附件2：

2022中国文旅特色美食泸菜技艺邀请赛

评判办法

按文件精神要求，从菜肴选定、菜肴制作、菜肴呈现、菜肴完整度、菜肴表现综合性等五个方面进行评判。以百分制打分，去掉最高分和最低分，按平均分排名获奖。线上选手注重整体菜品呈现、制作心得、完整度，线下选手注重菜肴搭配、实操展示、口味适中、融合创新等。

一、菜肴选定（15分）：标准菜肴主题突出，整体效果和谐统一、美观大方、特色鲜明，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、突出泸菜标准特色，表现特色烹饪技法；

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、菜肴完整度（20分）：团体赛菜肴品种多样、结构合理、组合有序，营养搭配丰富，符合中国酒城主题宴席元素与已有团体标准要求；个人赛菜肴标准完整度高，领略精髓技法，风格规整一致；

五、综合性（30分）：菜肴整体制作合理，线上选手（标准技法突出、参评资料完整），线下选手（实操标准纯熟、口味火候适中，创新融合恰当），体现专业性强、符合泸菜标准特点。