**附件2**

**惠州学院厨艺比赛评分表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参赛组 |  | |
| 菜品编号 |  | |
|  | | |
| 评分项目 | 具体分值 | |
| 色泽外观30分 | 色泽自然10分  汁芡适中10分  刀工成型美观5分  粗细一直/大小一致5分 |  |
| 口感味道40分 | 调味适中5分  口味纯正10分  火候适当5分  香味宜人10分  质感鲜明（老、嫩、软、脆）10分 |  |
| 特色创意10分 | 创新性强4分  地域性强3分  原有菜品基础上增加特色2-3分 |  |
| 营养实用20分 | 营业卫生10分  搭配合理10分  避免配料相克5分 |  |
| 合 计 | |  |

评委签字：