附件3：

2025全国地方特色菜烹饪大赛评判细则

**一、赛项说明**

（一）选手自备参赛作品所使用食材、餐具器皿。

（二）参赛作品用料严格实行“三不”原则，即不使用燕窝、干鲍、鱼翅等高档原料，不使用国家明令保护的动植物，不违规使用添加剂。

**二、评判内容**

赛事评判内容按准备工作、专业烹饪、作品呈现、口味质感四个方面进行评判。

（一）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.操作工位物品摆放就位，分类合理、整洁有序；

5.身着干净、整洁的厨服（厨帽、厨衣、西裤、厨鞋），身上无任何配饰；

6.完整的作品说明表；

7.没有提前加工行为。

（二）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；

(10)烹饪技法应用有创新，具有推广价值。

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。

(三)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.符合规定的分量大小；

3.菜肴在餐具中的构图比例、布局关系和谐；

4.菜肴色泽明亮，色彩鲜明，各种色彩搭配和谐；

5.具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力；

6.菜肴构图新颖，呈现有新意。

（四）口味质感（50分）

1.口味质感与作品说明书描述一致；

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，无焦糊、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.口味质感有创新，具有市场推广价值。