

第八届江苏技能状元大赛“江苏味道”乡厨 (乡土人才组) 项目技术文件

第八届江苏技能状元大赛组委会技术工作组

2026 年 5 月

目录

一、技术描述	1
(一) 项目概要	1
(二) 基本知识与能力要求	1
二、试题与评判标准	3
(一) 试题内容	3
(二) 评判标准	4
三、竞赛细则	5
(一) 裁判员分组和职责	6
(二) 赛场管理制度	8
(三) 技术违规处理	10
(四) 申诉与仲裁要求	10
四、竞赛场地、设施设备等安排	11
(一) 赛场规格要求	11
(二) 场地布局图	12
(三) 基础设施清单	12
五、安全要求	15
(一) 赛场人员安全要求	15
(二) 场地设备安全要求	16
六、附件：样题	18

一、技术描述

（一）项目概要

本赛项为面向乡厨的专项职业技能竞赛，旨在通过标准化、专业化的竞赛，选拔新时代乡厨标杆，提升乡厨职业成就感与社会价值，打造接地气、有烟火、可推广的江苏乡土美食，为乡厨技能人才培养注入持久活力，助力乡村振兴。

（二）基本知识与能力要求

本竞赛是对乡厨大赛项目相关技能的展示与评判，选手需掌握操作所必备的理论知识，具有相应的知识水平。该项目不涉及理论考试，只进行实际操作竞赛。参加乡厨大赛的选手，应具备的知识和能力要求如下表：

相关要求		权重比例 (%)
1	职业素养	10%
	-诚信守法，品行端正 -爱岗敬业，吃苦耐劳 -食安至上，懂法知责 -持健康证上岗，个人卫生规范 -扎实烹饪功底，具有节约意识 -尊重乡风民俗，善于协调沟通	
2	卫生安全要求	15%
	-个人卫生规范 （1）穿戴完整干净的厨师服、厨师帽、围裙、防滑工作鞋等； （2）操作过程全程佩戴口罩； （3）不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴首饰； （4）按要求洗手，菜肴尝味方式正确。 -操作安全规范 （1）确保工作区域的清洁卫生，避免交叉污染； （2）合理处理餐厨垃圾，一菜（点）一清理；	

	(3) 刀具、砧板、容器分类使用、及时清洗； (4) 正确使用厨房设施设备，避免安全事故发生。	
3	原料知识及原料准备	
	-个人应知道 (1) 食材基本知识和如何鉴别及应用； (2) 食材的营养价值及合理搭配； (3) 食材特性、特点、用途及成品数量能否达标； (4) 食材储存、保鲜、防腐基本知识； (5) 荤素搭配、营养配比基本知识。	
	-个人应做到 (1) 识别食材的新鲜度、质量、状态、品质； (2) 按照标准规范和操作顺序进行食材初加工处理； (3) 计算和称量菜肴所需食材； (4) 不用保护性野生动植物原料； (5) 不使用高档原料（鱼翅、燕窝、江鲜等）； (6) 不用国家禁止的食品添加剂； (7) 生熟、荤素食材分开保存； (8) 加工工具、砧板、容器分类使用； (9) 充分利用食材，发挥食材的最大效用，避免浪费。	30%
4	烹饪技能	
	-个人应知道 (1) 运用烹饪方法、技巧； (2) 便于食材成形的各种刀工、刀法； (3) 各种调味方法，熟悉各种味型； (4) 合理火候把控； (5) 各种烹饪方法对食材的影响； (6) 成品老少皆宜、造型美观等特点； (7) 烹饪方法对菜肴色、香、味、形、器、质的影响。	
	-个人应做到 (1) 熟练掌握本地乡土菜、家常菜、宴席菜的制作； (2) 对确定的菜（点）所运用的烹饪方法，选择合适的烹饪器具、工具、盛器； (3) 正确运用刀法和常用的切割技巧及面团制作技艺； (4) 对每一种食材和每一道菜肴都使用正确的烹饪手法； (5) 合理安排烹饪工艺并统筹安排烹饪时间，准时出菜（点）； (6) 灵活应用各种烹饪方法和加热温度。	30%

5	菜（点）盛装和装饰	15%
	-个人应知道 （1）菜（点）作品体现美观、大方、整齐，有一定技巧和难度； （2）食材成型对菜肴展示效果的影响。	
	-个人应做到 （1）设计成品盛装的器皿和可食用装饰物赋予菜肴观赏性； （2）结合流行摆盘趋势，富有创意摆盘； （3）掌握菜肴的主辅料重量配比，菜肴外观应注意色彩搭配协调和地域风格特色； （4）应注意主配料营养之间的搭配。	
合计		100

二、试题与评判标准

（一）试题内容

1.基本内容

依据乡厨大赛要求,参赛选手需按要求完成乡土凉菜1道、乡土面食小吃1道、乡土热菜2道等基本工作任务。

模块A：乡土凉菜1道

模块B：乡土面食小吃1道

模块C：乡土热菜2道（命题乡土菜、特色乡土菜）

2.样题及赛题变化

乡厨竞赛项目遵循公平、公正原则，命题流程借鉴乡土人才大赛的命题方式，采取以下方式确定并公布样题：本赛项样题将随技术文件公布，公布后，裁判长组织各参赛队围绕命题思路、关键考核要点等进行讨论，对提出的问题及时解答，吸收合理的意见建议，并作相应修改。正式赛题在样题的基础上有不超过30%的改动。

