

附件 x:

# 第六届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛 中式面点师项目（粤菜名厨组）技术文件

## 一、竞赛项目

- (一) 职业工种：（粤菜师傅）中式面点师
- (二) 赛项等级：国家职业资格标准三级（高级工）
- (三) 赛项组别：粤菜名厨组
- (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 160min，要求参赛选手在规定时间内，独立完成具有岭南饮食文化特征、体现本地饮食风味，选择当地优质农产品的 1 道预制面点、2 道广式面点和 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预制面点（场外熟制场内复热），②指定面点；③自选面点，④地方非遗文化项目中的风味小吃。

竞赛的时间规定为 160min，4 道作品的用时要求是：开赛 25min 内首先完成预制面点的复热并送评，余下时间自行分配，不作限定，但必须完成 2 道面点的制作送评后，最后才送评风味小吃。

4 道作品的原材料，除“指定面点”的原料统一由赛场提供外，其余的食材原料均由选手自备携带进场参赛（含：预制面点所用原料、指定面点其他特殊调

料、自选面点的原料、风味小吃的原料)。

4 道作品盛装的餐具(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) 预制面点

参赛选手选择当地优质农产品,模拟预制菜生产方式,研发烹制具有广东地方风味的热食预制广式面点。

#### 1. 作品要求:

(1) 参赛选手在场外选用当地优质农产品食材(荤素不限),运用广式面点烹调技术研发制作一式 2 份粤式风味热食的预制广式面点。每份预制广式面点规格为 8~10 件,每份的食物净料重量规定在 350g~750g 范围内,并按食品商品规范包装(建议使用速冻锁鲜抽真空包装处理,采用蒸、煮、微波炉复热方法),冷链携带进场参赛。包装袋表面应印刷或粘贴(纸)清晰的面点名称、食材配方和食用说明。

(2) 预制面点必须是除发面皮、依士皮外的其它面团作面皮的广式面点(如,澄面、烫面、米面、烧卖皮等面团)、或用糯米、籼米等包裹的广式面点;面点馅料应运用家禽、家畜、河鲜类肉料原料或素食原材料为主料,不得使用如莲蓉、豆沙蓉等甜味“蓉口类”的馅料;面点的食用复热不得采用烘焙、油炸、煎烙的加温方法。违例者酌情扣分。

(3) 预制面点作品的食用应采用简单便捷的复热方法。选手在开赛 25min 内首先把其中 1 份预制广式面点复热,盛装在餐盘中,不加任何饰物点缀,供裁判品鉴判分;另 1 份预制广式面点保持原包装随同复热的面点一起送评(判分后供展示交流)。复热超出规定时间者按超时扣分。

(4) 要详细填写《作品说明表》,作为该面点评分的重要依据。不提交《作品说明表》的不予评分。

(5) 预制面点必须由参赛选手完成全程的研发制作,不得使用市场预制面点商品转包替换,一经发现按作弊处理。

(6) 面点不得使用高档食材原料,如:干鲍鱼、鱼翅、燕窝等,违例者将酌情扣分。

(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，符合食品安全要求，违例者不予评分。

## 2. 作品标准:

(1) 作品必须是场外熟制、冷链储藏携带、场内复热的预制面点，包装完整，具有广式面点技艺特色，体现地方风味特点。

(2) 作品馅料包捏正中匀称，造型美观，大小均匀，规格一致，便于传送。

(3) 作品面皮及馅料应符合该作品设计的质感和味道特定要求。

(4) 面点制作工艺水平高，作品有创意，食材运用、烹饪技法、调味技术、作品包装等方面有特色，符合食品规范要求。

### (二) 指定面点——秋叶滑鸡包

参赛选手必须运用赛场统一提供的食材原料，制作指定面点——秋叶滑鸡包（依士皮）。

#### 1. 作品要求:

(1) 参赛选手必须运用赛场统一提供的原材料：美玫牌面粉 350g（包粉陪）、白糖 50g、猪油 5g、双喜牌泡打粉、燕子牌干酵母制作面皮；提供的清远光鸡半只（约重 500g，需自行起肉）、枚肉 100g、熟笋肉 100g、湿发香菇 75g 及其他调料制作生馅料（切片）；然后包捏造型。如有需要可以自备其他特殊调料进场使用。

作品造型不得使用模具印制，违例者酌情扣分。

(2) 参赛选手自备盛装的主餐盘和尝试盘携带进场参赛。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。

