附件2：

2022年汕头市“潮汕牛肉”小吃技能大赛

（新秀组）技术文件

**一、竞赛项目**

（一）赛项组别：新秀组

（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四级（中级工）进行，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100g，芥蓝100g，粿条450g，烹制一道指定的潮汕牛肉小吃——湿炒牛肉粿。

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，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）牛类原料占主导，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）小吃可作适当地点缀装饰，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。

2. 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15 cm | 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：小吃作品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，若小吃作品质量的成绩相同，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四级（中级工）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（新秀组）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（新秀组）》

**附表1：**《新秀组作品质量说明卡》

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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**

**（新秀组）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（新秀组）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 选手姓名 |  | | | 联系电话 | |  | | |
| 所在单位 |  | | | | | | | |
| 领队姓名 |  | 联系电话 | |  | | 微信或  传真号 | |  |
| **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 | 牛肉 | |  | | 100 g | | 湿炒牛肉粿 | |
| 4 | 芥蓝 | |  | | 100 g | |
| 5 | 粿条 | |  | | 450 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.选用的主料做到物尽其用，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。凡主料利用率低的，酌情扣分。 | | | | | | | |
| 选手签名：  年 月 日 | | | | | | | | |

大赛组委会制表