附件1：

# 2023 中国徽菜烹饪技能竞赛评判细则

一、评分标准

（一）本次两个竞赛内容均采用百分制。

（二）选手的个人成绩为保留小数点后两位。

（三）竞赛厨房基础设备和调味配置

1. 现场制作所需的原料食材及特别的辅料、配料均由参赛选手自带（可洗净、削皮、切成小块），承办方仅提供基础性调料如：盐、白糖、酱油、醋、料酒、淀粉及食用油。相关的配料均由选手自带（香葱、生姜、大蒜头、青红椒、胡萝卜、黄瓜、香菜、洋葱等）以及一些特殊辅料和调料均由选手自带
2. 比赛设备方面：竞赛组委会提供竞技场地、一个基础工位和操作台、灶台、锅具、菜板、刀具和洗涤水池，并统一提供竞赛厨服、厨帽和一些基础用具如不锈钢手勺、漏勺、蒸笼、豉油、麻油、锅刷、手布、垃圾桶等。
3. 选手可自带呈现器皿，组委会只提供一般餐具。二、食材及辅材相关规定

（一）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）预制加工可以申请场外加工，但不可以调味，高汤浓汤类均不允许调味，馅料类也不可调味。自带食材需符合以下规定：

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. 鲜肉类或家禽肉：肉可去骨，但不可切割；骨头可以切割成小块；
6. 饼干、果干、调和蛋白可以带入,但面团不能带入；
7. 果肉：可以带入果泥，但必须现场加工，不能直接用作酱汁；
8. 干货食材：可涨发好，但必须在比赛现场加调味及烹煮；
9. 面点馅心可以制茸但不能调制。三、相关说明

（一）选手自备参赛作品所使用原料、餐具器皿，中式烹调餐盘以市场实用为宜，裁判品尝碟选手自备。

（二）中式烹调餐盘要热（除需要冷冻的特殊原料外）。四、评判细则

操作技能评分细则：竞赛项目评分细则均按准备工作、专业烹饪、作品呈现、口味质感四个方面进行评判。

（一）准备工作（10 分）

1. 自带食材符合比赛规则；
2. 自带物品专用整理箱分类收纳；
3. 整理箱摆放整齐统一运输进入比赛工位；
4. 自带食材贮藏及运输温度符合国家食品安全规定；
5. 所有须保鲜的食材均存放在冷柜或冰箱内；
6. 冰箱或冷柜中的食材有覆盖，不同食材相互独立；
7. 操作工位物品摆放就位，分类合理、整洁有序；
8. 身着干净、整洁的厨服（厨帽、厨衣、围裙），身上无任何配饰；
9. 完整的作品说明书；
10. 提供可品尝的高汤的冷热样品；
11. 没有提前加工行为。

（二）专业烹饪（20 分）

1. 食品安全部分
2. 开始加工之前和操作过程中按照专业要求洗手；
3. 原材料加工过程，使用的设备、器皿符合食品安全操作规范；
4. 正确使用和更换手套；
5. 及时清洁工作台和厨房设备、用具，专业更换砧板；
6. 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；
7. 加工过程中，以及品尝食物时无交叉感染行为；
8. 主辅料加工过程符合餐饮服务食品安全操作规范；
9. 正确使用厨房用纸，及时更换脏围裙和毛巾。
10. 技能/技艺部分
11. 加工时正确、安全、专业使用工具、设备、盛放容器；
12. 熟悉原料特性，充分利用，无浪费现象；
13. 操作过程中食材、加工后的半成品及时冷藏存储；
14. 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；
15. 不同操作使用恰当的工具和设备（如刀具、锅等）；
16. 加工过程中对鱼、肉、海鲜、家禽等主食材的处理恰当；
17. 合理利用骨头和边角料将汤底做成调味汁；
18. 加工过程中对蔬菜、沙拉和香料的处理恰当；
19. 剩余食材及时包好后保存在冰箱或冰柜中，并标注日期。
20. 厨房管理部分
21. 合理分配工作内容、时间；
22. 加工过程中垃圾及时处理，废弃物处理妥当；
23. 加工过程工作台、操作位整洁有序，无杂、乱、差现象；
24. 合理使用水、电、气，无能源消耗浪费；
25. 在规定的时间内完成供餐准备；
26. 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（10 分）

1. 摆盘实用（不允许使用盘中盘），装饰或点缀物可食用，便于工作人员传送；
2. 作品造型、规格、份量一致，刀工要求切丁、切丝、切片、切条、切粒、切断、切花，要求形状均匀、尺寸一致；
3. 合理的份量大小；
4. 主料和配料搭配比例协调、平衡，主题突出；
5. 菜点在餐具中的构图比例、布局关系和谐；
6. 菜点色泽明亮，层次分明、色彩鲜明，各种色彩搭配和谐；
7. 具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力；
8. 菜肴具有（安徽地域文化）、烹饪技艺特征。

（四）口味质感（60 分）

1. 口味质感与作品说明书说明一致；
2. 酥、色、香、味统一、层次均匀、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