

附件 4

2023 年佛山市“青年匠才”职业技能竞赛
西式烹调项目

技
术
文
件

主办单位：佛山市人力资源和社会保障局
佛山市教育局
承办单位：佛山市技师学院

二〇二三年十一月

目录

一、技术描述	3
(一) 项目概要	3
(二) 基本知识与能力要求	3
二、试题及比赛时间	8
(一) 试题 (样题)	8
(二) 比赛时间及试题内容	9
三、评判标准	13
(一) 评价分 (主观)	13
(二) 测量分 (客观)	14
(三) 各模块分值权重	14
四、评分流程及考核细则	15
(一) 评价分数	15
(二) 测量分数	15
五、竞赛场地、设施设备安排	15
(一) 赛场规格	15
(二) 场地布局图	15
(三) 基础设施清单	16
六、工具材料安排	17
(一) 比赛材料	17
(二) 比赛选手须自备的设备和工具	19
(三) 比赛场地禁止自带使用的设备和材料	19
七、项目特殊说明	20
八、安全健康要求	21
(一) 健康和安全	21
九、选手自带原料规定	22
附件一菜品理念表述表	23
附件二：参赛选手自带工具清单	24
附件三：参赛选手自带的原料清单	- 25 -

本项目技术描述是对本竞赛项目内容的框架性描述，正式比赛内容及要求以竞赛当日公布的赛题为准。

一、技术描述

(一) 项目概要

烹饪（西餐）是指根据健康和安全法规制作菜单，按照本项目试题文件要求，根据不同类别的食材制作菜肴。比赛中对选手的技能要求主要包括：根据食谱和标准，准备、加工、烹饪、呈现菜肴；根据模块标准和给定准则创新和测试菜谱；根据标准准时出菜；掌握标准西餐制作技能；制定均衡营养菜单；按照给定的模块标准估算成本并合理安排预算；掌握食材采购和挑选知识；高度重视并严格确保个人卫生和食品卫生安全；并安全操作厨房设施设备；能够有计划地合理安排厨房管理及菜肴制作工作，进行高效的工作及时间管理，并能够进行有效沟通。

本项目采用个人竞赛形式，参赛选手要求具有佛山市户籍或为在佛山市有关院校、企业学习、工作满1年的在校学生及企事业单位职工，年龄为年满16周岁且在法定劳动年龄内。已获得“中华技能大奖”、“全国技术能手”不再报名参赛。

(二) 基本知识与能力要求

项目	能力描述
1、	个人清洁与卫生
个人卫生和外貌	剃须及鬓角剃净，头发干净，头发如果长就绑在后面，如果长就戴发网，指甲短，身体干净没有气味，没有明显的伤口，操作过程中注重个人整洁和外貌。手不能触

	摸围裙帽子或眼耳口鼻等不卫生的地方。任务中间按要求洗手，比赛开始和结束前洗手，装盘时戴手套，手套随时更换等等。
个人衣着要求	制服/着装规范：干净的白色长袖外套，黑色或格子裤，厨师帽，干净的围裙，黑色包脚的鞋子。
工位清洁与卫生	随时保持工位卫生，溢出物5分钟内擦干净，任务结束后清洗。
冰箱，地面，水池卫生	操作时注重地面、操作台、水槽，冰箱的卫生。随时清洗。进冰箱的食品先进先出，确保贴上标签，标签注明时间，品名。

项目	能力描述
2、	食品安全、操作安全及工作管理与组织
食品安全	卫生工作，对食物储存、准备、烹饪和服务危害分析和临界点控制(HACCP)在工作环境中，促进健康、安全和食物卫生工作。
防止交叉污染，滴漏污染	洗锅具用的布不能用来擦桌面，不能有交叉污染。桌面清洗后需消毒。合理使用砧板颜色，不能有交叉污染。合理安排冰箱内食品摆放顺序，不能有滴漏污染。合理使用手套和厨房用纸，防止交叉污染。
操作安全	厨房内不能奔跑和做出危险动作。防止任何割伤，灼伤事故。在使用烹饪设备时，应用节能、安全的方法。触碰熟食需戴一次性手套。了解厨房安全工作操作、使用

