附录3

教职工厨艺秀评分表

作品号：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序 号** | **评分类别** | **分 数** | **评分标准** | **评 分** |
| 1 | 创新 | 15 | 地方风味浓郁或有创新性 |  |
|
|
| 2 | 口感 | 25 | 符合成品本身应具有的地方或创新口味特点 |  |
|
|
| 3 | 色泽 | 20 | 符合成品本身应具有的地方或创新色泽要求 |  |
|
|
| 4 | 美观 | 25 | 符合成品本身应具有的地方或创新成形要求 |  |
|
|
| 5 | 营养 | 15 | 营养配比合理，成品中无异物， 未使用违禁及有害物质 |  |
|
|
| 合 计 |  | 100 |  |  |