附件3

潮州市湘桥区2024年“百千万乡土人才工程”潮州菜职业技能竞赛（决赛）技术文件

**一、竞赛作品要求与标准**

本次竞赛为技能实操竞赛，比赛时间为90分钟，要求参赛选手在规定时间内，运用潮州菜烹饪技法，选用当地优质食材，独立烹制具有潮州菜饮食文化特征、体现菜系饮食风味的热菜菜品2道，其中包括规定菜品1道，自选菜品1道。参赛选手必须按要求分别填写所有参赛菜品的《作品质量送评卡》（附件1-3），赛前分别打印一式三份，1份选手报到时交工作人员备案，1份进入赛场工位检录时交现场评委作为核对自带食材用品的依据，1份随完成的作品一同送评，否则作品不予评分。

规定菜品和自选菜品满分均为100分，现场技能实操满分为100分，其中规定菜品得分占总成绩的40%、自选菜品得分占总成绩的50%、现场技能实操得分占总成绩的10%。

**（一）规定菜品要求**

规定菜品主料：鲜鱿鱼（约 280g\*4 条）。

1.作品要求

（1）选手根据竞赛组委会确定的主料自拟设计并烹制一道热菜，除基础调味料（盐、味精、胡椒粉、麻油、鱼露、干淀粉、老抽、生抽、白糖、料酒、白醋、食用油由赛场提供），其他的配料、特殊调味料、盛装的主盘和尝试盘均由参赛选手自备携带进场参赛。详细填写《作品质量送评卡》，作为该作品评分的重要依据，不提交《作品质量送评卡》的不予评分。

（2）菜品的主料应做到物尽其用，不浪费原料，剩余的主料（除不可食用的废料外）必须用码兜盛装，随同完成的菜品作品一起送评。凡主料利用率不合理、浪费原料或不送交副料的，酌情扣分。

（3）菜品应体现潮州菜饮食风味特色，烹调技法和味型不作限定。

（4）配料（辅料）的洗涤治净、干货涨发可在场外预加工，但刀工成型、腌制入味、加温、调味、装盘等操作过程，必须在赛场内完成。

（5）作品送评时应提交成品主盘1份（8人量/份，每人量的食物净料为80g±10%）或位上菜4份（每份食物净料量为100g±10%)，以供展示交流；另备2人量的尝试盘或位上菜2份供评委品鉴评分。

（6）菜品装盘点缀的装饰物必须做到可直接食用，装饰物可在场外加工，经现场评委检查后方能携带进场，所有装饰物必须在赛场内摆放装盘。

（7）严禁使用国家明令禁止的动、植物原料，严格按国家规定范围内控制使用食用添加剂，不得使用人造色素，违例者不予评分。

2.作品标准

（1）菜品必须是潮州菜风味热菜，规定主料占主体，主题鲜明，具有地方烹饪技艺特色，体现地方风味特点，应在《作品质量送评卡》上作清晰说明，否则将酌情扣分。

（2）菜品原材料搭配合理，形态自然美观，色调明快，色泽鲜明，芡汁匀滑、明亮，刀工精巧、均匀划一。

（3）菜品火候恰到好处，质感鲜明，味道鲜美，符合该菜品设计的特定质量要求。

（4）菜品注重饮食营养健康，摆盘整洁卫生，不过度渲染装饰，便于传送。

（5）菜品制作工艺水平高，食材运用、烹饪技法、调味技术、装盘技巧等方面有创意，符合餐饮规范要求。

**（二）自选菜品**

自选菜品必须是热菜，由选手自拟设计，原料技法不限，使用当地特色食材作为主辅料，烹制一道具有潮州菜烹饪技艺特色，具备创新理念、可适合市场推广的菜品。

1.作品要求

（1）自选菜品一切主辅料、特殊调味料和盛装餐具（含主盘和尝试盘）等均由参赛选手自备携带进场参赛。详细填写《作品质量送评卡》，作为该作品评分的重要依据。不提交《作品质量送评卡》的不予评分。

（2）自选菜品不得重复使用规定菜品已用过原料、烹调技法和味型，不推荐使用高档食材原料，如：干鲍鱼、鱼翅、燕窝等。

（3）原料的宰杀、洗涤治净、涨发等初加工可在场外进行，但原料的刀工成型、制胶、腌制入味、加温、调味、装盘等操作过程，必须在赛场内完成。

（4）菜品应体现中餐烹饪的工艺性、时代性、创新性，具有现代餐饮市场推广价值。

（5）作品送评时应提交成品主盘1份（8人量/份，每人量的食物净料为80g±10%）或位上菜4份（每份食物净料为100g±10%)，以供展示交流；另备2人量的尝试盘或位上菜2份供评委品鉴评分。

