

附件 3

“顺南低糖馅料杯”全国月饼技术比赛细则

一、比赛要求

1. 比赛品种分为广式月饼、苏式月饼、其他类月饼和中式糕点。选手从中任选两种月饼和一种烘烤类的中式糕点(非月饼类), 每个品种各完成成品 2 公斤。

2. 操作时间为 3 个小时。

3. 选手必须事先写出参赛作品的配料表和产品的特点。

4. 制作广式月饼必须选用比赛指定的馅料。

5. 布台的台面为 50×100 厘米。要求体现中华月饼文化。布台不得出现企业名称和品牌名称。

二、提供条件

赛场提供操作台、搅拌机、烤盘、电烤箱。高、低筋粉, 顺南馅料、花生油、油脂、白砂糖、食盐、鸡蛋等原料。广式月饼模具(不得带有厂名)及其他工具、原料请选手自备。

三、评分标准

个人赛项目从作品的色、香、味、形和布台、卫生、操作过程及操作时间等方面进行评分, 实操成绩为 80 分。

四、团体赛分为广式月饼、苏式月饼及其它类月饼等组。以企业为单位参加, 以展台形式展示制作的月饼。展示的月饼应以一类月饼为主, 并可同时展示本企业的包装月饼。参赛作品预先制作。赛场提供 1×1.5m 展台, 特殊规格展台经组委会办公室同意后可自备。团体赛评分从产品质量、卫生、特色、整体效果等方面进行。