

附件 x:

第六届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛 中式烹调师项目（粤菜新秀组）技术文件

一、竞赛项目

- (一) 职业工种：（粤菜师傅）中式烹调师
- (二) 赛项等级：国家职业资格标准三级（高级工）
- (三) 赛项组别：粤菜新秀组
- (四) 参赛形式：个人赛
- (五) 竞赛地点：具体地点待定
- (六) 竞赛时间：2024 年 3 月期间（具体时间待定）
- (七) 竞赛内容：

本次大赛为技能实操竞赛，比赛时间为 180min，要求参赛选手在规定时间内，运用粤菜烹饪技法，选用当地优质农产品食材，独立烹制具有岭南饮食文化特征、体现本地饮食风味的 3 道粤式热菜和 1 道风味小吃共 4 道作品。

参赛选手必须按要求认真分别填写所有参赛作品的《作品说明表》（见附件 1.），赛前分别打印一式三份，1 份选手报到时交工作人员备案；1 份进入赛场工位检录时交现场裁判作为核对自带食材用品的依据；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 4 道作品分别是：①规定菜肴，②指定主料菜肴，③自选菜肴，④地方非遗文化项目中的风味小吃。

竞赛的时间规定为 180min，4 道作品的用时要求是：开赛 25min 内首先完成规定菜肴的制作并送评，余下时间自行分配，不作限定，但必须完成 2 道菜肴的制作送评后，最后才送评风味小吃。

4 道作品的原材料，除“规定菜肴”的食材和“指定主料菜肴”的主料食材由赛场统一提供外，其它的食材原料均由选手自备携带进场参赛（含：指定主料菜肴的配料（辅料）、自选菜肴的所用原材料、风味小吃所用原材料）。

4道作品盛装的餐具，除规定菜肴统一由赛场提供的白色圆盘盛装外，其它3道作品的盛装餐具（含：展示主盘和尝试盘）均由参赛选手自备携带进场参赛。

各作品具体的要求和标准如下：

（一）规定菜肴

参赛选手必须在开赛 25min 内首先运用赛场提供的原材料，烹制一道“五彩炒鸡丝”。

1. 作品要求：

（1）作品必须运用赛场提供的原材料：清远鲜鸡胸肉 250g、鲜笋肉 150g、胡萝卜 50g、韭黄 30g、青红椒各一枚、浸发香菇一枚、生姜 10g、蒜肉 5g。

（2）作品统一用赛场提供的Φ25cm 白色圆盘作主盘，用Φ13cm 白色圆盘作尝试盘，不允许摆放任何装饰物品。

（3）主料与配料的刀工规格：长 6cm、粗 0.3cm 丁方，须保留鸡皮切丝。

（4）作品必须在规定时间内完成，不得超时。

2. 作品标准：

（1）菜肴作品的净料主盘 300g，尝试盘 100g，应突显鸡丝为主料。

（2）菜肴刀工精细、均匀划一，原料搭配合理，形态美观，色调明快，色泽鲜明，芡汁匀滑、明亮。

（3）菜肴火候恰到好处，质感鲜明，味道鲜美，符合该菜肴的特定质量要求。

（二）指定主料菜肴

参赛选手必须运用赛场统一提供的清远鸡项（光鸡）1只（约重 1250g，含鸡心、鸡肾），自拟设计并烹制一道以鸡为主料的粤式热菜菜肴。

1. 作品要求：

（1）菜肴的配料（辅料）、特殊调味料，以及盛装的主盘和尝试盘均由参赛选手自备携带进场参赛。详细填写《作品说明表》，作为该作品评分的重要依据，不提交《作品说明表》的不予评分。

（2）菜肴必须以鸡为主题，不得做鸡茸类的作品。主料应做到物尽其用，不浪费原料，如有剩余副料（除不可食用的废料外）必须用码兜盛装，随同完成的菜肴作品一起送评。凡主料利用率不合理、浪费原料或不送交副料的，酌情扣

