|  |
| --- |
| **附件4：**2017年杭州市中式烹调师职业技能竞赛评分标准 |
| **一、热菜（规定菜、自选菜）** |
| 味 感 | 口味纯正，主味突出，调味适当，无邪味（30分） |
| 质 感 | 火候得当，质感明显，符合其应有的嫩、滑、爽、软、酥、松、脆等特点（25分） |
| 观 感 | 主辅料配比合理，刀工细腻，规格整齐，汁芡适度，色泽自然，菜肴装盘美观。（25分） |
| 营 养卫 生 | 营养配比合理，成品不使用人工色素和不能食用的物品，注重食品原料的有机成分，讲究餐具与盘饰清洁卫生。（10分） |
| 创 新 | 使用新原料，新技艺，新味道，新造型，菜肴有创新（10分） |
| **二、冷盘（总盘花式、四围碟）** |
| 食 用价 值 | 选料适宜、搭配合理、口味纯正、质感较好、实用价值高（30分） |
| 构 思造 型 | 构思新颖，形象生动、色彩自然、点缀适度、整体协调（30分） |
| 刀工刀面 | 刀工细腻、刀面光洁、规格整齐、厚薄均匀（20分） |
| 营养卫生 | 配比合理、不含异物、盘饰卫生、富有营养（10分） |
| 创 新 | 新原料、新技艺、新味道、新造型（10分） |
| 注：1. 热菜（规定菜、自选菜）的操作时间为60分钟。  |
|  2. 冷菜（花式总盘、四围碟）的操作时间为90分钟。  |
|  3. 热菜、冷菜操作时间超过1分钟扣 1 分，以此类推。 |
| 4. 评分以单项内容计分，即热菜规定菜、热菜自选菜、冷菜规定菜花式总盘、四围碟，每个单项内容的最高分均为100分。 |
|  5.上述1.2.4点以操作现场监考老师评定为准。 |