

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：

比赛品种为：一款广式月饼、一款苏式月饼、一款中式糕点。

模块 1：广式月饼制作

制作款式、重量一致的广式月饼成品 20 个。广式月饼模具不得带有厂名及品牌。制作广式月饼必须选用比赛指定馅料。

模块 2：苏式月饼制作

制作款式、重量一致的苏式月饼成品 20 个。成品重量每个为 80-100g。

模块 3：中式糕点制作

制作一款烘烤类非月饼、各地各帮派特色的中式糕点。成品总重量 2kg，每个成品重量小于 200g。

模块 4：布台

台面为 50cm × 100cm。要求体现中华烘焙文化。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 3 小时（含称料时间，布台时间）。
3. 选手须在比赛开始前提交作业书。作业书另附。

二、提供条件

赛场提供高、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、原料自备。

赛场向每位参赛者提供以下设备及工器具：

设 备	规 格	数 量
操作台		1台
电烤箱	2*2	1台
立式搅拌机	25L	1台
烤 盘	40*60cm	10个

其他工器具自备。

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，技能分占总分值的80%。

选手须在比赛前在比赛作品说明卡上写出参赛作品的主题构思。参赛作品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	广式月饼制作	30%
模块二	苏式月饼制作	30%
模块三	中式糕点制作	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

分为广式月饼、苏式月饼及中式糕点等组。以企业为单位参加，用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。

团体赛评分标准从产品质量、卫生、特色、整体效果等方面进行。