分。

(3) 菜肴的烹调技法和味型不作限定，应体现本地区优质农产品与饮食风味特色。

(4) 菜肴配料（辅料）的洗涤治净、涨发可在场外预加工，但刀工成型、腌制入味、加温、调味、装盘等操作过程，必须在赛场内完成。

(5) 作品送评时应提交成品主盘 1 份（8 人量/份，每人量的食物净料为 100g ±20%）或位上菜 4 份（每份食物净料量为 125g ±15%），以供展示交流；另备 3 人量的尝试盘或位上菜 3 份供裁判品鉴判分。

(6) 菜肴可作适当的点缀装饰，装饰物必须是可直接食用，符合食品卫生安全要求；可在场外加工携带进场，但须在赛场内摆放装盘。

(7) 严禁使用国家明令禁止的动、植物原料，严格按国家规定范围内控制使用食用添加剂，不得使用人造色素，违例者不予评分。

2. 作品标准：

(1) 菜肴必须是粤式热菜，鸡占主体，主题鲜明，具有地方烹饪技艺特色，体现地方风味特点，应在《作品说明表》上作清晰说明，违例者酌情扣分。

(2) 菜肴原材料搭配合理，形态自然美观，色调明快，色泽鲜明，芡汁匀滑、明亮，刀工精巧、均匀划一。

(3) 菜肴火候恰到好处，质感鲜明，味道鲜美，符合该菜肴设计的特定质量要求。

(4) 菜肴注重饮食营养健康，摆盘整洁卫生，不过度渲染装饰，便于传送。

(5) 菜肴制作工艺水平高，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。

（二）自选菜肴

参赛选手选择当地优质农产品自拟设计烹制一道具有地方风味特点的粤式热菜菜肴。

1. 作品要求：

(1) 自选菜肴一切原材料、特殊调味料和盛装餐具等均由参赛选手自备携带进场参赛。详细填写《作品说明表》，作为该作品评分的重要依据。不提交《作品说明表》的不予评分。

(2) 自选菜肴不得重复选用上述规定菜肴和指定主料菜肴已用过的食材原料、烹调技法和味型，不得使用高档食材原料，如：干鲍鱼、鱼翅、燕窝等，违例者酌情扣分。

(3) 原料的宰杀、洗涤治净、制茸（泥）、涨发等初加工可在场外进行，但原料的刀工成型、打胶、腌制入味、加温、调味、装盘等操作过程，必须在赛场内完成。

(4) 菜肴应体现中餐烹饪的工艺性、时代性、创新性或传统精品的传承性，具有现代餐饮市场推广价值。

(5) 作品送评时应提交成品主盘 1 份（8 人量/份，每人量的食物净料为 100g ±20%）或位上菜 4 份（每份食物净料为 125g ±15%），以供展示交流；另备 3 人量的尝试盘或位上菜 3 份供裁判品鉴判分。

(6) 菜肴可作适当的点缀装饰，装饰物必须是可直接食用，符合食品卫生安全要求；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动、植物原料，严格按国家规定范围内控制使用食用添加剂，不得使用人造色素，违例者不予评分。

2. 作品标准：

(1) 菜肴设计符合热菜常规，用料绿色环保，符合健康饮食要求。

(2) 主、配料搭配合理，刀工精巧、均匀划一，造型美观，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) 菜肴注重饮食营养健康，摆盘整洁卫生，不过度渲染装饰，便于传送。

(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。

（三）地方非遗文化项目的风味小吃

参赛选手自选烹制一道地方非遗文化项目的风味小吃。

1. 作品要求：

(1) 参赛选手必须自选已纳入当地非遗文化项目中的风味小吃，详细填写《作品说明表》，作为该作品评分的重要依据，不提交《作品说明表》的不予评分。

(2) 风味小吃的一切食材原料、特殊调料和盛装餐具及尝试盘等均由参赛选手自备携带进场参赛。

(3) 作品送评时应提交位上小吃共 6 份（必须是可直接食用，每份重量为 75g~125g），其中 3 份供展示交流；另 3 份供裁判品鉴判分。

(4) 制作小吃用的原材料可在场外进行初加工，包括：原材料的洗涤治净、制茸（泥）、干料浸泡涨发、馅料制作、粉团搓制、制汤等，但作品的最后成型、加温成熟、调味、装盘等操作过程必须在赛场内完成。

