

附件 2

“维益杯”全国装饰蛋糕技术比赛细则

一、 比赛要求

1. 2017 年装饰蛋糕技术比赛主题为：自定。
2. 比赛作品为：一个西点装饰类作品和一个小型试吃整形西点，一组创意甜品，并按主题布台。作品的主题自定。
3. 操作时间为 3 小时。
4. 西点装饰类作品（单层或简单立体造型类装饰蛋糕，大小尺寸自定），蛋糕装饰材料不限，可以是甜奶油、淡奶油、黄油、芝士、糖粉面（翻糖）、糖艺、杏仁面团（杏仁糕）、水果、巧克力等。蛋糕坯和辅助装饰物可预先制作，但预先制作的辅助装饰物要经过检录批准，总量不得超过装饰物总量的 25%。所有装饰物必须是可食用的。
5. 试吃整形西点只需要进行整形、简单装饰和夹心等。作品直径不得小于 15 厘米，高度不限，但是要便于品尝。必须在现场制作。
6. 创意甜品一组：同一个品种且不少于 6 件，产品必须在现场制作。
7. 布台的台面为 50×100 厘米。
8. 选手须在比赛开始前在比赛作品说明卡上写出参赛作品的主题构思，不符合参赛主题范围要求的作品将被扣分或取消评分资格。要求参赛作品中不得体现参赛选手的姓名和单位名

称，否则取消评分资格。

二、提供条件：赛场提供电冰箱、搅拌机、蛋糕转台、植脂奶油（维益金钻含乳脂甜点植脂奶油、倍盛多用途植脂奶油）、巧克力、热水、直径 30 厘米的蛋糕坯，其他工具和原料选手自备。所用原料及工具根据作品内容也可自备。

三、评分标准：从主题创意、整体美感、口味、技巧、布台、卫生、着装、操作时间等方面进行评分，实操成绩为 80 分。

四、团体赛以企业为单位参加，以展台形式展示各式装饰蛋糕，作品预先制作，赛场提供 1×1.5 米展台，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、主题创意、外观装饰整体效果、清洁卫生等方面进行。