

附件 4

“安琪酵母杯”全国面包技术比赛细则

一、比赛要求

1. 制作品种及数量：每位选手须分别制作有盖吐司面包 3 个，每个面包分割面团重量为 500 克；法式面包棍 3 个，每个面包分割面团重量为 350 克；特色面包 10 个，一种面团的 1-2 个造型，每个面包分割面团重量不超过 150 克，特色面包要求在材料使用、制作工艺或外观样式等方面有一定的创新。选手应根据比赛要求的面团重量准确计算出每种面包的投料重量。

2. 全部比赛作品应按自选主题进行布台。布台的台面为 50×100 厘米。用于布台烘托主题的装饰面包可场外预先制作。

3. 比赛分组及比赛时间：

- 1) 比赛分组进行，采用抽签分组。
- 2) 每组比赛时间为 5 个小时，（不包括准备、称料时间及面包出炉后冷却时间）。

4. 比赛注意事项：

- 1) 参赛作品应独立现场完成。比赛计时由各赛位工作人员负责。
- 2) 比赛过程中应及时清点个人工具，搞好台面及共用工具卫生。
- 3) 参赛选手需详细填写比赛过程记录表，完成后布台待评。

二、比赛提供的设备、器具和原材料

比赛所需的面粉、酵母（安琪牌）、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。特色面包的原料及辅料请选手自备。比赛指定用料及工具的型号、类别、规格等预选赛结束后通知。

赛场向每位参赛者提供：电烤箱、醒发箱、立式搅拌机各 1 台、搅拌缸、搅拌钩 1 套。电子称 1 台、温度计 1 支。托盘 1 个、毛巾 1 条，面刀 2 把、擀棍 1 个、不锈钢盆 5 个、塑料薄膜 3 张。有盖土司烤模 3 个，法式面包棍波浪盘 1 个，成品转运箱 1 个。其他工具请选手自备。

三、评分标准

比赛完成后，每位参赛者应提交作品和比赛过程记录表。作品得分由评判组评定。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，采用找缺陷法对作品打分。其中：有盖吐司面包占 30%，法式面包占 30%，特色面包占 25%，布台占 5%，操作过程纪录表占 5%，卫生及操作时间占 5%。实操成绩为 80 分。

四、团体赛以企业或地方行业为单位参加，以展台形式展示各式面包，参赛作品预先制作。赛场提供 1×1.5m 展台，特殊规格展台经组委会办公室同意后可自备。团体赛评分从产品质量、卫生、特色、整体效果等方面进行。