(5) 作品可作适当的点缀装饰，装饰物必须是可直接食用，可在场外加工携带进场，但要在赛场内摆放装盘。

(6) 严禁使用国家明令禁止的动、植物原料，严格按国家规定范围内控制使用食用添加剂，不得使用人造色素，违例者不予评分。

2. 作品标准：

- (1) 作品应具有本地区风味小吃特点，符合健康饮食要求。
- (2) 造型自然，色泽鲜明，色调和谐。
- (3) 火候恰到好处，质感鲜明，味道鲜美，符合风味小吃的特色要求。
- (4) 作品摆盘整洁卫生，不过度渲染装饰。

三、作品质量评分标准

作品质量评分标准分为“菜肴质量评分标准”和“风味小吃质量评分标准”两大部分。分别是：

（一）菜肴质量评分标准：

每道菜肴按形态、色泽、质感、口味、装盘与卫生、工艺水平等六部分评分，满分为 100 分。

(1) 形态（15 分）：用料搭配合理，成品数量（份量）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。

(2) 色泽（10 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，整菜不予判分。

(3) 质感（30 分）：符合该菜肴设定的质感要求，选料精细，运用火候得当，质感鲜明，符合该菜肴应有的嫩、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，整菜不予判分。

(4) 口味 (30 分)：符合该菜肴设定的口味要求，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，整菜不予判分。

(5) 装盘与卫生 (5 分)：讲究用料绿色环保，食品营养健康，装盘整洁，餐具与菜肴相得益彰，注重餐具器皿卫生。不符合要求的，装饰过度渲染的，酌情扣分。因卫生问题不能食用的，整菜不予判分。

(6) 工艺水平 (10 分)：制作工艺水平高，菜品有创新，食材选择优质农产品，菜肴风味特点显著，符合该菜品的设计理念，有市场销售价值。不符合要求的，酌情扣分。

(二) 地方非遗文化项目的风味小吃质量评分标准：

每道风味小吃按风味特色、观感、质感、味感、装盘与卫生、工艺水平等六部分评分，满分为 100 分。

(1) 风味特色 (15 分)：从属于当地非遗文化项目中的风味小吃，运用地方特色食材原料，具有浓厚地方饮食文化，突显地方风味小吃特点。不符合要求的，酌情扣分。

(2) 观感 (15 分)：成品数量 (重量) 符合要求，形态美观、自然，大小均匀。不符合要求的，酌情扣分。

(3) 质感 (25 分)：用料搭配合理，火候得当，质感鲜明，符合其应有的嫩、脆、软、糯、酥等特点。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，作品不予判分。

(4) 味感 (25 分)：调味适当，口味纯正，主味突出，味道鲜美。不符合要求的，酌情扣分。由于原料变质，有腥膻异味等恶味不可食用的，作品不予判分。

(5) 装盘与卫生 (10 分)：原料注重营养，营养配比合理，餐具清洁卫生；成品中不添加非食用物质和滥用食品添加剂。不符合要求的，装饰过度渲染的，酌情扣分。因卫生问题不能食用的，作品不予判分。

(6) 工艺水平 (10 分)：使用食材原料科学合理，有显著特点，制作工艺精细，有合理的创意。不符合要求的，酌情扣分。

四、现场技能实操评分细则

现场技能实操满分为 100 分，由现场裁判员根据选手的表现予以评分。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着厨师服、戴好厨师帽、穿着厨师鞋的，或携带的物品、食材凌乱堆放，没有规范整理的，酌情扣 1~5 分。