（二）评判标准

1.竞赛试题配分

（1）竞赛方式

本赛项为个人赛，通过阅读赛场提供的任务书（赛题）明确竞赛内容，完成任务书中所规定的操作内容。

（2）竞赛内容

依据乡厨大赛要求,参赛选手需按要求完成以下3项任务。

模块 A：乡土凉菜 1 道

参赛选手现场制作乡土凉菜 1 道，可以是酱卤菜，也可以是凉拌菜，制作时间为 60 分钟。

模块 B：乡土面食小吃 1 道

参赛选手现场制作面食小吃 1 道，可以是乡土面食点心，也可以是乡土特色小吃，制作时间为 60 分钟。

模块 C：乡土热菜 2 道（命题乡土菜、特色乡土菜）

参赛选手现场制作乡土热菜 2 道，1 道命题乡土菜，1 道特色乡土菜，制作时间为 120 分钟。

分数权重，详见表 2-1。

表 2-1 竞赛模块分数权重表

模块编号	模块名称		现场操作评分	作品裁判评分	总分	权重
A	乡土凉菜		30	70	100	25%
B	乡土面食小吃			70	100	25%
C	乡土热菜	命题乡土菜	30	70	100	25%
		特色乡土菜		70	100	25%

2.成绩计算方式

(1) 乡土凉菜、乡土面食小吃同场比赛，由现场裁判和作品裁判分别评分，其中现场裁判分数为 30 分，作品裁判每个菜肴作品为 70 分。

(2) 乡土热菜模块，命题乡土菜、特色乡土菜同场比赛，由现场裁判和作品裁判分别评分，其中现场裁判分数为 30 分，作品裁判每个菜肴作品为 70 分。

(3) 个人总得分：本项目采用 100 分制，按照选手制作的乡土凉菜（占 25%）、乡土面食小吃（占 25%）、命题乡土菜（占 25%）、特色乡土菜（占 25%），各个评分项的分数应精确到小数点后 2 位，权重后成绩相加即为参赛选手最终成绩，分数高低进行排名。

3.成绩并列

按比赛总成绩从高到低排列参赛人员的名次。如遇比赛总成绩相同则由模块 C 成绩高低进行排序，如果成绩还是相同，则依次由模块 C、模块 B、模块 A 成绩同理决定排名。

三、竞赛细则

本赛项的竞赛将在规定竞赛日内分 2 场次完成，乡土凉菜、乡土面食小吃竞赛时间 120 分钟，乡土热菜竞赛时间 120 分钟。为保证公平，比赛场地设施设备不足时，各参赛选手参加公开抽签，确定比赛场次。各参赛选手按照抽签确定的时段分批次进入比赛场地参赛。参赛选手在规定时间内，根据赛场提供的赛项任务书（即赛题）和有关资料，以现场技能操作方式，完成赛项任务。

表 3-1 竞赛实施安排

竞赛日期	竞赛时间	工作内容	参与人员
C1	上午	裁判员、选手报到	参赛选手、裁判员、裁判长、裁判长助理、场地经理、技术支持人员
C1	下午	裁判员技术培训、选手技术培训，熟悉场地	参赛选手、裁判员、裁判长、裁判长助理、场地经理、技术支持人员
C2	上午	模块 A、B 考核、评卷	裁判长、助理、项目裁判员、参赛选手
C2	下午	模块 C 考核、评卷	裁判长、助理、项目裁判员、参赛选手

注：以上竞赛日程仅供参考。竞赛开始前或将根据实际情况做适当调整。以竞赛现场公布的时间表为准。

（一）裁判员分组和职责

本次竞赛设立裁判组，裁判组由裁判长 1 名、裁判长助理 1 名，裁判员由现场裁判 3 名、作品裁判 10 名组成。裁判员由各城市择优推荐，每个城市推荐 1 名裁判员，经省组委会技术工作组审核确定后承担裁判员执裁工作。

裁判长负责组织全体裁判员（含裁判长助理）做好赛前技术准备及竞赛各环节的技术工作，组织本项目开展技术总结和技术点评。裁判长助理协助裁判长组好执裁各项组织工作，完成裁判长安排的相关任务。裁判员应服从裁判长工作安排，认真做好本职工作；熟练掌握竞赛技术规则，参加赛前培训和技术讨论；对有争议的问题提出客观、公正、合理的意见和建议；公平公正执裁，不徇私舞弊；坚守岗位，严格遵守执裁时间安排，保证执裁工作正常进行。裁判组接受竞赛组委会的领导。

1.裁判长

裁判长按照本项目技术文件，对裁判员进行培训和工作分工，带领裁判员对本项目比赛设备设施和现场布置情况进行检验；组织选手进行安全培训并熟悉赛场及设备，保障所有选手在比赛前掌握必备的安全知识和安全操作规范；比赛期间组织裁判员执裁，并按照相关要求和程序，处理项目内出现的问题；组织统计、汇总并及时录入大赛成绩等工作；赛后组织开展技术点评。裁判长应公平公正组织执裁工作，不参与评分。

