

甘肃省第二届“厨师节”暨甘肃省“家盛杯” 绿色食品烹饪大赛、食材及酒类展销会项目设置

一、大赛内容：

比赛坚持“继承、发扬、开拓、创新”的方针，在继承传统的基础上，突出创新，提高烹饪文化品位和烹饪技术科技含量；坚持“讲营养，讲口味，讲卫生”，在保障食品安全的同时，讲究营养美味，提倡绿色餐饮；坚持大众化为主，并满足不同层次的消费需要；坚持以市场为导向，赛出水平、赛出风格。

二、比赛项目

比赛设团体赛和个人赛。

（一）团体赛

以展台展示为主要表现形式，以展出菜点为主要评分对象。

每个参赛团队、按抽签顺序在赛场各设一个展台。每台展示一天，各队的展品内容（即参赛品种）为热菜4道、面点3道、冷拼4道、果蔬雕1个共4项（具体品种由各队自定、所用原料、餐具由各队自备）。展品由各队选手集体在场外加工预制，按规定时间布展，评比按4个参赛项目的质量标准分别进行，其中面点、冷拼、果蔬雕的评分在展台上进行，冷拼、面点需附带品尝碟供评委评分，热菜需在展示前在现场制作一份供评委评分。展品要采取保鲜措施。

（二）个人赛设

a、热菜、b、面点、c、冷拼、d、果蔬雕、e、西餐、f、

牛肉面、g、小吃、h、火锅8个项目。

1、热菜，每名选手制作3道菜品，要求90分钟内完成，其中至少有一道菜品需选用本地原材料制作，要求选用不同原料和不同的烹制方法，要求色、香、味、形、营养俱佳，原料初加工可在场外进行，但刀工成形、调味、菜肴成熟均需在场内进行。

2、面点，每名选手制作3道品种，要求不同面团、不同制法，要求90分钟内完成，其中一个品种需带馅心。

3、冷拼，每名选手制作一个花色冷拼及6个围盘，要求120分钟内完成，要求使用6种以上不同原料、荤素搭配、以食用为主，既要体现刀工技术，又要富有艺术美感。所需原料可以提前预制成熟，但必须在场内现场拼制完成。

4、果蔬雕，每名选手制作一个（或一组）。果蔬雕刻在3小时内完成。瓜雕限时6小时。要求作品设计合理，构思新颖、造型独特、主题突出、形态生动美观，富有艺术性。所有工序都必须在场内完成。

5、西餐，比赛所使用食材均由参赛者自行准备；餐具由参赛方自带，经评定和展示后，选手将作品和餐具自行取回；不得使用国家明令保护的野生动植物原料，不得使用违犯食品安全法的食材食品和添加剂；允许各个项目提前加工（需提前申报批准），但不准将参赛成品带入比赛现场，选手在比赛现场必需按规定的时间完成操作，超时将扣分。

6、牛肉面，比赛分为煮肉熬汤、调汤、刀工、和面、拉面

五部分。要求既要体现色泽、质感和味感，还要体现形状均匀、不粘连、不断条。

7、小吃，按味感、质感、观感、营养卫生等四部分评分，其中，味感要求调味适当，口味鲜美纯正、符合成品本身应具有咸、甜、鲜、香等口味特点，无异味。地方特色突出，体现小吃的地方饮食文化和社会文化风貌。

8、火锅，原料：比赛所使用食材均由参赛者自行准备；要求倡导丰富多彩、突出地方风味、独具特色、多滋多味的各种火锅、汤锅、干锅。按味感、质感、观感、营养卫生、创新等五部分评分。其中味感要求口味纯正，主味突出，调味适当，无邪味、糊味和腥膻味等异味。创新要求可食性原料、调味、烹调技法、成品装盘、造型款式等方面有创新，出菜快、成本低的菜肴给予加分。

西餐比赛内容和要求

1、西式烹调个人赛

根据选手在专业方面的独特技艺、拿手技艺，选手在四十分钟内完成创意西式主菜一款，每款五份，供评委品尝。

2、西式烹调团体赛

根据团队在专业方面的独特技艺、拿手技艺，结合根据自身优势和团队的配合，在两个小时内完成创意菜一人量头盘、主菜、甜点各一款，每款五份，供评委品尝。

大赛根据报名情况，采取分类晋级形式的竞赛，分为个人赛

和团体赛，以体现参赛选手综合技艺水平的竞技能力。

牛肉面考核要求：

1、煮肉熬汤

考核要求

- 1、生肉在凉水中浸泡10小时
- 2、调料用量准确
- 3、慢火沸煮3小时左右
- 4、以牛肉熟透为度

2、调汤

考核要求

- 1、兑汤比例适宜
- 2、汤色清澈见底
- 3、气味芳香宜人
- 4、滋味鲜香浓郁

3、刀工

考核要求

- 1、站案姿势正确
- 2、刀法熟练
- 3、形状整齐均匀，大小一致，不连刀
- 4、成形符合规格要求。牛肉丁1.5cm 见方（牛肉片成长方形）；萝卜片4cm×2.5cm×0.2cm；蒜苗呈粒状，香菜呈段。

