附件3：

评判办法

**一、赛前准备工作**

身着整洁厨服（厨帽、厨衣、工裤、围裙、厨鞋）；仪容仪表无头发散乱、留胡须、指甲过长、涂指甲油、手指戴戒指等现象；自带物品分类收纳存放（食材需使用包装盒或塑封袋存放），数量准确，使用整理箱运输，与自带食材、用具清单内容一致；自带食材符合比赛规定，无夹带违规原料、初加工食材、半成品及成品行为；自带食材运输温度符合食品安全规定并有详细记录；完整的作品说明表和操作流程时间表；操作台（工位）物品摆放整齐，分类合理、整洁有序；赛前准备期间没有提前动刀加工、动火加热行为；比赛结束后及时对操作台（工位）进行清洁整理，公用设备、设施及用具清洗干净。

**二、卫生与食品浪费**

开始加工之前和操作过程中按照专业要求洗手；原材料加工过程，使用的设备、器皿符合食品安全操作规范；对温度敏感的食材在加工过程中、加工后无长时间裸露现象，剩余食材、半成品及时冷藏存放；食材储存方式正确，食物温度控制得当（热 / 冷食）；专业使用和更换手套、砧板及刀具；合理使用厨房用纸，及时更换脏围裙和毛巾；加工过程、品尝味道、装盘时无交叉感染行为，装盘时需更换手套、佩戴口罩；遵守工作流程规范，工作台面整洁无杂乱；合理管控食材过量与浪费，减少塑料废弃物产生。

**三、专业烹饪**

熟悉原料特性，对主辅食材的处理恰当，充分利用，符合现代烹饪标准；剩余食材及时保存并标注日期，可利用食材无丢弃浪费；不同操作使用恰当的工具和设备（如刀具、砧板、锅、盛放容器等）；刀具、能源设备及其它器具摆放或使用过程中无安全隐患现象；采用实用、可接受的烹饪技法；对所有食材采用恰当的烹饪技法（包含淀粉及蔬菜）；加工、烹调过程规范有序，动作协调，操作娴熟；菜品无多做挑选、失饪重做；备餐过程中严格执行操作标准并保持卫生，食材浪费管控，检查食材浪费情况（含过量备料），团队协作与时效管理高效有序。

**四、出餐服务**

菜肴出品数量准确，摆盘简洁（无盘中盘），便于服务人员传送，准时出餐。

**五、作品呈现**

菜肴主题清晰、主食材与配菜和谐、摆盘简洁（装饰或点缀物可食用）；作品大小、呈现一致；菜肴在餐具中构图比例、布局关系合理；出色的搭配组合，简洁而富有原创性的结构；菜肴色泽明亮、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；

**六、口味与质感**

调味适当、主味突出、风味纯正，富有层次感，无焦煳、腥膻等异味；火候得当、质感鲜明，符合应有的口感特点，无过生或过火焦煳不能食用；具备恰当的味型层次与调味平衡，色、香、味统一、协调；品质/风味/色泽三维度符合当代营养学标准及现代烹饪美学要求。