

# 2023年柳州市职业技能大赛 传统螺蛳粉制作项目技术工作文件

2023年柳州市职业技能大赛执委会赛务保障与技术服务组

2023年5月

# 目 录

一、项目描述 .....	1
二、选手需具备的能力 .....	1
三、竞赛项 .....	4
(一) 竞赛模块 .....	4
(二) 模块 A .....	4
(三) 模块 B: 螺蛳鸭脚煲 .....	9
(四) 命题方式 .....	9
(五) 命题方案 .....	9
四、评分标准 .....	10
(一) 分数权重 .....	10
(二) 前场评分 (即操作过程评价) .....	10
(三) 后场评分 (即操作技能质量评分) .....	11
(四) 评分流程说明 .....	12
(五) 统分方法 .....	12
(六) 裁判构成和分组 .....	12
五、竞赛相关设施设备 .....	13
(一) 场地设备 .....	13
(二) 材料 .....	14
(三) 决赛场地禁止自带使用的设备和材料 .....	15
(四) 选手必备的防护装备 .....	16
六、赛场纪律 .....	17

七、健康安全和绿色环保 .....	18
(一) 健康安全 .....	18
(二) 环境保护 .....	19
八、开放赛场 .....	19
(一) 对于公众开放的要求 .....	19
(二) 对于赞助商和宣传要求 .....	19
附件一: .....	20
柳州螺蛳粉制作竞赛项目评分表 .....	20
总    成    绩    表 .....	20
附件二: .....	21
柳州螺蛳粉制作竞赛项目评分表 .....	21
竞赛项目: 螺蛳粉制作过程 .....	21
附件三: .....	23
柳州螺蛳粉制作竞赛项目评分表 .....	23
竞赛项目: 螺蛳粉成品制作技能质量 .....	23
附件四: .....	25
柳州螺蛳粉制作竞赛项目评分表 .....	25
竞赛项目: 螺蛳鸭脚煲质量 .....	25

## 一、项目描述

柳州螺蛳粉是广西柳州市的地方名小吃，是柳州特有的软糯爽口的米粉，配以酸笋、油炸腐竹、木耳、黄花菜、萝卜干、酸豆角、油炸花生、青菜等十多种配菜，加上使用螺蛳和猪大骨熬制的螺蛳汤水精心调制而成，口感具有鲜、香、辣、爽、酸、烫的独特风味。2008年“柳州螺蛳粉手工制作工艺”入选广西壮族自治区非物质文化遗产名录，2021年入选国家非物质文化遗产名录。

柳州螺蛳粉的烹制包括对螺蛳、猪大骨、米粉及配菜的选用到初加工、切配、热加工及调味等过程，始终贯穿着技术性和科学性。选手通过刀工处理，运用炒、炸、煮等烹调技法，独到的火候掌控，在规定的时间内完成柳州螺蛳粉的制作。体现出选手对原料的认知水平和烹饪技艺娴熟的运用，保证食品安全与营养，以及美食工匠的精益求精的精神。

本赛项：柳州螺蛳粉制作，使用本技术文件。

该项目所对应的职业工种：中式烹调师。

## 二、选手需具备的能力

表 1：能力要求

项 目		权重比例 (%)
1	基础知识	20
基本知识	(1) 选手需具备根据“柳州螺蛳粉”的制作要求对食材进行处理、调味、烹饪，最终呈现出风味特色的地方风味小吃。	

	<p>(2) 安全操作比赛场地提供的厨房设备的能力。</p> <p>(3) 按照“柳州螺蛳粉”制作工艺流程，在规定时间内、有效地、正确地规划工作顺序，加工原材料的能力。</p> <p>(4) 熟练运用刀工技术、调味技法，高效使用原料，尽可能减少浪费。</p> <p>(5) 掌握干米粉复水正确操作方法的能力。</p> <p>(6) 专业和有效地应对意外发生及时完成工作。</p>	
工作能力	<p>(1) 注意个人卫生及操作卫生。穿着干净的厨师服（厨师帽，围裙，专业工作鞋等），按要求洗手，菜肴加工的正确方式等。</p> <p>(2) 安全、卫生地进行菜品的准备及烹饪制作。</p> <p>(3) 确保工作区域的清洁卫生，避免交叉污染。保持工作台面干净整洁，合理处理餐厨垃圾等。</p> <p>(4) 正确安全地使用厨房设施设备，避免安全事故发生。</p> <p>(5) 正确安全使用刀具和砧板，做到生熟分开。</p>	
2	<b>食品卫生、健康、安全与环保</b>	
工作能力	<p>(1) 会识别食材的质量状态、品质及新鲜度；</p> <p>(2) 按照操作标准规范和操作顺序进行食材初加工处理；</p> <p>(3) 会计算和称量螺蛳粉所需食材；</p> <p>(4) 充分利用食材，发挥食材的最大效用，避免浪费；</p> <p>(5) 正确运用刀法进行原料加工。</p>	15
3	<b>烹饪技能</b>	25

