附件1：

首届“白象杯”面食烹饪邀请赛评判细则

赛事评委由组委会统一派遣，秉承公平、公正的原则，现场评分，现制定以下评判细则：

**一、评判方法**

裁判员评分去掉一个最高分、一个最低分后取平均值（保留小数点后两位）为一款作品得分。两款作品得分的平均分减去该选手现场超时、违规扣分，为该选手的最终得分。

**二、评判标准**

各比赛项目按资料规范、创新创意、作品呈现、口味营养、文化特色五方面进行评判，满分为100分。

（一）资料规范（10分）

选手提交报名表和作品说明表信息详实、完整，主辅料食材品种、重量及操作步骤表述清楚。不符合要求的，酌扣1—5分。

（二）创新创意（20分）

作品使用新发掘、新引进的符合食品卫生与安全标准的可食性原料制作作品，或者利用新开发、新引进的符合卫生质量标准的调味品或新的调味技艺烹制新口味的作品，或者运用新发明或经过改良的技法烹制作品，或者体现新款式、新形式、新形态的作品，以及其他合理的创新思路和操作体现的新作品。创新后工艺流程安排合理、方便。不符合要求的，酌扣1—5分。

（三）作品呈现（30分）

技法精湛、规格整齐，色调自然悦目，装盘美观，器皿与面食构图比例、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。不符合要求的，酌扣1—10分。

（四）口味营养（30分）

主辅料配比及营养搭配合理，具有鲜明的地域风味。能够代表传统的口味一直传承下来，或在原有口味上进行了创新创造，能够适应地域饮食文化发展和食客需求。不符合要求的酌扣1—10分。

（五）文化特色（10分）

作品特色十分突出，在地域上具有很强的代表性，具有一定的文化传承和人文背景，寄托地域风土人情和典籍故事。不符合要求的，酌扣1—5分。不能食用的，整道作品不予判分。

**三、比赛流程**

1.报到：报到时领取组委会提供的参赛证、场次通知单、提前加工申请单等。

2.检录：选手身着厨师服，持参赛证、场次通知单和自备的原料或调辅料、用具、餐具，按参赛时间提前30分钟到检录处检录，现场发放号码牌和盘贴，经核查后统一进入赛场。

3.提前加工：确认需提前加工的原料，如涨发原料、汤料，未经入味的蓉、泥馅料，未成型的净料和盘饰、点缀品，如需初加工可提前在初加工申请单中提出申请，经批准后可以带进赛场。

4.赛场：选手进入赛场，对号就位，核定所需的用品、用具，由现场评委再次验料。

5.送评：作品完成后，附作品说明表，与尝碟一同由专人送评。未经许可不配尝碟，作品扣2分。

**四、赛场注意事项**

（一）作品设计注意事项

1.原材料：食材搭配协调，能够相互衬托更好的味道。

2.调味料：选料精准，能烘托食材的风味，不掩盖食材本味。

3.工艺：工艺独特，体现作品的特色或者创新性。

4.吊汤：汤鲜味美，口味纯正，回味浓郁，彰显地方特色。

5.配菜/馅料：色香味俱全，能够引起食欲，彰显区域特点。

6.卤/浇头：具有地方特色，能适合要搭配的面食。

7.器皿：盛器沿边与外边保持干净，不能有指印和二次污染。

（二）现场注意事项

1.在比赛进行中，现场操作如有问题可向现场监理人员提出。

2.操作完成后，迅速收拾干净操作区卫生，特别注意操作期间消防安全、操作安全，锅中有油加热时人不得离开。

3.作品均应附带菜牌，成品符合卫生安全要求，注重色、香、味、形、器的完美结合，避免喧宾夺主，华而不实。

4.为响应“厉行勤俭节约，反对铺张浪费”的要求，参赛过程中应节约用材、用水、用电、用气，撤展时作品选手各自打包带走或交由组委会处理。

5.遵守卫生防疫要求，活动操作期间佩戴专用手套。

6.赛场提供物品：包括灶具、锅、手勺、漏勺、砧板（菜墩）、料碗（马斗）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；原料挂面、色拉油、酱油、醋、盐、白糖、胡椒粉、淀粉、鸡粉等调料类，其它调味料由选手自备。