

附件：烹饪赛项基本功作品制作技术规范

1、冷拼

基本功作品：软硬面半球型双拼

（1）技术规范：

原料：方火腿 1 个，长白萝卜 1 根

硬面用方火腿拼成单色双层半圆弧状，软面用白萝卜切丝拼成半圆弧状

成品需整齐摆放在现场提供的平盘内。

（2）评分标准：

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	整体效果	40 分	整体呈半球形，形状饱满，色彩分明，造型美观	①整体呈半球形 10 分 ②形状饱满 10 分 ③色彩分明 10 分 ④造型美观 10 分
2	刀工	20 分	原料成型均匀，刀工处理精细	①原料成型均匀 10 分 ②刀工处理精细 10 分
3	拼摆与造型	20 分	拼摆自然，排列整齐均匀	①拼摆自然 10 分 ②排列整齐均匀 10 分
4	软、硬面比例	10 分	软硬面界限分明，比例合理，各占二分之一	①界限分明 5 分 ②比例合理 5 分
5	清洁卫生与时间	10 分	盘面整洁，按时完成	①盘面整洁 5 分 ②按时完成 5 分

2、雕刻

基本功作品：月季花，山茶花

（1）技术规范：

①比赛内容为月季花、山茶花雕刻，时间为 15 分钟，具体要求为：

②选手一律使用现场提供的心里美萝卜（1 只）雕刻成月季花，使用现场提供的胡萝卜（1 只）雕刻成山茶花

③月季花直径 5~7 厘米，带芯不少于 4 层（外两层花瓣要求 5 片以上，形状完整，厚薄均匀，互不粘连，内收芯片数、层次不限）。

山茶花直径 3~5 厘米，带芯不少于 4 层（外两层花瓣要求 5 片以上，形状完整，厚薄均匀，互不粘连，内收芯片数、层次不限）。

（2）评分标准：

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	整体效果	45 分	整体造型完整，形象生动逼真，月季花与山茶花成型效果区别明显各自特点突出，技法准确得当	①整体造型完整 10 分 ②形象生动逼真 10 分 ③月季花与山茶花成型效果区别明显各自特点突出 15 分 ④技法准确得当 10 分
2	花瓣效果	25 分	花瓣厚薄均匀，大小适当层次分明，完整无缺	①花瓣厚薄均匀，10 分 ②大小适当 5 分 ③层次分明 5 分 ④完整无缺 5 分
3	花芯效果	15 分	花芯部分大小适当，高矮合适，无抽苔现象	①花芯部分大小适当 5 分 ②高矮合适 5 分 ③无抽苔现象 5 分
4	雕刻刀法	10 分	刀法熟练，废料无残留，去除干净	①刀法熟练 5 分 ②废料无残留 5 分 ③去除干净 5 分

5	清洁与卫生	5 分	盘面整洁	① 盘面整洁 5 分
---	-------	-----	------	------------

3、热菜

(1) 基本功：青椒土豆丝

技术规范：

选手一律使用现场提供的带皮土豆 1 个(约 400 克)、青椒 1 个(约 50 克)
土豆去皮只能使用菜刀。

成品净重重量不低于 300 克，色泽自然，口感香脆清爽，口味纯正，粗细一致，无连刀现象，成丝粗细约为 0.2×0.2 厘米。

成品使用现场提供的平盘盛装。

剩余的下脚料及废弃料使用现场提供的平盘盛装与成品一并送评。

评分标准：

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	25 分	调味得当，主味突出，质感符合应有要求。	① 调味 10 分 ② 质感 15 分
2	工艺与火候	25 分	成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理	① 火候 15 分 ② 配比合理 10 分
3	形态与色泽	40 分	色泽洁白、光亮，粗细适度、均匀一致，无连刀、无大小头、无碎粒。	① 色泽 10 分 ② 刀工 30 分

4	装盘与卫生	10 分	盛装自然，盘面清洁	①盛装自然 5 分 ②盘面清洁 5 分
---	-------	------	-----------	------------------------

4、面点

基本功作品：奶油裱花蛋糕

(2) 技术规范：

① 现场统一提供植物奶油、8 英寸圆蛋糕坯、果酱及花垫纸，选手自备转台、手动或充电搅拌器、裱花嘴、裱花袋及工具。

② 成品为三层蛋糕底三层奶油，蛋糕每层 1.2 厘米、基础成型高度 7 厘米，成品高度不超过 12 厘米。

③ 成品用果酱写上“生日快乐”四个字，用六朵白色玫瑰装饰，用齿型花嘴围边。

④ 要求整体规整，奶油洁净无蛋糕屑，花朵高度不低于蛋糕整体高度的三分之一。

⑤ 作品应能体现选手的基本功和手法技巧，注重实用，有一定创新意识。

⑥ 在不影响蛋糕整体造型的位置上做 1/8 切角（45 度）为切面展示，作品用现场提供平盘盛装，垫花垫纸并送评。

(2) 评分标准：

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	20 分	口味纯正，主味突出，无异味，奶油质感润滑，细腻。	①口味 10 分 ②奶油质地 10 分

2	工艺与技术	30 分	主题鲜明，层次分明、均匀，抹面平整，刀痕不明显，无露坯碎渣。	①主题 5 分 ②层次 10 分 ③抹面 10 分 ④表面奶油无杂质 5 分
3	形态与色泽	30 分	造型美观，色彩自然，奶油乳化效果好，裱花、花边美观，玫瑰摆放有序，字体清晰流畅，比例得当。	①造型 5 分 ②奶油乳化 10 分 ③裱花、花边及摆放 10 分 ④字体 5 分
4	创意与实用	10 分	构思巧妙，设计新颖，创意突出，适合推广。	①创意 10 分 ②实用推广价值 10 分
5	装盘与卫生	10 分	盛装自然，使用花垫纸，盘面清洁，切角整齐，用料合理。	①盛装及带花垫纸 5 分 ②盘面切角用料 5 分