(3) 作品共制作 12 件，其中 8 件用主餐盘盛装供展示交流，4 件用尝试盘盛装供裁判品鉴分。

(4) 作品点缀用的装饰物可以在场外加工，但必须符合食品卫生要求，经现场裁判检查后方能携带进场。所有装饰物必须在场内摆放装盘。

(5) 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) 每件作品的规格要求是：面皮 25g，馅芯 20g，每件成品重量为 45g，

正负不超 5g。

(2) 作品色泽洁白，质感松软、有弹性，味道鲜美；馅料包捏匀称。

(3) 作品包捏的形态自然美观，大小均匀，规格一致，摆盘整洁，装饰物不过度渲染，便于传送。

(4) 面点制作工艺水平高，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。

### (三) 自选面点

自选面点由选手选择当地优质农产品，自拟设计制作一道具有创新理念的广式面点。

#### 1. 作品要求

(1) 自选面点的面团（面皮）、馅料和味型、加温方法均不得与指定面点“秋叶滑鸡包”的相同，造型不得使用模具印制。违例者酌情扣分。

(2) 自选面点的一切原料、馅料、特殊调味料、盛装的主餐盘及尝试盘均由选手自备携带进场参赛。要详细填写《作品说明表》，作为该面点评分的重要依据。不提交《作品说明表》的不予评分。

(3) 自选面点的面团（面皮）必须在场内制作；馅料刀工可在场外加工，但须在场内调味拌馅或制馅，包捏造型，加温成熟，装盘。

(4) 作品设计符合中式面点（广式面点）常规，用料绿色环保，符合健康饮食要求。

(5) 作品须制作 12 人量（或 12 件），其中 8 人量（或 8 件）用餐盘盛装供展示交流，4 人量（或 4 件）用尝试盘盛装供裁判品鉴评分。

(6) 装盘点缀的装饰物必须符合食品安全要求；装饰物可在场外加工，经现场裁判检查后方能携带进场。所有装饰物必须在场内摆放装盘。

(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) 作品应具有广式面点技艺特色，体现地方风味特点，须在《作品说明表》上作清晰说明，违例者酌情扣分。

(2) 作品馅料包捏正中匀称，造型生动美观，大小均匀，规格一致，摆盘

整洁，装饰物不过度渲染，便于传送。

(3) 作品面皮及馅料应符合该作品设计的质感和味道特定要求。

(4) 面点制作工艺水平高，作品有创意，食材运用、烹饪技法、调味技术、装盘技巧等方面有特色，符合餐饮规范要求。

#### **(四) 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、特殊调料和盛装餐盘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 份供裁判品鉴评分。

(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，违反者不予评分。

##### **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“预制面点质量评分标准”“面点质量评分标准”和“地方非遗文化项目的风味小吃质量评分标准”三大部分。分别是：

### **（一）预制面点质量评分标准**

预制广式面点按包装规范、工艺流程、色泽与形态、味道与质感、工艺水平等五部分评分，满分为 100 分。

（1）包装规范（10 分）：作品能模拟食品商品要求包装完好、整洁卫生，文字说明清晰，食用方法指引明了，净料重量符合要求，采用冷链存储与携带，符合预制广式面点（熟制热点）的特质。不符合要求的，酌情扣分。

（2）工艺流程（10 分）：预制面点《作品说明表》所描述的食材用料与实际相符，加工工艺流程详细清楚、科学合理，符合食品加工安全规范。不符合要求的，酌情扣分。如发现该作品为采用市场商品预制面点转包替换的，一经核证，整个作品不予判分。

（3）色泽与形态（30 分）：面点色泽鲜明，色调自然，面皮与馅料比例适度，形态自然美观、规格统一，大小合理匀称，包装整洁卫生。不符合要求的，酌情扣分。因卫生问题不能食用的，该作品不予判分。

（4）味道与质感（40 分）：该面点具有广式面点特色，符合设定的味道主味突出，口味纯正，味道鲜美；该面点应有的质感要求，选料精细，运用火候得当，质感鲜明，符合该面点应有的软、糯、爽、脆、嫩、滑等个性特点。不符合要求的，酌情扣分。由于面点调味失当、呈现生、焦糊、变质等现象不能食用的，该作品不予判分。

（5）工艺水平（10 分）：预制面点食用的复热程序简便快捷，制作工艺水平高，面点有创新，食材选择当地优质农产品，面点风味特点显著，符合该作品设计理念，有市场推广价值。不符合要求的，酌情扣分。