（6）菜品可作适当的点缀装饰，装饰物必须是可直接食用，符合食品卫生安全要求；可在场外加工携带进场，但须在赛场内摆放装盘。

（7）严禁使用国家明令禁止的动、植物原料，严格按国家规定范围内控制使用食用添加剂，不得使用人造色素，违反者不予评分。

2.作品标准

（1）菜品设计符合热菜常规，用料绿色环保，符合食品安全要求。

（2）主、配料搭配合理，刀工均匀、划一，造型生动美观，色泽鲜明，色调和谐，芡汁匀滑、明亮。

（3）火候恰到好处，质感鲜明，味道鲜美，符合该作品设计的特定要求。

（4）菜品注重饮食营养健康，摆盘整洁，不过度渲染装饰，便于传送。

（5）作品在食材运用、烹饪技法、调味技术、装盘技巧等方面有创意，符合餐饮规范要求。

**二、成绩评定办法**

比赛选手的成绩由菜品质量评分标准（包括规定菜品和自选菜品）、现场技能实操评分标准构成，两项评分标准如下：

**（一）菜品质量评分标准**

规定菜品和自选菜品的每道作品按口味、质感、形态、色泽、装盘与卫生、工艺水平等六部分评分，满分均为100分。

1.口味（20分）：符合该菜品设定的口味要求，调味适口，口味纯正，主味突出，味道鲜美。调味失当的，酌情扣分。原料变质，有腥膻异味等恶味不可食用的，整菜不予评分。

2.质感（20分）：符合该菜品设定的质感要求，选料精细，运用火候得当，质感鲜明，符合该菜品应有的嫩、滑、爽、脆、软、酥等个性特点。不符合要求的，酌情扣分。由于失饪造成生、焦糊等现象不能食用的，整菜不予评分。

3.形态（15分）：用料搭配合理，成品数量（重量）符合要求，刀工细腻，刀面光洁，大小合理匀称，造型自然美观。不符合要求的，酌情扣分。

4.色泽（15分）：色泽鲜明悦目，色调明快自然，汁芡适度。不符合要求的，酌情扣分；使用人造色素的，整菜不予评分。

5.装盘与卫生（10分）：讲究用料绿色环保，食品营养健康，装盘整洁，餐具与菜品相得益彰，注重餐具器皿卫生。不符合要求的，装饰过度渲染的，酌情扣分。因卫生问题不能食用的，整菜不予评分。

6.工艺水平（20分）：制作工艺水平高，菜品有创新，使用食材原料或菜品风味有显著特点，符合该菜品的设计理念，有市场推广价值。不符合要求的，酌情扣分。

**（二）现场技能实操评分标准**

现场技能实操满分为100分，由现场评委根据选手的表现予以评分。参赛选手必须自觉遵守竞赛规则，安全、有序、熟练进行操作。

凡有下列违规行为者，均作扣分处理：

1.参赛选手进入赛场时没有穿着厨师服、戴好厨师帽、穿着厨师鞋的，或携带的物品、食材凌乱堆放，没有规范整理的，酌情扣1～5分。

2.参赛选手携带超出规定范围内的原材料进场参赛，不服从评委规劝的，视情节按每种原材料酌情扣2～10分。

3.参赛选手夹带已成型的原材料进场的，按每种原材料酌情扣10分，严重者没收有关原材料。

4.参赛选手操作时不遵守个人饮食卫生条例规范，衣着不整洁，吸烟等违例行为的，酌情扣1～8分。

5.参赛选手操作过程中食物生熟不分，工具不整洁，乱扔下脚料，不搞工位清洁卫生，不按规定处理垃圾的，酌情扣1～10分。

6.烹饪比赛失饪重做或挪用他人的原材料、汤汁、成品的，该作品不予评分。

7.参赛选手出现不服从安排、违反安全操作、浪费现象等行为，均酌情扣1～20分；严重者取消比赛资格。

8.超时扣分：烹饪比赛超过时限的，每超时2分钟内扣减1分，超过10分钟的则取消该作品的比赛成绩。

上述现场违例行为，最高可扣减100分，由现场评委负责记录，按有关规定予以扣分，最后经总评委核准。

**三、竞赛场地提供的调味料与设备工具**

1.操作技能竞赛在指定场地进行。

2.除规定菜品主料外，其它食材、特殊味料等均由选手自备携带入场参赛。

3.菜品所用的餐具器皿一律自带，餐具表面不得带有任何企业单位或个人标志。

4.赛场只提供一般的调味料，如：食用调和油（1500g/人）、精盐、味精、白糖、生抽、老抽、鱼露、芝麻油、胡椒粉、料酒、生粉。其它的调味料均由选手自备，经评审委员会检查后方可带进场参赛。

