附件1

2025SIAL茶饮调配师大赛（上海站）报名表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 单位名称 |  | 照片 |
| 通讯地址 |  |
| 选手姓名 |  | 年龄 |  | 性别 |  |
| 身份证号 |  |
| 职务/职称 |  | 手机号码 |  |
| 技能等级 |  | 专业工龄 |  |
| 助手姓名 |  | 技能等级 |  | 年龄 |  |
| 身份证号 |  |
| 选手所获荣誉 |  |
| 企业所获荣誉 | 企业成立时间： |

附件2

主办方提供用品清单

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 物品名称 |
| 大型设备 |
| 1 | 碎冰、榨汁一体机 |
| 2 | 电磁炉 |
| 操作间备大型设备各二台，便于选手准备 |
| 大赛物品 |
| 1 | 无菌冰块（冰铲、冰桶） |
| 2 | 德馨食品速冻黄桃果肉果浆、西梅原浆、速冻NFC小黄姜汁、速冻青提汁（指定用品） |
| 3 | 蒙牛多效搅打稀奶油（指定用品） |
| 4 | 宇治森林抹茶公司五十铃抹茶（指定用品） |
| 5 | 妙可蓝多马斯卡彭芝士厚乳（指定用品） |
| 其余用品 |
| 6 | 菜板及西餐刀 |
| 7 | 毛巾（一赛台两至三块） |
| 8 | 搅拌棒 |
| 9 | 电子秤 |
| 10 | 吸管、吧更 |
| 11 | 500ml量杯、100ml量杯、1000ml量杯 |
| 12 | 普通糖 |

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