2.现场裁判

现场裁判 3 名，经省组委和裁判长确定后比赛当天宣布，参与模块 A、模块 B、模块 C 的现场执裁。竞赛开始前负责检录，查验参赛选手的证件、自带的物用品，对超出竞赛规定的物用品禁止带入赛场。严格遵守竞赛时间规定，不得擅自提前或延长，如遇特殊情况，报请裁判长裁决。在竞赛过程中不得向参赛选手暗示或指导与竞赛项目有关的内容。负责提醒选手操作安全，对于选手的违规操作或有可能引发人身伤害、设施设备损坏等事故的操作，应立即制止，并向裁判长报告。竞赛结束前 15 分钟，提示选手比赛剩余时间。时间到点，现场裁判应指令选手立即停止操作，收缴竞赛记录。

3.作品裁判

作品裁判 10 名，其中 5 名作品裁判参与模块 A、模块 B、的评判，5 名作品裁判参与模块 C 的评判，经省组委和裁判长确定后比赛当天宣布。服从裁判长领导，严格执行竞赛规则，按有关竞赛规程、评判标准进行评审工作，做到公平、公正、

真实、准确。在评分时，裁判独立评分，不得把自己的观点强加或影响其他裁判评分。在正式公布成绩和名次前，裁判员不得私自透露选手的比赛成绩。

4.工作人员

包括技术支持人员、录分员及赛务保障人员等。按照大赛统一要求，在裁判长领导下做好相应的竞赛保障工作。

（二）赛场管理制度

1. 所有参观人员的活动必须在参观通道内，不得进入竞赛区域；

2. 现场保持安静，不得大声交谈及喧哗；

3. 现场参观允许拍照，严禁使用闪光灯，赛场内部禁止拍照（若需拍照由裁判长指定人员进行）；

4. 竞赛开始前 C1 选手根据赛场情况可以熟悉比赛工位和设备。如需携带工具，需在规定时间内将自带工具经裁判检验后放入指定场所进行存放，比赛日禁止带任何工具、设备入场；

5. 在比赛前选手可以在工位内准备自己物品和工具，在裁判宣布开始前禁止开启明火和使用工具，否则做扣分处理；

6. 竞赛期间选手禁止携带拍照、存储及通信设备，如带到赛场，需要交给场外人员保管或由赛场工作人员集中保管；

7. 正式比赛开始前，选手可以在选手培训会中对试题表述方面提问，过程中禁止与裁判员或其他选手进行一切形式的交流；

8. 选手对于竞赛项目如有问题应及时反映，由裁判长决

定是否修改或调整题目，如有修改必须对所有参赛选手公示说明，比赛开始后选手禁止提出针对题目的疑义或建议；

9. 选手上交的电子文档由工作人员用赛场指定 U 盘进行拷贝传递或指定网络上传，比赛成果由工作人员打印并由选手确认签字；

10. 各参赛单位场外人员在竞赛过程中严禁与任何选手交谈或作出任何提示、影响、干扰行为，如被发现将相应扣除参赛选手的成绩；

11. 题目下发后比赛开始前，禁止裁判员与选手做任何形式的交流与沟通，仅限于选手与裁判长制定人员的公开问答形式；

12. 竞赛期间，选手需要通过提示牌与现场裁判进行应答或举手交流，本城市裁判需要回避，由其他城市裁判员前赴处理；

13. 比赛期间，本城市的裁判与选手禁止一切的交流形式；

14. 场内现场裁判执裁过程中，裁判进入工位必须 2 名以上非选手城市裁判同时前往处理；

15. 选手如怀疑设备问题，可向裁判示意，并选择两种处理方式：1 是技术工作人员检查设备时同时工作，不予补时，2 是离开工位让技术工作人员检查设备，如是设备问题给予相应补时，如设备无恙则不予补时；

