**附表2：**

**第三届“丝路工匠”国际技能大赛**

**西餐西式面点（黄油饼干）技术技能竞赛评分表**

**第 场 工位号：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **内容** | **评分要点** | **评分标准** | **分值** | **得分** |
| **1** | 色泽（25分）（单选） | 成品烤制色泽纯正，清新自然 | A. 颜色偏白，无光泽 | 1-5 |  |
| B. 颜色较黄，无光泽 | 6-15 |
| C. 颜色呈棕黄色，有光泽 | 16-25 |
| **2** | 指定造型（15分）（单选） | 挤制精美、纹路清晰、形态自然、大小均匀、薄厚一致 | A. 质地不均匀，有凹陷或凸起，大小不均 | 1-5 |  |
| B. 质地疏松，纹路模糊不清，大小相对一致 | 6-10 |
| C. 质地均匀，纹路明显清晰，大小一致 | 11-15 |
| **3** | 创意造型（25分）（多选） | 挤制精美、纹路清晰、形态自然、大小均匀、薄厚一致 | A. 质地不均匀，有凹陷或凸起，大小不均 | 1-5 |  |
| B. 质地疏松，纹路模糊不清，大小相对一致 | 6-10 |
| C. 质地均匀，纹路明显清晰，大小一致 | 11-15 |
| 创意 | A. 创意饼干构思新颖、有创新、 | 1-5 |  |
| B. 工艺精湛，整体符合竞赛标准 | 1-5 |  |
| **4** | 香味（5分）（多选） | 饼干油香味道浓郁，无其它异味 | A. 无烘焙香味，有生面味或焦糊味 | 1 |  |
| B. 有烘焙特有香味，但气味较淡，或略带焦糊味 | 2-3 |
| C. 有烘焙特有香味，气味纯正浓郁 | 4-5 |
| **5** | 口味（5分）（多选） | 口味纯正、浓淡恰当、口感酥脆 | A. 入口无回味，滋味偏甜，有异味 | 1 |  |
| B. 入口有较淡回味，滋味一般，比较酥松，存在时间短 | 2-3 |
| C. 入口味道浓郁，滋味微甜，酥松可口，回味浓郁，且存在时间较长 | 4-5 |
| **6** | 质感（15分）（多选） | 制品成熟适当，质感酥脆，符合其应有的特点 | A. 质地过于粗糙，有异物感  | 1-5 |  |
| B. 质地比较粗糙，颗粒感较强 | 6-10 |
| C. 质地细腻，颗粒感较弱 | 11-15 |
| **7** | 卫生（10分）（多选） | 装盘干净、制品符合食品卫生要求 | A. 装盘干净卫生 | 1-5 |  |
| B. 操作台整体干净整洁 | 6-10 |
| **合 计** |  |

**评分人： 核分人：**