附件1

**“揭阳预制菜十大名菜”评选方案**

**一、评选要求及标准**

（一）要求

⒈参评菜肴不得使用违禁或超标添加剂、国家明令禁止的动植物原材料等。

⒉申报菜肴必须色、香、味、形、感俱佳，讲究主辅料合理搭配，符合食品安全要求和营养卫生标准。实物图符合当代社会主流、有持续价值。

⒊申报菜肴（或菜肴主料）必须地方特色鲜明，风味突出，在揭阳本地有较高的知名度，可常年面市（季节性品种除外），为行业及广大群众普遍认可。

⒋申报菜肴名称典雅大方、有潮汕文化底蕴或历史典故，符合当代社会主流文化理念。

⒌如属创新菜肴，需有二年以上的市场历史或者所采用的主要食材为十年来当地著名食材。

⒍在各类烹饪技术比赛中获得过优异成绩的、被收录专项菜谱中的、被认定为“大湾区潮菜标准”的菜肴优先。

⒎申报菜肴的说明文字简明扼要、清晰明了，传播正能量。

⒏有规范的标准说明，包括主料、辅料、调料的规格要求、投料比例，加工时间限制、炊具设备，成品的特色及特点等。

（二）标准

⒈品牌化。主要考核参选菜点在所在市（县/区）同行业中知名度、市场占有率及销售额的情况。参选菜点如获得市级以上名牌产品、非物质文化遗产、老字号产品等社会荣誉可获得酌情加分。

⒉产业化。主要考核参选菜点的产业规模及产能，同时考核质量的把控程度和产品是否能广泛应用于生活消费。如参选菜点的生产单位能大规模地解决就业问题，或者参选的菜品主料为我市较大宗特色农业、能明显带动产业发展的，可获得加分。

⒊品质化。主要考核参选菜点申报的菜点制作工艺是否符合国家及行业标准，产品是否具有较高的创意水平，产品包装是否具有设计感等。

⒋市场化。主要考核参选菜点的产品市场流通能力、食用便捷程度、受众度及市场口碑。

**二、评选方式（采集分数方式）和评选流程**

（一）评选方式（采集分数方式）：

1.现场参选单位自荐、现场专家组品尝点评和打分。该项权重占80%

2.网络投票。该项权重占20%

（二）评选流程

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 时间 | 内容 | 备注 |
| 6月12日24：00前 | 5月30日开始征集报名；6月12日截止报名，统计参评单位和菜品名称 | 第一阶段：初选菜品 |
| 6月15日24：00之前 | 商家自我创作预制菜视频和图片，用于网络展示，做好供社会人士观看和投票的准备 | 第二阶段①：网络投票共3天 |
| 6月17日 | 启动网络投票，投票截止时间为6月19日24：00； |
| 6月20日 | 组织菜品现场制作与展示  1.参选单位自我介绍产品；  2.现场专家组点评打分；  3.采集和统计网络投票情况；  4.汇总分数后，统计出前30名菜品和代表单位（前十名产品和代表单位暂不公开，保留到6月30日大会现场公布和授牌）；  5.在技师学院烹饪工程系现场给前30名入围菜品的代表单位颁发证书。 | 第二阶段②：揭阳技师学院烹饪工程系现场评选 |
| 时间待定 | 举行”揭阳预制菜十大名菜“授牌仪式 | 第三阶段：授牌 |

附件2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 申请单位(盖章) |  | | |
| 法人代表或负责人 |  | 社会信用代码 |  |
| 工商登记证号 |  |
| 食品经营许可证 |  |
| 联系人 |  | 联系电话 |  |
| 菜(点) 名称 |  | | |
| 菜品特色概述 |  | | |
| 主要原料 |  | | |
| 烹制方法 |  | | |
| 申报单位承诺 | 本单位保证以上信息真实、准确，产品质量符合有关标准。  法人或负责人签章:  年 月 日 | | |
| 备注 | 商家报名则代表参评商家已经详细了解并认可本次评选揭阳市预制菜十大名菜的相关规则。 | | |

**“揭阳预制菜十大名菜”评选报名表**

商家报名应提交材料清单：1.参加“十大名菜”评选报名表；2.有效的营业执照副本或行政许可复印件(有许可要求的参评单位须提供) ；3.报名单位认为需要提交的其他材料；4.注：（1）申报材料应同时提交完整电子版和纸质材料版；（2）电子版材料请发邮箱：3127463120@qq.com；纸质材料邮寄地址：广东省揭阳市普宁市池尾镇华市村兰花苑29栋揭阳市农业产业协会，联系人：张益强，电话：18125968947

附件3

**“揭阳预制菜十大名菜”评分标准**

预制菜按包装规范与市场前景、色泽与形态、味道与质感、本地特色和工艺情况共4部分评分组成，满分为 100 分。

一，包装规范与市场前景（10 分）：菜肴名称典雅且符合当代社会主流文化理念、包装设计大方整洁，能按食品商品要求规范化包装；文字说明清晰，食用方法指引明了，净料重量符合要求，分量适中；采用冷链或恒温存储，方便携带；食用时复热程序简便快捷，符合预制菜（熟制热菜）的特质。不符合要求的，酌情扣分。

二，色泽与形态（20 分）：菜肴色泽鲜明，色调自然，汁芡适度；刀工细腻，刀面光洁，大小合理匀称；外表形态整洁卫生。不符合要求的，酌情扣分。因卫生问题不能食用的，整菜不予判分。

三，味道与质感（60 分）：符合该菜肴设定的味道要求，具有揭阳（潮菜）风味特点；主味突出，口味纯正，味道鲜美；凸显该菜肴应有的质感要求，选料精细，运用火候得当，质感鲜明，符合该菜肴应有的嫩、滑、爽、脆、软、酥等个性特点。不符合要求的，酌情扣分。由于菜肴调味失当、呈现生、焦糊、变质等现象不能食用的，整菜不予判分。

四，本地特色和工艺情况（10 分）：地方特色鲜明，鼓励创新菜肴、但需有二年以上的市场历史或者所采用的主要食材为十年来当地著名食材，食材原料或菜肴风味有显著地方特点；产品说明所描述的食材用料与实际相符，加工工艺流程科学合理，符合食品加工安全规范。不符合要求的，酌情扣分。