场需求，让更多外国友人通过美食认识中国、爱上浙江。

当浙江的烟火滋味，渐渐化作全球食客的日常，我们将看到，这不仅产业的远航，更是江南人文风物的浸润。

在南湖畔聆听一场“开放麦”式的宣讲 用最潮的方式讲述党的创新理论

本报嘉兴7月6日电（见习记者 徐佳雨 记者 李菲 通讯员 马婧）Cosplay(角色扮演)、AI视频、戏曲唱腔……6日晚，嘉兴市南湖区新时代文明实践中心内座无虚席，气氛一次次被点燃。浙江省“8090”和“00后”新时代理论宣讲团的7位青年代表轮番登台，用最“潮”的方式讲述党的创新理论。台下，来自北京大学、浙江大学、复旦大学等全国重点高校马克思主义学院的近百名思政课教师、学生代表和青年宣讲员，时而凝神倾听，时而掌声雷动。

《信号》《一个“非典型义乌人”眼中的义乌奇迹》《非主流也主流》——一场“开放麦”式的宣讲，把“红船精神”“义乌发展经验”“与时俱进的浙江精神”等宏大命题，揉进了年轻人的真实故事里。

“我们这代人是看着国漫、玩着国产游戏长大的，用年轻人熟悉的话语和形象去诠释宏大主题，更对味，也更能戳中人心。”来自浙江大学的00后方馨钰以一身《黑神话：悟空》中的蜘蛛精装扮出场，一登台就引发场下热烈的掌声，还有不少观众掏出手机拍照。嵊州越剧艺术学校的王哲亮出看家本领，一段越剧名段赢得满堂彩；在嘉兴市秀洲区王江泾镇工作的巨增曲珠，讲述家乡西藏那曲的沧桑巨变，让人心生共鸣。台上讲得酣畅，台下听得入神。吉林大学马克思主义学院副教授尹希文感叹：“浙江理论宣讲的名头早有耳闻，今天第一次近距离接触，感觉耳目一新。切口小、形式丰富、贴近生活，让我们听得意犹未尽，现场氛围热烈，真是太棒了。”他不停地拍照，生怕漏掉一个细节。

同样被点燃的还有复旦大学马克思主义学院的助理教授杨宁，他一边听一边记笔记：“红船精神、义乌发展经验这些以前只是书本上的文字，今晚它们活生生地走到我面前。回去以后，我一定要把这些鲜活的案例搬到我的思政课堂上，让学生们也感受一下这股‘潮’劲儿。”

据悉，本次宣讲展示是“思政课教师嘉兴行暨‘马小宣’联学联讲活动”的重要板块。整场活动从6日持续至8日，包括红色溯源、蹲点调研、理论宣讲、集中备课四大板块。活动主办方表示，近年来，浙江不断探索如何让理论宣讲“直达”青年群体，本次活动旨在将浙江在基层党建、青年培育、共同富裕等方面的实践探索，转化为青年思政课的鲜活素材，让党的创新理论真正走进年轻人心里。

我省2026年单独考试招生平行志愿投档各学校位次号总体保持稳定

本报杭州7月6日讯（记者 姜晓蓉 林婧）记者从省教育考试院获悉，浙江省2026年单独考试招生平行志愿于7月6日上午投档，各类别专业投档分数线和位次号出炉。

单独考试招生是我省面向中职毕业生的重要升学路径，可考取我省高职院校及部分本科院校。各类中等职业学校（含普通中等专业学校、成人中等专业学校、职业高级中学、技工学校）或综合高中毕业的人员可以报考。单独考试招生的报考类别分机械类、计算机类、文秘类、化工（环保）类、药学类、建筑类、烹饪类等十七大类，考生只能选择一个类别报考，须参加相应类别职业技能考试。

据了解，单独考试招生录取，按考生总成绩分类别实行专业平行投档。投档比例为1:1。考生总分相同时，则按文化总分高低投档；文化总分仍相同时，再按单科顺序及分数高低依次投档。单科排列顺序为职业技能、语文、数学。同一院校总分、文化总分和单科成绩均相同时，再按志愿顺序投档。

“学校单独考试招生今年总体情况较为稳定，其中电子电工类部分本科专业仅次于部分省重点普通高校，另外农艺类本科专业、其他类学前教育专业投档情况较好，吸引了不少高分考生。”金华职业技术大学招生办相关负责人介绍。

“今年学校单独考试招生招收机械类、商业类、旅游服务类等十大类的考生，招生计划数占总招生计划的47%。”杭州科技职业技术学院招生就业处处长曲海洲透露，近年来，由于普职比提高后普高学生人数增加，中职一体化化学制铺开，考生数量减少，单独考试招生计划数也持续走低。

曲海洲解释，由于考生只能依据中职所就读的专业报考对应大类，因此竞争往往产生在大类内部，学校层次和专业就业情况是考生和家长关注的重点，从今年公布的全省投档分数线看，各个学校的位次号均保持稳定。

据介绍，考生可对照自己所填报的志愿，预估目前可能投档的高校和专业。本次投档后，预计考生可于7月7日晚通过浙江省教育考试院网站（www.zjzs.net）或“浙江考试”微信公众号查询相关录取情况。



7月6日，金华市婺城区长山乡卢家村千亩稻田稻浪翻滚、农机轰鸣，数台收割机在田间往返作业，当地种粮大户抢抓晴好天气，收割早稻。小暑来临，全省各地早稻陆续成熟，夏收工作全面启动。

本报记者 潘秋亚 通讯员 时宽兵 摄

浙江省省管干部任前公示通告

经研究，决定对林斌等6名同志予以任前公示，征求广大干部、群众的意见。现就有关事项通告如下：

1、受理方式 在公示期限内，任何单位和个人均可通过来信、来电、网络等形式，向省委组织部反映公示对象在德、能、勤、绩、廉等

方面存在的问题。反映问题应实事求是，内容具体详细，并提供反映人真实姓名、联系方式以便核查反馈。对线索不清的匿名举报，将不予受理。省委组织部将严格遵守工作纪律，履行保密义务。

2、公示时间 从7月6日起到7月13日止。

3、联系方式 联系电话：0571-12380（受理时间为

上午8:30—12:00，下午14:30—18:00） 联系地址：浙江省委组织部干部监督室（举报中心） 联系地址：杭州市省府大楼三号楼，邮编：310025

联系电话：0571-12380（受理时间为

上午8:30—12:00，下午14:30—18:00）

联系短信：18905712380

联系网站：www.zj12380.gov.cn

中共浙江省委组织部

2026年7月6日

省管干部任前公示名单

林斌，男，汉族，1980年7月生，中央党校研究生，中共党员，现任宁波市镇海区委书记，拟任副省级城市党委常委。

章燕，女，汉族，1971年3月生，省委党校研究生，中共党员，现任杭州市上城区委书记、一级巡视员，拟提名为副省级城市副市长人选。

赵骏，男，汉族，1972年2月生，在职大学，中共党员，现任舟山市副市长、公安局局长，浙江舟山群岛新区管委会副主任、中国（浙江）自由贸易试验区舟山管委会副主任，拟提名为副省级城市副市长人选。

张军斌，男，汉族，1976年11月生，研究生，中共党员，现任省法院副院长、党组成员，拟提名为副省级城市法检“两长”候选人。

郭云强，男，汉族，1986年9月生，研究生，中共党员，现任温州市洞头区委书记，拟任设区市党委常委。

陈豪，男，汉族，1981年8月生，研究生，中共党员，现任省纪委副秘书长、省纪委监委办公厅主任，拟任设区市党委常委。