附件3

首届川渝预制川菜创新创意大赛技术文件

川渝预制川菜创新创意大赛分为资料审查和产品呈现两个环节，参赛选手以团队形式参赛。

一、竞赛内容

（一）资料路演

为产品资料评审，采取线上及线下评审方式相结合。根据各参赛队提交的产品实物、报名表及相关佐证材料，组织专家进行评审。

（二）产品呈现

即：预制菜产品现场复原加工

参赛项目所在团队指派2名选手在现场加工操作区对预制菜产品（由官方提前封存）完成现场即食加工，每款产品现场加工时间不得超过30分钟。（如确需增加时间的，须提前向组委会申请）

二、竞赛要求

（一）作品要求

以产品为单位申报，各制作团队申报不超过5款参赛产品。产品主食材应为川渝本地食材，限预制菜即烹类、即热类、即配类。即热类产品参赛，单款产品不足500克的，可增加份数。

即烹预制菜定义：以畜禽、水产、果蔬等农产品和食品原辅料配以或不配以调味料后并进行预包装，可在冷链或常温环境进行贮存、运输及销售，可直接进入烹饪操作的预制食品。

即热预制菜定义：以畜禽、水产、果蔬、粮食等一种或多种农产品和食品原辅料配以或不配以调味料加工而成，并进行杀菌、烹饪等加工，可在冷藏或冷冻环境进行贮存、运输及销售的经解冻、拼配、调味、加热即可食用的预制食品。

即配预制菜定义：是指将原材料初加工后洗切干净、配好即可食用的预制菜食品。

（二）安全要求

1.严禁使用有毒、有害食材、严禁使用对人体造成伤害的调味料，不使用国家明令保护的动植物原料，不乱用添加剂。一经发现，取消竞赛资格。

2.产品除使用正常餐具装盘外，禁止点缀盘饰，自带装盘器皿直径不得超过60 公分，即热菜品禁止额外添加调味，出现此行为取消比赛成绩；产品所用原料需无毒无害，出现有毒有害原料的，取消比赛成绩。

（三）报送要求

所提交参赛产品应具有报名表及相关佐证材料，材料需简洁明了，并符合要求，能够充分表达方案的创意、思想和内容。

三、竞赛规则

（一）预制菜作品按规定时间寄送，并由组委会统一保存，用于复原和品评，现场复原加工所需特殊设备、装盘器皿由参赛单位自备。

（二）各参赛队伍的参赛顺序由现场抽签结果决定。

（三）参赛选手按规定时间到达指定地点，凭参赛证和身份证（两证必须齐全）进行检录后进入竞赛候场区，抽取比赛次序。检录时间开始10分钟内未到者，取消比赛资格。

（四）各代表队领队和观摩人员在赛场指定区域观摩比赛。

（五）各类赛务人员必须统一佩戴由大赛组委会办公室签发的相应证件，着装整齐。

（六）比赛过程中，参赛选手须严格遵守比赛规则，保证自身安全，并接受评判员的监督和警示；若因设备故障导致选手中断或终止比赛，由大赛评审组根据竞赛规程中的预案视具体情况做出裁决。