16. 严禁在竞赛过程中向赛场内传递任何物品，如有需要必须经过现场裁判确认后由裁判转交；

17. 在相关操作过程中，选手需要佩戴必要的防护用品，禁止做违规操作；

18. 竞赛现场发布的试卷禁止带出场外，竞赛结束后由现场裁判统一收回存档；

19. 竞赛过程中除记者外，禁止定点长期摄像及逗留；

20. 竞赛现场任何位置严禁吸烟；

21. 其他未尽事宜，参照世界技能大赛相关标准要求。

（三）技术违规处理

1.不得携带其他未经组委会认可的设备、工具、机具、材料等参赛，不听劝告的取消比赛资格。

2.竞赛过程中，选手不得接受场外送进的材料、加工过的半成品等。

3.选手不得损坏、拆卸、改装赛场提供的设备、工具和工作台等设施。

4.选手不得在餐具任何位置上作任何涉嫌作弊的标记。如发现有明显痕迹，可上报裁判员进行处理，严重者可按作弊处理。

5.在完成竞赛任务的过程中，因操作不当导致事故，情况严重者取消比赛资格。

6.扰乱赛场秩序，干扰裁判员工作，情况严重者取消比赛资格。

（四）申诉与仲裁要求

1.各参赛选手对不符合赛项规程规定的设备、工具、竞赛执裁、赛场管理及工作人员的不规范行为等，可向仲裁监督组

提出申诉。

2.申诉主体为各参赛选手。

3.申诉启动时，参赛选手应以书面报告的形式递交仲裁监督组。报告应对申诉事件的现象、发生时间、涉及人员、申诉依据等进行充分、实事求是的叙述。非书面申诉不予受理。

4.提出申诉应在比赛结束后 1 小时内提出。超过 1 小时不予受理。

5.仲裁监督组在接到申诉报告后的 1 小时内组织复议，并及时将复议结果以书面形式告知申诉方。申诉方对复议结果仍有异议，可向省组委会提出申诉。省组委会的定夺结果为最终结果。

6.申诉方不得以任何理由拒绝接收省组委会的结果；不得以任何理由采取过激行为扰乱赛场秩序。结果由申诉人签收，不能代收；如在约定时间和地点申诉人离开，视为自行放弃申诉。

7.申诉方可随时提出放弃申诉。

四、竞赛场地、设施设备等安排

（一）赛场规格要求

1. 赛场整体规划

赛场内选手工位独立，确保选手正常开展比赛，不受外界影响；工位集中布置，保证竞赛氛围。设置安全通道和警戒线，确保进入赛场的竞赛参观、采访、视察的人员限定在安全区域内活动，以保证大赛安全有序进行。根据赛项流程设置选手集合报到区、选手休息区、技术支持休息区、赛事办公工作（储

物)区、录分室、裁判休息交流、选手检录区、作品裁判评分区等区域(如有需要,可再设其他空间)。

2. 场地消防和逃生要求

(1) 赛场必须留有安全通道。竞赛前必须明确告知选手和裁判员安全通道和安全门位置。

(2) 赛场必须配备灭火设备,并置于显著位置。

(3) 赛场应具备良好的通风、照明和操作空间的条件。

(4) 承办单位应做好竞赛安全、健康和公共卫生及突发事件预防与应急处理等工作。

(二) 场地布局图

略

(三) 场地设施设备、调味品清单

1. 设备清单(单个操作台为例)

赛场提供设施、设备清单表根据竞赛需要,赛场还需准备如下辅助设施,其他特殊操作用具,选手可自带。见表 4-1。

表 4-1 赛场提供的设备工具清单表

序号	名称	规格数量
1	不锈钢操作台/案板	1 张
2	单眼炉灶(燃气/电磁)	1 个
3	蒸箱	2 个
4	冷藏冰箱	10 个
5	烤箱	2 个
6	水池	1 个
7	炒锅	1 个
8	菜刀	1 把

9	菜板	2 个（生熟分色）
10	刷把	1 把
11	筷子	1 双
12	毛巾	2 条
13	油盆	1 个
14	不锈钢托盘	1 个
15	不锈钢盆	1 个（20 厘米）
16	不锈钢马兜	3 个
17	炒勺	1 把
18	漏勺	1 把
19	丝漏	1 把
20	一次性厨师手套	1 副
21	纸巾	1 包
22	垃圾桶	1 个（配垃圾袋）
23	空罐（盛下脚料、废料）	1 个

2. 赛场辅助设施

赛场辅助设施根据竞赛需要，赛场还需准备如下辅助设施，见表 4-2。

表 4-2 赛场提供辅助设备表

序号	名称	规格	数量	备注
1	音响及扩音器	能涵盖整个赛场	1 套	
2	无线麦克风		2 个	与音响配套
3	口哨		2 个	
4	赛场时钟	具有时/分/秒/毫秒计时	1 套	赛场都可见
5	计时秒表		若干	
6	打印机		1 台	
7	打印纸	A4	2 箱	
8	签字笔	红、黑	若干	
9	订书机及钉		1 套	
10	评分夹		若干	
11	文件柜		1 套	用于存放赛场资料
12	饮水机		若干	根据赛场布置

13	桶装水		若干	
14	讨论区工作台		若干	摆放在讨论区
15	讨论区桌椅		若干	摆放在讨论区
16	隔离栏（或隔板）		若干	包围赛场
17	安全标志		若干	
18	常用急救药盒		2 套	常用药品
19	灭火器		若干	根据赛场布置

3. 天然香辛料和调味品清单（单个操作台为例）

竞赛用天然香辛料和调味品根据竞赛需要，赛场提供如下，其他特色香辛料、特殊调味品，选手可自带。见表 4-3。

表 4-3 天然香辛料和调味品清单

序号	类别	名称	数量
1	香辛料	八角	若干
2		桂皮	若干
3		小茴香	若干
4		丁香	若干
5		香叶	若干
6		草果	若干
7		花椒	若干
8		干辣椒	若干
9		葱	若干
10		生姜	若干
11		蒜子	若干
12	食用盐	盐	1 袋
13	酱油	生抽	1 瓶
14		老抽	1 瓶
15	食用油	色拉油	1 桶
16	猪油	熟猪油	1 份
17	白糖	绵白糖	1 袋
18	红糖	老红糖	1 袋
19	醋	香醋	1 瓶
20		白醋	1 瓶

