附件3

“丰味25碗”评选项目评分表

菜品评分标准（100分）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 评判项目 | 评判标准 | 标准分 | 最终得分 |
| 色 | 主辅料配比合理，色泽自然，不使用人工色素，本色、缀色搭配自然，鲜明和谐，汁芡适度、层次分明。 | 10 |  |
| 香 | 鲜香纯爽，闻之香气扑鼻，食之口颊留香，无糊味、腥臊味、臭腐味、异味。 | 15 |  |
| 味 | 调味适当，口味纯正，主味突出，符合成品本身应具有合格本味或有创意的特色风味。 | 15 |  |
| 形 | 造形美观，刀工细腻，刀法切、片、斩、剞技法熟练，成形块、段、条、丝、片、丁、茸、泥规格整齐，寓意高雅，形象生动，点缀装饰适度，拼摆装盘层次清晰、整齐。 | 10 |  |
| 器 | 美食美器、协调和谐，烘托修饰、各显其美，大小相同，高低错落，色彩丰富，造型美观，材质多样、古朴精美、时尚新颖。 | 10 |  |
| 质 | 质感良好，鲜美纯正，火候得当，滋爽适口。符合成品本身应具有的嫩、滑、爽、软、糯、烂、酥、松、脆、腴等特点。 | 15 |  |
| 养 | 营养素配比合理，烹调得法，平衡膳食结构，注重食材宜忌，严守食品安全法，生熟分开、注重保洁卫生，调味品使用适度，不随意使用添加剂，禁止使用非食用物，确保营养安全。 | 15 |  |
| 名 | 供应年限在3年以上，美食美名、名实相符，意蕴深厚、风格突出，先声夺人、雅俗共赏，名有质朴、真实、意趣、奇巧、谐谑、高雅、寓意、传说、典故之特点或食材、烹技、味型、地域之特点。 | 10 |  |