	商业餐饮设备的法规。
工位复位	使用后清洗并归还到厨房的合适位置，公用设备使用后清洗，恢复到初始状态，厨房在赛后保持清洁状态，厨房清理后按时离开。
食材浪费	尊重食物，有效节约资源。锅、平底锅和托盘——无过量的垃圾，原料刮干净并存储。正确估计准备所需的数量，不要过多订购来控制浪费。
工作组织	<p>上菜前协调所有准备工作（备菜区）区分任务的重要程度，从高到低的安排工作，工作区域不杂乱，无重复操作。</p> <p>优化工作流程。（工作流程单）</p>

项目	能力描述
3、	基本知识与烹饪技巧的把控
基础刀工使用方法	各种食材切丝、丁、末、片、块的分割方式，橄榄型蔬菜蘑菇花等基础刀工。卓越的应用刀具的技能，掌握切割技巧。
西餐基础知识	西餐基础知识、西餐基本功和西餐专用英语。学会制作各种面食类，汤类，酱汁，前菜，主菜，甜品等等。能准备各种菜品，包括：早餐、午餐、下午茶、傍晚茶及晚餐。

食物营养知识	食材营养特性、烹饪方法对物理营养的影响。
食物储存及温度把控	<p>了解食物变质的原因和储存食物的质量指标。食物恰当封装并贴上食品标签。</p> <p>对商品进行安全卫生的储存。保证所有的工作区域都是最高标准的干净卫生。</p> <p>所有的新鲜、冷藏、冰冻及室温食品，确保其保持在适当的温度和环境下存储。</p> <p>出菜时菜品温度以及餐盘温度严格按照技术文件要求呈现。</p>
时间把控	<p>对每种食材和每种菜应用正确的烹饪方法，合理计算烹饪时间。</p> <p>严格把控上菜时间以及对食材时间温度上的安全把控。</p> <p>防止食材过生、过度烹饪或者变质变焦。</p>
菜单的设计	<p>设计是否符合技术文件要求。色、香、味及营养均衡的各项技能点。</p> <p>合理搭配酱汁及使用各种西餐香料。</p> <p>结合食材清单和技术文件准备和烹制复杂的菜品，创造有趣和创新的菜肴。</p>
烹饪方法	<p>同时组合和应用多种烹饪方法、食材、准备方法和摆盘技术完美融合</p> <p>严格按照技术文件要求，使用必要的烹饪方法。</p>

理解不同食物的风格和特点，并能正确使用。善于使用各类食材的屠宰、分割的设备和工具。	理解不同食物的风格和特点，并能正确使用。善于使用各类食材的屠宰、分割的设备和工具。
了解肉类、家禽、野味、海鲜构造以及所有切割、扎绳和处理的方法，各个部位的使用及烹饪适用的烹饪手法。香料及酱汁的搭配。	了解肉类、家禽、野味、海鲜构造以及所有切割、扎绳和处理的方法，各个部位的使用及烹饪适用的烹饪手法。香料及酱汁的搭配。
各种蔬菜及水果的加工方法和搭配。	各种蔬菜及水果的加工方法和搭配。
甜品的制作和风险的把控	各种甜品烹饪技巧和时间，卫生，温度以及安全的把控
菜单描述	根据设计的菜品手写菜单，知道西餐菜单的各式的手写顺序，菜单需按照技术文件要求注明烹饪手法和技能点
展示和口味	菜肴呈现的色、香、味、创造性及营养均衡和各项技能点。
厨房设施设备的正确使用	烹饪工具及设备的使用方法和维护 制作食物的时候，应用合理的烹饪方法和合理的烹饪设备。

项目	能力描述
4、	个人素质
选手心理素质	在高压的情况下，整个制作过程中仍能保证质量标准。具有较强的应变能力和沟通能力。
应急措施	知道切伤烫伤的处理方式，手部有伤口需使用蓝色邦迪

