附件1：

2022年汕头市“潮汕牛肉”小吃技能大赛

（工匠组）技术文件

**一、竞赛项目**

（一）赛项组别：工匠组

（二）参赛形式：个人赛

（三）竞赛地点：汕头技师学院金新校区（汕头市金平区新美路2号）

（四）竞赛时间：2022年9月24-25日

（五）竞赛内容：

本次大赛为实操技能竞赛，比赛时间为150分钟。要求参赛选手在规定时间内，运用潮菜烹饪技法，选用优质牛类食材，独立完成三道具有广东岭南文化以及潮汕传统饮食风味的“潮汕牛肉”小吃。

参赛选手必须按要求认真填写自选牛类小吃的《作品质量说明卡》（见附表1），赛前打印一式三份，1份选手报到时交工作人员；1份赛前检录时交现场裁判，作为核对自带食材用品的凭据；1份随完成的作品一同送评，否则作品不予评分。

**二、竞赛作品要求与标准**

竞赛的三道小吃分别是：①潮汕牛肉丸；②指定牛类小吃；③自选牛类小吃。参赛选手必须在150分钟内独立完成三道潮汕牛肉小吃的烹饪制作，单道小吃的用时不作限定。

潮汕牛肉丸、指定牛类小吃的所有原料、盛装餐具器皿和尝试盘均由赛场统一提供；自选牛类小吃的所有原料、特殊调味料、盛装餐具器皿和尝试盘均由参赛选手自备携带进场参赛。

自选牛类小吃不能与潮汕牛肉丸、指定牛类小吃重复，所有送评的餐具器皿和尝试盘不得有单位或个人的标识。竞赛参照中式烹调师国家职业标准三级（高级工）执行，具体要求和标准如下：

（一）潮汕牛肉丸

1. 由赛场统一提供原材料：牛后腿肉约500g、芹菜30g、食用碱适量。不得添加其他食材和装饰物，允许自带必须的工具进场操作。

2. 在规定时间内考核参赛选手手捶牛肉的技能。

3. 选手用牛肉胶挤丸并进行烹调，参赛选手使用赛场提供的圆碗盛装，每碗要有6粒牛肉丸，每粒牛肉丸约重12.5g，连汤，送评时共提交2碗，其中1碗供展示交流，1碗供裁判品鉴判分。剩余的牛肉胶用马斗盛装一起送评，否则酌情扣分。

4. 质量要求：牛肉丸肉质细嫩爽脆，富有弹性，汤色清雅，清香可口，味道鲜美，原汁原味。

（二）指定牛类小吃

参赛选手必须运用由赛场统一提供原材料：牛肉250g，芥蓝200g，烹制一道指定的潮汕牛肉小吃——炒沙茶牛肉。

1. 作品要求：

（1）参赛选手不得自带上述原料进场参赛。领用的原料做到物尽其用，不得浪费；剩余的原料（除不可食用的废料外）必须用马斗盛装，随同完成的小吃作品一起送评。凡原料利用率低的，酌情扣分。

