附件2：

2022中国文旅特色美食水城黑山羊烹饪技能专项赛

评判办法

按文件精神要求，作品打分从菜肴设计、菜肴制作、菜肴呈现、菜肴搭配、综合实用性五个方面进行评判，以百分制打分，去掉最高分和最低分，按平均分排名获奖。线上选手注重创意理论，线下选手注重口味实操。

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，富有文旅美食文化内涵；

二、菜肴制作（20分）：紧扣赛项主题，技法多样、制作精细、突出本土饮食习惯特色，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）：菜肴辅料丰富、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、综合实用性（30分）：菜肴整体创作合理，线上选手（创意突出、参评资料完整），线下选手（实操纯熟、口味适中），分别具有实用性强、适合推广特点。