附件1：

第十一届全国海鲜烹饪技能大赛

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。 组委会提基础性调味品：色拉油、酱油、醋、盐、白糖、胡椒粉、淀粉、面粉、鸡粉等调料，其它调味料由选手自备。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，严格遵守国家防疫安排。

**二、评判标准**

各比赛项目按赛前准备、专业加工、作品呈现、口味质感、卫生节约五方面进行评判，满分为100分。

（一）赛前准备（10分）

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；自带物品用专用整理箱分类收纳；自带食材的贮藏及运输温度符合国家食品安全规定；操作工位物品摆放就位、分类合理、整洁有序；身着干净、整洁的厨服（厨帽、厨衣），身上无任何配饰；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（20分）

主辅料加工过程符合餐饮服务食品安全操作规范；加工时正确、安全、专业使用工具、设备、盛放容器；加工前及加工过程中及时洗手、保持个人卫生，确保符合国家食品安全规定；操作过程中食材、半成品及时冷藏存储；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；合理分配工作内容、时间；操作工位整洁有序，公用设备设施及时清洗干净，废弃物处理妥当。

（三）作品呈现（30分）

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；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；作品造型、规格、份量一致，无多做挑选。

（四）口味质感（30分）

口味质感与作品说明表说明一致；主味突出，风味特别、调味适当，富有层次感；火候得当，无腥膻等异味；食材质感鲜明，符合应有的口感特点。

（五）卫生节约（10分）

熟悉原料特性，充分利用原料，达到物尽其用，无浪费现象；合理使用水、电、气，无能源消耗浪费；所有过程符合食品安全规定，工艺流程安排合理，操作清洁卫生。