**山西大学第十三届“小当家”学生厨艺大赛**

**原材料提供范围说明**

1. **热炒提供食材范围**

1、家庭常见蔬菜

2、常规肉类（猪、牛、羊、鸡、鸭肉）

3、水产（常见鱼类、虾）

注：特殊食材自备

1. **冷拼提供食材**

1、家庭常见蔬菜。如：西红柿、黄瓜、青椒、小西红柿、白萝卜、红萝卜、水萝卜、心里美、莴笋、香菜、西芹、紫甘蓝、生菜等

注：特殊食材自备

**（冷拼注意要有可食用价值，能直接入口食用）**

1. **半成品食材**

提供食堂现有的熟大米等食材，其余自备。

1. **特殊工具**

参赛选手如需使用特殊厨房用具请提前联系，如果食堂不能提供请自备。

**山西大学第十三届“小当家”学生厨艺大赛**

**热炒评分细则**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **项目** | **评分标准** | **分值** |
| **观感** | 1. 刀工粗细均匀，大小一致，份量充足。

2、汁芡适中，色泽自然，装盘美观。 | 20分 |
| **味感** | 1、调味适当口感正。2、符合该菜品口味。 | 20分 |
| **质感** | 1. 火候适当，质感鲜明。

2、质地符合该菜品特点。 | 20分 |
| **营养** | 1、营养搭配合理，营养均衡，酸碱平衡。2、无相克相忌现象。 | 10分 |
| **卫生** | 整体卫生状况符合食品安全要求。 | 10分 |
| **操作** | 1. 操作规范，不浪费原料。

2、用时合适、衣帽整洁。 | 20分 |

**山西大学第十三届“小当家”学生厨艺大赛**

**冷拼评分细则**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **项目** | **评分标准** | **分值** |
| **造型** | 1. 形状和图案具有丰富的艺术构思，形象生动。

2、寓意内容优美健康，装盘与造型协调。 | 20分 |
| **刀工** | 1. 精湛的刀工技艺，表现美化塑造冷盘形体的目的。

2、要求刀工细腻。厚薄均匀，没有连刀片，边沿整齐。 | 10分 |
| **食用价值** | 1. 优美的冷拼要具有较高的食用价值和良好的口味。

2、要求搭配合理。 | 20分 |
| **色调** | 1. 指依靠原料本身颜色的拼摆、组合所形成的色调。

2、要求色泽明快醒目，食用部分禁止食用人工色素。 | 20分 |
| **卫生状况** | 1. 原料清洁卫生，无异味；
2. 盛器无指痕，无油污；
 | 20分 |
| **操作** | 1. 操作规范，不浪费原料

2、用时合适、衣帽整洁。 | 10分 |

|  |
| --- |
| **“小当家”厨艺大赛热炒组报名表** |
| 院 系 |  |
| 负责人 |  | 联系方式 |  |
| 参赛选手 | 序号 | 姓名 | 联系方式 | 备注 |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 作品名称 |  |
| 作品原料（主料、辅料、调料） |  |
| 菜品创意 |  |
| 备 注 | 特殊食材:特殊用具:预计用时： |
| **“小当家”厨艺大赛冷拼组报名表** |
| 院 系 |  |
| 负责人 |  | 联系方式 |  |
| 参赛选手 | 序号 | 姓名 | 联系方式 | 备注 |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 作品名称 |  |
| 作品原料（主料、辅料、调料） |  |
| 菜品创意 |  |
| 备 注 | 特殊食材:特殊用具:预计用时： |