(2) 参赛选手携带超出规定范围内的原材料进场参赛，不服从裁判员规劝的，视情节按每种原材料酌情扣 2~10 分。

(3) 参赛选手夹带已成型的原材料进场的，按每种原材料酌情扣 10 分，严重者没收有关原材料。

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

(5) 参赛选手操作过程中食物生熟不分，工具不整洁，乱扔下脚料，不搞工位清洁卫生，不按规定处理垃圾的，酌情扣 1~10 分。

(6) 烹饪比赛失饪重做或挪用他人的原材料、汤汁、成品的，该作品不予评分。

(7) 参赛选手不服从安排、违反安全操作、浪费现象等行为，均酌情扣 1~20 分；严重者直至取消比赛资格。

(8) 超时扣分：烹饪比赛超过时限的，每超时 3min 内扣减 1 分，以后按此类推扣分，超过 20min 的则取消该作品的比赛成绩。

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，最后经现场裁判组组长核准。

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，含：食用调和油（1500g/人）、精盐、味精、白糖、生抽、老抽、鱼露、芝麻油、胡椒粉、料酒、生粉、薯粉。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	备注
1	电能蒸柜	不锈钢. 三层	台	—	公用

序号	设备名称	规格	单位	数量	备注
2	电能烘烤箱	不锈钢. 三层	台	—	公用
3	长形烘烤盘	600*400*60mm	个	—	公用
4	家庭式微波炉	内腔 197*340*343mm	台	—	公用
5	单星洗涤盆	不锈钢	台	0.5	2 工位配 1 个
6	双层操作台	1500*760*800mm	台	1	
7	电磁炒炉	110*1100*800mm	台	1	
8	炒镬	直径 48cm	个	1	电磁炉配用
9	镬架	不锈钢	个	1	配炒镬使用
10	锅盖	直径 40cm	个	0.5	2 工位配 1 个
11	炒勺	直径 12.5cm	个	1	
12	镬铲	长 39.5*宽 9.5cm	个	1	
13	笊篱	直径 28cm	个	1	
14	疏壳	直径 28cm	个	1	
15	竹扫	长 30cm*直径 5cm	个	1	
16	油盆	直径 28cm	个	1	
17	调味盘	6 盅 (盒)	套	1	配套调味小勺
18	筷子	木或竹筷子	双	1	
19	小汤勺	不锈钢	个	1	
20	码兜	直径 15cm	个	8	
21	不锈钢盆	直径 36cm	个	1	
22	生砧板	白色塑料 (38*10cm)	块	1	
23	熟砧板	红色塑料 (38*10cm)	块	0.5	2 工位配 1 块
24	垃圾箱	分类双桶垃圾箱(绿、蓝)	套	0.5	2 工位配 1 套
25	220V 插座	二、三插口	个	1	额定功率 2Kw

备注:

1. 可允许选手自带家庭用的电压 220V, 功率 2000W 以下的小型搅拌机、压面机、电热锅、电磁炉等进场使用。

2. 选手用的刀具、手布全部自备自带。

六、竞赛规则

(一) 参赛队须知

1. 各参赛队在领队带领下准时到达大赛的举办地点, 及时办理报到等手续,

提交相关资料，领取相关证件及资料，做好赛前准备工作。

2. 各参赛队要准时参加领队会议，准确传达会议精神。

3. 各参赛队领队要督促参赛选手严格执行规定的防疫措施，自觉遵守赛场规则，执行赛项组委会的各项规定，树立良好的赛风，确保大赛顺利进行。

4. 如有问题统一由领队向赛项执委会申报解决。

（二）参赛选手须知

1. 参赛选手参赛报到时必须穿着厨师服，戴好厨师帽，穿着厨师鞋，佩戴统一的选手编号标志（证件）；必须真实填写信息，凡弄虚作假者，将取消其比赛资格。

2. 参赛选手应提前 30min 到达检录处参加报到检录，比赛开始 30min 后不得入场参赛。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箱。注意用电安全，注意生产安全。