1. 参赛选手只能使用赛场提供的餐具器皿及尝试盘。

（3）原料的成型、腌制入味、加温、调味、装盘等操作过程，必须在赛场内完成。

（4）小吃按7:3的比例分装在主盘和尝试盘上。

（5）小吃装盘不得添加其他食材和装饰物，需符合食品卫生安全要求。

2. 作品标准：

（1）牛类主料占主导，味型鲜明，具有地方烹饪技艺特色，体现地方风味特点。

（2）小吃原料搭配合理，形态自然美观，色调明快，色泽鲜明，芡汁匀滑、明亮，刀工整齐划一。

（3）小吃火候恰到好处，质感鲜明，味道鲜美，符合该小吃的特定要求。

（4）小吃注重饮食营养健康，装盘整洁卫生。

（5）小吃制作工艺水平、食材运用、烹饪技法、调味技术、装盘技巧等符合餐饮规范要求。

（三）自选牛类小吃

参赛选手设计并烹制一道具有创新理念的潮汕牛肉小吃。

1. 作品要求：

（1）自选牛类小吃所有原料、特殊调味料、盛装餐具器皿和尝试盘等均由参赛选手自备携带进场参赛。

（2）自选牛类小吃不能与潮汕牛肉丸、指定牛类小吃重复。

（3）原料的初步加工、涨发可在场外进行，但原料的刀工成型、打胶、腌制入味、制馅、加温、调味、装盘等操作过程，必须在赛场内完成。

（4）小吃应体现烹饪的工艺性、时代性、创新性，具有现代餐饮市场推广价值。

（5）按7:3的比例分装在主盘和尝试盘上；若按位菜盛装，则6位展示，4位评委品尝。

（6）小吃可作适当点缀装饰，装饰物要使用可食性的原料，可在场外加工携带进场，但要在场内摆放装盘。

（7）严禁使用国家明令禁止的一切食物，严格按国家规定范围内控制使用食用添加剂，违反者不予评分。

2. 作品标准：

（1）小吃设计符合热菜常规，用料绿色环保，符合健康饮食要求。

（2）主、配料搭配合理，刀工整齐划一，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）小吃注重饮食营养健康，摆盘整洁卫生，不过度渲染装饰。

（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。

（6）应在《作品质量说明卡》上作清晰说明，否则影响作品评分。

**三、小吃质量评分细则**

每道小吃按口味、质感、形态、色泽、装盘与卫生、工艺水平等六部分评分，满分为100分。

1. 口味（25分）：符合该小吃设定的口味要求，调味适口，口味纯正，主味突出，味道鲜美。由于调味失当的，酌情扣分；由于原料变质，有腥膻异味等恶味不可食用的，不予评分。

1. 质感（25分）：符合该小吃设定的质感要求，选料精细，运用火候得当，质感鲜明，符合该小吃应有的嫩、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，不予评分。

3. 形态（15分）：用料搭配合理，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，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，装盘整洁美观，餐具与小吃相得益彰，注重餐具器皿卫生。不符合要求的，酌情扣分。因卫生问题不能食用的，不予评分。

6. 工艺水平（10分）：制作工艺水平高，小吃有创新，使用食材原料或小吃风味有显著特点，符合该小吃的设计理念。不符合要求的，酌情扣分。

**四、现场实操技能评分细则**

由现场裁判员根据选手的表现予以评分，现场实操技能满分为100分。参赛选手必须自觉遵守大赛规则，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戴厨师服、厨师帽、围裙、厨师鞋、口罩，或携带的物品、食材凌乱堆放，没有规范整理，酌情扣减1～5分。

2. 参赛选手携带超出规定范围内的原材料进入赛场，按每种原材料酌情扣减2～10分。

3. 参赛选手夹带已成型的原材料进入赛场，按每种原材料酌情扣减10～30分。

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

5. 操作过程中食物生熟不分，工具不整洁，乱扔下脚料，工位卫生清洁不到位，不按规定处理垃圾的，酌情扣减1～10分。

6. 烹饪比赛失饪重做或挪用他人的原料、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，均酌情扣减1～20分；严重者直接取消比赛资格。

8. 参赛选手烹饪比赛超过时限的，每超时3分钟内扣减1分，以此类推扣分；超过20分钟则该作品不予评分。

上述现场违例行为，最高可扣减100分，由现场裁判员负责记录，按有关规定予以扣分，最后经裁判长核准。

**五、竞赛场地提供的调味料与设备工具**

1. 调味料：赛场仅提供一般的调味料备用，如：食用调和油、精盐、味精、白糖、生抽、老抽、料酒、沙茶、鱼露、麻油、胡椒粉、食用碱、生粉。（其它的调味料均由选手自备，经裁判组检查后可带进场参赛）

