坪山区第二届“粤菜师傅”厨王争霸赛

技

术

文

件

2025年4月

一、竞赛项目、条件、标准

（一）竞赛项目

粤菜烹饪技艺个人赛。

（二）竞赛标准

大赛设“名厨组”、“新秀组”两个组别，围绕粤菜烹饪技艺开展竞赛。“名厨组”以中式烹调师三级/高级工国家职业技能标准为依据，参照省中式烹调师职业技能竞赛技术文件；“新秀组”参赛选手从菜品呈现、烹饪技巧、卫生与安全、时间管理等方面为标准。结合新时代餐饮行业企业的发展情况，适当增加相关新知识、新技术、新工艺、新技能等方面的内容，由执委会组织专家制定考核内容，以现场实际操作的方式完成菜品制作。

（三）参赛条件

本次大赛以个人名义报名参赛，“名厨组”选手从坪山区有从业经历的专业在职厨师中招募，“新秀组”选手从在校烹饪专业学生以及非职业烹饪爱好者中招募。参赛者可带助手一名，参赛选手需具有一定的粤菜烹饪经验和创新能力，须思想品德优良、身心健康，具备相应职业（专业）扎实的基本功和技能水平，有较强学习领悟能力和良好身体素质、心理素质及应变能力。同一单位报名人数不超过4人。两组报名人数均不少于20人，总报名人数上限为48人。

本次大赛不收取任何报名费用。

二、竞赛内容

本次竞赛为个人赛，分初赛和决赛两个阶段进行，由评委组长组织落实各项技术工作。

初赛由执委会组织专家命题指定食材，决赛参赛选手自选食材制作，以现场实际操作的方式完成，时间均为45分钟。由专业评委、大众评委进行评价打分。

竞赛内容如下表所示：

初赛、决赛总时间都为45分钟，在规定内完成菜品烹制。各模块比赛时间在规定时间内根据自身情况合理分配。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 赛程 | 方式 | 项目 | 时间（分钟） |
| 初赛 | 现场实际操作 | 指定菜：鸡肉 | 45 |
| 决赛 | 现场实际操作 | 自选菜：粤式热食菜 | 45 |

|  |  |
| --- | --- |
| 初赛：指定菜品 | 1.由主办方提供主食材，基础调味品。2.成菜主盘装盘饱满，展示菜品重量自行确定，品鉴菜品重量不少于1000克（5位专业评委+10位大众评委试味评分用，需分餐或位上），参赛作品必须由参赛选手现场完成烹饪制作。 |
| 决赛：自选菜品(参赛选手按竞赛要求自主设计烹制一道具有创新理念的粤式热菜) | 1.由参赛选手自备一切食材、特殊调味品和盛装餐具器皿，携带进场参赛。2.烹调技法不作限定，但主料不得与指定菜肴相同，展示菜品重量自行确定，品鉴菜品重量不少于1000克（5位专业评委+10位大众评委试味评分用，需分餐或位上），参赛作品必须由选手现场完成烹饪制作。 |

三、评判标准

（一）评分标准

由评委根据现场评分表评分。评分标准配分细则以现场评分表为准。评分标准如下：

| 评分项目 | 评分标准 | 配分 |
| --- | --- | --- |
| 形态与色泽 | 用料搭配合理，数量符合要求，刀工细腻，刀面光洁整齐，大小合理匀称，形态优美自然，色泽鲜明悦目，汁芡适当； | 30 |
| 口感与质感 | 符合菜肴设定的口味与质感要求，调味适当，主味突出，味道鲜美，无焦糊味、腥膻味等不良气味.选料精细，质感鲜明，符合该菜肴应有的嫩、滑、爽、脆、软、酥等特点； | 30 |
| 工艺与火候 | 符合该菜品的烹饪要求，菜肴制作水平高，工艺流程合理，结合原料或菜品的特点运用火候得当，凸显菜肴风味特点； | 20 |
| 创新与可推广 | 菜肴有一定的创意，选料与烹制流程简单容易操作，可食性高，可应用性强等； | 10 |
| 装盘与卫生 | 选料讲究，营养健康，装摆整洁美观，餐具与菜肴协调相得益彰。 | 10 |
|  | 合计 | 100 |
| 现场扣分 | 1.不配合现场指挥，未按规定清理工位，擅自离开现场，扣1-10分。2.使用违禁调味品或非食品添加剂、夹带成品或半成品进场的将取消竞赛资格。3.比赛时间结束，每超过1分钟扣2分，超过10分钟该菜肴不给予判分分数。4.操作流程不规范，烹制技法不熟练：扣1-10分。5.原料使用或存放不合理，物料没有分类处理和造成浪费的；扣1-10分。6.不按安全和卫生要求操作导致发生事故，视严重程度扣1-10分，严重者可取消比赛资格。 |

（二）评判方法

1.参赛个人的成绩评定由各评委打分，赛务部负责统计，评委团对最终成绩进行签字确认。

2.专业评委5名,大众评委10名。

评委团各评委为每道菜肴填写评分表，以“色香味意形”5项作为评分标准，满分100分。

大众评委10名，每位大众评委只能投票一次，每票为1分。

3.完整评分公式如下：

5位评委综合分相加÷5+大众评委分值=总分值

（500÷5+10=110分为满分）

4.当参赛选手综合成绩相同时，以专业评委成绩高者名次在前。

（三）参赛要求

1.初赛参赛要求：

（1）选手必须运用由赛场提供主要食材（鸡肉）；

（2）鸡肉的特殊调味料，以及盛装尝试盘均由参赛选手自备携带进场参赛。

（3）菜肴配料（特殊食材）的洗涤治净可在场外预加工，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。

2.决赛参赛要求：

（1）参赛选手选择优质农产品自主设计烹制一道具有地方风味特点的粤式热菜菜肴。

（2）自选菜肴不得重复使用指定菜肴已用过的主要食材原料和味型，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）菜肴应体现中餐烹饪的工艺性、时代性、创新性或传统经典精品的传承性，具有现代餐饮的实用性和市场推广价值。

