附件2：

2021川渝文旅团体接待宴席邀请赛

评判办法

按文旅接待主题呈现、菜肴制作、菜肴呈现、菜肴搭配、实用性等五个方面进行评判，以百分制打分。

一、主题呈现（15分）：主题突出，整体效果和谐统一、美观大方、特色鲜明，富有文旅美食文化内涵；

二、菜肴制作（20分）：紧扣宴席主题，技法多样、制作精细、突出本土风味特色，具有地域烹饪技法特征；

三、菜肴呈现（15分）：构图布局精美、色彩丰富、造型美观、器皿使用得当，具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力；

四、菜肴搭配（20分）：菜肴品种丰富、结构合理、组合有序，营养搭配丰富，融有地方特色代表性食材，风格规整一致；

五、实用性（30分）：宴席整体设计合理，创意突出，实用性强，适合推广。