**附件1：**

**2018“原味高淳”美食大赛实施细则**

**一、大赛时间、地点**

时间：2018年4月10日13时

地点：武家嘴大酒店一楼北湖厅

**二、大赛要求**

1、规模餐饮企业参赛人员不超过4人（含工作人员），农家乐、民宿企业参赛人员不超过2人（含工作人员）；

2、所有原材料包括主料、辅料、调味料等由参赛选手自备携带入场，且主料必须是大赛方案中要求的高淳本土食材；

2、参赛菜肴原材料的宰杀、分割、洗涤、剁茸、干料涨发、动刀成型等程序可在单位加工后，把半成品带入比赛场地；

3、菜点不允许使用人造色素，生熟分开，严禁使用法律法规明令禁止的食品添加剂和野生保护动植物做烹饪材料；

4、不准使用他人的原材料、半成品和成品；

5、比赛所用的餐具器皿等由参赛单位自备，但不准带有任何店徽、标志，否则作违例处理。盛器底部贴上参赛单位抽签号，以便赛后领回；

6、点心类带成品参赛、不在现场制作。

**三、评判标准**

按口味、质地、造型、营养卫生、色泽五个部分评分，满分为100分。

**（1）味感（30分）：**调味适当，口味纯正、主味突出，无糊味、膻腥等恶味。不符合要求的酌情扣1至12分。由于原料变质、调味失当不能食用的，整菜不予评分；

**（2）质地（20分）：**火候得当，质感鲜明，符合其应有的嫩、脆、软、酥等特点。不符合要求的，酌情扣1至12分。由于失误造成生、糊不能食用的，整菜不予评分；

**（3）造型（20分）：**主副料配比合理，刀工细腻，规格整齐，汁芡适度，装盘美观，餐具与菜肴协调。不符合要求的酌情扣1至8分；

**（4）色泽（20分）：**色调明快自然，美观大方，主、副和调料、汁芡等相互配色协调悦目。不符合要求的，酌情扣1至6分。使用人造色素的，整菜不予评分；

**（5）营养卫生（10分）：**讲究用料绿色环保，食品营养健康，注重个人卫生、操作卫生、场地卫生和器皿卫生。不符合要求的酌情扣1至2分。因为卫生问题不能食用的，整菜不予评分。

**四、比赛程序**

1、组委会在报名截止后，组织参赛单位抽签，决定比赛顺序；

2、选手提前30分钟到达现场进行检录，迟到15分钟取消参赛资格；为防止冒名替赛，参赛选手需携带有效身份证件参与检录；选手在检录完成后，按照抽签的顺序进入比赛现场，在裁判的指挥下，同一时间开始比赛；

3、比赛开始后，现场裁判开始计时、记事。上一组选手制作完成、交齐菜品，清理比赛现场后，即行退场，工作人员通知下一组进场；每家参赛单位的参赛作品，必须在30分钟内完成，无法在规定时间范围内完成算失分。菜品完成后，按正常量装盘并附上参赛编号，另再用一尝味碟盛装，转送评委评判，评判后将完整菜品由工作人员端放至展示区进行拍摄展示。

**五、比赛纪律**

1、所有参赛单位和选手必须明确参赛目的，遵守比赛规则，自觉维护赛场秩序，服从评委评分；

2、比赛组织人员、工作人员和评委必须秉持公开、公平、公正的原则，严格按章办事。不得徇私舞弊；

3、参赛选手应穿戴干净整洁的工作服，工作帽，佩戴参赛证；未到参赛时间的选手在候场区等待，不得进入比赛现场；

4、参赛选手不准提醒、指导、帮助或干扰其他选手操作，不准请他人代为参赛，违者取消参赛资格；

5、比赛现场不准高声喊叫，禁止吸烟，不准乱丢原材料、半成品或成品；

6、除评委和工作人员以外，任何人不准进入评判室；选手如对评审员或评分过程有异议，应及时向大赛组委会提出。违反赛场纪律的，大赛组委会有权取消其比赛资格。

**六、比赛现场操作违例扣分方法**

1、参赛者不遵守个人饮食卫生条例要求，衣着不整洁，不戴发帽，操作时吸烟等违例行为的，酌情扣1-3分；

2、烹饪比赛超过时限的，每超过5分钟内扣1分，以后按此累计扣分，超过15分钟的取消该作品比赛成绩；

3、烹饪比赛食物生熟不分，工具不整洁，乱扔下脚料，不讲卫生的，酌情扣1-3分；

4、烹饪比赛失误重做或用他人已加工的原料、汤汁、成品的，该作品不予评分；

5、菜肴原料不在规定要求内的扣5分；

6、严禁使用法律法规明令禁止的食品添加剂和野生保护动植物做烹饪材料，违例者该作品不予评分。

上述现场违例行为，由裁判组人员负责记录，报裁判组长按有关规定予以扣分，最后送评委核准，在该参赛选手的成绩上直接减分。

**七、评分和计分方法**

本次大赛的评分，参赛者的每一款参赛作品均由评委参照标准各自评分，评委评定的成绩去掉一个最高分和一个最低分，余下的总和平均成绩，作为该作品的评定成绩（保留小数点后两位）。

本次大赛实施细则由大赛组委办负责解释。