

附件4

“安琪酵母杯”全国面包技术比赛细则

一、比赛要求

1. 比赛品种为：一款法棍面包，一款吐司面包，一款可颂弯牛角面包，一款艺术造型面包。

模块1：法棍面包制作

制作传统法棍3条，花色法棍3条。成品重量每条250g。

模块2：吐司面包制作

制作加盖吐司3个，特色风味吐司3个。成品重量每个400-600g。

模块3：可颂弯牛角面包制作

制作可颂弯牛角面包6只，成品重量每只60g。

模块4：艺术造型面包制作

制作艺术造型面包1组，高度60-80cm，底座40×40cm，具有发酵面团和非发酵面团。可提前制做配件，在现场组装，主题自定。

模块5. 布台

台面面积为100cm×100cm。布台不得出现企业名称和品牌名称。

模块6. 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

比赛所需的面粉、酵母（安琪牌）、脱膜油、添加剂、油脂、糖、盐等主要原料由组委会提供，参赛者不得自带。其他原料及

辅料由选手自备。

赛场向每位参赛者提供以下设备及工器具：

设 备	规 格	数 量
电烤箱	2*2	1台
醒发箱	5层	1台
立式搅拌机	25L	1台
冷藏冰箱	卧式	1台
电子称	2kg	1台
温度计		1个
托盘		1个
毛巾		2条
面刀		1把
擀棍		1根
不锈钢盆		5个
塑料薄膜		3张
波浪烤盘	40*60cm	1个
成品转运箱		1个
急速冷冻	20层	共用
起酥机	立式	共用

其他工器具自备。

三、评分标准

从作品的色、香、味、形和卫生、投料标准、操作时间等方面进行评分。技能分占总分值的80%。

选手比赛前在“比赛作品说明卡”上写出参赛作品的主题构思。参赛作品中不得体现参赛选手姓名及单位名称。选手应根据比赛要求的面团重量，准确计算每种面包的投料重量。

模块比重表

模 块	项 目	比 重
模块一	法棍面包制作	35%
模块二	吐司面包制作	30%
模块三	可颂弯牛角面包制作	20%
模块四	艺术造型面包	5%
模块五	布台	5%
模块六	卫生及操作时间	5%
合 计		100%

四、团体赛

以企业为单位参加，用展台形式展示各式面包。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。