附件3

评判细则

1. 技术评分（40分）

 1 、选手是否佩戴口罩、手套、着装是否整洁

2 、操作过程中随手清洁、包装加盖

3、毛巾进行分类使用

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 、出品是否一致

7 、结束后清洁与设备是否归位

8 、容量是否符合标准

二、感官评分（60分）

（一）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

（二）场景设计（10分）

 1、饮品制作符合指定主题

2、落地性强适合门店销售

 （三）现场制作（40分）

 1 、出品标准美观

2 、制作流程准确规范

3、视觉呈现（色彩鲜明）

4 、茶香凸显、搭配适宜

5 、食材搭配合理，有层次，突出场景

6 、平衡度（浓度、酸甜度）

7 、具有创新力

8、滋味饱满且丰富