基本知识	<p>(1) 根据“柳州螺蛳粉”的制作要求对食材进行处理、调味、烹饪，最终呈现出风味特色的地方风味小吃。熟知烹调方法、技巧，并综合运用；</p> <p>(2) 懂得各种烹调方法对食材营养成分的影响；</p> <p>(3) 了解火候和调味方法对成品口味的影响，正确运用火候和调味方法。</p>	
工作能力	<p>(1) 根据不同烹调方法的要求，选择合适的器具/工具；</p> <p>(2) 熟练运用刀工技术、调味技法，灵活运用；</p> <p>(3) 合理安排烹调时间，准时出品。</p>	
4	<b>成品呈现及口味</b>	
基本知识	<p>(1) 了解产品质量评价的标准，懂得螺蛳粉展示的重要性；</p> <p>(2) 巧妙运用食材提升菜品展示效果。</p>	
工作能力	<p>(1) 按规定正确使用盛器和可食用装饰物进行菜品的展示；</p> <p>(2) 结合烹饪艺术，进行创意摆盘；</p> <p>(3) 正确掌握螺蛳粉这的主辅料配比，菜品的展示应注重色彩搭配及突出地域特色。</p> <p>(4) 口味呈现上应注意口感层次分明，口味平衡及营养搭配合。</p>	40
合计		100

### 三、竞赛项

#### (一) 竞赛模块

表2：柳州螺蛳粉制作与螺蛳鸭脚煲试题内容

模块编号		模块名称		竞赛时间	成品质量分	过程评价分
模块A	A-1	炒螺/熬汤/调汤		110分钟	20	40
	A-2	柳州螺蛳粉配菜制作	辣椒油熬制		10	
			酸笋、酸豆角烹制		10	
			木耳、黄花菜烹制		10	
			萝卜干烹制		10	
			炸腐竹/花生		10	
			米粉复水		10	
	A-3	柳州螺蛳粉成品制作（呈现）		10分钟	20	
模块B	螺蛳鸭脚煲		120分钟	60		
小计				160	40	
合计			240分钟	200		

参赛选手总成绩按得分从高到低依次排列名次，当总分相同时，则模块A得分高的选手名次排前。

#### (二) 模块A

试题具体内容：

柳州螺蛳粉制作

A-1 炒螺/熬汤/调汤

A-2 柳州螺蛳粉配菜制作

A-3 柳州螺蛳粉成品制作（呈现）

表 3：试题具体内容及要求

柳州螺蛳粉制作		竞赛 时间
A-1 炒螺/熬汤/调汤		
模块描述	<p>1、大骨、螺蛳和配料拿到进行清洗和刀工处理；</p> <p>2、大骨热处理后加配料熬煮；</p> <p>3、洗净后的螺蛳和配料一起炒制后，加入熬好大骨汤中一起小火熬煮；</p> <p>4、熬好的螺蛳大骨汤过滤后进行调味，汤色醇厚，口味突出，无异味。然后保温备用。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>参赛选手统一使用现场提供的原料制作，选手需在竞赛宣布开始后开始操作，不得提前加工。</li> <li>过程评分计时开始进行评分。</li> <li>选手竞赛工位将于竞赛日做抽签决定。</li> </ul>	
主辅料描述	<ul style="list-style-type: none"> <li>主食材由组委会提供（每个工位：大骨1.5斤，鸡肉1斤，石螺1.5斤，酸笋、泡椒、干椒、生姜、大蒜、青葱、料酒、腐乳、紫苏、香料、食盐、鸡精、白糖、冰糖等）。</li> </ul>	
食材 订单 设备 器皿	<ul style="list-style-type: none"> <li>不允许自带配料及调料，统一使用组委会提供的调味料及配料。</li> <li>所有自带摆展示的器皿、工具必须放在工具箱里面带入赛场（最多二个工具箱）</li> <li>如需携带设备设施以外的基础工具和设备，需在报名时一起把自备设备和工具清单填写申报表，得到允许后可携带至现场并使用。</li> <li>如比赛当日选手携带任何未申报或未经允许的材料和工具带</li> </ul>	



