**2023年温州市残疾人职业技能大赛**

**麦饼制作项目技术工作文件**

温州市残疾人职业技能大赛组委会

2023年9月

一、比赛规则

1. 参赛麦饼要求使用比赛组委会规定的馅料进行制作和比赛：每位选手要求分别制作两个麦饼。

2. 麦饼规格大小要求：直径控制在20CM左右，大小规格偏离控制在10%以内。麦饼单个重量要求为500克，重量规格偏离控制在10%以内。

3.规定馅料主要为咸菜、猪肉为主如有其他配料可以自行选择添加，菜肉容积占比为5:5左右。

4.麦饼制作所需的主料、调料品、基本配料以及所需制作工具全部由选手自备。

5.组委会提供的材料：电饼铛1个、和面盆1个、配料盆1个，清水1桶、水勺1个。

6.全体参赛选手领取参赛卡入场，并听从现场工作人员指挥，在指定位置准备比赛。

7.总比赛烹制的时间为一个小时（60分钟），超出时间未完成的，每超出1分钟扣1分，超5分钟时停止操作，所有作品由评委计时计分。

8.选手比赛作品一律不得在场外预先制作。未宣布比赛开始，一律不得进入加工状态（馅料可以提前切配腌制，但要现场调味）。如发现有提前操作者，予以记录并扣分，直至取消该项成绩。

9.选手应注意案板和地面卫生，边角料放在指定器皿内。

10.麦饼作品将其中一个饼切成8小份（均匀切4刀），放在品尝盘和另一个完整作品一同传入评分室供评委品尝量分。

11. 比赛结束，全体选手先将自己作品卡号放在盘内，然后清理现场撤离。

二、评分标准

菜品评分：按口味与质感、工艺与火候、色泽与形态、规格要求、操作卫生等五部分进行评分，满分为100分：

1.口味与质感（40分）：调味得当，主味突出，质感良好。不符合要求扣1-40分，因异味严重，不能食用的菜品不予判分。

2.工艺与火候（20分）：方法恰当，火候适宜。不符合要求扣1-20分，因失误造成生、糊不能食用的菜品不予判分。

3.色泽与形态（20分）：色泽自然，配比合理，形态美观。不符合要求扣1-20分。

4.规格要求（10分）：麦饼规格大小、重量、馅料容积占比要求符合比赛规则要求。不符合要求不给分。

5.操作卫生（10分）：在制作时各项卫生符合要求干净整洁，不符合要求扣1-10分。此项酌情扣分。

三、注意事项

1.选手须穿戴整洁，务必在比赛当日上午8时前报到。迟到30分钟以上和缺考者，视为自动放弃比赛。

2.鼓励饼皮面团配方创新。不准使用国家禁用的原料，不准使用人工色素、添加剂，违者取消选手比赛成绩。

3.各选手所制作的2个参赛麦饼，由组委会统一处置，选手不得带走。

四、未尽事宜由大赛组委会另行通知解释。