附件1：

2025黄河流域厨艺争霸赛评判办法

**一、比赛说明**

（一）食材。选手自备比赛食材（含主料、辅料）。原料严格实行“三不”原则，即不使用燕窝、干鲍、鱼翅等高档原料，不使用国家明令禁止或保护的动植物，不违规使用添加剂。组委会提供基础调味料（食用油、食盐、白糖、酱油、醋），其它调味料由选手自备。自备原料需符合以下规定：

1.蔬菜：可洗净，剥皮，不能切割，未经制熟；

2.鱼类：可去除内脏和鳞片，但不可改刀；

3.贝类：可洗净，需连壳，未经制熟；

4.甲壳类：生鲜或煮熟，但不可剥开；

5.鲜肉或家禽肉类：肉可去骨，但不可切割；骨头可以切割成小块；

6.汤底：基本汤底，未经浓缩和调味，原味，未加配料和调味剂；

7.干货食材：可涨发好，但必须在比赛现场加调味及烹煮。

（二）设施设备。赛场水电配套齐全，提供燃气炉具、不锈钢操作台、锅具、锅铲、砧板、蒸车等基础烹饪用具。盛器（背面底部写名字，赛后领取）、刀具及特殊器具等由选手自备。

**二、评判标准**

比赛按现场操作、专业烹饪、口味质感三个方面进行评判。

（一）现场操作（10分）

1.自带食材符合比赛规则；

2.自带物品专用整理箱，摆放整齐并进入比赛工位；

3.自带食材贮藏及运输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、整洁的参赛服（厨帽、厨衣、西裤、皮鞋），身上无任何配饰；

6.开始加工之前和操作过程中按照专业要求洗手，正确使用和更换手套；

7.原材料加工过程，使用的设备、器皿符合食品安全操作规范；

8.及时清洁工作台和厨房设备、用具，专业更换砧板；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。

（二）专业烹饪（30分）

1.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；

2.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；

3.主料和配料搭配比例协调、平衡，主题突出；

4.菜肴色泽明亮、色彩鲜明，在餐具中的构图比例、色彩搭配和布局关系和谐；

5.菜肴具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力；

6.菜肴具有地域文化、烹饪技艺特征；

7.份量合理，一份用作评审（3人量），一份用作展示。

（三）口味质感（60分）

1.口味质感与作品说明书说明一致；

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，无焦煳、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.主辅料搭配营养均衡。

**三、评判方式**

比赛采取计分制，分值100分。由专家评委评分后取平均值（保留小数点后两位）为作品最终得分。按照得分高低，确定比赛名次。