附件2：

评判细则

一、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