附件1：

评判细则

**一、赛项说明**

1.各赛项选手自备参赛作品所使用原料、餐具器皿，餐盘以10-12英寸为宜。

2.各赛项自选作品需技法不同、风味各异。

3.各赛项每款参赛作品需份量一致（误差为±5克）。

4.中式面点项目面团为现场制作。

**二、相关规定**

1.参赛作品用料严格实行“三不”原则，即不使用燕窝、干鲍、鱼翅等高档原料，不使用国家明令保护的动植物，不违规使用添加剂。

2.自带食材需符合以下规定：

（1）蔬菜：可洗净，剥皮，不能切割，未经制熟；

（2）鱼类：可去除内脏和鳞片，但不可改刀；

（3）贝类：可洗净，需连壳，未经制熟；

（4）甲壳类：生鲜或煮熟，但不可剥开；

（5）鲜肉类或家禽肉：肉可去骨，但不可切割；骨头可以切割成小块；

（6）汤底：基本汤底，未经浓缩和调味，原味，未加配料和调味品；

（7）饼干、果干、调和蛋白可以带入,但面团不能带入；

（8）果肉：可以带入果泥，但必须现场加工，不能直接用作酱汁；

（9）干货食材：可涨发好，但必须在比赛现场加调味及烹煮；

（10）面点馅心可以制茸但不能调制。

**三、个人赛评判内容**

各赛项评判内容按准备工作、专业烹饪、作品呈现、口味质感四个方面进行评判。

1.准备工作（10分）

（1）自带食材符合比赛规则；

（2）自带物品使用专用整理箱分类收纳；

（3）自带食材贮藏及运输温度符合国家食品安全规定；

（4）所有须保鲜的食材均存放在冷柜或冰箱内；

（5）冰箱或冷柜中的食材有覆盖，不同食材相互独立；

（6）操作工位物品摆放就位，分类合理、整洁有序；

（7）身着干净、整洁的厨服（厨帽、厨衣、西裤、皮鞋），身上无任何配饰；

（8）完整的作品说明书；

（9）提供可品尝的高汤的冷热样品；

（10）没有提前加工行为。

2.专业烹饪（30分）

（1）食品安全部分

①开始加工之前和操作过程中按照专业要求洗手；

②原材料加工过程，使用的设备、器皿符合食品安全操作规范；

③正确使用和更换手套；

④及时清洁工作台和厨房设备、用具，专业更换砧板；

⑤对温度敏感的食材加工后及时存放回冰箱内，无长时间裸露现象；

⑥加工过程中，以及品尝食物时无交叉感染行为；

⑦主辅料加工过程符合餐饮服务食品安全操作规范；

⑧正确使用厨房用纸，及时更换脏围裙和毛巾。

（2）技能/技艺部分

①加工时正确、安全、专业使用工具、设备、盛放容器；

②熟悉原料特性，充分利用，无浪费现象；

③操作过程中食材、半成品及时冷藏存储；

④加工、烹调过程规范有序，动作协调适当，体现传统或现代技法；

⑤不同操作使用恰当的工具和设备（如刀具、锅等）；

⑥加工过程中对鱼、肉、海鲜、家禽等主食材的处理恰当；

⑦合理利用骨头和边角料将汤底做成调味汁；

⑧加工过程中对蔬菜、沙拉和香料的处理恰当；

⑨剩余食材及时包好后保存在冰箱或冰柜中，并标注日期。

（3）厨房管理部分

①合理分配工作内容、时间；

②加工过程中垃圾及时处理，废弃物处理妥当；

③加工过程工作台、操作位整洁有序，无杂、乱、差现象；

④合理使用水、电、气，无能源消耗浪费；

⑤在规定的时间内完成供餐准备；

⑥上餐结束后，及时进行厨房清洁，操作位公用设备、设施及用具清洗干净。

3.作品呈现（10分）

（1）摆盘实用（不允许使用盘中盘），装饰或点缀物可食用，便于服务人员传送；

（2）作品造型、规格、份量一致；

（3）符合规定的份量大小；

（4）主料和配料搭配比例协调、平衡，主题突出；

（5）菜肴在餐具中的构图比例、布局关系和谐；

（6）菜肴色泽明亮，色彩鲜明，各种色彩搭配和谐；

（7）具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力；

（8）菜肴具有地域文化、烹饪技艺特征。

4.口味质感 （50分）

（1）口味质感与作品说明书说明一致；

（2）色、香、味统一、协调；

（3）调味适当，主味突出，风味特别，富有层次感；

（4）火候得当，无焦煳、腥膻等异味，或过生不能食用；

（5）食材质感鲜明，符合应有的口感特点；

（6）主辅料搭配营养均衡。