	入赛场，将视为违规，取消当天模块成绩。 <ul style="list-style-type: none"><li>所有的用具和工具均由组委会提供，生熟砧板和生熟刀分开使用。</li></ul>	
A-2 柳州螺蛳粉配菜制作		
辣椒油熬制	模块描述	1、配料拿到进行清洗和刀工处理。 2、食用油烧热加工时注意安全。 3、食用油加入配料炸制。 4、炼制好的辣椒油要保管好。 <ul style="list-style-type: none"><li>正确掌握油温。</li></ul>
	主辅料描述	<ul style="list-style-type: none"><li>主食材由组委会提供（每个工位：食用油5升、辣椒粉0.5斤，细辣椒粉0.3斤洋葱0.5斤，肥肉.0.5斤，生姜1两、大蒜1两、青葱2两、香料等）。</li></ul>
	食材订单设备器皿	<ul style="list-style-type: none"><li>直径26cm不锈钢油盒1个。</li><li>生熟砧板和生熟刀分开使用。</li><li>辣椒油成品与柳州螺蛳粉成品一起送评打分，送评量为50g左右，用组委会提供的器皿（小碗）盛装。</li></ul>
酸笋 / 酸豆角 /	模块描述	1、正确操作，无用火安全事故。 2、木耳、黄花菜拿到后进行涨发处理和清洗；所有配菜需清洗后进行刀工处理。 3、正确运用刀工，正确掌握油温和火候的运用，适时调味。 4、正确调味，主味突出，无异味或糊味。 5、注意操作卫生，保持比赛场地卫生整洁。

木耳 黄花菜 / 萝卜干 烹制	主辅 料描 述	<ul style="list-style-type: none"> <li>主食材由组委会提供（每个工位：酸笋1.5斤，干木耳0.15斤，黄花菜0.1斤，酸豆角0.5斤，萝卜干0.5斤、生姜、蒜米、葱花、香菜、食盐、鸡精、白糖等）。</li> <li>刀工要求：酸笋切薄片长6×宽0.5×0.5厚cm，木耳切粗丝长6×宽0.4cm，黄花菜去蒂切成两段，酸豆角切成1cm小段，萝卜干切成1cm小段。</li> </ul>	4小时
	食材 订单 设备 器皿	<ul style="list-style-type: none"> <li>炒好的配菜用不锈钢碗盛装，直径20cm不锈钢碗8个，直径26cm不锈钢碗2个；</li> <li>生熟砧板和生熟刀分开使用。</li> <li>以上配菜与柳州螺蛳粉成品一起送评打分，送评量为50g左右，用组委会提供的器皿（小碗）盛装。</li> </ul>	
腐竹 / 花生 炸制	模 块 描 述	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、正确操作，无用火安全事故。</li> <li>2、花生需清洗后进行炸制。</li> <li>3、正确掌握好烹制火候的运用。</li> <li>4、注意操作卫生，保持比赛场地卫生整洁。</li> </ol>	
	主辅 料描 述	<ul style="list-style-type: none"> <li>主食材由组委会提供（每个工位：花生仁0.5斤、腐竹0.3斤）。</li> <li>刀工要求：腐竹切成长5×宽3cm的小片。</li> </ul>	
	食材 订单 设备 器皿	<ul style="list-style-type: none"> <li>炸好的腐竹\花生用不锈钢碗盛装。</li> <li>以上配菜熟制后与柳州螺蛳粉成品一起送评打分，送评量为50g左右，用组委会提供的器皿（小碗）盛装。</li> </ul>	
米 粉 复	模 块 描 述	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、正确掌握复水温度和时间、水量。</li> <li>2、水温70-75度浸泡10分钟后，过凉水，然后用凉水浸泡2小时备用。</li> </ol>	

