附件3

评判细则

**一、现场讲解（15分）**

（1）自我介绍（表达清晰、衣着整洁得体）

（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）使用食材多样化，突出场景；

（3）适用于门店实际售卖，成本合理。

**三、现场制作（70分）**

1.操作规范（20分）

①操作选手是否佩戴口罩、手套；

②比赛完成后进行台面清洁；

③毛巾进行分类使用；

2.专业技术（50分）

（1）技能/技艺部分

①出品标准美观；

②制作流程准确规范；

（2）感官部分

①视觉呈现（色彩鲜明）；

②茶味浓郁；

③水果搭配合理；

④平衡度（浓度、酸甜度）；

⑤具有创新力；

⑥适合门店销售；

⑦滋味饱满且丰富；