附件3：

2024凯里酸汤文旅特色美食应用全国专项赛

评判细则

**一、评判说明**

（一）裁判团组成：17名裁判，其中裁判长1名、监理长1名、裁判员15名（含内场裁判5名、外场裁判5名、团队赛裁判5名）。

（二）原料器皿：参赛选手、团队自备作品所使用原料、餐具器皿。

（三）团队宴席中个菜：知名黔菜（新派奖、传统奖、时尚奖）、名优小吃，作品要求。

1.新派奖黔菜：需在食材搭配、烹饪方法、口味、造型等方面有独特的创新之处，味道鲜美，口感丰富，符合大众口味，注重食材的营养搭配，符合健康饮食的理念且具有一定的市场推广价值和潜力。

2.传统奖黔菜：既保留了黔东南传统制作工艺和特色又原汁原味，体现黔菜的独特风味，能够反映黔东南地区的饮食文化和历史传承。

3.时尚奖黔菜：菜品设计美观、精致，具有时尚元素及视觉冲击力。色彩搭配符合时尚审美标准，体现时尚特点。食材搭配、烹饪技法、口味口感独特、层次分明，能够融合现代饮食理念和潮流元素，展现出新颖的创意和特色魅力。

4.名优小吃：具有鲜明的地方特色和独特的制作工艺，口感独特，味道令人难忘，在当地具有较高的知名度和良好的口碑。

**二、评判办法**

**（一）个人赛**

按准备工作、专业烹饪、作品呈现、口味质感4个方面进行评判。

1.准备工作（10分）

（1）自带食材符合比赛规则；

（2）自带物品使用专用整理箱分类收纳；

（3）自带食材贮藏及运输温度符合国家食品安全规定；

（4）所有须保鲜的食材均存放在冷柜或冰箱内；

（5）冰箱或冷柜中的食材有覆盖，不同食材相互独立；

（6）操作工位物品摆放就位，分类合理、整洁有序；

（7）身着干净、整洁的厨服（厨帽、厨衣、工裤、皮鞋），身上无任何配饰；

（8）完整的作品说明书；

（9）提供可品尝的高汤的冷热样品；

（10）没有提前加工行为。

2.专业烹饪（30分）

（1）食品安全部分

①开始加工之前和操作过程中按照专业要求洗手；

②原材料加工过程，使用的设备、器皿符合食品安全操作规范；

③正确使用和更换手套；

④及时清洁工作台和厨房设备、用具，专业更换砧板；

⑤对温度敏感的食材加工后及时存放回冰箱内，无长时间裸露现象；

⑥加工过程中，以及品尝食物时无交叉感染行为；

⑦主辅料加工过程符合餐饮服务食品安全操作规范；

⑧正确使用厨房用纸，及时更换脏围裙和毛巾。

（2）技能/技艺部分

①加工时正确、安全、专业使用工具、设备、盛放容器；

②熟悉原料特性，充分利用，无浪费现象；

③操作过程中食材、半成品及时冷藏存储；

④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；

⑤不同操作使用恰当的工具和设备（如刀具、锅等）；

⑥加工过程中对鱼、肉、海鲜、家禽等主食材的处理恰当；

⑦合理利用骨头和边角料将汤底做成调味汁；

⑧加工过程中对蔬菜、沙拉和香料的处理恰当；

⑨剩余食材及时包好后保存在冰箱或冰柜中，并标注日期。

（3）厨房管理部分

①合理分配工作内容、时间；

②加工过程中垃圾及时处理，废弃物处理妥当；

③加工过程工作台、操作位整洁有序，无杂、乱、差现象；

④合理使用水、电、气，无能源消耗浪费；

⑤在规定的时间内完成供餐准备；

⑥上餐结束后，及时进行厨房清洁，操作位公用设备、设施及用具清洗干净。

3.作品呈现（10分）

（1）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；

（2）作品造型、规格、份量一致；

（3）符合规定的份量大小；

（4）主料和配料搭配比例协调、平衡，主题突出；

（5）菜肴在餐具中的构图比例、布局关系和谐；

（6）菜肴色泽明亮，色彩鲜明，各种色彩搭配和谐；

