附件3.

评判标准

每位选手烹制 2 道菜品，每道菜品满分为 100 分，两道菜品平均分为选手最终得分。

1.味道（30 分）：调味得当，主味突出，无糊味、腥膻

味、异味等；

2.质感（30 分）：火候得当，质感鲜明，符合其应有的嫩、滑、爽、软、糯、烂、酥、松、脆等特点；

3.呈现（20 分）：色泽明亮，色彩鲜明、搭配和谐，菜肴在餐具中的构图比例、布局关系和谐，具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力；

4.创新理念：（20）：市场性、实用性、营养性、大众性、地域性等体现菜品创新理念。