附件2

第二届全国拉面技能大赛评分标准

一、拉面基本功项目

1.准备工作：选手身着干净、整洁的厨服（厨帽、厨衣、西裤、厨鞋），身上无任何配饰；使用专用整理箱分类收纳自带食材；自带食材贮藏及运输温度符合国家食品安全规定。

2.拉面制作：选手需使用赛事提供的500g面粉，在40分钟内完成和面、醒面及拉面操作，拉面流畅、动作娴熟。

3.品质要求：面型富有弹性、韧性，面剂表面光滑、软硬适度、搓条均匀、规格一致，面团无包水，面条均匀、不粘连、不断条。

4.面型标准：

（1）毛细面：第一道1.2米，第七道1.4米、直径0.5毫米；

（2）二细面：第一道1米、第五道1.4米，直径2.5毫米；

（3）三细面：第一道1米、第六道1.4米、直径1.2毫米；

（4）韭叶面：第一道宽6厘米、长1米、厚0.8厘米；

第五道面宽0.4厘米，长1.4米、厚0.8毫米；

（5）中宽面：第一道宽7厘米、长1米、中心厚度0.8厘米，第四道面宽1厘米、长1.4米、成品中心厚度0.8毫米，两边正反面压边；

（6）大宽面：第一道宽8厘米、中心厚度0. 7厘米，第四道宽2.2厘米、成品中心厚度0. 8毫米。

二、拉面调汤项目

选手用赛事提供的无调味原汤，场内完成加热调味，不得违规使用添加剂。突出各种香料芳香，汤清味鲜，口味纯正，回味浓郁，无异味，汤量适中。

三、拉面成品项目

拉面成品呈现色泽明亮，色彩搭配和谐，富有食欲和视觉冲击力；香气四溢，汤底鲜美、调味适当，面条滋味浓郁，色香味统一、协调；面条筋道、有嚼劲。

1.面：面条筋道、滑爽，均匀、不粘连。

2.汤：汤清澈、味鲜香、汤面不浑浊。

3.牛肉：选料准确、味酱香、嫩度适宜。

4.配菜：新鲜、绿色度高、切配恰当、香菜与蒜苗比例合适，蒜苗70%、香菜30%。萝卜：刀工处理基本达到4×2.5×0.2cm3的标准，薄厚一致，熟处理恰当、口感宜人。

5.辣椒油：色泽红亮，香辣醇厚、香味浓郁、比例得当。

6.器皿：盛器沿边与外边保持干净，不能有指印和二次污染。

7.出面速度：在保质保量的情况下，按上述要求完成1碗拉面成品的时间不超过1分钟。

四、创新拉面项目

创新拉面要在传承传统技艺的基础上实现创新发展，既符合现代消费市场对拉面餐饮行业的更高需求，又能实现价格亲民、便于推广，以“创新+质价比”推动拉面产业高质量发展，具体包括：

1.原料创新：探索更多新型食材融入拉面。例如，除了常用的面粉，可尝试使用全麦粉、黑麦粉、荞麦粉等制作拉面，在和面过程中通过加入蔬菜汁、水果汁让拉面呈现丰富色彩与特色风味，搭配食材也可根据当地特色进行创新，研发“健康套餐”，增加膳食纤维，满足健康需求和养生功效。

2.口味创新：在保留传统拉面经典口味的基础上，根据不同地域的饮食文化及口味偏好，挖掘特色食材，探索烹饪方式，开发特色口味，也可将多种不同味道巧妙融合，创造独特味觉体验。

3.工艺创新：在拉面制作工艺上突破创新，在熟练掌握传统面型的基础上，研发新的拉面形态，如空心拉面、螺旋拉面等，从而增加拉面的汤汁吸附力、口感层次和视觉吸

引，也可尝试通过科技赋能改进制作流程，提高拉面标准化操作流程的质效与稳定性。

4.文化创新：将拉面产业与文化元素深度融合，通过摆盘、餐具、装饰等方式，在拉面中呈现地域风情和文化底蕴，增强对消费者的吸引力和认同感。