附件3：

评判细则

为保证“2022全国鱼鲜烹饪大赛”充分体现公平、公正，特制订以下评判细则。

**一、评判形式**

本次大赛安排中国烹饪协会职业技能竞赛注册裁判员执裁，从出品的组合搭配、造型、烹制、调味以及食品安全性、实用性、创新性、可操作性等几个层面进行评判。比赛采用现场操作评分和出品评分相结合的方法，现场操作占30%，出品评分占70%。

**二、评判标准**

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。

1.准备工作

（1）自带食材符合比赛规则；

（2）自带物品专用整理箱分类收纳；

（3）整理箱摆放整齐统一运输进入比赛工位；

（4）自带食材贮藏及运输温度符合国家食品安全规定；

（5）操作工位物品摆放就位，分类合理、整洁有序；

（6）身着干净、整洁的厨服（厨帽、厨衣、围裙），身上无任何配饰；

（7）完整的菜品登记表；

（8）没有提前加工行为。

2.专业烹饪

（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、烹调过程操作娴熟、规范有序，动作协调适当，体现刀功、传统或现代技法的掌握水平；

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加工过程中工作台、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。

3.作品呈现

（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）作品刀功精细，造型、规格一致；

（3）作品分量一致，且符合规定；

（4）主料和配料搭配比例协调、平衡，主题突出；

（5）菜肴在餐具中的构图比例、布局关系和谐；

（6）菜肴色泽明亮，色彩鲜明，各种色彩搭配和谐；

（7）菜肴具有地域文化、烹饪技艺特征。

4.口味质感

（1）色、香、味统一、协调；

（2）调味适当，主味突出，风味特别，富有层次感；

（3）火候得当，质感鲜明，符合相应技法成品的口感特点；

（4）主辅料搭配营养均衡；

（5）无焦糊、腥膻等异味，或过生不能食用。

5.评判规则

（规定菜肴作品\*40%+自选作品\*60%）70%+现场\*30%