附件2：

评判细则

**一、技术评分（35分）**

1.选手是否佩戴口罩、手套、着装是否整洁;

2.赛程内符合食品卫生标准;

3.吧台设备器具摆放有序，器具的专业度使用;

4.是否使用指定原料、食材;

5.饮品制作过程流畅度、制作无返工颠倒;

6.出品是否一致性、准确性（+3g-5g）;

7.赛程内、结束后随手清洁与设备、器具是否归位、综合吧台卫生。

**二、感官评分（65分）**

（一）现场讲解（10分）

1.自我介绍（表达清晰）；

2.用料、配方、理念表达完整且流畅。

（二）场景设计（15分）

1.饮品制作符合指定主题；

2.成本可控、操作相对简单，容错率高。

（三）现场制作（40分）

1.出品标准美观（色彩鲜明），视觉创造力强；

2.产品传递、服务对客；

3.制作流程准确规范，原物料合理利用；

4.茶香凸显、所添加产品风味融合度；

5.食材搭配合理，有层次，风味表现与主题一致；

6.味道平衡合理搭配；

7.饮品创意度；

8.作品口感舒适且滋味丰富。