（7）具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力；

（8）菜肴具有地域文化、烹饪技艺特征。

4.口味质感（50分）

（1）口味质感与作品说明书说明一致；

（2）色、香、味统一、协调；

（3）调味适当，主味突出，风味特别，富有层次感；

（4）火候得当，无焦煳、腥膻等异味，或过生不能食用；

（5）食材质感鲜明，符合应有的口感特点；

（6）主辅料搭配营养均衡。

**（二）团队赛**

1.宴席主题设计（15分）：设计合理，宴席主题突出鲜明，形态美观；主辅料搭配营养均衡，能够体现地方饮食特色，分量适当，不超标超量；

2.准备工作（10分）

（1）自带食材符合比赛规则；

（2）自带物品专用整理箱分类收纳；

（3）整理箱摆放整齐统一运输进入比赛工位；

（4）自带食材贮藏及运输温度符合国家食品安全规定；

（5）所有须保鲜的食材均存放在冷柜或冰箱内；

（6）冰箱或冷柜中的食材有覆盖，不同食材相互独立；

（7）操作工位物品摆放就位，分类合理、整洁有序；

（8）身着白色且无任何标识、干净整洁的厨师服（厨帽、厨衣、围裙、口罩），身上无任何配饰；

（9）提供可品尝的高汤的冷热样品；

（10）没有提前加工行为。

3.专业烹饪（30分）

（1）食品安全部分（5分）

①开始加工前和操作过程中按照七步洗手法要求清洁洗手；

②原材料加工过程，使用的设备、器皿符合食品安全操作规范；

③正确使用和更换手套；

④及时清洁工作台和厨房设备、用具，专业使用砧板。

⑤对温度敏感的食材加工后及时存放回冰箱内，无长时间裸露现象；

⑥加工过程中，以及品尝食物时无交叉感染行为；

⑦主辅料加工过程符合餐饮服务食品安全操作规范；

⑧正确使用厨房用纸，及时更换脏围裙和毛巾。

（2）技能/技艺部分（17分）

①加工时正确、安全、专业使用工具、设备、盛放容器；

②熟悉原料特性，充分利用，无浪费现象；

③操作过程中食材、半成品及时冷藏存储；

④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；

⑤不同操作使用恰当的工具和设备（如刀具、锅等）；

⑥加工过程中对鱼、肉、海鲜、家禽等主食材的处理恰当；

⑦合理利用骨头和边角料将汤底做成调味汁；

⑧加工过程中对蔬菜、沙拉和香料的处理恰当；

⑨剩余食材及时包好后保存在冰箱或冰柜中，并标注日期。

（3）厨房管理部分（8分）

①合理分配工作内容、时间，有团队配合；

②加工中垃圾及时处理，废弃物处理妥当；

③加工过程中工作台、操作位整洁有序，无杂、乱、差现象；

④合理使用水、电，无能源消耗浪费；

⑤在规定的时间内完成供餐准备；

⑥比赛结束后，及时进行工位清洁，操作位公用设备、设施及用具清洗干净。

4.作品呈现（25分）

（1）在规定的时间完成供餐；

（2）供餐过程有条不紊，具有效率；

（3）作品造型、规格、份量一致；

（4）无多做挑选；

（5）摆盘实用（不允许使用盘中盘），装饰或点缀物可食用，（不允许摆放明显地域属性的装饰品），成品需由参赛选手送至成品展示区和评判区各一套；

（6）作品造型、规格、份量一致；

（7）合理的份量大小；

（8）主料和配料搭配比例协调、平衡，主题突出，

（9）送展作品不允许过度装饰，装饰或点缀物可食用。

5.口味质感（20分）

（1）口味质感与作品说明书说明一致；

（2）色、香、味统一、协调；

（3）调味适当，主味突出，风味特别；

（4）火候得当，无焦煳、腥膻等异味；

（5）食材质感鲜明，符合应有的口感特点。

**三、计分方式**

个人赛和团队赛均为百分制打分，每个作品去掉最高分、最低分后取平均分为该作品得分，个人赛2道作品得分的平均分为该选手的最终成绩，团队赛12道作品得分的平均分为该团队的最终成绩。