附件2：

2025第五届中华药膳烹饪大赛评判细则

**一、作品配伍**

1.食材（10分）：标明使用的食材、药食同源食材名称及重量；

2.配伍（40分）：说明作品配伍情况，符合配伍规律基本准则；

3.康养理念（30分）：标明作品康养说明，且符合养生要求；

4.适合人群和时令（20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，或药膳理念与适合人群相矛盾，则取消该作品成绩。

**二、口味质感**

1.味道（40分）：调味得当，主味突出，无糊味、腥膻味、异味等；

2.质感（40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（20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、评分方法**

作品成绩由作品配伍（50%）、口味质感（50%）成绩之和组成，参赛团队成绩由3款作品成绩之和组成。