附件1

参赛报名表

参赛地市/单位（盖章） 领队姓名： 联系方式： 日期： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 队伍名称 | 参赛医疗机构名称 | 参赛餐饮机构名称 | 参赛队员姓名（性别） | 参赛作品1（类别） | 参赛作品2（类别） | 参赛作品3（类别） |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

注：参赛作品类别为：热菜、冷菜、汤羹粥等膳食品种类型。

附件2

黑龙江省第一届药膳大赛决赛活动方案

决赛为团体赛，分为“理论知识竞赛”和“菜肴制作实践操作”两项内容，总成绩100分，理论知识成绩占比30%，菜肴制作实践操作成绩占比70%。

**理论知识竞赛部分**

决赛首日开展理论知识竞赛，具体地址和时间另行通知。每代表队选派2名选手，携带参赛报名表、身份证、黑色碳素笔，按规定时间和地点统一参加理论知识竞赛，方式为闭卷，时间60分钟，题型为100道客观题。药膳理论知识竞赛单项奖取前三名。各代表队的两位选手理论成绩取平均分，乘以权重30%后，计入决赛团体总分。参考材料为《中医药膳学》（全国中医药行业高等教育“十四五”规划教材，谢梦洲主编）。理论知识竞赛题目在赛题题库中随机抽取80分考题，其余20分考题在参考材料中选取拟定。题目类型为：单选题，判断题，多选题。为贯彻公开、公平、公正原则，题库由大赛组委会拟定后在网上公开发布。

**菜肴制作实践操作竞赛部分**

菜肴制作实践操作竞赛为团体赛，由药膳制作、品评答辩两个环节组成。各代表队应在120分钟内，现场完成3道报名的参赛作品。在展台展示药膳作品，由1名选手完成主体陈述和答辩，评委现场评分。评分内容包括：作品设计30分（药食配伍与保健功效、食材搭配烹饪美学创意、文化呈现、作品实用性可推广程度）、观感30分（色、香、形、装点和盛器配置）、味感20分（味道）、质感20分（口感），设置评分表。具体比赛规程如下：

一、提交药膳作品设计书

参加决赛的各代表队研创确定参赛作品后，填写药膳作品设计书，于2024年8月31日前，发送至大赛办公室邮箱，逾期视为弃赛。设计书将作为药膳大赛作品设计评分以及赛事安排的重要依据，必须实事求是，不得虚假编造。

药膳作品设计书

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 参赛药膳作品菜单：  膳品1 膳品2 膳品3 | | | | | | |
| 参赛膳品1 | | | | | | |
| 膳品  名称 | 所属类别 |  | | | 制作时间（分钟） |  |
|  | 所需灶具及药膳的简要做法 |  | | | | |
| 主要原料及数量 | | 成本价格  （十人份） | 食材（药材）在该药膳作品中的  作用、意义 | | |
|  | |  |  | | |
|  | |  |  | | |
|  | |  |  | | |
|  | |  |  | | |
| 作品如何表现中医药文化、龙江地域特色： | | | | | |
| 药膳的配伍与保健功效简介： | | | | | |
| 药膳食药材搭配的烹饪创意： | | | | | |
| 参赛膳品2 | | | | | | |
| 膳品  名称 | 所属类别 |  | | | 制作时间  （分钟） |  |
|  | 所需灶具及药膳的简要做法 |  | | | | |
| 主要原料及数量 | | 成本价格  （十人份） | 食材（药材）在该药膳作品中的  作用、意义 | | |
|  | |  |  | | |
|  | |  |  | | |
|  | |  |  | | |
|  | |  |  | | |
| 作品如何表现中医药文化、龙江地域特色： | | | | | |
| 药膳的配伍与保健功效简介： | | | | | |
| 药膳食材搭配的烹饪创意： | | | | | |
| 参赛膳品3 | | | | | | |
| 膳品  名称 | 所属类别 |  | | | 制作时间  （分钟） |  |
|  | 所需灶具及药膳的简要做法 |  | | | | |
| 主要原料及数量 | | 成本价格  （十人份） | 食材（药材）在该药膳作品中的  作用、意义 | | |
|  | |  |  | | |
|  | |  |  | | |
|  | |  |  | | |
|  | |  |  | | |
| 作品如何表现中医药文化、龙江地域特色： | | | | | |
| 药膳的配伍与保健功效简介： | | | | | |
| 药膳食材搭配的烹饪创意： | | | | | |

