**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：