21	料酒	料酒	1 瓶
22	蚝油	蚝油	1 瓶
23	白胡椒粉	白胡椒粉	1 瓶
24	生粉	玉米淀粉（生粉）	1 袋
25	番茄酱	番茄沙司	1 瓶
26	鸡蛋		若干

4. 参赛选手禁止使用的物品和材料

选手禁止携带的设备和材料，见表 4-4 所示，违规者不得参赛。

表 4-4 参赛选手禁止使用物品和材料清单表

序号	名称
1	存储设备，如 U 盘、移动硬盘、录音笔等；电子设备，如平板、手机、多媒体播放器、录音器，照相机，摄影机等
2	带有身份标示的物品
3	防锈清洗剂、酒精、汽油、有毒有害物、易燃易爆物
4	气动工具、特制工具

五、安全要求

根据国家相关法规要求，结合本项目实际，提出安全、健康要求及职业操作规范要求，并明确违反后的处理规定。特别是根据本项目具体情况的诸如人身防护，有毒、有害物品携带、存放，防火、防爆等措施。

（一）赛场人员安全要求

以参赛选手为重点，说明进入竞赛区和非竞赛区等竞赛场地的各类人员需进行哪些检测、所需的注意事项（如废弃物不能随意丢、不能使用明火等）、赛场文明要求（竞赛场地禁止吸烟、不能携带手机、照相机等）、所带物品安全检测以及参观人员和宣传人员的安全要求（不能进入竞赛区等）。

1. 现场裁判、选手、工作人员在竞赛期间应该遵守组委会和执委会的安全规定和要求。

2. 参赛选手进入竞赛场地后，须听从并尊重裁判人员的管理，文明参赛。

3. 参赛选手必须在确保人身安全和设备安全的前提下开始竞赛，发现或发生有关安全问题，应立即向裁判报告。

4. 参赛选手必须按照主办地的安全标准要求，配备个人防护用品，包括工作服、绝缘防砸鞋。

5. 参赛选手在本竞赛工位内操作，不得影响其他选手操作。

6. 未经许可，不得进入标有警告标示的危险区。

（二）场地设备安全要求

场地设备安全要求包括设施设备安全操作要求、赛场消防安全要求、安全标识张贴要求、设备安全操作规程。

1. 设施设备安全操作要求

（1）禁止选手及所有参加赛事的人员携带任何有毒有害物品进入竞赛现场。

（2）承办单位应设置专门的安全防卫组，负责竞赛期间健康和安​​全事务。主要包括检查竞赛场地、与会人员居住地、车辆交通及其周围环境的安全防卫；制定紧急应对方案；监督与会人员食品安全与卫生；分析和处理安全突发事件等工作。

（3）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。

2. 赛场消防安全要求

消防设施、器材和消防安全标志全都在位且功能完整。消防安全重点部位人员正常在岗工作。

3. 安全标识张贴要求

安全出口、疏散通道保证畅通，安全疏散指示标志、应急照明完好无损，竞赛场地安全疏散通道禁止被占用。

4. 设备安全操作规程

（1）现场电力规格为单相 **220V** 交流电，安全用电，禁止使用不符合安全要求的机具，禁止使用连接 **220V** 电线供电的手电钻，禁止擅自使用电气设备。

（2）在进行任何安装或维护工作前，必须确认操作对象处于停止或断电状态。

六、附件：样题

重要说明

1.竞赛分上午、下午2场，上午场时间120分钟，下午场时间120分钟，选手不可以弃赛。

2.比赛共包括3个任务，总分100分，任务配分及权重见下表所示。

模块编号	模块名称		现场操作评分	作品裁判评分	总分	权重
A	乡土凉菜		30	70	100	25%
B	乡土面食小吃			70	100	25%
C	乡土热菜	命题乡土菜	30	70	100	25%
		特色乡土菜		70	100	25%

