附件3：

评判细则

**一、技术评分（40分）**

1.选手是否佩戴口罩，着装整洁得体；

2.操作中是否保持清洁，包装加盖；

3.毛巾分类使用；

4.是否使用指定原料；

5.饮品制作过程流畅度、制作无返工颠倒；

6.结束后清洁台面；

7.是否使用组委会提供品尝器皿。

**二、感官评分（60分）**

现场讲解（10分）

1.自我介绍（表达清晰）；

2.用料、配方、理念表达完整且流畅。

场景设计（10分）

1.制作出品符合主题；

2.成本合理，适用于门店售卖。

现场制作（40分）

1.出品美观；

2.制作流程准确规范；

3.视觉呈现（色彩鲜明）；

4.茶味浓郁；

5.水果搭配合理；

6.口感适中；

7.具有创新力；

8.滋味饱满丰富。