附件2：

2022首届SIAL中国茶饮调配师大赛评分标准

（一）场景设计（20分）

（1）饮品制作需满足大会现场指定主题，并且营养均衡，及分量适当，不超标超量；

（2）使用食材多样化，结合甜品、小吃等配食，突出场景；

（3）适用于茶饮门店、餐饮门店实际售卖；

（4）成本合理，满足消费者需求，其中原材料入口率在75%以上。

（二）现场答辩（20分）

根据抽签结果，由主操作手展示比赛成果；再由主操作手阐述成品设计理念。(限时5分钟)

（1）内容结构安排合理、重点突出、条理清楚、专业知识表达准确；

（2）在规定时间内完整完成展示；

（三）现场制作（60分）

1.准备工作（5分）

（1）自带食材符合比赛规则；

（2）自带物品专用整理箱分类收纳；

（3）整理箱摆放整齐统一运输进入比赛工位；

（4）自带食材贮藏及运输温度符合国家食品安全规定；

（5）所有须保鲜的食材均存放在冷柜或冰箱内；

（6）在公共操作区注意操作安全，有序操作；

（7）操作工位物品摆放就位，分类合理、整洁有序；

（8）身着干净、整洁的工作服（帽、围裙、口罩），身上无任何配饰；

（9）操作完毕请保持工位清洁，并把废弃物品放入垃圾桶内；

（10）没有提前加工行为。

2.专业制作（30分）

（1）食品安全部分

①开始加工前和操作过程中按照七步洗手法要求清洁洗手；

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及时清洁工作台和设备、用具，专业使用砧板。

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不同操作使用恰当的工具和设备（如刀具、量杯等）；

⑤加工过程中对水果、沙拉和奶油的处理恰当；

⑥剩余水果食材等及时包好后保存在冰箱或冰柜中，并标注日期。

（3）操作台管理部分

①合理分配工作内容、时间，有团队配合；

②加工中垃圾及时处理，废弃物处理妥当；

③加工过程中工作台、操作位整洁有序，无杂、乱、差现象；

④合理使用水、电，无能源消耗浪费；

⑤在规定的时间内完成供餐准备；

⑥比赛结束后，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）在规定的时间完成场景操作；

（2）制作饮品过程有条不紊，具有效率；

（3）作品造型、规格、份量一致；

（4）无多做挑选。

（5）摆盘实用（不允许使用盘中盘），装饰或点缀物可食用，成品需由参赛选手送至成品展示区一套和评判区二套；

（6）作品造型、规格、份量一致；

（7）合理的份量大小；

（8）主料和配料搭配比例协调、平衡，主题突出。

4.口味质感（15分）

（1）口味质感与作品说明书说明一致；

（2）口感，视感、味感统一、协调；

（3）调味适当，主味突出，风味特别，富有层次感；

（4）食材质感鲜明，符合应有的审美特点。

（5）茶饮制作基底说明：本次大赛不限制茶饮基底。奶盖茶采取茶和奶调制为基底的、水果茶采取茶和水果调制为基底的总分会适当加分。（1-5分不等，最高不超过5分）