3.如发现任务书缺页、字迹不清等问题，请及时向裁判申请更换任务书；对照设备清单认真检查设备及工量具，如发现问题，请及时向裁判申请处理。

4.参赛选手准时参加检录，进入工位后，整理操作工具、自带工具、餐具，现场裁判宣布比赛开始后方可操作。

5.参赛选手菜肴制作完成后，举手示意现场裁判，现场裁判安排工作人员将菜肴送至裁判区评判，菜肴应当完成一道送评一道。

6.参赛选手完成所有菜肴制作后，将工位卫生清理干净，举手示意现场裁判检查后方可离场。

7.参赛选手的菜肴作品上不得出现任何与身份有关信息，擅自离开竞赛工位、与其他选手交流、不服从裁判指令，将依据扣分表进行处理。

模块 A	乡土凉菜 1 道
	参赛选手现场制作乡土凉菜 1 道，可以是酱卤菜，也可以是凉拌菜，制作时间为 60 分钟。
	<p>-自备食材要求</p> <p>（1）选用具有地方特色的畜类、禽类、水产类、蛋类、豆制品、菌菇类、蔬菜类等原料。禁止使用国家保护动植物、违禁添加剂。</p> <p>（2）自备食材仅允许完成初步清洗、去毛、去皮、去根等基础处理。严禁提前切配、腌制、调味、焯水、熟制，不得携带预制半成品、调味汁等。</p> <p>（3）现场提供传统天然香辛料和基础调味品（明细附后），特殊香辛料、调味品自带。</p> <p>-加工制作要求</p> <p>（1）凉菜制作必须在比赛现场独立完成，操作过程生熟、荤素分开，符合食品安全要求。</p> <p>（2）卤水需现场调制，鼓励使用乡村传统老卤、本土配方，突出乡土特色，卤制过程体现专业技能。</p> <p>（3）调味汁需现场调配，分量精准，搅拌均匀，鼓励体现乡土风味、家常风味。</p> <p>-菜品质量要求</p> <p>（1）色泽自然鲜亮，符合食材本色，色泽均匀。卤汁、调味汁附着均匀，不油腻、不干燥。</p> <p>（2）成品造型规整，改刀后形态美观、薄厚均匀、长短一致、大小一致。肉类不松散，蔬菜、豆制品、菌菇类不软烂。</p> <p>（3）菜肴表面无杂质、无浮毛、无血污。餐具洁净、清爽、无破损。装盘造型简约大方，务实美观，不得过度装饰。</p> <p>-口味质感要求</p> <p>（1）酱卤菜味道咸淡适中、卤香浓郁，香辛料配比协调，突出本土风味与个人特色。</p> <p>（2）凉拌菜咸鲜适中、酸辣适口、香味自然，突出食材本味与凉拌菜清香。</p> <p>（3）肉类紧实、鲜香、不柴。禽类皮脆肉嫩、骨香入味。豆制品、菌菇类滑嫩、筋道。蔬菜类爽脆、鲜嫩、多汁。菜肴层次丰富，符合大众饮食习惯与乡村风味特质。</p> <p>（4）酱卤菜成品内外入味一致，体现卤制入味、浸泡增香技艺。凉拌菜调味汁包裹均匀，吃口鲜香、清爽。</p> <p>-分量标准要求</p> <p>作品名称、烹调方法自定，装盘器皿自带。大份菜制作 1 份 6 人量，位上菜制作 6 份送作品裁判评判。</p>

模块 B	乡土面食小吃 1 道
	参赛选手现场制作面食小吃 1 道，可以是乡土面食点心，也可以是乡土特色小吃，制作时间为 60 分钟。
	<p>-自备食材要求</p> <p>（1）选用本地乡土食材、农家自产食材、传统特色原料，突出地域风味与乡土特色。禁止使用国家保护动植物、违禁添加剂。</p> <p>（2）自备食材需保证新鲜，无异味、无霉变、无虫蛀，米面粮油、干货等原料需在保质期内。</p> <p>（3）自备食材仅允许清洗、去皮、分割等基础处理，禁止携带预制半成品、熟制成品、成型胚料等参赛。</p> <p>（4）现场提供传统天然香辛料和基础调味品（明细附后），特殊香辛料、调味品自带。</p> <p>-加工制作要求</p> <p>（1）面食小吃制作必须在比赛现场独立完成，操作过程生熟、荤素分开，符合食品安全要求。</p> <p>（2）制作手法体现乡土传统工艺，使用揉、捏、搓、包、蒸、炸、煮、凉等技法，鼓励纯手工制作。</p> <p>（3）面食品种制作可以是水调面团、发酵面团、油酥面团、米粉面团（含杂粮面团）作品，要求现场和面、醒发、加工、包制、加热。小吃品种制作要求主配料搭配合理，调味得当，体现乡土特色。</p> <p>-菜品质量要求</p> <p>（1）面食品种中水调面团作品要求大小均匀、馅料咸淡适宜；发酵面团制作而成的面食如包子、馒头、花卷、油糕等要求大小一致、褶皱均匀，馅料与面团比例适当，色泽明亮；油酥面团作品要求酥层整齐清晰，富有层次感，烘焙、油炸后成熟度好，含盐量少；米粉面团作品要求松软易消化，口感滑爽，造型美观。</p> <p>（2）小吃作品要求形态完整、大小均匀、规格统一，色泽自然纯正，无掉色、无发暗、无过度上色，清爽具有食欲感。</p> <p>（3）餐具洁净、清爽、无破损。装盘造型简约大方，务实美观，不得过度装饰。</p> <p>-口味质感要求</p> <p>（1）口味纯正协调、乡土风味突出，咸甜适口，还原食材本味，地域辨识度高。</p> <p>（2）口感符合品类特征，面点筋道、松软、酥脆、爽滑适中，小吃软糯、筋道、爽口等。</p> <p>-分量标准要求</p> <p>作品名称、烹调方法自定，装盘器皿自带。大份菜制作 1 份 6 人量，位上菜制作 6 份送作品裁判评判。</p>

