附件1：

2025第五届中华药膳烹饪大赛（厦门站）

评判细则

为确保2025第五届中华药膳烹饪大赛（厦门站）公平、公正，特制定以下评判细则：

**一、比赛说明**

（一）裁判委员会由主办单位邀请在中医药学、中药学、营养学、食品科学、烹饪等相关领域具有较高学术造诣和良好声誉的专家组成。

（二）比赛需自备比赛食材（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。组委会提供基础性调味品：油、盐、白糖、胡椒粉、淀粉、面粉、鸡粉等调料，其他调味料由选手自备。自备原料需符合以下规定：

蔬菜：可洗净，剥皮，不能切割，未经制熟；

鱼类：可去除内脏和鳞片，但不可改刀；

贝类：可洗净，需连壳，未经制熟；

甲壳类：生鲜或煮熟，但不可剥开；

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；

汤底：基本汤底，未经浓缩和调味，原味，未加配料和调味剂；

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，提供灶具、炒锅、手勺、漏勺、砧板（菜墩）、料碗（马斗）等基础烹饪用具。提供基础调辅料，原料、餐具及特殊调辅料、器具须选手自备，盛器（背面底部写名字，赛后领取）。厨师操作全过程佩戴口罩、手套，做好消毒卫生。

**二、个人赛评判标准**

按照作品配伍、口味质感两个方面进行评判，满分100分。

（一）作品配伍

1.食材（5分）：标明使用的食材、药食同源食材名称及重量；

2.配伍（20分）：说明作品配伍情况，符合配伍规律基本准则；

3.药膳功效（15分）：标明作品营养功效，且符合养生要求；

4.适合人群和时令（10分）：标明作品适合人群及时令。

如使用不符合国家规定的药材，或配伍存在安全性问题，或药膳功效与适合人群相矛盾，则取消该作品成绩。

（二）口味质感

1.味道（20分）：调味得当，主味突出，无糊味、腥膻味、异味等；

2.质感（20分）：火候得当，质感鲜明，符合其应有的嫩、滑、爽、软、糯、烂、酥、松、脆等特点；

3.呈现（10分）：色泽明亮，色彩鲜明、搭配和谐，菜 肴在餐具中的构图比例、布局关系和谐，具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力。

**三、团体赛评判标准**

宴席展台环节按宴席主题和宴席呈现两方面进行评定，总分为100分。

（一）宴席主题（50分）：宴席药膳主题突出，立意新颖独特、有创意，富有地方饮食文化特色；

（二）宴席效果（50分）：台型设计合理，台面装饰艺术美观，摆放得当，体现主题。