

2024 年安徽省“新徽菜·名徽厨”
专项职业技能竞赛暨“联合利华
饮食策划”杯第九届全国烹饪技
能竞赛安徽选拔赛组委会办公室

文件

竞赛组办字〔2024〕1号

关于印发《2024 年安徽省“新徽菜·名徽厨”
专项职业技能竞赛暨“联合利华饮食策划”杯
第九届全国烹饪技能竞赛安徽选拔赛
实施细则》的通知

各市人力资源和社会保障局，各有关单位：

为确保 2024 年安徽省“新徽菜·名徽厨”专项职业技能竞赛暨“联合利华饮食策划”杯第九届全国烹饪技能竞赛安徽选拔赛（以下简称“竞赛”）规范有序举行，根据竞赛组委会要求，特制定竞赛实施细则，现印发给你们，请参照执行。

附件：1. 2024 年安徽省“新徽菜·名徽厨”专项职业技能竞赛暨“联合利华饮食策划”杯第九届全国烹饪技能竞赛安徽选拔赛实施细则

2. 2024年安徽省“新徽菜·名徽厨”专项职业技能竞赛暨“联合利华饮食策划”杯第九届全国烹饪技能竞赛安徽选拔赛报名表



附件 1

2024 年安徽省“新徽菜·名徽厨”专项职业技能竞赛暨“联合利华饮食策划”杯第九届全国烹饪技能竞赛安徽选拔赛实施细则

一、竞赛内容

参赛选手使用赛事指定调味品现场制作 2 款主料不同、技法不同、风味各异的比赛作品，时间为 90 分钟。

（一）中式烹调师赛项

1.指定项目：现场制作一款以“绩品”臭鳊鱼为主料的徽菜，作品要求为 6 人量（重量 400~450 克，配尝碟一份）。

2.自选项目：现场制作一款创新徽菜，作品呈现为位上（3 份，每份重量 160~180 克）。

（二）中式面点师赛项

1.指定项目：现场用油酥面团制作一款创新面点，作品呈现为位上（3 份，每份重量 60~80 克）。

2.自选项目：现场制作一款当地特色面点，作品要求为 6 人量（重量 300~320 克，配尝碟一份）。

二、赛事指定调味品

家乐鲜上鲜酱油——家乐头抽鲜上鲜酱油，家乐浓缩鸡汁，家乐鸡精（包括薄盐、劲鲜、醇鲜系列），家乐鸡粉，家乐鲜露

系列产品（辣鲜露、鲜露、鲜麻辣鲜露、酸辣鲜露），家乐黑胡椒汁，家乐烧汁，家乐厨师浓汤，家乐真味高汤，家乐金酸汤酱，家乐耗油—家乐和味鲜蚝油，家乐蒸鱼豉油——家乐蒸鲜豉油，家乐辣酱系列（包括青花椒麻辣、混椒香辣、泡椒仔姜、干锅酱），家乐红汤酱，家乐鲍鱼汁调味料，家乐焖烧煲仔酱，好乐门专业烹调沙拉酱。

三、赛项说明及相关规定

（一）赛项说明

1.竞赛现场提供一条腌制好的“绩品”臭鳊鱼（650克左右）供选手使用，其他原料辅料、餐具器皿、用具用品自备。

2.位上作品需份量一致（误差为±5克）。

3.中式面点赛项面团需现场制作。

（二）相关规定

1.参赛作品需使用至少一款赛事提供的调味料，特殊调料需提前报请分赛区组委会批准。

2.参赛作品需体现“减油、减盐、减糖”理念。

3.参赛作品用料严格实行“三不”原则，即不使用燕窝、干鲍、鱼翅等高档原料，不使用国家明令保护的动植物，不违规使用添加剂。

4.自带食材需符合以下规定：

（1）蔬菜：可洗净，剥皮，不能切割，未经制熟；

（2）鱼类：可去除内脏和鳞片，但不可改刀；

(3) 贝类：可洗净，需连壳，未经制熟；

(4) 甲壳类：生鲜或煮熟，但不可剥开；

(5) 鲜肉类或家禽肉：肉可去骨，但不可切割；骨头可以切割成小块；

(6) 汤底：基本汤底，未经浓缩和调味，原味，未加配料和调味品；

(7) 饼干、果干、调和蛋白可以带入,但面团不能带入；

(8) 果肉：可以带入果泥，但必须现场加工，不能直接用作酱汁；

(9) 干货食材：可涨发好，但必须在比赛现场加调味及烹煮；

(10) 面点馅料可以制茸，但不能调制。

四、评判细则

按赛前准备与赛后整理、专业烹饪、作品呈现、口味质感四个方面进行评判。

(一) 赛前准备与赛后整理（10分）

1. 身着整洁厨服（厨帽、厨衣、围裙、工裤、厨鞋。其中厨帽、厨衣、围裙竞赛现场提供）；

2. 仪容仪表无头发散乱、留胡须、指甲过长、涂指甲油、手指戴戒指等现象；

3. 自带物品分类收纳存放（食材需使用包装盒或塑封袋存放）使用整理箱运输，与自带食材、用具清单内容一致；

- 4.自带食材符合比赛规定，无夹带违规原料、初加工食材、半成品及成品行为；
- 5.自带食材运输温度符合国家食品安全规定；
- 6.完整的作品说明表；
- 7.操作台（工位）物品摆放整齐，分类合理、整洁有序；
- 8.赛前准备期间没有提前动刀加工、动火加热行为；
- 9.比赛结束后及时对操作台（工位）进行清洁整理，公用设备、设施及用具清洗干净。