模块 C	乡土热菜 2 道（命题乡土菜、特色乡土菜）
	参赛选手现场制作乡土热菜 2 道，1 道命题乡土菜，1 道特色乡土菜，制作时间为 120 分钟。
	<p>命题乡土菜（大赛前 X 天公布命题原料）</p> <p>-自备食材要求</p> <p>（1）参赛选手严格按照大赛命题制定类别，如畜肉、禽肉、水产品、豆制品、菌菇类等为主料，使用本地乡土品种、农家散养、本地鲜活水产等地域特色原料。禁止使用国家保护动植物、违禁添加剂。</p> <p>（2）主辅料新鲜、无异味、无病害、无变质，肉类需检疫合格，水产品需鲜活或冰鲜。</p> <p>（3）自备食材仅允许清洗、去毛、去鳞、去内脏等基础初加工，严禁携带预制半成品、腌制好的主料、熟制原料参赛。</p> <p>（4）现场提供传统天然香辛料和基础调味品（明细附后），特殊香辛料、调味品自带。</p> <p>-加工制作要求</p> <p>（1）命题乡土菜制作必须在比赛现场独立完成，操作过程生熟、荤素分开，符合食品安全要求。</p> <p>（2）刀工整齐规范，主辅料大小均匀、厚薄一致、长短相等，无连刀、无碎料、无浪费。</p> <p>（3）制作手法体现乡土传统烹饪技艺，可采用炒、烧、炖、蒸、煎、炸、焖、煮等常用技法，鼓励传统工艺。</p> <p>（4）火候运用合理，热菜必须完全成熟，中心温度达标，无夹生、焦糊。</p> <p>-菜品质量要求</p> <p>（1）菜肴色泽自然鲜亮，符合菜肴本身特色，无发黑、无发灰、无过度上色。</p> <p>（2）菜肴形态完整，主辅料搭配合理，无破碎、无散烂、无变形，整体美观统一。</p> <p>（3）餐具洁净、清爽、无破损。装盘造型简约大方，务实美观，不得过度装饰。</p> <p>-口味质感要求</p> <p>（1）菜肴口味纯正，咸淡适中、鲜香自然，符合地方乡土菜传统口味，突出原料本味。</p> <p>（2）菜肴口感符合菜品特性，畜类酥烂、软嫩、筋道适中、不柴不硬；禽类鲜嫩入味、不腥不柴；水产品鲜嫩爽滑、无腥味、不老不柴；豆制品、菌菇类滑嫩、筋道等。</p> <p>（3）乡土风味浓，热香突出、温度适宜，无夹生、焦糊、脱形。</p> <p>-分量标准要求</p>

	作品名称、烹调方法自定，装盘器皿自带。大份菜制作 1 份 6 人量，位上菜制作 6 份送作品裁判评判。
	<p>特色乡土菜</p> <p>-自备食材要求</p> <p>（1）参赛菜肴主辅料优先选用农家自产、本地养殖、本地种植、本地捕捞的乡土常用食材，突出地域特色。禁止使用国家保护动植物、违禁添加剂。</p> <p>（2）主辅料新鲜、无异味、无病害、无变质，肉类需检疫合格，水产品需鲜活或冰鲜。</p> <p>（3）自备食材仅允许清洗、去毛、去鳞、去内脏等基础初加工，严禁携带预制半成品、腌制好的主料、熟制原料参赛。</p> <p>（4）现场提供传统天然香辛料和基础调味品（明细附后），特殊香辛料、调味品自带。</p> <p>-加工制作要求</p> <p>（1）命题乡土菜制作必须在比赛现场独立完成，操作过程生熟、荤素分开，符合食品安全要求。</p> <p>（2）刀工整齐规范，主辅料大小均匀、厚薄一致、长短相等，无连刀、无碎料、无浪费。</p> <p>（3）制作手法体现乡土传统烹饪技艺，可采用炒、烧、炖、蒸、煎、炸、焖、煮等常用技法，鼓励传统工艺。</p> <p>（4）火候运用合理，热菜必须完全成熟，中心温度达标，无夹生、焦糊。</p> <p>-菜品质量要求</p> <p>（1）菜肴色泽自然鲜亮，符合菜肴本身特色，无发黑、无发灰、无过度上色。</p> <p>（2）菜肴形态完整，主辅料搭配合理，无破碎、无散烂、无变形，整体美观统一。</p> <p>（3）餐具洁净、清爽、无破损。装盘造型简约大方，务实美观，不得过度装饰。</p> <p>-口味质感要求</p> <p>（1）菜肴口味纯正，咸淡适中、鲜香自然，符合地方乡土菜传统口味，突出原料本味。</p> <p>（2）菜肴口感符合菜品特性，畜类酥烂、软嫩、筋道适中、不柴不硬；禽类鲜嫩入味、不腥不柴；水产品鲜嫩爽滑、无腥味、不老不柴；豆制品、菌菇类滑嫩、筋道等。</p> <p>（3）乡土风味浓，热香突出、温度适宜，无夹生、焦糊、脱形。</p> <p>-分量标准要求</p> <p>作品名称、烹调方法自定，装盘器皿自带。大份菜制作 1 份 6 人量，位上菜制作 6 份送作品裁判评判。</p>

现场操作评分表（按 30 分计）

场次：		选手编号：	
违规内容	扣分标准	违规内容	扣分标准
超时	超时 5 分钟内扣 4 分；5 分钟后每分钟扣 3 分	未区分废弃料和下脚料	8 分
带成品	30 分	操作时拍照	5 分
带半成品	10 分	消防事故	20 分
失饪	8 分	个人卫生不洁	6 分
浪费原料	8 分	违规使用添加剂	8 分
操作不卫生（含赛后）	6 分	操作事故	10 分
迟到	5 分	不服从指挥	20 分（严重者终止比赛）

