**附件1：**

池州学院“小小烹饪家”活动决赛推荐名单

学院团总支： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 学院 | 参赛作品 | 参赛人员 | 手机号 | QQ号 | 备注（所需食材） |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

学院负责人：

联系方式：

**附件2：**

池州学院厨王争霸活动推荐名单

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 工作单位 | 主厨 | 助手 | 参赛作品 | 联系方式 | 备注（所需食材） |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

食堂负责人：

联系方式：

**附件3：**

池州学院“小小烹饪家”决赛评分细则

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **评分标准** | **分数** | **成绩** |
| 1、味感：调味适当，口味纯正，符合该菜品口味 | 20 |  |
| 2、质感：火候适当，质感鲜明，质地符合该菜品特点 | 20 |  |
| 3、观感：色泽自然，芡汁适中，刀工成形美观、粗细均匀，大小一致，营养卫生。 | 20 |  |
| 4、现场操作及卫生 | 20 |  |
| 5、菜品介绍及相关问答 | 20 |  |
| 总分 | 100 |  |

**附件4：**

池州学院厨王争霸决赛评分细则

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品种** | **评分标准** | **分数** | **成绩** |
| 清炒土豆丝 | 1、味感：咸鲜味适中，可口、略酸 | 20 |  |
| 2、质感：火候适当，质感鲜明，质地符合该菜品特点 | 20 |  |
| 3、观感：色泽自然，油明亮，芡汁适中，刀工成形美观、粗细均匀。 | 20 |  |
| 4、现场操作及卫生 | 20 |  |
| 5、菜品介绍及相关问答 | 20 |  |
| 总分 |  | 100 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品种** | **评分标准** | **分数** | **成绩** |
| 自选品种 | 1、味感：调味适当，口味纯正，符合该菜品口味 | 20 |  |
| 2、质感：火候适当，质感鲜明，质地符合该菜品特点 | 20 |  |
| 3、观感：色泽自然，芡汁适中，刀工成形美观、粗细均匀，大小一致，营养卫生。 | 20 |  |
| 4、成品重量：成品菜肴符合规定标准 | 10 |  |
| 5、现场操作及卫生 | 10 |  |
| 6、菜品介绍及相关问答 | 10 |  |
| 7、成本核算：菜品成本符合规定标准 | 10 |  |
| 总分 |  | 100 |  |