	和一次性手套进行比赛。任务中间需更换手套。
坏习惯	不要在锅里煮汤匙或器皿，也不要乱用工作用具/刀，不能将抹布挂在身上，试味勺不能反复使用等等。
垃圾的分类	有机和非有机垃圾分开存放以便循环利用，有害垃圾另外分开。

二、试题及比赛时间

本次不单独设置理论考核，技能考核涉及部份应知内容，其中操作技能成绩权重原则上不低于 70%。竞赛原则上不设初赛，若报名人数超 40 人则设初赛，取参赛总人数的 60%进入决赛，决赛依据各项目技术文件要求进行考核（初赛成绩计入最后排名总分（如有））。

（一）试题（样题）

初赛部分（如有）以技能操作的形式进行，初赛内容如下：

比赛模块	比赛内容	比赛时间
模块	鱼肉主菜	60 分钟
总计		60 分钟

决赛部分以第二届全国职业技能竞赛为依据制定，参考烹饪（西餐）国家职业技能标准高级工（国家职业资格三级），竞赛试题统一由竞赛组委会组织专家命题，以技能操作的形式进行，内容包含以下三个模块：

比赛模块	比赛内容	比赛时间
模块 A	神秘任务	30 分钟
模块 B	西式手指餐	90 分钟
模块 C	肉类主菜	120 分钟
总计		240 分钟

（二）比赛时间及试题内容

1. 比赛时间安排：

日期	模块	参赛选手	竞赛时间
第一天（上午）	模块 A	1-10 号	30 分钟
	模块 B		90 分钟
	模块 C		120 分钟
第一天（下午）	模块 A	11-20 号	30 分钟
	模块 B		90 分钟
	模块 C		120 分钟
第二天（上午）	模块 A	21-30 号	30 分钟
	模块 B		90 分钟
	模块 C		120 分钟
总计（每人）			240 分钟

2. 具体内容：

模块 A、神秘技能模块

总计 0.5 小时【30 分钟】	
	神秘技能测试
模块描述	<p>技能测试定义：指通过测试各项基本烹饪技能考核，例如：原料鉴别、刀工切配、原料初加工、基础酱制制作、基础烹调方法，基础色拉制作、早餐制作等烹饪基础技术来考核参赛选手的基础技术及烹饪技术的全面性。</p> <p>考核方法：根据第 46 届世界技能大赛现场黑匣子抽签的方式决定当日考核项目</p> <p>抽签方式：比赛当日各参赛队员抽签决定抽签人，由抽签人在测试题中抽取当日测试题目。</p> <p>参考资料：专业烹调第七版 Professional cooking</p> <p>一份用于裁判评分</p> <p>一份用于展示</p> <p>选手需要 30 分钟内完成，超时 1 分钟，扣 1 分。超时 5 分钟以上；本部分将不做品评。</p> <p>选手竞赛厨房将于比赛日抽签决定</p>
主辅料描述	比赛当天根据现场抽签题目决定比赛原料

模块 B: 西式手指餐

总计 1.5 小时【90 分钟】	
	西式手指餐
模块描述	<p>制作 3 盘相同的西式手指餐，适用高级餐厅。</p> <p>其中一款指定使用虾(带壳)或带子为原料进行主体制作(虾(带壳)及带子现场提供)</p> <p>另一款手指餐指定为素食手指餐(包含蛋奶类制品)，且成品需要体现炸的烹调方法。</p> <p>手指餐盘内不可使用器皿进行摆放，盘沿不能摆放食物。每盘手指餐必须包含 2 个品种的手指餐，每盘每种手指餐各做 3 个，共计 6 个，摆盘方式必须统一，如下图所示：</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>3 个盘子上必须有 2 份完整的手指餐；</p> <p>两款手指餐的主体需体现 2 种不同的烹饪方法，烹饪技巧必须在菜名描述中体现；</p> <p>单个手指餐的重量在 20-25 克。</p> <p>2 份盘式手指餐用于裁判品评，1 份盘式手指餐用于展示。</p> <p>A 模块比赛开始前将有 20 分钟开档时间；B 模块开始后第 80 分钟出菜窗口打开，选手将有 10 分钟出菜时间，超时即扣分，超时 5 分钟后出菜取消内场评分。</p> <p>按标准时间 90 分钟，超时 1 分钟，总分扣 1 分。超时 5 分钟以上，本模块将不做品评</p>
主辅料描述	模块所有原料由选手自带(除现场提供原料清单外)，自带原料不可进行精细加工，不可带入半成品和成品。