（二）专业烹饪（30分）

1.技能/技艺

（1）熟悉原料特性，对主辅食材的处理恰当，充分利用（食材过剩不超过20%）；

（2）剩余食材及时保存并标注日期，可利用食材无丢弃浪费；

（3）不同操作使用恰当的工具和设备（如刀具、砧板、锅、盛放容器等）；

（4）刀具、能源设备及其它器具摆放或使用过程中无安全隐患现象。

（5）加工、烹调过程规范有序，动作协调，操作娴熟；

（6）菜品无多做挑选、失任重做；

（7）菜品重量符合规定（主食材占比不低于60%，位上作品重量误差±5克），送评温度大于40°；

(8) 使用指定调味品。

2.食品安全

(1) 开始加工之前和操作过程中按照专业要求洗手；

(2) 原材料加工过程，使用的设备、器皿符合食品安全操作规范；

(3) 对温度敏感的食材在加工过程中、加工后无长时间裸露现象，剩余食材、半成品及时冷藏存放；

(4) 专业使用和更换手套、砧板及刀具；

(5) 合理使用厨房用纸，及时更换脏围裙和毛巾；

(6) 加工过程、品尝味道、装盘时无交叉感染行为，装盘时需更换手套、佩戴口罩。

3.厨房管理

(1) 比赛垃圾分类合理，处理及时；

(2) 操作台（工位）设备、用具清洁及时；

(3) 比赛全程操作台（工位）整洁有序，无杂、乱、堆积现象；

(4) 比赛操作中无浪费（如无加热操作时主眼火不关闭、不用水操作时流水等）；

(5) 规定时间内完成比赛，无超时现象（超时5分钟内，每1分钟扣总成绩1分，5分钟后终止比赛，选手签字离场）。

4.严重违规行为

(1) 出现不服从比赛工作人员或现场裁判员管理；违规操

作导致设备损坏、影响其它选手操作；使用化学色素及食品添加剂等行为，在选手最终成绩基础上扣除 30 分。

(2) 出现自带食材有夹带其它原料、初加工食材、半成品及成品情况，且坚持使用；自带食材因存放温度不符合食品安全要求导致变质、腐败不能使用；因操作失误（非设备问题）导致火灾等安全事故；找他人替考参加比赛；选用国家明令保护的动植物作为原料参加比赛等情况，取消选手成绩。

(三) 作品呈现 (20 分)

1. 菜肴主题清晰、摆盘简洁（无盘中盘，装饰或点缀物可食用），便于服务人员传送；

2. 位上作品大小、呈现一致；

3. 菜肴在餐具中构图比例、布局关系合理；

4. 菜肴色泽明亮、色彩鲜明，各种色彩搭配和谐；

5. 具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力；

(四) 口味质感 (40 分)

1. 调味适当、主味突出、风味纯正，富有层次感，无焦糊、腥膻等异味；

2. 火候得当、质感鲜明，符合应有的口感特点，无过生或过火焦糊不能食用；

3. 色、香、味统一、协调；

4. 口味质感与作品说明表描述一致；

5. 符合减油减盐减糖精神，膳食合理。

五、竞赛时间、地点

2024年10月18日在绩溪县安徽徽厨技师学院举办,10月17日报到。

六、工作机构

(一) 裁判组

总裁判长：王海东 中国烹饪协会名厨委副主席

裁判长：马邦山 安徽省烹饪协会副会长

裁判员：中国烹饪协会职业技能竞赛注册裁判员

(二) 技术组

组长：张根东 安徽省烹饪协会副会长兼名厨委主任

成员：范金平 李正宏

(三) 监审组

监审长：赵正松 安徽省烹饪协会监事长

成员：洪明祥 戴浩凌

(四) 仲裁组

组长：陈德宝 安徽省人力资源和社会保障厅职业能力建设处一级调研员

成员：张维明 程晓明

(五) 后勤保障组

组长：张光顺 安徽省烹饪协会副监事长、绩溪县餐饮烹饪行业协会常委副会长兼秘书长

成员：吴寒冬 李 健

附件 2

2024 年安徽省“新徽菜·名徽厨”专项职业技能竞赛暨“联合利华饮食策划”杯第九届全国烹饪技能竞赛安徽选拔赛报名表

市别：

姓 名		性别		专业		文化程度	
工作单位						职务职称	
手 机			身份证号码				
通信地址						微信	
参 赛 项 目	中式烹调师 <input type="checkbox"/> 中式面点师 <input type="checkbox"/> (请在所报参赛项目后面小方格内打√)						
参 赛 作 品 名 称	1. 2.						
推 荐 单 位 意 见	、		参 赛 资 格 审 查 意 见		盖 章 2024 年 9 月 日		

注：请认真填写此表，字迹一定要清楚。此表可复印。