注：膳品所属类别：热菜、冷菜、汤羹粥。

二、决赛报到与赛前准备

参加决赛的各代表队在大赛组委会要求的时间段到指定地点报到，领取相关材料、加入大赛微信群（修改名字为：代表队简称+姓名）。报到入住后，统一时间由大赛工作人员带领去黑龙江旅游职业技术学院查看、熟悉理论知识竞赛和实践操作竞赛场地，并由各队领队抽取比赛灶位、先后轮次、作品展示桌位置。

为了更好的发挥、展示技艺，各代表队可根据膳品情况，自带相匹配的盘、碗、盅、品尝碟、筷、展架、文化饰物、台布等餐具；各代表队应自带白色厨衣、工作裤、帽子与围裙、透明遮口罩、黑色鞋等服装；可自带刀、铲、炉煲、盆、手布、厨房用纸等炊具。

各代表队应根据比赛时间自行购置、准备所有食材、药材、以及认为有必要自行准备的调味品（含食用油、葱姜蒜等）。自行调制的调味品不得提前配制带入。

赛场可提供的主要物品一览表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **主要设备、工具** | **能源类型** |
| 1 | 中餐炒炉 | 电磁 |
| 2 | 中式炒勺（大勺） | -- |
| 3 | 烤箱（西餐、中西面点、烘焙用） | 电能 |
| 4 | 蒸灶或万能蒸烤箱 | 电能 |
| 5 | 冷藏冰柜 | 电能 |
| 6 | 焗炉 | 电能 |
| 7 | 操作台 | -- |
| 8 | 白色塑料菜墩和五色砧板 | -- |
| 9 | 菜刀 | -- |
| 10 | 面点案板 | -- |
| 11 | 西餐烹调炉灶 | 电能 |
| 12 | 水池 | -- |
| 13 | 排烟罩 | 电能 |
| 14 | 垃圾桶 | -- |
| 15 | 消防安全设备 | -- |
| **序号** | **可提供物品名称** | **规格** |
| 1 | 基础调味品（精盐、味精、白糖、料酒、酱油、淀粉、白醋） | -- |
| 2 | 大豆油 | -- |
| 3 | 白磁平盘 | 12.5、10.5、8.5 |
| 4 | 白瓷饭碗 | 5寸 |
| 5 | 一次性纸品尝碟 | 5寸 |
| 6 | 塑料消毒筷子 | -- |
| 7 | 不锈钢餐桌（每队用半桌展示） | 1.6🞨0.8米 |
| 8 | 红色餐桌布 | -- |

各代表队所购置、自带的所有物品均应符合国家规定，鲜生食材的购置、储存应合理、安全。购置过程可向大赛组委会寻求帮助，组委会亦有可能会进行跟拍，收集宣传片素材。如有熬、炖、晒、发酵等超过2小时的长耗时参赛膳品，应提前与组委会报备，提前开始制作，或以半成品参赛，但雕刻、造型等不能提前制作。自带的桌布、摆件、展架等可在赛前提前布置。

三、决赛开幕式

所有参赛队伍着装整齐在评审主会场与嘉宾、裁判一起参加开幕式，由领导致辞宣布黑龙江首届药膳大赛决赛开始。合影后，按抽签的顺序，第一批次的队伍开始药膳制作，第二批次可在楼下座位休息，1.5小时后进入厨房，开始药膳制作。

四、比赛环节

8:30比赛正式开始，第一批次队伍开始药膳制作。裁判组由7人组成，（根据预知的参赛药膳种类，聘请中餐热菜、面点、西餐热菜、冷拼雕刻等相关领域评委以及中医药领域评委）应在此期间熟悉评分表、阅读评议药膳作品设计书（由组委会提前准备），亦可进入厨房查看了解详情。