水	主辅料描述	<ul style="list-style-type: none"> <li>主食材由组委会提供（每个工位：千米粉直径1.4mm 1.5斤）。</li> <li>复水后的米粉条形饱满，松散有弹性。</li> </ul>
	食材订单设备器皿	<ul style="list-style-type: none"> <li>直径36cm的不锈钢盆2个。</li> <li>复水好的米粉与柳州螺蛳粉成品一起送评打分，送评量为100g左右，用组委会提供的器皿（小碗）盛装。</li> </ul>
<b>A-3 柳州螺蛳粉成品制作（呈现）</b>		
模块描述	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、正确掌握煮粉火候和时间。</li> <li>2、正确投放配料。</li> <li>3、注意操作卫生和食品卫生。</li> <li>4、每位选手做2份螺蛳粉，一份送评委评分（所有的配菜一起送评），另一份送展示（讲究摆盘艺术，体现地域文化内涵）。</li> </ol>	
主辅料描述	<ul style="list-style-type: none"> <li>青菜清洗干净。葱花、香菜要用熟砧板和熟用刀切。</li> <li>每一碗粉的投料标准：青菜100克，复水米粉250克，熟酸笋40克，熟木耳黄花菜35克，熟酸豆角15克，熟萝卜干15克，炸花生仁15克、炸腐竹15克，葱花5克、辣椒油15克，螺蛳骨头汤350克。</li> </ul>	
食材订单设备器皿	<ul style="list-style-type: none"> <li>送评的柳州螺蛳粉成品统一用直径20cm大碗盛装。</li> <li>送展的柳州螺蛳粉成品可以用组委会提供的器皿盛装，也可以使用自带器皿盛装。可自带用于美化菜肴用的装饰物，装饰物须符合食品安全标准，不喧宾夺主。</li> <li>烹制好的配菜（酸笋、酸豆角、木耳黄花菜、萝卜干、炸花生、炸腐竹、辣椒油和复水米粉按要求单独盛装）和柳州螺蛳</li> </ul>	

	粉成品一起送评。	
	• 选手应在比赛规定时间内完成，每超时1分钟，总成绩扣1分。	

### （三）模块 B：螺蛳鸭脚煲

模块描述	1、猪脚、鸭脚、螺蛳和配料拿到进行清洗和刀工处理； 2、正确掌握炸制的油温和火候。 3、口味适中，主味突出，无异味。 4、鸭脚软糯，形整；猪脚皮松肉软糯。 5、表现火候技术和调味技巧，色、香、味、质、形、养俱佳，以味、质为主，讲求营养卫生。	
主辅料描述	• 主食材由组委会提供（每个工位：鸭脚10个，猪脚8节，螺蛳 1.5斤，油豆腐0.3斤、鹌鹑蛋16个，酸笋、泡椒熬、干椒、生姜、大蒜、青葱、料酒、腐乳、紫苏、香料、食盐、鸡精、白糖、冰糖等）。 • 鸭脚去脚尖。	
食材订单 设备器皿	• 送评的螺蛳鸭脚煲统一用直径20cm不锈钢碗盛。 • 送展的螺蛳粉可以用直径20cm不锈钢碗，也可以使用自带器皿盛装。	

### （四）命题方式

本项目竞赛题的命题方式：公开命题。

本项目为可以提前公布试题的项目，及设备设施清单等。

### （五）命题方案

在实操过程中，包含食品安全、营养卫生、设备操作等内容；实操提前7日公布指定作品题目。

#### 四、评分标准

评分办法执行“双百分”制，即前场评判（即过程评价）与后场评分（即成品质量）相结合，按百分计分，前场评分占总分的20%，后场评分占总分的80%。比赛评判采用由三位裁判员在操作过程中对选手的现场操作打分，后场由五位裁判员对成品打分相结合的方式，后场评分（即成品质量）去掉一个最高分和一个最低分，求平均分，保留小数点后两位。（评分表见附件一、附件二、附件三）

##### （一）分数权重

表 4：分数权重表

竞赛模块	前场评分 (过程评价) 20%)	后场评分 (成品质量) 80%)	权重分
柳州螺蛳粉制作	20	80	100
螺蛳鸭脚煲制作	20	80	100
合计			200

##### （二）前场评分（即操作过程评价）

表 5：前场评分（过程评价）分数权重表

权重分值	要求描述
4分	仪容仪表：不按要求着装扣0.5-1分；头发指甲过长，蓄胡须扣0.1-0.5分；不佩戴厨师帽、穿指定工鞋、佩戴口罩扣0.1-0.5分。
5分	操作规范：参赛物品没有专用用品盛装，操作工具容器、工作台等不干净整洁，有异味扣0.1-0.5分；操作不规范，制作过程中

