**中式面点师(初赛)竞赛细则**

**一、大赛技能试题**

**(一)试题1．基本功（水饺皮）**

考核内容：

1.本题分值：100分。

2.考核时间：15分钟。

3.具体考核要求：

(1)选手使用现场提供的干面粉（300克），其中250克调制面团，50克用作饽粉。

(2)面团调制完成后搓条，分成30个剂子，并将其中15个剂子擀成饺子皮。。

(3) 剂子、饺子皮要求一次成型（不得修整），形圆均匀，大小一致，边缘光滑。饺子皮直径7厘米，中间略厚于周边。

(4)不得使用压面机等工具，不得借助刀具等其他工具下剂。

(5) 剂子、饺子皮按照7887的排列方式，用现场提供的盘子盛装送评。

**(二)试题2．规定主料（提褶包子）**

考核内容：

1.本题分值：100分。

2.考核时间：与试题3共用120分钟。

3.具体考核要求：

(1) 选手一律使用现场提供的动物性馅料，场内入味调制馅心。用现场准备的干面粉、酵母，现场和面发酵。

(2)包子大小以干面粉50克3个为宜，数量为12个。

(3)包子褶应在16道以上，要求褶的花纹清晰，间距均匀。

(4)成品用现场提供的盘子盛装送评，其中10个包子以343方式排列，另2个包子单装品尝盘。

(5) 不夹生、不糊，坯质地坚实、柔中有劲，软硬合适，馅心居中。

**(三)试题3．自选作品（油酥或明酥）**

考核内容：

1.本题分值：100分。

2.考核时间：与试题2共用120分钟。

3.具体考核要求：

(1)选手用现场提供原料制作一道油酥面团的点心，现场完成和面、面点成型熟制，盛装餐具可自带。

(2)不得使用人工合成色素和压面机等工具。

(3)可自带特殊原料，及用于美化的各种饰物，须经现场监考人员验证后才能携带入场，违反者将酌情扣分直至取消参赛资格。

(4)成品份量应满足10人食用量要求，另备2人量供评委品尝。

(5)成品应能体现选手的基本功和手法技巧，以味、质为主，讲求营养卫生，注重实用性、大众化，有一定创新意识。

**二、比重表**

**中式面点师竞赛比重表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 评分项目 | | 分值比例 |
| 现场评判（成形过程、成熟过程、安全卫生、赛场纪律） | | 100分（占15%） |
| 成品评分 | 基本功 | 100分（15%） |
| 规定主料 | 100分（25%） |
| 自选作品 | 100分（25%） |
| 理论测试 | | 100分（20%） |
| 总 分 | | 100分 |