附件2：

2022世界名城中国美食大师赛评判办法

按文件精神要求、菜肴设计、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，去掉最高分、去掉最低分，按平均分排名出初赛：获得90-100分者颁发特金奖、分数排名前三者进入决赛（如前三排名中出现1队以上分质同等时、将同时进入决赛），获得80-89.9分者颁发金奖，获得70-79.9分者颁发银奖，获得60-69.9分者颁发优秀奖。决赛：分数排名第一名者颁发冠军，第二名颁发亚军，第三名颁发季军。全场156道菜肴中，将分别评选出（个菜）6道菜肴创新奖和6道菜肴传承奖。

评委组成：裁判组将设置1位裁判长、1位监理长、9位裁判员共11人组成，9位裁判中含6位国内裁判，2位港澳裁判和1位身处国内的外籍裁判。

一、菜肴设计（15分）：主题突出，整体效果和谐统一、美观大方、特色鲜明，创新得当、富有文旅特色美食文化内涵；

二、菜肴制作（20分）：紧扣赛项主题，技法多样、制作精细、突出本土风味特色，传承顾本、具有地域菜系烹饪技法特征；

三、菜肴呈现（15分）：构图布局精美、色彩丰富、造型美观、器皿使用恰当，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）：菜肴整体设计合理，创意突出、实用性强、口味适中、适合推广。