

附件 2

“维益杯”全国装饰蛋糕技术比赛细则

一、比赛要求

比赛品种为：一个西点艺术造型，一个整形蛋糕，一组创意甜品。

模块 1：西点艺术造型制作

运用巧克力工艺、拉糖工艺、翻糖工艺、裱花工艺中的一种造型工艺，制作一件独立的西点艺术造型，造型高度在 40-50cm 之间（不含底托厚度），直径不超过 40cm。所有作品现场制作。装饰物必须可食用。主题自定。

模块 2：整形蛋糕制作

口味、形状、高度不限，允许使用淋面、喷砂等技术。允许带入烘烤类半成品（如：蛋糕坯）。需要简单装饰，不同口味的三层夹心。重量 800-1000g。现场制作。

模块 3：创意甜品制作

允许带入烘烤类半成品（如：蛋糕坯），禁止使用杯具（如：纸杯，塑料杯，瓷杯等）盛装甜品。同一个品种不少于 6 件，重量 50-60g 每件。分开陈列，装盘并作盘式。现场制作。

模块 4：布台

布台台面为 50cm × 100cm。全部比赛作品应按自定的主题进行布台。布台不得出现企业名称和品牌名称。

模块 5：准备及过程

1. 作业书的制作，卫生及操作时间。
2. 操作时间为 5 小时（含称料、布台时间）。
3. 选手须在比赛前提交作业书，作业书另附，需包含产品名称、配方、操作流程等。

二、提供条件

赛场提供植脂奶油（维益金钻含乳脂甜点植脂奶油、倍盛多用途植脂奶油）、巧克力、直径 30cm 的蛋糕坯。

赛场向每位选手提供以下设备及工器具：

设 备	规 格	数 量
大理石台面	60*120cm	1 块
搅拌机	台式	1 台
蛋糕转台		1 个
急速冷冻		(共用)
电磁炉		(共用)
微波炉		(共用)
冷藏冰箱		(共用)

其他工器具自备。

三、评分标准

从主题创意、整体美感、口味、技巧、布台、卫生、着装、操作时间等方面进行评分，技能分占总分值的 80%。

选手须在比赛开始前在比赛作品说明卡上写出参赛作品的主要构思。参赛作品中不得体现参赛选手姓名及单位名称。

模块比重表

模 块	项 目	比 重
模块一	西点艺术造型制作	30%
模块二	整形蛋糕制作	30%
模块三	创意甜品制作	30%
模块四	布台	5%
模块五	卫生及操作时间	5%
合 计		100%

四、团体赛要求

以企业为单位参加，用展台形式展示各式装饰类蛋糕或西点，作品预先制作，赛场提供100×150cm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、主题创意、外观装饰整体效果、清洁卫生等方面进行。