	工用具生熟不分开扣0.1-0.5分；操作流程不合理，工用具使用不得当扣0.1-0.5分；不合理使用原料，有浪费原料现象扣0.1-0.5分；垃圾不分类管理扣0.1-0.5分。
5分	安全卫生：发生安全事故或炉具用具损坏0.5-1分；不遵守相关食品安全管理规定，用手直接接触或沾染成品食品0.1-0.5分；不注意操作安全，发生刀伤、烧伤、烫伤0.1-0.5分；操作现场不整洁，餐饮用具不整洁卫生0.1-0.5分；
6分	赛场纪律：不服从指挥，大声喧哗，迟到扣0.5-1分；失误重做、多做挑选，使用他人原料扣0.1-0.5分；完成时间：每超时1分钟扣0.2分。

### （三）后场评分（即操作技能质量评分）

表6：后场评分（成品质量）分数权重表

权重分值	要求描述
35分	口味：扣分幅度 0.1-3 分：味型欠准扣0.1-0.5分，主味不突出扣 0.1-0.5分，味重或淡扣 0.1-0.5分，有异味扣1-3分。
24分	质感：扣分幅度 0.1-0.5分：过火或欠火扣 0.1-0.2分，不嫩滑爽扣 0.1-0.2分，炒糊炸糊扣 0.1-0.2分，不酥松脆扣 0.1-0.2分。
16 分	观感：扣分幅度 0.1-0.5分：刀工不精扣 0.1-0.2分，撒料不均扣 0.1-0.2分，色泽不正扣 0.1-0.2分，成型不美扣 0.1-0.2分。

5分	营养卫生：扣分幅度 0.1-0.2分：生熟部分扣 0.1-0.2分，成品有异物扣 0.1-0.2分，餐具不卫生扣 0.1-0.2分。
----	--

#### （四）评分流程说明

评分办法执行“双百分”制，即前场判定（即过程评价）与后场评分（即成品质量）相结合，前场评分总分为 40分，后场评分为总分160分。

#### （五）统分方法

比赛评判采用由前、后场共计8位裁判员，分别由3位裁判员在前场操作过程中对选手的现场操作打分，另由5位裁判员在后场对选选的螺蛳粉成品打分相结合的方式。前场的评分求三个裁判员的平均分。后场的评分（即成品质量）去掉一个最高分和一个最低分，求平均分，保留小数点后两位。由裁判长统一进行复核，由计分员进行统分，由工作人员录入系统及公布。

#### （六）裁判构成和分组

##### 1. 裁判组

裁判组成员由裁判长和裁判员组成，裁判长1人+前、后场评分裁判员8人。裁判员要接受裁判长安排培训和监督。在竞赛期间，各代表队推荐的裁判员无论何种原因，均不得更换。

##### 2. 裁判员任职条件

（1）思想品德优秀，身体健康，年龄原则上不超过 60 岁。

（2）裁判员应具有团队合作、秉公执裁等基本素养，具有本职业（赛项）技师及以上职业资格和本专业考评员资格，或本行业中级及以上专业技术职务。拥有省级以上职业技能竞赛相关技术工作经历且在省级选拔中担任技术专家的，或具备国家职业技

能竞赛裁判员资格者优先。

## 五、竞赛相关设施设备

### （一）场地设备

（以每一个选手工位配备）

序号	设备名称	型号	单位	数量
1	燃气炉灶	猛火炉	台	2
2	燃气瓶	中瓶	瓶	1
3	洗菜池		个	1
4	切配台（大）调料台	1800*800*800	台	1
		1100*800*800		1
5	砧板（绿色）	40cm	个	1
6	砧板（白色）	40cm	个	1
7	砍刀		把	1
8	切刀	生/熟	把	2
9	油盆	26cm	个	2
10	锅铲	6 寸	个	10
11	炒勺	9寸	个	1
12	炒锅	45cm	个	1
13	锅盖	38cm	个	1
14	捞篱	9寸	个	1
15	调料碗	4寸/一次性	个	10
16	小勺	一次性	个	10
17	汤桶（带盖）	35cm	个	2
18	不锈钢盆	40cm	个	4



19	不锈钢碗	26cm	个	4
20	不锈钢碗	23cm	个	2
21	不锈钢碗	18cm	个	10
22	一次性碗	20cm	个	10
23	锅刷		把	1
24	锅布		条	3
25	磨刀石		条	1
26	一次性筷子		双	5
27	桶装水	烹调用	桶	1
28	垃圾桶		个	1
注：需使用电子秤的个人自备。				

