附件2：

2022中国“池州鳜鱼”烹饪大赛评判细则

**一、赛项说明**

（一）选手自备参赛作品所使用辅料、特定调味料、餐具器皿。

（二）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。

**二、评判内容**

赛事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。

（一）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.操作工位物品摆放就位，分类合理、整洁有序；

5.身着干净、整洁的厨服（厨帽、厨衣、西裤、厨鞋），身上无任何配饰；

6.完整的作品说明书；

7.没有提前加工行为。

（二）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。

(三)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.菜肴在餐具中的构图比例、布局关系和谐；

3.菜肴色泽明亮，色彩鲜明，各种色彩搭配和谐；

4.具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力。

（四）口味质感（50分）

1.口味质感与作品说明书描述一致；

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，无焦糊、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。