

目录

大赛总规则和条例	2
----------------	---

个人赛

现代中式热菜	3
--------------	---

团体赛

精致餐饮展示	4
--------------	---

大赛总规则和条例

参赛者请仔细阅读本大赛规则和条例，若有任何违反行为，将被取消大赛资格

1. 裁判评定为最终决定，参赛者不得提出异议。
2. 比赛面向各国厨师，不论其国籍，均可参赛。
3. 参赛选手必须确保在裁判评判过程中不得出现含有其所属单位的名称或标志和图案，评判结束后可摆放上述图案和文字。
4. 一经报名，若因选手自身原因无法参赛，不得退款。
5. 参赛选手由于不可预见的情况而需取消比赛，应立即通知主办单位。
6. 主办单位对选手的用具、参赛作品和设备的损坏和损失概不负责。
7. 在活动闭馆前，参赛选手应全程位于比赛现场，以便准备撤离展品和用具。
8. 主办方有权无偿使用缘于赛事所产生的包括但不限于参赛者的姓名、肖像、个人资料、菜谱卡内容、菜品图片、现场照片等进行相关赛事宣传活动，包括但不限于赛前预热、赛后回顾、赛事直播及赛事专区。
9. 选手对于丢失和损坏主办方提供的物品需照价赔偿。
10. 主办单位保留对本规则和条例取消、更改或补充的权利，对这些规则和法规的解释为最终决定。
11. 主办单位保留限制每类参赛项目的数量或修改比赛部分，修改任何规则，取消任何课程或比赛，或在认为必要时取消/推迟整个比赛项目的权利

报名确认：

报名一经确认，主办方将通过短信、邮件或是微信选手群通知参赛者，获取如下资料信息：

1. 每位参赛选手都必须填写比赛报名表并完成在线支付流程。
2. 大赛程序及时间表。
3. 每项参赛类别有 3 份菜谱卡，选手自行打印 2 份带到比赛现场，一份用于作品展示，一份用于裁判评分，请注意：请不要在菜谱卡上打印或写上单位名称。
4. 每人每项参赛费用为 ¥200 元，一经确认，概不退还报名费用。

主办单位有最终解释权！

个人赛-现代中式热菜

此项参赛为个人赛，位上每盘一人份，每位选手现场制作两款不同主食材的热菜，一款为海鲜类热菜，一款为家畜类热菜。每款各制作两份（单份 150-250 克），一份展示，一份评分，共计 4 份。

相关规定

1. 选手需在 90 分钟内完成两道位上现代中式热菜制作。
2. 展示桌为 80 厘米宽长条桌，器皿及餐盘均由选手自备。
3. 每道菜需独立装盘，装饰和点缀物需可食用，搭配比例协调，注重构图比例，布局关系和谐。
4. 营养均衡，调味适当，主味突出，富有层次感。
5. 参赛选手可根据自己擅长，自选具有地域文化，烹饪技艺特征的比赛菜品。

建议使用下列食材

1. 鱼、海鲜、贝类
2. 家畜 - 牛肉、羊肉、猪肉、小牛肉、肉鸽、鸡肉

团体赛-精致餐饮展示

相关规定

（一）赛事基本信息

赛事定位：聚焦精致餐饮创新与文化遗产，打造专业烹饪竞技平台

参赛对象：以 2-4 人团队形式参赛，需为餐饮企业或专业烹饪团体

（二）比赛流程

1. 时间安排

- 制作展示期：60 分钟，完成宴席菜品现场制作与摆盘；
- 评审互动期：60 分钟，含评委试吃评分、代表解说、大众品鉴。

2. 时间控制

- 锣（哨）声一响，比赛启动；锣（哨）声再响，即刻停手，限时清理现场并撤离自备物资。

（三）竞赛规范

1. 着装要求：全员统一穿戴企业专属工作服、帽、围裙，展现品牌形象。
2. 制作标准：全程现场摆盘，食材 100%可食用，严禁人工色素、化学添加剂。
3. 展示要求
 - 菜卡（自备）：1 份中英文立式菜卡，标注菜品名称；
 - 展台：200cm×200cm×75cm 方桌，自备桌布装饰；
 - 解说：指定 1 名代表进行宴席创意与菜品特色讲解。

（四）宴席设计要求

1. 菜品构成：设计 5 款宴席菜品，其中 1 款现场制作 5 人份供评委试吃、10 人份供大众体验；
2. 品质标准
 - 文化特色：融合地域饮食文化，体现独特品牌调性；

- 原料传承：核心食材具备历史渊源或文化底蕴；
- 工艺规范：制作流程标准化，确保品质稳定；
- 健康理念：优先选用绿色有机、原生态食材，禁用违禁原料；
- 观赏性：具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力。

（五）违规处理

1. 使用违禁食材、超时操作、未完成清理：扣 10 - 20 分；
2. 未按要求着装、未安排解说：扣 5 - 10 分；
3. 严重违规（如作弊）：直接取消参赛资格。

附则：本规则解释权归赛事组委会所有，未尽事宜以现场公告为准