统一提供消耗品清单

消耗品名称	备注
白毛巾（兰色毛巾）	各2条/人
保鲜膜（小）	1卷
厨房用纸	1包/人
垃圾袋（大）	1个/人

## （二）材料

1. 现场提供给每位参赛选手提供主料包含：大骨1.5斤，鸡肉1斤，石螺3斤，肥肉0.5斤，酸笋0.5斤、木耳0.15斤，黄花菜0.1斤，酸豆角0.5斤，萝卜干0.3斤，花生仁0.3斤，腐竹0.3斤，食用油5升，粗辣椒粉0.5斤，细辣椒粉0.3斤，洋葱0.5斤，生姜0.3斤，大蒜0.3斤，葱花0.5两、青菜0.5斤，泡椒0.3斤，紫苏0.2斤，干椒0.2斤，干米粉1.5斤。

2. 现场提供统一的调辅料为：料酒（桂林三花52度）6瓶、腐乳（小）18瓶、香料0.2斤（x18份）、食盐6包、鸡精18包（100克）、白糖4斤、碎冰糖4斤、生抽2.9升2瓶、老抽2瓶、李锦记蚝油2瓶等。

3. 特殊调辅料可以自备，要求不动火、不动刀、不调味，进场时须检查验证，违反规定者，将酌情扣分直至取消参赛资格。

4. 参赛品种应能表现刀工技术和烹调技巧，色、香、味、质、形、养俱佳，以味、质为主，讲求营养卫生。

5. 用于美化菜肴用的各种饰物要适中，符合食品安全标准，不喧宾夺主，所有饰物须在场内摆放在盛器中，不提倡使用高档器皿。

6. 出品只限做一次。

7. 现场提供设备工具见5.1项。除此以外的特殊工具均由参赛者自备。参赛者自备使用的特殊用具、盛器餐具等不得带有任何标识，需提前填写申请单。

### **（三）决赛场地禁止自带使用的设备和材料**

序号	设备和材料名称
1	国家明令严禁使用的原材料
2	所有参赛盛器不得在表面做特殊记号
3	参赛选手可以用各类工具但不得使用电动工具。
4	参赛选手所用工用具要求工具清洁，无锈渍
5	所有自备原料和工具必须提前申报

#### (四) 选手必备的防护装备

名称	图例	备注
安全鞋		必须防滑、防砸、防穿刺、绝缘
厨师服		必须是长袖，厨师服必须贴身不松垮 纯棉、舒适透气必须是白色，允许世赛中国 LOGO，宽度小于7 厘米
厨师帽		无纺布厨师中帽、树脂纤维透气，长发不得外露
厨师围裙		半身围裙（白色）
厨师长裤		宽松、中腰、黑色、松紧裤腰