3. 比赛过程中，应佩戴口罩，严格遵守赛场纪律，服从裁判员及工作人员的管理。比赛结束后，经裁判员确认后带好工具迅速撤离赛场。

4. 比赛期间发现问题，选手应及时与裁判员联系，不得与大赛工作人员直接交涉。重大问题赛后应由领队向组委会监督仲裁组书面提出陈述申诉。

（三）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，模范遵守赛场规则。

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。

（四）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。

（五）媒体人员须知

新闻媒体等进入赛场必须经过大赛组委会允许，并且听从现场工作人员的安排和管理，不能影响竞赛进行。

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：作品质量成绩和现场技能实操成绩按适当比例组合而成。

（一）作品质量成绩：作品质量判分由作品质量裁判员根据评分标准对选手送评的每道作品逐一打分，若干裁判员判分的加权平均分，即为该作品的质量得分（保留小数点后两位数）。

参赛选手的作品质量成绩由该选手的规定菜肴、指定主料菜肴、自选菜肴、地方非遗文化项目的风味小吃各自得分的 20%、30%、35%、15%共 4 个分值相加组成（保留小数点后两位数）。

（二）现场技能实操成绩：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分，即为该选手的现场技能实操成绩（保留小数点后两位数）。

（三）竞赛最后成绩：由参赛选手相应的作品质量成绩的 80%分值、现场技能实操成绩的 20%分值，两部分分值相加组成该选手的竞赛最后成绩。

（四）竞赛名次排列：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，分别以作品质量成绩、自选菜肴成绩、指定主料菜肴成绩、规定菜肴成绩、风味小吃成绩按先后次序成绩高的名次排前，当竞赛最后成绩与菜肴各项成绩都相同，以操作时间短的排前；当所有成绩和操作时间都相同的，名次并列。

（五）成绩复核：为保障成绩评判的准确性，监督仲裁组对赛项总成绩排名

前 30%的所有参赛选手的成绩进行复核；对其余成绩进行抽检复核，抽检复核概率不得低于 20%。

（六）参赛选手竞赛最后成绩、名次排列由项目裁判长、总裁判长、监督仲裁组长审核签名确认，报送大赛组委会审批。

八、奖励

按《第六届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛暨粤菜产业文化交流活动工作方案》中有关规定执行。

九、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. 参赛选手申诉均须在赛后 1 小时之内，由领队通过书面形式向监督仲裁组提出。监督仲裁组受理之后，按《争议仲裁流程图》办法（见附件 2）进行处理，处理结果通知领队或当事人。

3. 监督仲裁组的最后裁决意见为最终裁决，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. 监督仲裁组成员由本次大赛组委会派员组成。

十、本技术文件的解释权归组委会所有。

附件：

1. 《作品说明表》
2. 《争议仲裁流程图》

附件 1. 《作品说明表》

选手姓名		选手编号	
------	--	------	--

-----送评时由送评登记员对折密封-----

第六届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛 中式烹调项目“粤菜新秀组”作品说明表

此 栏 由 选 手 填 写	作品名称				
	作品类型	<input type="checkbox"/> 规定菜肴 <input type="checkbox"/> 自选菜肴	<input type="checkbox"/> 指定主料菜肴 <input type="checkbox"/> 风味小吃	所属系列	<input type="checkbox"/> 广府菜 <input type="checkbox"/> 潮汕菜 <input type="checkbox"/> 客家菜
	主料				
	辅料				
	特殊调料				
	其他原料				
	作品质量说明				
	烹调方法		作品味型		
	设计理念				
	制作流程				
	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. 作品送评时, 必须连同该说明表一并送评, 否则不予评分。				
作品编号 (此栏由作品送评密码裁判员填写)					

大赛组委会制表

第六届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛 争议仲裁流程图