5.设备与工具

每个竞赛工位提供的设备、工具清单如下表：

| **序号** | **设备名称** | **规格** | **单位** | **数量** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 电能蒸柜 | 不锈钢.二层 | 台 | 4 | 公用 |
| 2 | 电能烘烤箱 | 不锈钢.二层 | 台 | 1 | 公用 |
| 3 | 长形烘烤盘 | 600\*400\*60mm | 只 | 12 | 公用 |
| 4 | 单星洗涤盆 | 不锈钢 | 台 | 0.5 | 2工位配1个 |
| 5 | 双层操作台 | 1500\*760\*800mm | 台 | 0.5 | 2工位配1个 |
| 6 | 炒镬 | 直径48cm | 个 | 1 |  |
| 7 | 镬架 | 不锈钢 | 个 | 1 | 配炒镬使用 |
| 8 | 锅盖 | 直径40cm | 个 | 0.5 | 2工位配1个 |
| 9 | 炒勺 | 直径12.5cm | 个 | 1 |  |
| 10 | 镬铲 | 长39.5\*宽9.5cm | 个 | 1 |  |
| 11 | 笊篱 | 直径28cm | 个 | 1 |  |
| 12 | 竹扫 | 长30cm\*直径5cm | 个 | 1 |  |
| 13 | 油盆 | 直径28cm | 个 | 1 |  |
| 14 | 调味盘 | 6盅（盒） | 套 | 1 | 2工位配1个 |
| 15 | 筷子 | 木或竹筷子 | 双 | 1 |  |
| 16 | 小汤勺 | 不锈钢 | 个 | 1 | 配套调味小勺 |
| 17 | 码兜 | 直径15cm | 个 | 4 |  |
| 18 | 不锈钢盆 | 直径36cm | 个 | 1 |  |
| 19 | 砧板 | 白色塑料（45\*10cm） | 块 | 1 |  |
| 20 | 垃圾箱 |  | 套 | 0.5 | 2工位配1套 |
| 21 | 220V插座 | 二、三插口 | 个 | 1 | 公用 |
| 22 | 菜刀 | 1号桑刀 | 把 | 1 | 可自带 |

备注：1.可允许选手自带家庭用的220V,2000W以下的小型电热锅、电磁炉等设备进场使用。

2.选手用的其他特殊工具全部自备自带，可自备刀具。

**四、成绩计算与名次排列**

参赛选手的总成绩由规定菜品作品质量成绩（占总成绩40%）、自选菜品作品质量成绩（占总成绩50%）和现场技能实操成绩（占总成绩10%）组成。

（一）规定菜品作品质量成绩：作品质量评分由作品质量评委根据评分标准对选手送评的每道作品成品逐一打分，评委评分的平均分，即为该作品的质量成绩（保留小数点后两位数）。

（二）自选菜品作品质量成绩：作品质量评分由作品质量评委根据评分标准对选手送评的每道作品成品逐一打分，评委评分的平均分，即为该作品的质量成绩（保留小数点后两位数）。

（三）现场技能实操成绩：现场评委根据选手的表现进行评分（保留小数点后两位数）。

（四）选手总成绩（保留小数点后两位数）=规定菜品作品质量成绩×40%+自选菜品作品质量成绩×50%+现场技能实操成绩×10%。

（五）竞赛名次排列：参赛选手名次按总成绩由高到低排列，当竞赛最后总成绩相同，以菜品质量成绩高的排前；当竞赛最后成绩与菜品质量成绩相同，以自选菜品成绩高的排前；当竞赛最后成绩与菜品质量成绩、自选菜品成绩都相同，以规定菜品成绩高的排前。

（六）成绩复核：为保障成绩评判的准确性，仲裁组对赛项总成绩排名前30%的所有参赛选手的成绩进行复核；对其余成绩进行抽检复核，抽检覆盖率不得低于20%。

（七）参赛选手总成绩、名次排列由总评委、仲裁组长审核签名确认，报送竞赛组委会审批。

**五、申诉与仲裁**

（一）参赛选手对不符合竞赛规定的设备、工具，有失公正的评判，以及对工作人员的违规行为等可在竞赛成绩公布后20分钟内向仲裁组提出，超时不予受理。申诉报告须有申诉的参赛选手签名。

（二）仲裁组收到申诉报告后，应根据申诉事由进行调查处理，30分钟内书面通知申诉方，告知申诉处理结果。仲裁组的仲裁结果为最终结果。

（三）申诉人不得无故拒不接受处理结果，不允许采取过激行为刁难、攻击工作人员，否则视为放弃申诉。

（四）仲裁组成员由本次竞赛组委会派员组成。

（五）本技术文件由竞赛组委会负责解释。