## 六、赛场纪律

（一）参赛选手应严格遵守赛场纪律，服从指挥，仪表端庄，讲文明礼貌。各队之间应团结、友好、协作，避免各种矛盾发生；

（二）参赛选手提前 30 分钟到达比赛现场凭本人身份证和参赛者入场，迟到时间超过 30 分钟者，不得入场；

（三）参赛选手应按照职业要求穿戴职业装，戴口罩。操作讲究卫生，工具洁净，不乱扔下脚料，不浪费原材料；

（四）严禁带入原料成品以及半成品；禁止重做或挪用他人已加工过的原料；

（五）参赛选手必须服从裁判。比赛过程中或比赛后发现问题，应由领队在当天向组委会提出陈述。领队、指导教师、选手不得与大赛工作人员直接交涉；

（六）参赛选手在比赛期间出现以下情况的，由参赛选手承担全部责任：未遵守机械设备操作规程，操作不当导致安全事故的；遭受与赛事操作无关的意外伤害事故的；突发疾病的。

（七）大赛严禁冒名顶替、弄虚作假。

（八）参赛选手不允许带入手机等一切电子设备，独立操作，严禁进入其他工位；

（九）比赛期间，所有一切喝水、吃饭、休息、如厕等时间均计入在比赛时间内；

（十）因为设备自身故障致选手中断比赛的，经过裁判仲裁委员会讨论确定视情况增补修订；

（十一）参赛选手制作完螺蛳粉后，举手示意，由工作人员把螺蛳粉评分作品送评委室评分：

螺蛳粉成品：1碗（指定器皿装）；

螺蛳粉配菜：1. 酸笋、2. 酸豆角、3. 木耳黄花菜、4. 萝卜干、5. 炸花生、6. 炸腐竹、7. 辣椒油、8. 复水米粉. 各1份（一次性小碗装）。

螺蛳粉的展示作品先送评委室，经评委评完分后，再由工作人员送展示区展示。

（十二）比赛结束后，参赛选手清理工位的卫生，所有器具归位，按照自备工具清单带走自带的器具。

（十三）不得使用各种香精、食品添加剂及违禁药材。

（十四）所有参赛选手按比赛时间要求按时到达赛场报到。

## **七、健康安全和绿色环保**

以下有关健康、安全和环境相关规定旨在降低事故发生的风险。所有参赛人员，应知晓在竞赛期间任何时间均应遵守该健康、安全与环境相关规定。

### **（一）健康安全**

1. 在场地中需按规定穿用适当的鞋和衣物。

2. 场地中不得打闹、嬉戏、打架斗殴或干涉其他人员工作活动。

3. 场地中不得带入酒类或在醉酒状态下工作，整个活动期间禁止使用非法毒品。如使用医生开具的药物可能影响个人竞赛活动和相关操作的，需向指定人员或机构报告。

4. 所有的活动需符合大赛的健康、安全相关规定，并符合经过证实的行业最佳实践方法。

5. 管理人员、竞赛合作伙伴、技术顾问、经过认证的人员、工作人员等所有参与竞赛活动经过认证的人员，作为整体，都必须遵守每个项目场地所要求的健康、安全和环境流程和整体赛事

的相关规程。

6. 所有的事故均需完整记录在案，及时上报，如有需要应进行调查。

7. 任何不安全的行为和不安全的状况需立即纠正，任何未解决的问题可能导致不安全行为的。

8. 立即向赛事官员报告不安全的行为或不安全的状况，立即停止竞赛活动或当前任务。

## **（二）环境保护**

1. 赛场严格遵守我国环境保护法；

2. 赛场所有废弃物应有效分类并处理，尽可能地回收利用。

3. 赛场内不得吸烟、喝酒。

## **八、开放赛场**

### **（一）对于公众开放的要求**

1. 赛场内除指定的监考裁判、工作人员外，其他与会人员须经组委会同意或在组委会负责人陪同下，佩戴相应的标志方可进入赛场；

2. 允许进入赛场的人员，不得在场内大声喧哗、吸烟、扰乱比赛进度；允许参观者进入作品展示区，只可在安全区内观摩竞赛；

3. 允许参观者进入作品展示区，应遵守作品展示区规则，不得破坏作品展示区的作品。

### **（二）对于赞助商和宣传要求**

经组委会允许的赞助商和负责宣传的媒体记者，按竞赛规则的要求进入赛场相关区域。上述相关人员不得妨碍、干扰选手竞赛，不得有任何影响竞赛公平、公正的行为。

附件一：

**2023年柳州市职业技能大赛**  
**柳州螺蛳粉制作竞赛项目评分表**

参赛号：\_\_\_\_\_ 工位：\_\_\_\_\_ 本项实操得分：\_\_\_\_\_

总 成 绩 表

模块	评审项目	配分	得分
1	螺蛳粉制作过程	40分	
2	螺蛳粉成品制作技能质量	100分	
3	螺蛳鸭脚煲质量	60分	
	总分	200分	

裁判员：\_\_\_\_\_ 年 月 日 裁判长：\_\_\_\_\_ 年 月 日

附件二：

2023年柳州市职业技能大赛

柳州螺蛳粉制作竞赛项目评分表

参赛号：\_\_\_\_\_ 工位：\_\_\_\_\_ 本项实操得分：\_\_\_\_\_

竞赛项目：螺蛳粉制作过程

(1) 本题分值：40分 考核时间：110分钟

(2) 掌握方法：螺蛳粉基本制作过程

模块	过程评价（40分）				
序号	内容	评分项描述	分值	扣分	得分
1	仪容 仪表	按要求着装，穿指定全套工作服、干净整洁	3		
		头发指甲修剪整齐、不蓄胡须	1		
		佩戴厨师帽，穿指定工鞋，佩戴口罩	3		
2	操作 规范	参赛物品有专用用品盛装、操作工具容器、工作台等干净整洁，无异味	3		
		操作规范，制作过程中工用具生熟分开	3		
		操作流程合理 工用具使用得当	3		
		合理使用原料，无浪费原料现象	3		
		垃圾分类管理	3		
3	安全 卫生	安全操作，不发生安全事故或炉具用具损坏	2		
		遵守相关食品安全管理规定，避免用手直接接触或沾染成品食品	2		
		注意操作安全，无刀伤、烧伤、烫伤	2		