9:30-10:30 为第一批善品展示、评分时间。各参赛队将三个作品全部完成后，即可在指定的展示餐桌进行摆放展示，同时应有足够膳品，用小品尝碟（盅等）盛装供所有评委品尝、鉴赏。注意，必须是三个作品全部完成后一起评分，最早不能早于9:30，最晚不能晚于10:30，先摆好展示桌的参赛队告知展示桌旁专门的统筹调度人员后（统筹上菜、答辩时间，指导工作人员给评委分发打分表等材料），有权先进行答辩，各队应服从指挥。所以各参赛队应根据每个膳品制作时长合理统筹制作环节，争取同时在最佳品鉴时间上菜。膳品在展示桌摆放完成后，由1名队员从药膳名称、设计主题、配伍考量、功能定位、地方特色、制作工艺等方面进行陈述，每个作品陈述时间不超过 3 分钟。三个作品可以由不同队员介绍，总时间不超过5分钟。同时其他队员可以将品尝碟（盅等）送至各评委席。陈述后评委组从药膳配伍依据、功效、制作工艺、色香味型等方面提出问题，由1名选手主答，其余选手可补充，总答辩时间不超过5分钟。由计时员计时，到时提醒终止。在答辩完成，评委示意可以退场时，需将品尝碟（盅等）撤掉，但展示桌上的作品不可以撤除。作品质量由所有评委对每个参赛队的三个作品质量分别进行评判、各自打分。在结分时去掉一个最高分和一个最低分，取算术平均值【保留小数点后两位（四舍五入）】为每个作品质量得分。将三个作品平均分相加除以3，乘70%后，再加上理论知识竞赛得分，即为该参赛队的团体总分。

10:00第二批次队伍进入厨房开始药膳制作。

11:00-12:00 为第二批膳品展示、评分时间。具体环节和要求同第一批参赛队。注意，必须是三个作品全部完成后一起开始答辩评分，最早不能早于11:00，最晚不能晚于12:00。

五、统分环节

12:00-12:20进行统分核分，嘉宾、评委、参赛队伍可以观看大赛花絮、留影、茶歇交流等。

六、颁奖及闭幕式

对团体一等奖、二等奖、三等奖；十大金牌药膳；药膳理论知识竞赛第1、2、3名；最佳创意奖；最佳风味奖；最佳展示造型奖；组织奖等分别予以颁奖。

宣布闭幕。

所有人员合影留念。

各参赛队伍将展示餐桌的菜品撤除。将自带物品收好，带离。大赛结束，各代表队按计划返程。

七、其他事项

报到时加入大赛微信群，方便所有队伍的通知、沟通。主持人、摄影、摄像全程跟拍，比如在膳品制作比赛过程，主持人可能会进入厨房解说、介绍、请教，因比赛总时长已考虑到该问题，故设定为2小时，时间比较充裕，请各参赛队伍予以支持。大赛过程设裁判长1名，全面负责赛事的评委分工、评委评分审核、处理竞赛中出现的争议问题等工作；设2名总指挥，各参赛队伍、评委、工作人员等遇到问题应及时与其沟通协调。所有工作人员分为：报到组（含交通）；材料组；采购组；宣传组；赛场布置组；赛事服务组（含礼仪）；安保医疗组等等，需提前熟悉自身环节工作，遇到问题与总指挥及时沟通确认。

评委、各代表队以及工作人员均应严格遵守大赛各种制度，听从指挥，注重安全，比赛期间发生意外事故，发现者应第一时间报告现场工作人员，同时采取措施避免事态扩大，组委会立即启动预案予以处置，赛事中出现重大安全问题可以停赛。各代表队、各市（地）应积极正向宣传黑龙江首届药膳大赛，不发表无根据和有损大赛整体形象的言论。