2. 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 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 燃气炒炉 | 11\*180\*80 cm | 台 | 1 |
| 2 | 双层操作台 | 180\*80\*80 cm | 张 | 1 |
| 3 | 炒鼎 | 直径43 cm | 个 | 1 |
| 4 | 鼎盖 | 直径40 cm | 个 | 1 |
| 5 | 油盆 | 直径11吋 | 个 | 1 |
| 6 | 炒勺 | 直径12.5 cm | 个 | 1 |
| 7 | 鼎铲 | 长39.5\*宽9.5 cm | 个 | 1 |
| 8 | 笊篱 | 直径28 cm | 个 | 1 |
| 9 | 密漏 | 直径28 cm | 个 | 1 |
| 10 | 竹扫 | 长30 cm \*直径5 cm | 个 | 1 |
| 11 | 调味盒 | 6盅（盒） | 套 | 1 |
| 12 | 马斗 | 直径15cm | 个 | 4 |
| 13 | 砧板 | 实木（直径50\*20）cm | 个 | 1 |
| 14 | 垃圾箱 | 二色垃圾箱各1个 | 个 | 2 |

1. 公用设备设施清单：

| 序号 | 设备名称 | 规格 | 单位 | 数量 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 电能蒸柜 | 三层 | 台 | 2 | 共用 |
| 2 | 电能烘烤箱 | 两层 | 台 | 1 | 共用 |
| 3 | 洗涤盆 | 不锈钢 | 台 | 3 | 共用 |
| 4 | 工作台 | 不锈钢 | 张 | 1 | 共用 |

备注：

（1）可允许选手自带一台220伏2000w以下的小型搅拌机等家用小电器进场使用，凡功率超出2000w的一律不准带进赛场。

（2）选手用的手布全部自备自带。

**六、竞赛规则**

（一）选手须知

1. 参赛选手参赛报到时必须穿戴白色厨师服、白色厨师帽、黑色围裙、黑色厨师鞋、口罩；
2. 参赛选手比赛期间统一佩戴选手证件。
3. 参赛选手应提前30分钟到达检录处参加检录，比赛开始30分钟后，不得入场参赛。
4. 比赛过程中，参赛选手应严格遵守赛场纪律，服从裁判员及工作人员的管理。
5. 参赛选手应认真检查设备设施等用具，整个操作过程中须保持环境整洁，废弃物按垃圾分类要求倒入指定垃圾桶。
6. 比赛结束后，参赛选手经裁判员确认后带好自己的工具迅速撤离赛场。
7. 比赛期间发现问题，应由参赛选手本人或所在单位领队向组委会仲裁组书面提出陈述，参赛选手不得与大赛工作人员直接交涉。
8. 参赛选手必须真实填写信息，凡弄虚作假者，将取消其比赛资格。

（二）工作人员须知

1. 按照分工各负其责，坚守岗位，服从指挥，听从调度，遵守赛场规则。

2. 在比赛过程中，不得随意向外界透露与作品评选有关的信息。

3. 熟悉赛场环境，防范安全事故的发生，如遇特殊情况必须及时通报并妥善处理。

4. 比赛期间统一佩戴工作证件。

（三）裁判员须知

1. 裁判的具体工作由裁判长在裁判员培训会议上布置，裁判员在执裁中必须服从裁判长和组委会的管理，遵守裁判的职业道德，文明执裁。

2. 裁判员必须佩带裁判员胸卡，仪表整洁，举止文明，接受参赛人员的监督。

3. 裁判员应坚守岗位，不迟到、不早退。无特殊情况不得在竞赛期间请假。

4. 裁判员在执裁过程中必须遵守“公正、公平、公开”的竞赛原则，严格按照竞赛技术规则和评分标准进行裁判。如出现不同意见，由裁判长召集裁判员共同研究解决。

5. 裁判员应自觉遵守赛场纪律，自觉遵守保密制度，在竞赛期间，不得使用手机及其他通讯设备。

6. 在大赛组委会正式公布成绩和名次前，裁判员不得透露选手的成绩和排名情况。

**七、成绩计算与名次排列**

本次参赛选手的的竞赛最后成绩由两部分组成，即：小吃作品质量成绩和现场实操技能成绩按适当比例组合而成。

（一）小吃作品质量成绩：小吃质量裁判组根据评分细则对选手送评的每道小吃作品逐一打分，计算平均分，即为该作品的质量得分。按潮汕牛肉丸得分占比20%、指定牛类小吃得分占比30%、自选牛类小吃得分占比50%的比例计算总分，即为该选手的小吃作品质量成绩（保留小数点后两位数）。

