附件1：

第六届全国海峡客家烹饪大赛评判细则

为确保第六届全国海峡客家烹饪大赛公平、公正，特制定以下评判细则：

**一、相关规定**

1.作品所用盛装器皿不超过8-12寸。

2.每款作品必须提前填写作品说明表，并随作品送评。

3.严格遵守三不原则：不使用高档食材；不使用国家明令保护的动植物原料；不违规使用添加剂。

4.参赛作品在原料、技法和款式等方面要具有客家特色，体现地方文化和民俗风格，同时也要适合经营，体现适应性。

5.注重食品安全，讲求菜品出品卫生和出品质量。

**二、计分方法**

裁判员评分去掉一个最高分、一个最低分后取平均值（保留小数点后两位）为一款作品得分。两款作品得分的平均分减去该选手现场超时、违规扣分，为该选手的最终成绩。

**三、评判内容**

各比赛项目按赛前准备、专业加工、作品呈现、口味质感、卫生节约五方面进行评判，满分为100分。

（一）赛前准备（10分）

自带食材符合比赛规则；主料按净量要求带入比赛现场，不可多带；自带物品用专用整理箱分类收纳；自带食材的贮藏及运输温度符合国家食品安全规定；操作工位物品摆放就位、分类合理、整洁有序；身着干净、整洁的厨服（厨帽、厨衣），身上无任何配饰；提前加工进行过申请，现场完成主要加工过程及最终成熟、成型。

（二）专业加工（20分）

主辅料加工过程符合餐饮服务食品安全操作规范；加工时正确、安全、专业使用工具、设备、盛放容器；加工前及加工过程中及时洗手、保持个人卫生，确保符合国家食品安全规定；操作过程中食材、半成品及时冷藏存储；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；合理分配工作内容、时间；操作工位整洁有序，公用设备设施及时清洗干净，废弃物处理妥当。

（三）作品呈现（30分）

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；色泽明亮，色彩鲜明，各种色彩搭配和谐；具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力；作品造型、规格、份量一致，无多做挑选。

（四）口味质感（30分）

口味质感与作品说明表说明一致；主味突出，风味特别、调味适当，富有层次感；火候得当，无腥膻等异味；食材质感鲜明，符合应有的口感特点。

（五）卫生节约（10分）

熟悉原料特性，充分利用原料，达到物尽其用，无浪费现象；合理使用水、电、气，无能源消耗浪费；所有过程符合食品安全规定，工艺流程安排合理，操作清洁卫生。

**四、比赛流程**

1.报到：核对报名信息、领取参赛服装、参赛证、场次通知单等。

2.检录：选手身着厨师服，持参赛证、场次通知单和自带的主辅料、用具、餐具，按参赛时间提前30分钟到检录处检录，现场发放号码牌和盘贴。检录后进入候赛区不要离开，手机关闭，不准吸烟。

3.入场：选手进入赛场，带好口罩和手套，对号就位，认定所需要的用品、用具，待比赛正式开始后进行操作。

4.送评：作品完成后主动将盘贴贴在菜品主盘餐具边缘明显部位，与相对应的作品说明表和菜牌一起交给传菜员，传到评分室进行评分。

**五、赛场注意事项**

1.在比赛进行中，现场操作如有问题可向现场监理人员提出。

2.操作完成后，迅速收拾干净操作区卫生，特别注意操作期间消防安全、操作安全，锅中有油加热时人不得离开。

3.作品均应附带菜牌，成品符合卫生安全要求，注重色、香、味、形、器的完美结合，避免喧宾夺主，华而不实。

4.为响应“厉行勤俭节约，反对铺张浪费”的要求，参赛过程中应节约用材、用水、用电、用气，撤展时菜品选手各自打包带走或交由组委会处理。

5.遵守赛事时间安排，每个比赛超时5分钟以上每5分钟扣1分，以此类推。

6.遵守防疫要求，活动全程佩戴口罩，操作期间佩戴专用手套。

7.赛场提供物品：包括灶具、锅、手勺、漏勺、砧板（菜墩）、料碗（马斗）等基础烹饪用具，盛器（背面底部写名字，赛后领取）及特殊器具等用具由选手自备；色拉油、酱油、醋、盐、白糖、胡椒粉、淀粉、鸡粉等调料类，其它调味料由选手自备。