

## 蟹王争霸烹饪大赛赛制

### 一、 比赛目的

星甸是全市重要的都市农业基地，时令农副产品丰富。后圩万亩水产基地主要从事螃蟹养殖，出产的螃蟹个大味美，肉质肥厚，现已成为国家级中华绒螯蟹“长江1号”保种基地。本次大赛旨在推广星甸物产名片，提升星甸螃蟹知名度和美誉度，弘扬水产美食文化，推动星甸效益优质的特色水产项目的发展。

### 二、 比赛项目

本次比赛为规定主料菜品制作，即螃蟹专类菜肴品种制作。

### 三、 比赛内容及相关要求

1. 比赛时间：2019年9月21日15:00—17:00
2. 比赛地点：南京市星甸街道山贡里人家农展馆旁
3. 本次大赛分为社会组及专业组，每位选手在15分钟内完成一道螃蟹专类菜肴品种的制作。菜品必须以星甸螃蟹为主料，围绕螃蟹主题，自由发挥，菜品要多样化、特色化。着重突出新菜式、新口感、新吃法，菜名有创意。
4. 参赛品种应能表现烹调技艺和文化内涵。色、香、味、形、器、意、养俱佳，以味、质为主，讲究营养、健康、生态、绿色和实用，禁止使用人造色素。
5. 菜肴原料的初加工，如宰杀、涨发、洗涤、剁茸、腌制（不调味）、预热加工（不调味）等可安排在场外准备，但刀工成型、菜肴成熟及调味加工，必须在场内完成。
6. 用于美化菜肴用的饰物要适中，不可喧宾夺主。
7. 赛场只提供常规设备工具，如炉灶、蒸锅、炒锅、菜板、刀具、普通调味品等，除此以外的特殊工具均有参赛者自备，参赛者自备的特殊用具、盛器、餐具等，不得带有标记（参赛者只能在盘底作记号，以便赛后认领）。

#### 四、 报名细则

1. 报名时间：2019年9月11日00:00至2019年9月17日24:00
2. 报名要求：参赛选手需提前下载报名表格并认真填写，以便工作人员做好提前审查工作，材料不全者，不予受理。
3. 报名渠道：
  - 1) 方式一：关注微信公众号“江苏省茶文化学会”查看蟹王争霸烹饪大赛相关微信推文，下载并填写报名表格；
  - 2) 方式二：登陆官网 [www.jstea.org](http://www.jstea.org) 查找蟹王争霸烹饪大赛报名表格，填写完整后发送至邮箱：[jsscwhxh@163.com](mailto:jsscwhxh@163.com)  
联系电话：13815898490 联系人：周女士

#### 五、 比赛注意事项

1. 参赛选手严禁冒名顶替，弄虚作假，禁止携带事先加工好的成品参赛，禁止重做或挪用他人已加工好的原料。
2. 参赛选手应遵循比赛规则，遵守赛场纪律，服从比赛组委会的指挥和安排，爱护赛场设备和器材。
3. 比赛过程中，要严格按照安全规程进行操作，防止火灾和损坏设备的事故发生。
4. 参赛选手需提前30分钟到达比赛现场，赛中或赛后发现问题可向组委会提出陈述，不得与大赛工作人员直接交涉。

#### 六、 评审原则

1. 坚持继承传统鼓励创新的原则，既要保持特色，又要防止墨守成规，鼓励改革创新。
2. 评审坚持客观、公平、公正、合理的原则，杜绝违规行为。
3. 按照“突出新菜式”原则，突出螃蟹菜特色，丰富螃蟹菜肴品种，提升星甸蟹类菜

肴的水平。

4. 菜品评判内容：按观感、味感、质感、营养卫生、实用性 5 个方面进行评判。
  - 1) 成型美观，刀工细腻，规格整齐，汁芡适度，色泽自然，装盘协调。
  - 2) 味型恰当，口味纯正，主味突出，调味适当，无焦糊、腥膻等异味。
  - 3) 火候得当，质感鲜明，符合应有的口感特点。
  - 4) 作品清洁卫生，点缀装饰恰当，营养保持合理。
  - 5) 可食性高，实用性强，有一定的市场推广价值。
  - 6) 若烹饪超时，每超过 5 分钟内扣 1 分，以后按此累计扣分，超过 30 分钟的取消该作品比赛成绩。

## **七、 奖项设置**

1. 专业组厨王（1 名）：奖励价值 2000 元豪华茶礼一份及奖杯、获奖证书
2. 社会组厨王（1 名）：奖励价值 2000 元豪华茶礼一份及奖杯、获奖证书
3. 优秀奖（10 名）：奖励价值 300 元限量版手工茶具一份及获奖证书

附表：蟹王争霸烹饪大赛报名表

蟹王争霸烹饪大赛报名表			
姓名		联系方式	
地址			
参赛菜品名称			
菜肴制作要求	原料		
	辅料		
	烹饪所需用具		
	其他特殊要求		
图片示例（选填）			