（4）自选菜肴一切食材原料、特殊调味料和盛装餐具（含主盘和尝试盘）等均由参赛选手自备携带进场参赛。

（5）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，违例者酌情扣分。

（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，违例者该项目作品不予评分。

四、竞赛场地与设备

（一）场地设置

1.初赛、决赛的场地设置在坪山中心广场，在室外广场搭建比赛场地，赛场符合防火安全规定；赛场采光、照明和通风良好，提供稳定的水、电，并配有供电应急设备等，配备与参赛个人相适应的厨具及灶具，准备数量适当的备用机。

2.竞赛场地划分为舞台区、竞赛区、嘉宾区、评委区、厨师候场区、菜品展示区等。

（二）竞赛设备及材料

由组委会统一提供初赛、决赛赛场提供设施设备、材料，清单如下：

| **序号** | **名称** | **单位** | **技术规格** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 电炒炉 | 10套 | 标准 |
| 2 | 双层工作台 | 10张 | 标准 |
| 3 | 单星盘台 | 10张 | 标准 |
| 4 | 胶切菜板 | 20块 | 长形 |
| 5 | 蒸柜 | 2台 | 三层 |
| 6 | 铁炒锅 | 个 | 1.4尺 |
| 7 | 锅铲 | 个 |  |
| 8 | 炒壳 | 个 |  |
| 9 | 锅刷 | 个 |  |
| 10 | 筷子 | 包 | 200双/包 |
| 11 | 竹签 | 扎 | 25cm |
| 12 | 钢丝刷 | 个 |  |
| 13 | 桶装水 | 桶 |  |
| 14 | 白色味碟 | 个 |  |
| 15 | 手提式灭火器 | 个 |  |
| 16 | 医药箱 | 个 |  |
| 17 | 指定食材 | 套 | 指定初赛鸡肉、决赛自选食材 |
| 18 | 基础配料 | 套 | 调和油、常用调味品 |
| 19 | 厨房用纸 | 卷 |  |

五、奖金与奖项设置

（1）“名厨组”奖项设置：按照决赛成绩，由组委会颁发奖金及荣誉证书。其中，授予第1名获奖者坪山区第二届“粤菜师傅”厨王争霸赛“坪山粤菜厨王”荣誉证书；授予第2至8名获奖者坪山区第二届“粤菜师傅”厨王争霸赛“坪山粤菜名厨”荣誉证书；授予第1至3名获奖者所在餐厅坪山区第二届“粤菜师傅”厨王争霸赛“最佳粤菜餐厅”牌匾。

（2）“新秀组”奖项设置：按照决赛成绩，由组委会颁发奖金及荣誉证书。

六、竞赛细则

（一）竞赛守则

1.参赛证于竞赛报到时凭有效身份证件领取。

2.各类赛务人员必须统一佩戴由大赛执委会签发的相应证件，着装整齐。

3.参赛选手须提前30分钟凭有效身份证件和参赛证进入赛场，对号入座并将有效身份证件和参赛证放在座位左上角明显位置，以备核验。开赛迟到30分钟不得入场，按自动弃权处理。

4.竞赛选手的实操工位由抽签决定。

5.参赛选手按赛题完成竞赛项目，并主动配合评委员评分。

6.各赛场除现场裁判、赛场配备的工作人员以外，其他人员未经允许不得进入竞赛区。

7.竞赛期间，选手未经执委会批准，不得接受其他单位和个人对竞赛相关内容的采访，不得私自公布竞赛相关资料和情况。

8.竞赛过程中，参赛选手须主动配合裁判工作，服从裁判安排，如果对竞赛的裁决有异议，可按规定以书面形式向执委会申诉受理部提出申诉。

9.冒名顶替、弄虚作假、作弊者，取消竞赛资格及成绩。

10.竞赛规定时间结束时，选手立即停止操作，有秩序地离开赛场。

11.如竞赛出现不可预见的异常情况，由执委会与组委会商议后，做出处理决定。

12.参赛选手认为赛场提供的设备、工具不符合规定的应立即向现场裁判提出更换，对竞赛设施设备应爱护、保养、保管，防止丢失和损坏。

13.参赛个人须严格遵守安全操作规程，确保人身安全。

14.比赛过程中如果出现安全事故，赛务部应立即中止竞赛。如查实事故责任属参赛个人，即取消参赛个人竞赛资格。

（二）赛事安全要求

由于竞赛涉及用电和使用较锋利的工具，应在决赛场地设置专门的安全防卫组，负责竞赛期间安全事务。主要包括检查竞赛场地及其周围环境的安全防卫；制定紧急应对方案；督导竞赛场地用电等相关安全问题；监督食品安全与卫生；分析和处理安全突发事件等工作。赛场须配备相应医疗人员和急救人员，并备有相应急救设施。

（三）申诉与仲裁

现场申诉最迟应在竞赛结束后1小时内提出，超过时效将不予受理。申诉时，应以书面形式向申诉受理部提出，技术问题由裁判长与裁判员共同商议解决，非技术问题由组委会进行调查、核实、裁决。

七、本技术文件条款的最终解释权归坪山区第二届“粤菜师傅”厨王争霸赛组委会办公室。