### **（二）面点质量评分标准：**

面点作品质量按造型、色泽、质感、口味、营养卫生、工艺水平等六部分评分，满分为 100 分。指定面点和自选面点参照此标准评分。

（1）造型（20 分）：成品数量（重量）符合要求，形态优美自然，平滑光滑，规格一致，层次清晰，花纹细腻匀称，馅与面皮均衡适度，装饰美观，点缀别致。不符合要求的，酌情扣分。提前和好面团、细加工包捏成形的，整个作品不予判分。

（2）色泽（15 分）：色泽鲜明匀称，色调和谐悦目，色彩自然美观，符合成

品本身应具有洁白、金黄、透明等特定色泽。不符合要求的，酌情扣分。使用人造色素的，整个作品不予判分。

(3) 质感 (25 分): 该面点具有广式面点特色，选料精细，火候得当，质感鲜明，符合该作品应具有软、糯、酥、脆、爽、滑、松等特点。不符合要求的，酌情扣分。由于烹饪造成生、焦糊而不能食用的，整个作品不予判分。

(4) 口味 (25 分): 调味适当，主味突出、口味鲜美纯正，符合该作品应具有咸、甜、鲜、香等口味特点。不符合要求的，酌情扣分。由于馅料变质，调味失当不能食用的，整个作品不予判分。

(5) 营养卫生 (5 分): 讲究用料绿色环保，食品营养健康，符合餐饮食品安全卫生法规要求，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，整个作品不予判分。

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

### **(三) 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，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、现场实操技能评分细则

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、出现浪费现象等行为，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. 每位选手工位的设备与工具清单：

序号	设备名称	规格	单位	数量	备注
1	不锈钢操作案台	1500*760*800mm	张	1	
2	不锈钢小盆	约直径 19.5cm	个	1	
3	油盆	直径 28cm	个	1	
4	箬篱	直径 28cm	个	1	
5	小汤勺	不锈钢	个	1	
6	刮板	常用规格	个	1	
7	砧板	白色塑料（38*10cm）	块	1	
8	分类垃圾箱	双桶垃圾箱（绿、蓝）	套	1	2 工位配 1 套
9	220V 插座	二、三插口	个	1	额定功率 2Kw
<b>备注：</b>					
1. 除上述列明的以外，选手需用的刀具、其他工具、手布等由选手全部自备自带。					
2. 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。					

3. 公用设备与工具清单：

序号	设备名称	规格	单位	备注
1	蒸笼、蒸板	常用规格	个	功能区配备
2	双层工作台	不锈钢	张	功能区配备
3	单星洗涤盆	不锈钢	台	功能区配备
4	电能烘烤箱	不锈钢. 三层	台	功能区配备
5	长方形烤盘	600*400*60mm	只	功能区配备
6	家庭式微波炉	内腔 197*340*343mm	台	功能区配备
7	电能蒸柜	不锈钢. 三层	台	功能区配备
8	电能蒸罉	不锈钢	台	功能区配备
9	电炸炉	——	台	功能区配备
10	电磁炒炉	110*1100*800mm	台	功能区配备

序号	设备名称	规格	单位	备注
11	炒镬	直径 45cm	个	功能区配备
12	锅盖	直径 40cm	个	功能区配备
13	炒勺	直径 12.5cm	个	功能区配备
14	镬铲	长 39.5*宽 9.5cm	个	功能区配备
15	笊篱	直径 28cm	个	功能区配备
16	疏壳	直径 28cm	个	功能区配备
17	竹扫	长 30cm*直径 5cm	个	功能区配备
18	油盆	直径 28cm	个	功能区配备
19	调味盘	6 盅（盒）	套	功能区配备
20	回收油不锈钢桶	50cm*50cm	个	功能区配备

**备注：**公用设备与工具均安置在公共功能区，参赛选手必须按操作规范使用，注意安全。

## 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预制面点、指定面点、自选面点、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，分别以面点质量成绩、自选面点成绩、指定面点成绩、预制面点成绩、风味小吃成绩按先后次序成绩高的名次排前，当竞赛最后成绩与面点各项成绩都相同，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）预制广式面点名次排列：参赛选手预制广式面点作品质量成绩由高到低排列，决定参赛选手预制广式面点的名次。

（六）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%。

（七）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 中式面点项目“粤菜名厨组”作品说明表

此 栏 由 选 手 填 写	作品名称				
	作品类型	<input type="checkbox"/> 预制面点 <input type="checkbox"/> 指定面点 <input type="checkbox"/> 自选面点 <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				
	<b>作品质量说明</b>				
	烹调方法		作品味型		
	设计理念				
	制作流程				
	风味特点				
	<b>备注:</b> 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

