附件1：

全国渔鲜大赛—淡水鱼专场评判细则

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。组委会提供基础性调味品：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。

**二、评判标准**

（一）个人赛评判标准

个人赛按赛前准备、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。

1.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。

2.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。

3.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。

4.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。

5.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。