模块 C: 肉类主菜

总计 2 小时【120 分钟】	
	牛肉主菜
模块描述	<p>准备 3 份牛柳主菜，适用高级餐厅</p> <p>规定出 3 盘，摆盘一致，菜品总重量 220-250g。</p> <p>牛柳的烹调必须使用两种不同的烹调方法制作，且直观呈现两个主体。</p> <p>必须含有三种及以上蔬菜配菜；必须含有一种脆炸类的可食用装饰物；必须含有一种淀粉类制品。</p> <p>必须含有两种以上酱汁，其中一种必须使用红酒汁(牛肉基础汤可自带，不得调味)。</p> <p>牛肉主菜的比例要求，牛肉不少于整体菜肴的 50%，淀粉类制品不少于整体菜肴的 15%。</p> <p>2 份盘式主菜用于裁判品尝评分，1 份盘式主菜用于展示。</p> <p>需单独分别提供 200g 的两种酱汁，置于酱汁盅内用于评分</p> <p>选手需在竞赛开始后 110 分钟出菜，10 分钟内完成(至第 120 分钟出菜完毕)。</p> <p>按标准时间 120 分钟，超时 1 分钟，总分扣 1 分。超时 5 分钟以上;本模块将不做品评。</p> <p>在 C 模块结束后，选手有 20 分钟收档时间，撤出场地。</p> <p>选手竞赛厨房将于比赛日抽签决定。</p>
主辅料描述	<p>牛柳由赛场提供，(除竞赛原料清单外)其他原料由选手自带，自带原料不可进行精细加工，不可带入半成品和成品，可以带高汤和基础汁。</p> <p>牛柳主菜必须包含以下:3 种蔬菜配菜，1 种脆炸类可食用装饰，1 种淀粉类制品，2 种酱汁(其中一种必须使用红酒汁)。用于单独评分的酱汁每种不少于 200g。</p>

比赛选手将按要求制作公布的神秘任务，神秘任务比赛时间为30分钟。神秘任务占总成绩的20%。神秘任务完成后向裁判举手示意，提交成品后即可操作之后的比赛模块。

烹饪（西餐）项目比赛采用抽签制，整个比赛时长240分钟，由参赛选手在比赛前1天通过抽签形式分组，裁判长决定厨房模块轮换顺序。每组选手每天有额外20分钟开档时间和20分钟复原厨房时间。所有的食品准备工作将根据比赛指定时间开始，选手不允许提前入场。

三、评判标准

本次评分规则参照世界技能大赛评分规则执行。本项目评分标准为测量和评价两类。凡可采用客观数据表述的评判称为测量；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价。

（一）评价分（主观）

评价分（Judgment）打分方式：按照裁判的技术水平将其分成若干组，每组由3名裁判及以上裁判为一组，各自单独评分，计算出平均权重分，除以3后再乘以该子项的分值计算出实际得分。裁判相互间分差必须小于等于1分，否则需要给出确切理由并在裁判长的监督下进行调分。

评价分权重示例表如下：

烹饪项目——菜肴摆盘

权重分值	要求描述
0分	菜品整体色泽暗淡，刀工处理不当，搭配不合理，没有装饰菜品
1分	整体色泽较明显，刀工处理简单，搭配合理性较差，简单装饰

2分	菜品整体色泽明显，刀工处理适当，搭配合理，装饰有新意
3分	菜品整体色泽鲜明，刀工处理完美，搭配十分协调，装饰新意高且实用性强

(二) 测量分 (客观)