现场裁判员只对选手的违规行为和违纪现象进行记录，根据 选手违规记录，参照相关标准从作品总成绩中作扣分处理。现场操作违规总扣分不超过 30 分。

现场操作违规内容及扣分标准具体如下：

a. 个人卫生不洁：指甲长、长发外露、工作服帽不干净、戴首饰、染指甲等；

b. 操作不卫生：操作过程中卫生脏乱差，未按要求佩戴口罩、手套等；

c. 违规使用添加剂：不按国家规定的名目和标准使用添加剂；

d. 操作事故：包含不影响操作的刀伤、烫伤等；

e. 不服从指挥：顶撞裁判、现场工作人员，不服从统一安排调度等；

f. 迟到：参赛选手在本场比赛开始 10 分钟后（含 10 分钟）未到场则视为弃权。

裁判签字：_____

日期：_____年____月____日

乡土凉菜评分表（作品按 70 分计）

场次：

选手编号：

作品名称：

序号	评分项	分值	扣分标准	得分
1	原料选择	10	食材无乡土特色，扣 2-5 分。	
			食材不新鲜变质，生熟混放，扣 3-5 分。	
2	风味调味	20	调味过咸、过淡、过甜，味道冲突、失衡，扣 3-8 分。	
			有腥膻异味，滥用香料产生怪味，扣 2-6 分。	
			酱汁、调味汁风味单薄，与食材不匹配，食材未入味，扣 2-6 分。	
3	技艺特色	15	刀工粗糙，大小不均，影响口感和美观，扣 2-5 分。	
			食材处理不当，扣 2-5 分。	
			技法使用错误，缺乏技能技艺展示，扣 2-5 分。	
4	外观口感	15	色泽暗淡、发黑，有可以非自然色泽，扣 2-5 分。	
			摆盘杂乱、汤汁外溢、器皿不洁，扣 2-5 分。	
			口感错误，该脆的不脆，该软的不软，扣 2-5 分。	
5	卫生创意	10	发现毛发、小虫等异物，扣 2-5 分。	
			创新过于突兀，失去乡土凉菜精髓，扣 1-3 分。	
			分量不足或过多，扣 1-2 分。	
总分				

裁判签字：_____

日期：_____年____月____日

乡土面食小吃评分表（作品按 70 分计）

场次：

选手编号：

作品名称：

序号	评分项	分值	扣分标准	得分
1	原料选择	10	食材无乡土特色，扣 2-5 分。	
			食材不新鲜变质，生熟混放，扣 3-5 分。	
2	风味调味	20	调味过咸、过淡、过甜，味道冲突、失衡，扣 3-8 分。	
			有焦苦，油脂变质等异味，扣 2-6 分。	
			口味不纯正，主味不突出，扣 2-6 分。	
3	技艺特色	15	火候不当，过生、过熟、焦糊，扣 2-5 分。	
			食材处理不当，扣 2-5 分。	
			技法使用错误，缺乏技能技艺展示，扣 2-5 分。	
4	外观口感	15	色泽暗淡、发黑，有可以非自然色泽，扣 2-5 分。	
			摆盘杂乱、造型歪斜、破损，器皿不洁，扣 2-5 分。	
			口感生硬、软烂、粘连，扣 2-5 分。	
5	卫生创意	10	发现毛发、小虫等异物，扣 2-5 分。	
			创新过于突兀，失去乡土面食小吃精髓，扣 1-3 分。	
			分量不足或过多，扣 1-2 分。	
总分				

裁判签字：_____

日期：_____年____月____日

乡土热菜评分表（作品按 70 分计）

场次：

选手编号：

作品名称：

序号	评分项	分值	扣分标准	得分
1	原料选择	10	食材无乡土特色，扣 2-5 分。	
			食材不新鲜变质，生熟混放，扣 3-5 分。	
2	风味调味	20	咸淡失衡、酸甜辣比例失调，主味不突出，扣 3-8 分。	
			有腥膻、苦涩、焦糊等异味，扣 2-6 分。	
			芡汁过稠结块，过稀如水，亮油过重，扣 2-6 分。	
3	技艺特色	15	刀工粗糙，大小薄厚不均，边角毛糙，扣 2-5 分。	
			食材处理不当，主辅料比例混乱，扣 2-5 分。	
			技法使用错误，缺乏技能技艺展示，扣 2-5 分。	
4	外观口感	15	色泽暗淡、发黑，有可以非自然色泽，扣 2-5 分。	
			摆盘杂乱、造型歪斜、浮夸，器皿不洁，扣 2-5 分。	
			口感单一，无层次，冷热不均，中心未透，扣 2-5 分。	
5	卫生创意	10	发现毛发、小虫等异物，扣 2-5 分。	
			创新过于突兀，失去乡土热菜精髓，扣 1-3 分。	
			分量不足或过多，扣 1-2 分。	
总分				

裁判签字：_____

日期：_____年____月____日