（七）选手最终成绩经评审组确认后公布。

（八）参赛作品如涉嫌抄袭等不良行为，取消参赛队伍的参赛资格。

四、参赛须知

（一）参赛选手须知

1.严格遵守大赛组委会制定的各项竞赛规则和技术要求。

2.坚决服从大赛组委会的指挥和管理。

3.尊重评委和赛场工作人员，自觉遵守赛场纪律和秩序，文明参赛。

（二）参赛单位及领队须知

1.熟悉竞赛规程，负责做好本参赛单位各参赛队伍大赛期间的管理工作。

2.贯彻执行大赛各项规定，竞赛期间不私自接触评委。

3.准时参加赛前会议，并认真传达落实会议精神，确保参赛队伍及队员准时参加各项比赛及活动。

4.领队在比赛时需密切留意参赛队伍及队员的比赛时间，避免出现因迟到而被取消比赛资格的现象。

5.对不符合竞赛规定的设备、资料、行为，有失公正的评判、奖励以及工作人员的违规行为等，均可提出申诉。申诉须在现场立即提出，否则不予受理。

6.领队应负责赛事活动期间本单位参赛队伍及队员的人身、财产安全，如发生意外事故，应及时向大赛组委会报告。

五、突发事件应急处理预案

（一）竞赛过程中出现滑到、跌伤、扭伤及其他不可预测意外情况，由裁判长 根据现场情况组织处理。

（二）进入赛场

1.熟悉各赛场“安全出口”及“疏散通道”。

2.赛场内禁止使用明火，禁止在场地内及其他禁烟区域吸烟。

（三）易燃易爆物品禁止带入赛场。

（四）未经允许，勿操作各种开关。当使用的电器、电源插座等出现故障时，请与工作人员联系，应由专业人员进行维修。当需要连接临时电源线路或使用 大功率用电设备时，请与工作人员联系。

（五）不得挪动、损坏消防器材。发现安全隐患请及时通知工作人员。如 遇突发事件，请保持镇静，听从应急小组指挥。

（六）如遇火险请勿慌乱，从安全出口紧急撤离。

（七）如需撤离，请听从工作人员指挥，到指定紧急集合点集 合。

（八）遇有突发事件时启动应急程序。一切应急工作由大赛组委会应急小组进行处理。

六、评判标准

川渝预制川菜创新创意大赛

产品资料评审评审标准

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 评审内容 | 备注 |
| 产品属性（20分） | 满足预制菜即热类、即烹类产品的定义要求。具有创意创新。可以满足应用场景和使用对象的需求，产品具有稳定、方便、高效的属性。 |  |
| 食品安全（10分） | 原辅料、食品添加剂克数标注准确，符合对应国家或行业标准。食品添加剂的品种、使用量和使用范围应符合GB2760的相关要求。 |  |
| 营养价值（10分） | 主辅料搭配和营养构成比例合理，满足营养学均衡膳食的要求。 |  |
| 产品成本（10分） | 产品市场价格设计合理，成本预测分析清晰详细，应包括原料、人工、渠道等，实际成本不超范畴。且为保障品质，原料成本至少占总成本50%以上。 |  |
| 标准化（10分） | 产品的执行标准和标准操作（可重复性）达到可标准化程度，满足中央厨房、代加工工厂批量生产的基本要求，保存贮藏、冷链运输应用描述合理且实际。 |  |
| 产品生产（10分） | 生产企业、中央厨房或配送中心应取得食品安全法规定的食品生产许可证、食品经营许可证等相关证件。 |  |
| 包装设计（10分） | 包装设计产品包装材质、密封等符合相关国家标准，外包装上的用途文字一目了然。 |  |
| 复原操作（5分） | 项目申报书中的各项描述清晰准确，加工时间合格。 |  |
| 项目团队（5分） | 团队人员的组织合理、配置得当、分工明确。 |  |
| 影像材料（10分） | 图像视频清晰度、规格、容量、数量符合要求。 |  |

川渝预制川菜创新创意大赛

产品成品评审标准

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 内容及标准 | 备注 |
| 产品品评（30分） | 味道：主味突出、整体味道浓郁、调味适当，无邪味、糊味和腥腻味。 |  |
| 口感：符合产品应有的嫩、爽、糯、烂、酥、松、脆等特质，具有肉感、汁液感。 |
| 色泽：符合预制菜对应菜品特有的色泽。色调自然、美观大方。主料、辅料、调料等相互搭配协调。 |
| 香气：经过烹饪加工后挥发出应有自然香气，无异味。 |
| 总体：菜品还原度、惊喜度。 |
| 加工操作（10分） | 产品具备出品稳定和方便快捷的属性，在加工和操作的过程中符合食品卫生和安全的要求，产品加工到出品时间不超过15分钟。 |
| 项目特色（20分） | 对产品的描述和优劣势描述清晰准确，产品设计合理，具有市场化潜力，符合应用场景目标群体推广和性价比要求。 |
| 创新创意（30分） | 主题突出，具有原创性，能体现加工工艺创新、实用技术创新、产品（技术）改良、应用性优化、创意等。 |
| 整体表现（10分） | 团队人员现场表现及答辩情况。 |