测量分 (Measurement) 打分方式：按模块设置若干个评分组，每组由 3 名及以上裁判构成。每个组所有裁判一起商议，在对该选手在该项中的实际得分达成一致后最终只给出一个分值。若裁判数量较多，也可以另定分组模式。

测量分评分准则样例表：

类型	示例	最高分 值	正 确 分 值	不 正 确 分值
满 分 或 零 分	餐盘干净整洁,菜肴没有溢出,盘子上也没有手指印	0.45	0.45	0
从 满 分 中 扣除	按照规定时间按时出菜(若延时则每个菜每分钟扣 0.15 分, 延时超过 5 分钟则取消盲品室测评)	0.75	0.75	0-0.75

(三) 各模块分值权重

在比赛中，模块 A 占总分值的 20%、模块 B 分值占比 30%，模块 C 分值占比 50%。

参赛选手总成绩按得分从高到低依次排列名次，当总分相同时，则按照选手模块 C 得分高的选手名次在前；如 C 模块成绩相同，则按照选手 B 模块得分高的选手名次在前。

四、评分流程及考核细则

本次评分规则参照世界技能大赛评分规则执行。本项目评分标准为测量评价两类。凡可采用客观数据表述的评判称为测量；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价。无论是打测量分、评价分或者两者都打，每个子标准一个打分队伍。评分的队伍必须给所有的选手打分。打分队伍必须避免裁判给本队选手打分。

