

附件 2:

2022 海南鲷鱼流行菜全国烹饪竞赛评判细则

一、赛项说明

- (一) 选手自备参赛作品所使用原料、餐具器皿。
- (二) 参赛作品用料严格实行“三不”原则,即不使用燕窝、干鲍、鱼翅等高档原料,不使用国家明令保护的动植物,不违规使用添加剂。

二、评判规则

前场评分（操作过程评判）与后场评分（成品质量评判）相结合。其中,前场评分由 3 位评委对每位选手菜肴两个比赛的作品进行评判、各自打分;后场评分由 2 位评委对每位选手比赛的作品质量和现场操作分别进行评判、各自打分。

三、评判内容

赛事评判内容按准备工作、专业烹饪、作品呈现、口味质感四个方面进行评判,满分为 100 分。

(一) 准备工作 (10 分)

- 1.自带辅料和调料符合比赛规则;
- 2.自带物品使用专用整理箱分类收纳;
- 3.自带食材贮藏及运输温度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、整洁的厨服（厨帽、厨衣、西裤、厨鞋），身上无任何配饰；
- 6.完整的作品说明书；
- 7.没有提前加工行为。

（二）专业烹饪（30 分）

1.食品安全部分

- (1)开始加工之前和操作过程中按照专业要求洗手；
- (2)原材料加工过程，使用的设备、器皿符合食品安全操作规范；
- (3)正确使用和更换手套；
- (4)及时清洁工作台和厨房设备、用具，专业更换砧板；
- (5)对温度敏感的食材加工后及时存放回冰箱内，无长时间裸露现象；
- (6)加工过程中，以及品尝食物时无交叉感染行为；
- (7)主辅料加工过程符合餐饮服务食品安全操作规范；
- (8)正确使用厨房用纸，及时更换脏围裙和毛巾。

2.技能/技艺部分

- (1)加工时正确、安全、专业使用工具、设备、盛放容器；
- (2)熟悉原料特性，充分利用，无浪费现象；
- (3)操作过程中食材、半成品及时冷藏存储；
- (4)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；
- (5)不同操作使用恰当的工具和设备（如刀具、锅等）；

- (6)加工过程中对鱼、肉、海鲜、家禽等主食材的处理恰当；
- (7)合理利用骨头和边角料将汤底做成调味汁；
- (8)加工过程中对蔬菜、沙拉和香料的处理恰当；
- (9)剩余食材及时包好后保存在冰箱或冰柜中，并标注日期；
- (10)烹饪技法应用有创新，具有推广价值。

3.厨房管理部分

- (1)合理分配工作内容、时间；
- (2)加工过程中垃圾及时处理，废弃物处理妥当；
- (3)加工过程工作台、操作位整洁有序，无杂、乱、差现象；
- (4)合理使用水、电、气，无能源消耗浪费；
- (5)在规定的时间内完成供餐准备；
- (6)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。

（三）作品呈现（20分）

- 1.摆盘实用（不允许使用盘中盘）便于服务人员传送；装饰或点缀物可食用；
- 2.符合规定的分量大小；
- 3.菜肴在餐具中的构图比例、布局关系和谐；
- 4.菜肴色泽明亮，色彩鲜明，各种色彩搭配和谐；
- 5.具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力；
- 6.菜肴构图新颖，呈现有新意。

(四) 口味质感 (40 分)

1. 口味质感与作品说明书描述一致；
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，无焦糊、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. 口味质感有创新，具有市场推广价值。

菜肴作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	准备工作	10 分	原料符合要求，工位物料整洁有序，着装干净	①原料符合要求，整洁有序 5 分 ②着装干净 5 分
2	专业烹饪	30 分	烹法准确，火候适宜，特点鲜明，食品安全卫生	①烹法火候 20 分 ②加工得当，安全卫生 10 分
3	作品呈现	20 分	刀工均匀，色彩自然，装盘造型美观，装饰点缀可食	①刀工均匀 10 分 ②彩美，装饰点缀可食 10 分 ③装盘造型 5 分
4	口味质感	40 分	调味得当，主味突出，质感符合要求	①味得当 15 分 ②感（芡汁）符合要求 25 分