4、和面

考核要求

- 1、和面时姿势正确
- 2、水温水量掌握准确
- 3、拉面剂用量准确
- 4、面团揉匀揉透、软硬适度、光滑滋润
- 5、剂条大小均匀

5、拉面

考核要求

- 1、毛细：粗细均匀，不粘连，不断条，面粗直径0.1cm，重量275g.
- 2、细面：粗细均匀，不粘连，不断条，面粗直径0.2cm，重量275g.
- 3、二细：粗细均匀，不粘连，不断条，面粗直径0.3cm，重量275g.
- 4、韭叶：厚薄均匀，宽窄一致，不粘连，不断条，面条宽0.5cm，重量275g.
- 5、宽面：厚薄均匀，宽窄一致，不粘连，不断条，面条宽1.5cm，重量275g.
- 6、大宽：厚薄均匀，宽窄一致，不粘连，不断条，面条宽2.5cm，重量275g.
- 7、荞麦棱：粗细均匀，棱角分明，不粘连，不断条，重量275g.

6、成品

考核要求

1、色泽：一清（汤清）、二白（萝卜白）、三红（辣椒油红）、四绿（青蒜苗、香菜绿）、五黄

2、质感：面条软硬适度、筋道爽滑不夹生；肉汤清亮无渣；辣椒油红亮，蒜苗、香菜新鲜翠绿。

3、味感：汤鲜味浓，香气宜人，咸淡、辣味适中，肉丁香烂，萝卜片软烂适度，蒜苗、香菜味清香。

7、基本功成品

考核要求

1、质感：面条软硬适度、筋道爽滑不夹生。

2、形状：均匀，不粘连，不断条。

三、参赛对象（本次大赛不收参赛费）。

1、全省及甘肃省在全国范围的各宾馆、饭店、酒家、酒楼、农家乐、牛肉面馆、小吃店。

2、从事烹饪专业的在职厨师。

3、烹饪专业院校教师、优秀学生和从事烹饪科研的人员。

四、评判方法

比赛设评判组、计分组、复核成绩公布组

1、每个项目评判组由7名评委组成，背靠背各自打分，每一项满分一百分，判分采取扣分的办法，计时去掉一个最高分、去掉一个最低分，将有效分相加除以有效评委人数后得出实际分

数。

2、计分组由三名成员组成，评委评完分后有工作人员收集评分表，有记分员现场算分。

3、复核组由三人组成，对评定成绩进行复核后现场进行比赛成绩公布。

五、奖项设置

（一）团体奖（根据参赛报名团队确定名额）

- 1、团体特金奖 个（奖牌、证书）
- 2、团体金奖 个（奖牌、证书）
- 3、未获奖单位均发给参赛荣誉证书，予以鼓励。

（二）个人奖（根据参赛报名人数确定名额）

- 1、个人特金奖 个（奖牌、证书）
 - 2、个人金奖 个（奖牌、证书）
 - 3、个人银奖 个（奖牌、证书）
 - 4、对参赛选手获得各项比赛项目前5名的直接授予“甘肃省烹饪大师”或“甘肃省面点大师”称号。
 - 5、对参赛选手获得各项比赛项目6-15名的直接授予“甘肃省烹饪名师”或“甘肃省面点名师”称号。
 - 6、未获奖选手均发给参赛“优秀奖”荣誉证书，予以鼓励。
- ①菜品创新奖 个
 - ②菜品创意奖 个
 - ③最佳人气奖 个

④最具特色奖 个

⑤最佳刀工奖 个

⑥最佳造型奖 个

⑦最佳营养奖 个

（三）酒类奖项

①最受消费者欢迎产品奖 个

②畅销品牌奖 个

③最佳口感奖 个

④最佳包装奖 个

⑤最佳品质奖 个

（四）食材奖项

①最佳原材料供应商 个

②优秀绿色有机食材 个

③最受消费者欢迎食材奖 个

④推荐新产品 个

⑤畅销品牌 个