现场操作扣分标准

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 违规或不规范内容 | 相应扣分标准 |
| 1 | 仪容仪表 | 长头发未包进工作帽内， 散乱；指甲过长或涂带色指甲油；手上 佩戴戒指等首饰，每一项扣1分，最高扣5分 |
| 2 | 着装 | 工作衣、帽不整洁或破损；不穿戴工作衣、帽、 围裙；脚踝裸露 ；不穿厨师专用鞋，每一项扣1分，最高扣5分 |
| 3 | 超时 | 5分钟内，每分钟扣2分，最高扣10分；5分钟后终止考试操作，选手离场 |
| 4 | 不关火 | 无加热操作时不关火，每次扣1分，最高扣5分 |
| 5 | 长流水 | 无用水操作，水龙头长流水，每次扣1分，最高扣5分 |
| 6 | 浪费原料 | ①可回收利用的原材料扔入垃圾桶扣2分②原料选用过剩，超过20%扣3分 |
| 7 | 多做挑选 | 每一件菜品多做挑选扣5分，最高扣15分 |
| 8 | 失饪重做 | 每一件菜品失败重做扣5分，最高扣15分 |
| 9 | 不服从指挥 | 不服从现场裁判员指挥每次扣5分，最高扣20分 |
| 10 | 安全事故 | ①不规范操作导致设备损坏、影响其他选手操作等行为，最高 扣10分②因选手的责任造成火灾扣20分，终止考试，选手离场 |
| 11 | 不卫生行为 | ①个人不符合《食品安全法》的卫生行为，每次扣5分，最多扣 20分②台面脏乱等操作不卫生行为扣5分③赛毕不打扫卫生扣10分④不按照卫生防疫有关要求的行为，每次扣5分 |
| 12 | 垃圾分类不规范 | 不按规定对垃圾进行分类，每次扣2分，最高扣5分 |
| 13 | 餐具超标 | 菜点餐具直径超过 60cm，冷菜总盘餐具直径或边长超过 60cm，每件扣 2 分，最高扣 10 分 |
| 14 | 其他作弊行为 | 经现场裁判组长和裁判长认定为作弊行为(如操作过程中发现夹带原料和成品、偷换作品、破坏其他代表队选手作品等行为)，扣 20分，并终止操作，选手离场 |
| 备注：累计扣分不超过 100 分 |

七、项目赛场提供设施、设备清单表

（特殊调料品自理）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 规格/型号 | 单位 | 数量 |
| 1 | 不锈钢操作台 | 1.8 \*80cm | 台 | 10 |
| 2 | 商用电磁灶 | 3千瓦 | 台 | 10 |
| 3 | 圆平盘 | 16寸 | 个 | 150 |
| 4 | 圆平盘 | 10寸 | 个 | 150 |
| 4 | 不锈钢油缸 |  | 个 | 10 |
| 5 | 不锈钢漏勺 |  | 个 | 10 |
| 6 | 微波炉 |  | 台 | 10 |
| 7 | 炒锅 | 电磁炉匹配 | 口 | 10 |
| 8 | 锅刷 | 竹 | 把 | 10 |
| 9 | 菜板 | 白色 | 个 | 10 |
| 10 | 毛巾 | 白色 | 条 | 50 |
| 11 | 不锈钢码斗 |  | 个 | 60 |
| 12 | 调料缸 |  | 个 | 60 |
| 13 | 食用油 | 500ml | 桶 | 50 |
| 14 | 盐 |  | 袋 | 10 |
| 15 | 酱油 |  | 瓶 | 10 |
| 16 | 醋 |  | 瓶 | 10 |
| 17 | 生粉 |  | 袋500g | 10 |
| 18 | 郫县豆瓣 |  | 袋500g | 10 |