(一) 评价分数

评价分采用 0-3 分制。评分需严格及有连贯性，评价分应使用如下方法评判：

每个项目有详细的打分指导标准

0：低于行业标准；

1：符合行业标准；

2：符合行业标准，部分高于行业标准；

3：完全超过行业标准，被认为是非常好

(二) 测量分数

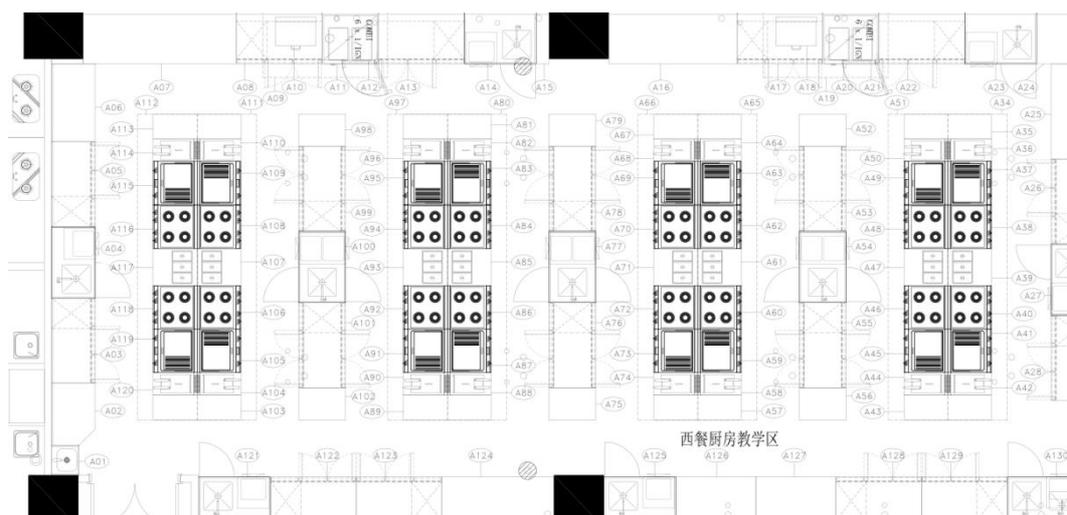
由各参赛队裁判组成裁判小组进行打分，只有 1 分或者 0 分

五、竞赛场地、设施设备安排

(一) 赛场规格

本项目场地总体面积 175 平方米，工位数量 12 个（其中备用工位 2 个），每工位间隔约 1.2 米。

(二) 场地布局图



(三) 基础设施清单

以下为现场为选手提供的基础设施设备，选手需要自带菜肴制作所需的其它自用小型设施设备。（除以下清单设施设备）

操作台设备清单（以每一个选手配备）

序号	设备名称	型号	单位	数量
1	电磁炉	Fit-aid 四头炉 4.5kW	台	1
2	电扒炉	Fit-aid 电扒炉 4.5kW	台	1
3	电烤箱	Fit-aid 电烤箱 4.5kW	台	1
4	烤盘	适合烤箱使用	个	1
6	烤箱手套	/	双	1
7	汤锅	直径 24 厘米，锅深 14cm	个	1
8	酱汁锅	直径 20 厘米，锅深 8.8cm	个	1
9	不锈钢煎锅	18 厘米-24 厘米	个	1
10	不粘平底锅	18 厘米-24 厘米	个	1
11	硅胶铲		个	1

12	不锈钢水槽	1.5w*0.6d*0.9h	个	1
13	工作台	工作台带冷藏柜	个	1

公用设施设备清单（放在公共区域，选手共用）

序号	设备名称	品牌型号描述	单位	数量
1	真空包装机		台	3
2	四门高身雪柜	-5℃ ~ 10℃，风冷	台	3
3	万能蒸烤箱	4.5kW	台	3
4	制冰机	功率 390W	台	1
5	保温灯		台	8
6	面火炉	4kW	台	3
7	工位插座	220v 3 孔插座	个	1
8	破壁机	2000W	台	3

六、工具材料安排

（一）比赛材料

食材：参赛所需主要食材（虾（带壳）、带子、牛柳）及基础调味品（食盐、食用油）由主办方提供，其他配料由选手自行携带；选手自带材料清单需提前 15 天发送至裁判长，供专家组审核通过后方可带入赛场。

现场提供食材清单

序号	原料名称	规格	单位	数量
1	牛柳	冷冻品	条	1
2	虾（带壳）	中虾	克	500
3	带子	冷冻带子	克	500
4	色拉油	1 升装	瓶	1

5	黑胡椒	10g 瓶装	瓶	1
6	食盐	500g 装	克	按需
7	牛奶	250ml 装	瓶	按需
8	黄油	无盐黄油	克	按需
9	鸡蛋		个	按需
10	红酒	干红葡萄酒	瓶	按需

操作台厨杂清单（以每一个选手配备）

序号	设备名称	型号	单位	数量
1	不锈钢碗	16 厘米-28 厘米	个	10
2	圆碟	平碟，直径 24cm，	个	9
3	酱汁盅	300ml 容量	个	2
4	垃圾桶		个	2
5	清洁剂		瓶	1
6	垃圾袋		卷	1
6	厨师帽		个	1
7	厨房纸		卷	1
8	砧板		套	1

(二) 比赛选手须自备的设备和工具

序号	设备名称	型号	单位	数量
1	刀具(带刀套)		把	
2	厨师服(衣裤,围裙及专业工作鞋)	厨师服建议纯白色,不能有明显图标/LOGO		
3	粉碎机	220V,小型		
4	量具	如直尺,量杯等		
	其他自用小型设备和工具可在技术说明会上提出并备案			

除以上列表的材料、工具以外的设备、工具需报备裁判长同意后才能带入赛场使用,选手所带所有物料都必须放在工具箱里带入赛场。

(三) 比赛场地禁止自带使用的设备和材料

序号	设备和材料名称
1	食品添加剂
2	自带餐盘及餐具
3	未经允许的食材
4	不符合食品安全法规的有毒有害物料
5	通讯设备(手机,平板、智能手表等不能带入竞赛现场)

