附件1

“味美浙江”城市地标美食（食材、小吃、点心）申报表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目名称 | |  | | | | |
| 申报部门（盖章） | | 丽水市商务局 | | 申报单位 | 丽水市厨师协会 | |
| 地址 | |  | | | 邮编 |  |
| 申报单位联系人  姓名 | |  | 固定电话 |  | | |
| 移动电话 |  | | |
| 项  目  概  况 | 产品背景文化介绍 |  | | | | |
| 市场规模及发展前景 |  | | | | |
| 获得荣誉及奖项证书情况 |  | | | | |
| 未来三年规划 | |  | | | | |
| 组委会推荐意见：  （盖章）  年 月 日 | | | | | | |

注：此表请在3月20日前报送。

附件2

“味美浙江”浙菜经典争霸赛报名表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 所属地市 | 丽水市 | | | 申报部门 |  | | |
| 申报部门  负责人姓名 |  | | | 申报部门  负责人电话 |  | | |
| 餐饮企业 |  | | | 菜肴名称 |  | | |
| 厨师姓名 |  | 性别 |  | 年龄 |  | 厨龄 |  |
| 担任职务 |  | | | 联系电话 |  | | |
| 厨师获奖荣誉 |  | | | | | | |
| 菜肴介绍 | 主料： 辅料：  烹饪方式：  【备注】要求：  ①菜肴属于浙菜范畴，具有浙江地方文化属性，代表当地特色的经典菜；②参赛菜肴需在本企业餐厅内进行销售，受大众欢迎、点单量高的优先考虑；③各地上报的菜肴，分别取自于不同的店家和不同的大厨。 | | | | | | |
| 菜肴获奖荣誉 |  | | | | | | |
| 菜肴人文典故 |  | | | | | | |

注：此表请在3月20日前报送。

附件3

“味美浙江”浙菜经典争霸赛评分标准

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **评价内容** | **分值** | **评价和要求** |
| 味感 | 总分：30分  扣分幅度：1-12分 | 口味纯正，主味突出，调味适当，无糊味、腥膻味、异味等 |
| 质感 | 总分：20分  扣分幅度：1-8分 | 火候得当，质感鲜嫩，符合其应有的嫩、滑、爽、软、糯、酥、松、脆等特点 |
| 观感 | 总分：20分  扣分幅度：1-8分 | 主副料配比合理，刀工细腻，规格整齐，汁芡适度，色泽自然，装盘美观，餐具与菜肴协调 |
| 营养卫生与数量 | 总分：15分  扣分幅度：1-6分 | 生熟分开，营养配比合理，成品中不允许使用人工色素等添加剂和国家重点保护野生动物及变质食材，讲究餐具和盘饰清洁卫生；符合规定的数量 |
| 特色创意、文化故事 | 总分：15分  扣分幅度：1-6分 | 菜品选料能代表所在区县（市）美食特色，有历史文化典故，在当地有广泛的知名度。  搭配和烹饪手法有创意，能充分凸现食材优势，巧妙改良升级，突破以往的菜肴呈现。 |