参赛药膳作品评分表

评委签字：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **参赛药膳作品：** | | | | | |
| **参赛队伍：** | | | | | |
| **序号** | **评判内容** | | **分值** | **评分标准** | **得分** |
| 1 | 一、作品设计（30分） | 药食配伍与保健功效 | 15 | 1.药材及食材配伍是否恰当，具有明确的方解和功效（10分）  2.作品功效所适宜的体质和病证是否准确（2分）  3.各原料的搭配是否符合营养学（2分）  4.明确的不宜人群及禁忌情况（1分） |  |
| 2 | 原料搭配烹饪美学创意 | 5 | 1.是否为新创意（1分）  2.是否风格和谐一致（1分）  3.食药材搭配与烹饪工艺相适应（1）  4.食药材搭配是否有利于改善口味（1分）  5.食药材搭配是否有利于配色、造型（1分） |  |
| 3 | 文化呈现 | 5 | 1.是否有突出的中医药文化体现（1）  2.是否能承载龙江文化历史（1分）  3.是否使用龙江道地药材（1分）  4.是否使用龙江特产或特色调味料制作（1分）  5.是否能够体现龙江风味特色，突出地方烹饪技法特点（1分） |  |
| 4 | 作品实用性可推广程度 | 5 | 1.好吃易接受，愿意常吃或再次食用（1分）  2.好学好做（1分）  3.原材料便宜易得（1分）  4.调理身体切实有效（1分）  5.易形成产品进行产业化（1分） |  |
| **序号** | **评判内容** | | **分值** | **评分标准** | **得分** |
| 5 | 二、观感（30分） | 刀工与形态 | 5 | 1.运刀基本功扎实，原料处理准确（1）  2.刀工整齐划一，刀口均匀，深浅一致（1分）  3. 各原料切制规格合理均匀（1分）  4. 切配形状美观（1分）  5. 刀工精细准确，过度自然，雕刻精美（1分） |  |
| 6 | 色泽 | 5 | 1.成品色泽正确与烹饪方法相一致（1分）  2.色泽均匀（1分）  3.光泽悦目（1分）  4.色泽自然（1分）  5.主配菜比例适当，色彩搭配和谐、协调（1分） |  |
| 7 | 火候 | 10 | 1.烹制流程合理规范，投料准确（2）  2.各种烹饪方法火候掌握恰当，成品外观符合标准（2分）  3.火候适当，香气浓郁，嗅感明显（2分）  4. 菜品成熟度恰当（2分）  5. 烹制均匀，芡汁（汤汁）恰当（2分） |  |
| 8 | 摆盘摆台 | 10 | 1.盛装、摆盘造型精致美观，形态生动 （2分）  2.餐具与膳品相得益彰，美轮美奂（2分）  3.摆台布置得当，美观卫生（2分）  4.摆台有能衬托膳品主题的文化饰品、菜品展架等，主次详略得当（2分）  5.作品造型显示的主题积极、意义美好,与作品名称相互呼应（2分） |  |
| **序号** | **评判内容** | | **分值** | **评分标准** | **得分** |
| 9 | 三、味感（20分） | 口味 | 20 | 1.调味准确纯正（2分）  2.口味特点鲜明主味突出（2分）  3.咸淡准确适宜（2分）  4.膳品口味协调（2分）  5.味道可口，比如酸甜适中、咸鲜适口、鲜香可口等（2分）  6.入味充分（2分）  7.味道层次丰富而不乱（2分）  8.吃起来有香味，有回香（2分）  9.无异味（2分）  10.无怪味（2分） |  |
| 10 | 四、质感（20分） | 口感 | 20 | 1.口感是否正确，符合所用烹制方式（2分）  2.口感具有鲜明特点比如不同烹制方式的口感外焦里嫩、鲜嫩多汁、酥脆、爽脆、爽滑、软糯、细腻、入口即化等（2分）  3.口感适口，不过分，不欠缺（2分）  4.软硬适中，不硌牙，不软塌（2分）  5.弹性适当，嚼劲恰好（2分）  6.无焦糊感（2分）  7.无浸油感（2分）  8.汤汁粥汁粘稠度适中（2分）  9.膳品不生不粘（2分）  10.膳品不干不柴（2分） |  |
| **总得分：** | | | | |  |

注：本打分表是以中式炒制热菜为主的评价标准，具体烹制菜品以及其他冷菜类、汤羹粥类评价标准可参考本打分表，以设计、观感、味感、质感四项内容，结合参赛作品类型的通用标准进行打分。

**大赛组委会联系方式**

联 系 人：何录文 张弢

联系电话：82193478 87300023

电子信箱：hljzyydxcyc@163.com