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）**

（一）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；

（二）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/奶味浓郁；（无相克水果）

（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。