附件1：

2024鲁菜烹饪技能大赛评判细则

为确保2024鲁菜烹饪技能大赛公平、公正，特制定以下评判细则：

**一、评判方法**

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）为该选手的最终得分。

**二、评判标准**

各比赛项目按作品呈现、口味质感、营养节约三方面进行评判，满分为100分。

（一）作品呈现（40分）

摆盘实用（不允许使用盘中盘），装饰或点缀物可食用；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，呈现效果好。

（二）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。

（三）营养节约（30分）

熟悉原料特性，食材搭配合理；充分利用原料，达到物尽其用，无浪费现象；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。

**三、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，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。

**四、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.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。