（二）现场实操技能成绩：由现场裁判员根据选手的表现，对有违例行为的选手予以扣分。若干现场裁判员的判分加权平均即为该选手的现场实操技能成绩（保留小数点后两位数）。

（三）竞赛最后成绩：由参赛选手相应的小吃作品质量成绩的80%，现场实操技能成绩的20%，两部分分值相加组成该选手的竞赛最后成绩。

（四）名次排列：

参赛选手的竞赛最后成绩由高到低排列，决定选手的名次。当竞赛最后成绩相同，则以小吃作品质量成绩高的排前，若小吃作品质量成绩相同，则按自选牛肉小吃、指定牛类小吃、潮汕牛肉丸的成绩顺序进行排名，若所有成绩都相同的，则名次并列。

**八、申诉与仲裁**

1. 参赛选手对不符合竞赛规定的设备、工具和食材，有失公正的评判、奖励，以及对工作人员的违规行为等，均可提出申诉。
2. 选手申诉均须在赛后1小时之内，由领队或当事人通过书面形式向仲裁组提出。仲裁组受理之后，处理意见通知领队或当事人。
3. 仲裁组的裁决为最终裁决，参赛选手不得因申诉或对处理意见不服而停止竞赛，否则按弃权处理。
4. 仲裁组成员由本次大赛组委会派员组成。

**九、本技术文件参照中式烹调师国家职业标准三级（高级工）制定，解释权归组委会所有。**

**附表：**

附表1：《2022年汕头市“潮汕牛肉”小吃技能大赛（工匠组）作品质量说明卡》

附表2：《2022年汕头市“潮汕牛肉”小吃技能大赛原料申领表（工匠组）》

**附表1：**《工匠组作品质量说明卡》

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **选手姓名** |  | **选手编号** |  |

**\*** 送评时由送评登记员对折密封 **\***

**2022年汕头市“潮汕牛肉”小吃技能大赛**

**（工匠组）作品质量说明卡**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 此栏由选手填写 | **类型** | 自选牛类小吃 | **作品**  **名称** | |  | |
| 主料 |  | | | | |
| 辅料 |  | | | | |
| 特殊  调料 |  | | | | |
| 其他  原料 |  | | | | |
| **作 品 质 量 说 明** | | | | | |
| 设计理念 |  | | | | |
| 烹调方法 |  | | 小吃味型 | |  |
| 制作程序 |  | | | | |
| 技术关键 |  | | | | |
| 风味特点 |  | | | | |
| **备注**：1.应详细填写主料和辅料的食材名称及数量（重量），以作为报到检录时核对的依据。  2.小吃作品送评时，必须连同该说明卡一并送评，否则不予评分。 | | | | | | |
| **作品编号（**此栏由品种送评登记员填写**）** | | |  | | | |

大赛组委会制表

**附表2：**

**2022年汕头市“潮汕牛肉”小吃技能大赛**

**原料申领表（工匠组）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 选手姓名 |  | 联系电话 |  | |
| 所在单位 |  | 联系电话 |  | |
| **申领原料情况** | | | | |
| 编号 | 原料名称 | 规格 | 申领数量 | 备注 |
| 1 | 牛后腿肉 |  | 500 g | 制作牛肉丸 |
| 2 | 芹菜 |  | 30 g |
| 3 | 芥蓝 |  | 200 g | 炒沙茶牛肉 |
| 4 | 牛肉 |  | 250 g |
| **填**  **表**  **须**  **知** | 1.参赛选手只能申领指定食材。不得自带上述原料进场参赛。  2.选用的原料做到物尽其用，不得浪费；剩余的所有副料（除不可食用的废料外）必须用马斗盛装，随同完成的小吃作品一起送评。凡原料利用率低的，酌情扣分。 | | | |
| 选手签名：  年 月 日 | | | | |

大赛组委会制表