		操作现场整洁，餐饮用具整洁卫生	3		
4	赛场纪律	服从指挥，不大声喧哗，不迟到	3		
		不失误重做、多做挑选，不使用他人原料	3		
		完成时间：每超时1分钟扣1分。	3		
合 计			40		

裁判员：\_\_\_\_\_ 年 月 日 裁判长：\_\_\_\_\_ 年 月 日

附件三：

2023年柳州市职业技能大赛  
柳州螺蛳粉制作竞赛项目评分表

参赛号：\_\_\_\_\_ 工位：\_\_\_\_\_ 本项实操得分：\_\_\_\_\_

竞赛项目：螺蛳粉成品制作技能质量

(1) 本题分值：100分      考核时间：10分钟

(2) 掌握方法：螺蛳粉成品质量标准

模块 A	内容	评分项描述		分值	扣分	得分
汤底	螺蛳粉 汤的熬制	质感	汤色醇厚，螺蛳粉汤鲜、香、辣味突出。	20		
柳州螺蛳粉配菜制作	辣椒油熬制	色泽	色泽自然红亮。	3		
			火候恰当，辣椒无焦黑色。	3		
		香味	香味浓郁，辣香扑鼻，无异味。	4		
	酸笋 酸豆角烹制	口味	调味适当，咸淡适宜，无异味。	4		
		质感	火候恰当，口感脆嫩。	2		
		观感	色泽自然，刀工符合要求，长短一致，厚薄均匀，无黑点、焦黑现象。	4		
	木耳 黄花菜烹制	口味	调味适当，咸淡适宜，无异味。	4		
		质感	火候恰当，口感爽嫩。	2		
		观感	色泽自然，刀工符合要求，长短一致。	4		

	萝卜干 烹制	口味	调味适当，咸淡适宜，无异味。	4		
		质感	火候恰当，口感爽脆。	2		
		观感	色泽自然，刀工符合要求，长短一致，无黑点、焦黑现象。	4		
	炸腐竹	质感	火候恰当，口感酥脆。	3		
	炸花生	观感	色泽自然，无焦色，刀工符合要求。	2		
A-3	米粉 复水	色泽	色泽自然，米粉饱满透亮，不脱浆。	5		
质感		米粉条形饱满，松散有弹性，夹住米粉中间，两粉头自然间距2cm以上。	5			
合 计	柳州螺 蛳粉成 品制作	口味	鲜酸辣爽，螺蛳味突出，无异味。	10		
		质感	火候恰当，米粉滑爽，无硬心，不断条；配菜口感爽嫩、酥脆，温度适宜。	5		
		观感	色泽自然明快，汤色红亮，配比符合要求，配菜摆放协调，餐具与成品协调，突出柳州螺蛳粉文化；盛器干净卫生。	10		
				100		

裁判员：\_\_\_\_\_ 年 月 日 裁判长：\_\_\_\_\_ 年 月 日

附件四：

**2023年柳州市职业技能大赛**  
**柳州螺蛳粉制作竞赛项目评分表**

参赛号：\_\_\_\_\_ 工位：\_\_\_\_\_ 本项实操得分：\_\_\_\_\_

竞赛项目：螺蛳鸭脚煲质量

(1) 本题分值：60分      考核时间：120分钟

(2) 掌握方法：螺蛳鸭脚煲基本制作方法

模块	内容	评分项描述		分值	扣分	得分
1	炸鸭脚	质感	色泽金黄，皮松发，脱骨	10		
			形态完整、剪脚甲	10		
2	炸猪脚	色泽	色泽金黄，皮松发，脱骨	10		
			形态完整、入味	10		
3	螺蛳鸭脚煲成品制作	鲜酸辣爽，香味突出，鸭脚、猪脚色泽黄爽，汤色红亮，鸭脚、猪脚形态完整，口感易脱骨入味。整煲菜型主副料摆配合理，造型美观。		20		
				60		

裁判员：\_\_\_\_\_ 年    月    日 裁判长：\_\_\_\_\_ 年    月    日

本项目技术工作文件（技术描述）是对本竞赛项目内容的框架性描述，正式比赛内容及要求以竞赛最终公布的赛题为准。根据中式烹调的运用刀法、烹饪、调味等技法，对烹饪原料、辅料、调料、进行加工，制作柳州螺蛳粉。