附件1：

中国烹饪协会名厨系列赛--全国名厨烹饪邀请赛

（成都站）评判细则

一、比赛说明

（一）选手自备比赛食材(含主料、辅料)，原料严格实行“三不”原则，即不使用燕窝、干鲍、鱼翅等高档原料，不使用国家明令禁止或保护的动植物，不违规使用添加剂。组委会提供比赛指定主调味料，基础调味料：（食用油、酱油、蚝油、醋、盐、白糖、胡椒粉、淀粉、面粉、味精、鸡粉等基础调味料）其它调味料由选手自备。自备原料需符合以下规定：

1.蔬菜：可洗净，剥皮，不能切割，未经制熟；

2.鱼类：可去除内脏和鳞片，但不可改刀；

3.贝类：可洗净，需连壳，未经制熟；

4.甲壳类： 生鲜或煮熟，但不可剥开；

5.鲜肉或家禽肉类：肉可去骨，但不可切割；骨头可以切割成小块；

6.汤底：基本汤底，未经浓缩和调味，原味，未加配料和调味品；

7.饼干、果干、调和蛋白可以带入,但面团不能带入；

8.果肉：可以带入果泥，但必须现场加工，不能直接用作酱汁；

9.干货食材：可涨发好，但必须在比赛现场调味及烹制。

（二）赛场水电配套齐全，提供燃气灶具、炒锅、手勺、漏勺、砧板 (菜墩)、料碗(马斗)、尝碟等基础烹饪用具。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。

（三）操作全过程佩戴口罩、手套，做好消毒卫生。

二、评判标准

比赛按赛前准备、专业烹饪、作品呈现和口味质感等4个方面进行评判，满分为100分。

（一）赛前准备(10分)

1.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；

2.自带物品用专用整理箱分类收纳；

3.自带食材的贮藏及运输温度合国家食品安全规定；

4.操作工位物品摆放就位、分类合理、整洁有序；

5.身着干净、整洁的厨服 (厨帽、厨衣)，身上无任何配饰；

6.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；

7.完整的作品说明书；

8.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(30分)

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）加工过程中及时洗手、保持个人卫生，正确使用和更换手套，确保符合国家食品安全规定；

（4）及时清洁工作台和厨房设备、用具，专业更换砧板；

（5）加工过程中，以及品尝食物时无交叉感染行为；

（6）主辅料加工过程符合餐饮服务食品安全操作规范；

（7）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、烹调过程规范有序，动作协调适当，体现传统或现代技法；

（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）合理利用骨头和边角料将汤底做成调味汁；

（8）加工过程中对蔬菜、沙拉和香料的处理恰当；

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。

（三）作品呈现(30分)

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.作品造型、规格、份量一致、无多做挑选；

3.符合规定的份量大小；

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.具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力；

（四）口味质感(30分)

1.口味质感与作品说明书说明一致；

2.色、香、味统一，协调；

3.调味适当，主味突出，风味特别，富有层次感；

4.火候得当，无焦煳、腥膻等异味，或过生不能食用；

5.食材质感鲜明，符合应有的口感特点；

6.主辅料搭配营养均衡。