附件3:

 2023年粤港澳烹饪邀请赛

技术工作文件

## 1.1 项目描述

本次竞赛内容、技术要求均依据《国家职业标准》中式烹调师三级标准的相关内容要求执行，选手应具备中式烹调师三级(高级工）的基本素质，遵守职业道德和职业守则，掌握食品原料知识、营养卫生知识、安全生产知识,能够正确使用设备和工具、安全生产。竞赛采用现场实际操作的方式进行，要求选手在现场以指定食材结合四新技术,能够运用适当的加工方法，根据菜品要求独立完成制作。

## 1.2基本知识与能力要求

|  |  |
| --- | --- |
| **相关要求** | **权重比例 (%)** |
| **1** | **现场操作考生素质** | 20 |
| 操作流程 | 技法得当，动作规范，流程合理，投料准确。 |
| 原料加工 | 用料符合要求，操作熟练，加工规范，原料利用率高。 |
| 卫生安全 | 操作区域整洁干净，注重垃圾分类，废弃物处理得当，原料及作品存放合理。 |
| 节能减排 | 节约用水、用电、用气。 |
| **2** | **成品质量** | 80 |
| 口味与质感 | 调味得当，口味纯正，主味突出，质感软嫩、滑爽。 |
| 工艺与火候 | 成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特点鲜明，工艺方法准确。 |
| 创意与实用 | 注重营养，设计合理，创意突出，适合推广。 |
| 形态与色泽 | 造型美观，粗细适度、均匀一致，无连刀、无大小头、无碎粒；色泽洁白、光亮，芡汁适量。 |
| 装盘与卫生 | 盛装自然，盘面清洁，生熟分开。 |
| 合计 |  | 100 |

# 2.竞赛项目

考核内容及权重表

| **考核模块** | **内 容** | **时间分配** | **分值** | **权 重** | **折算分值** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 模块A考生素质 | 现场操作技术 | - | 100分 | 20% | 20 |
| 模块B实操指定菜式 | 香滑鲈鱼球 | 40分钟 | 100分 | 30% | 30 |
| 模块C实操指定原料菜式 | 以鸡为原料烹调菜肴 | 55分钟 | 100分 | 25% | 25 |
| 模块D实操自选菜式 | 符合高级工技能自选菜肴 | 55分钟 | 100分 | 25% | 25 |
| 比赛总用时 | 150分钟 | / | 100% | 100分 |

模块A：实操现场考生素质

技法得当、动作规范、流程合理、投料准确，用料符合要求、操作熟练、加工规范、原料利用率高，操作区域整洁干净、注重垃圾分类和节能减排、废弃物处理得当原料及作品存放合理。

模块B：指定菜式香滑鲈鱼球

（1）选手一律使用现场组委会提供的鲈鱼半条、生姜25克、葱5克进行指定菜式制作，制作出的菜式需满足6人食用量，另备3人量尝碟供评委品尝。

（2）所有刀工成型、腌制入味、打胶、加温、调味、装盘等操作过程，必须在赛场内完成，不得使用自选菜自备的材料进行替换，赛场提供常用调味料，特殊调料由选手自备。

（3）成品鱼球刀工整齐，大小厚薄均匀；爽滑鲜嫩，色泽洁白，熟度恰当；成芡均匀、油亮，不澥芡、不澥油；料头美观、准确；味道鲜美，入味。

模块C：以鸡为指定原料菜式

使用组委会为每位选手现场提供的统一原料鸡为主原材料，不限烹调方法，结合创新方法制作指定原料菜肴。

（1）选手须融合地方文化，结合创新的烹饪技法，制作出的菜式需满足6人食用量，另备3人量尝碟供评委品尝，位菜需制作4份，另备3人量供评委品尝。

（2）特殊调料及辅料由选手自带，辅料可以在场外加工成型，但不得入味，所有腌制调味过程必须在场内完成。

（3）烹调方法不限，注重实用性、大众化，有一定创新意识。

模块D：自选菜肴

不限原料和烹调方法，烹制符合高级工技能要求的自选菜式，选用的原材料由参赛者自备。

（1）菜肴的烹调技法和味型不作限定，应体现粤菜饮食风味特色，制作出的菜式需满足6人食用量，另备3人量尝碟供评委品尝，位菜需制作4份，另备3人量供评委品尝。

（2）特殊调料及辅料由选手自带，辅料可以在场外加工成型，但不得入味，所有腌制调味过程必须在场内完成。

（3）烹调方法不限，注重实用性、大众化，有一定创新意识。但菜品不能与另外两道菜肴作品相同。

备注：所有展示成品的盛装餐具和品尝碟由选手自备；盘头装饰选手自备，可在场外完成，不能过分铺装，喧宾夺主。

# 3.评分规则

## 3.1 评价分

评分方案详细规定了需要评估的每个单项的分值。本赛项目评分通过主观评分方式得出，即每名选手由十一名裁判员组成裁判组进行评判，前场两名裁判员和后场九名裁判员（每三名裁判为一组，分别对指定菜式、指定原料菜式、自选菜式打分，三组裁判员分别对应一款菜式评分项评分），前场两名裁判员的成绩平均分×20%+后场九名裁判员的成绩平均分×80%为参赛选手的实际得分。

（1）前场裁判员评分标准：

A.操作流程（30分），技法得当，动作娴熟，流程合理，投料准确，操作安全规范，节约用水、用电、用气。

B.原料加工（30分），用料符合要求，操作熟练，加工规范，原料利用率高。

C.卫生安全（10分），操作区域整洁干净，注重卫生，废弃物处理得当，原料及作品存放合理。

D.赛场纪律（20分），服从指挥、不做出干扰其他选手的行为。

E.仪容仪表（10分），穿戴工作服、工作帽、及仪容仪表要整洁。

F.操作违规扣分：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **违规内容** | **扣分标准** | **违规内容** | **扣分标准** |
| 超 时 | 5分钟内扣1分；超5分钟每分钟扣1分 | 失败重做 | 10分 |
| 带成品 | 20分 | 操作事故 | 10分 |
| 带半成品 |  10分 | 消防事故 | 20分 |
| 不关火、长流水 | 2分 | 个人不卫生 | 2分 |
| 浪费原料 | 4分 | 操作不卫生 | 2分 |
| 多做挑选 | 3分 | 赛毕不打扫卫生 | 2分 |
| 违规使用添加 | 5分 | 不进行垃圾分类 | 2分 |
| 不服从指挥 | 5分（严重者终止比赛） | 操作时拍照 | 3分 |

（2）后场裁判评分标准：

A.口味与质感（40分），调味得当，口味纯正，主味突出，无异味，质感符合应有要求，体现地方特色。

B.工艺与火候（30分），成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特点鲜明，技法准确。

C.创意与实用（10分），注重营养，设计合理，创意突出，适合推广。

D.形态与色泽（10分），造型美观，粗细适度、均匀一致，无连刀、无大小头、无碎粒；色泽洁白、光亮，芡汁适量。

E.装盘与卫生（10分），盛装自然，盘面清洁，生熟分开。

## 3.2 统分方法

按照统一格式，工作人员协助汇总结果，由裁判长及裁判员核分确认。

## 3.3 成绩并列排序方法

竞赛总成绩由各竞赛模块按比例得分组成。竞赛总成绩作为参赛选手名次排序的依据。参赛选手总成绩相同时，用时少者名次在前。若用时相同时，模块B得分高的选手名次在前，若模块B成绩仍相同时，依次比较模块C、D的成绩，成绩高者名次在前。