七、项目特殊说明

裁判在评判期间禁止与外界通讯，一旦发现（有确切证据）立即暂停裁判工作，由备用裁判接替裁判工作，如有紧急情况需要与外界通讯，必须由专家组长授权且在场情况下进行。

在比赛过程中，各裁判将根据其职责在所有区域评分：

裁判们必须做好笔记，并在他们评分时展示他们的理由，以说明他们在给予扣除分数方面的充分理由。

上菜时间不可有延误。在分配的时间内，应在指定的时间内上菜。可额外给 5 分钟的时间，但会对选手进行扣分。这之后，将不允许对该菜品给予展示和评分。

评价分之间的差异最多只能为 1 分，否则需要拿着书面记录讨论。专家组长会就差异问题提供意见，并与专家组一起回顾，并要求裁判进行重新评分。

选手应遵守比赛相关规则，服从裁判长的赛事管理。此外，还应遵守以下规定：

1. 选手自带工具箱要求

选手允许携带一个工具箱，两个食材配料箱入场，工具箱规格规定：体积不得超过 0.25m^3 ，底部面积不得大于 $0.7\text{m} \times 0.7\text{m}$ 。每一件设备/材料/配料都必须全部储存在工具箱内。

2. 自带的工具箱必须放置在本人工位区域内。

3. 正式比赛期间，除裁判外任何人员不得主动接近选手及其工作区域不许主动与选手接触、交流，选手有问题可向裁判反映。

4. 选手工具箱物料及检查规定：

选手允许携带基础设施设备里没有的设施、设备及厨用工具。

裁判组负责查看工具箱，允许使用的设备必须放工具箱带入

赛场。每个工位只能放下一个工具箱。

5.若携带竞赛禁止的设备和材料，且不服从的选手将取消比赛资格。

6.选手中途自行放弃比赛的，应向裁判提出，并经裁判长允许，由选手本人签字确认后，方可离开赛场。比赛当天迟到 30 分钟以上（以报到时间计算）将取消比赛资格。

八、安全健康要求

(一) 健康和安

1.选手安全防护要求

选手应携带并穿戴合适的劳保防护用品，主要包括整套厨师服，防滑工作鞋及口罩；选手应严格遵守设备安全操作规程；选手停止操作时，应关闭设备电源及水源。

2.有毒有害物品的管制

禁止选手及所有参加赛事的人员携带任何有毒有害物品进入竞赛现场。

3.赛场安全要求

设置保障组，应有相关人员负责竞赛期间健康和安事务。主要包括检查竞赛场地及其周围环境的安全防卫；制定紧急应对方案；督导竞赛场地用电、用水等相关安全问题，监督与会人员食品安全与卫生；分析和处理安全突发事件等工作。赛场须配备相应医疗人员和急救人员，并备有相应急救设施。

九、选手自带原料规定

- 1.色拉菜-食材可洗净，整理好，不可混合或切割；
- 2.蔬菜-可洗净，剥皮，不可切割，未经制熟；
- 3.海鲜类-可去除内脏和鳞片，但不可改刀；
- 4.贝类-可洗净，需连壳，未经制熟；
- 5.甲壳类-生鲜或煮熟，但不可剥开；
- 6.鲜肉 - 不可去骨，不可切割或修改，
- 7.汤底-可携带基础汤底，未经浓缩，原味未加配料和调味品；
- 8.意面-可以带入未经造型加工的生胚面团及酥皮；
- 9.果肉-可以带入果泥果汁，须现场加工，不能直接用作酱汁；
- 10.装饰元素-必须全部在参赛厨房内完成；
- 11.干货食材-可涨发好，但必须在比赛现场加调味及烹煮；
- 12.调味料 - 可带入基础调味品，不可带入复合的调味汁或是调味酱等，不能使用人工色素或化学剂(如味精、乳化剂及香精等)。
- 13.酱汁-酱汁必须在现场完成调制。

注意：选手需提前 15 天将附件 1（包含手指餐、主菜两个模块）、附件 2、附件 3 发送至邮箱 fstcswz@foxmail.com，供专家组审核通过后方可带入赛场。违反以上规定的选手将没收违规原料，方可进入现场比赛。如现场再次发现有私带的违规原料将取消比赛资格，并通知其所在单位其取消参赛资格的原因。

附件一菜品理念表述表

参赛队：XXX

模块						
英文菜名						
中文菜名						
原料名称	数量	单位	原料名称	数量	单位	
制作方法						
技术说明						

