江苏师范大学校园厨艺大赛评分表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 类别 | 得分 |
| 1. | 专业评定：仪表举止专业，着装整洁、器具操作规范、设计新颖，富有创意。 | 1分 |
| 2. | 时间：做菜用时，安全操作。 | 1分 |
| 3. | 材料：新鲜，色泽鲜美。 | 1分 |
| 4. | 技术：刀工熟练，切菜工整。 | 1分 |
| 5. | 色香味：具有一定的美学价值，味道可口。 | 2分 |
| 6. | 营养价值：有利健康，搭配合理。 | 0.5分 |
| 7. | 卫生：个人卫生，食品卫生，及赛后场地卫生。 | 1分 |
| 8. | 菜名：与主菜材料相关联但又独特有创意。 | 1分 |
| 9. | 菜肴介绍：口齿伶俐，吐词清晰，不超过规定时间。 | 1分 |
| 10. | 分工合理，团队协作紧密、默契。 | 0.5分 |

* 满分10分，大众评委一票为0.2分