

哈尔滨市妇女联合会文件

哈妇发〔2014〕4号

签发人：杨杰



关于下发《哈尔滨市“家庭好味道”厨艺大赛活动方案》的通知

各区、县（市）妇联、市直机关妇委会：

现将《哈尔滨市“家庭好味道”厨艺大赛活动方案》下发给你们，望各单位结合实际认真落实。

2014年2月21日

哈尔滨市妇女联合会

2014年2月21日印发

哈尔滨市“家庭好味道”厨艺大赛活动方案

为进一步深化家庭文明建设，弘扬中华民族传统美食文化，倡导引领家庭健康美食、情趣美食、营养美食、特色美食，丰富家庭业余文化生活，浓厚家庭亲情观念，构建家庭和谐氛围。哈尔滨市妇联拟在第三届家庭文化节期间，举办“家庭好味道”厨艺大赛，具体方案如下。

一、大赛宗旨

以推进哈尔滨饮食文化繁荣发展、构建社会主义核心价值观体系为目标，以丰富和活跃家庭饮食文化生活为着力点，通过开展家庭厨艺大赛，增强居民健康营养知识，树立健康、文明、科学、简约的现代生活理念，促使家庭邻里更加温馨和睦，社区、社会更加安定和谐，为推进城市文明建设做出积极贡献。

二、大赛主题

家庭好味道

三、参赛对象、形式及报名方式

（一）参赛对象

1.在哈常住及在哈生活的外来务工家庭均可参赛(烹饪专业人士除外)。

2.参赛家庭成员要做到遵纪守法、团结邻里、尊老爱幼、家庭和

睦、健康文明、热心公益、乐于助人。

（二）参赛形式

以家庭为参赛单位，没有年龄限制。

（三）报名方式

各参赛家庭可携带居民身份证到所在辖区妇联报名。

四、大赛时间及程序

大赛分初赛、复赛、决赛。

初赛：2014年3月1日至4月20日；

复赛：2014年4月20日至5月30日；

决赛：2014年6月底。

（一）初赛。8区、10县（市）分别设初赛区，组织家庭进行比赛。初赛后，8区每赛区选出2户家庭，10县（市）每赛区选出1户家庭，共26户家庭进入复赛。

（二）复赛。进入复赛家庭以抽签方式分成6组，按现场比赛成绩的总分，由高到低，选出12户家庭进入全市决赛。

（三）决赛。市大赛组委会组织进入决赛的12户家庭在哈尔滨技师学院进行决赛，同时举行颁奖仪式。

五、评选及奖励

（一）成立评委会

评委会由主办单位领导及部分烹饪专家组成。

（二）奖项设置

1. 单项类奖项

金牌私家菜 1 个、银牌私家菜 2 个、铜牌私家菜 3 个、私家特色菜 6 个。

2.组织单位奖项

根据各赛区推荐作品的质量、宣传力度及重视程度等情况，评出优秀组织奖 6 个。

以上奖项均设奖品、证书或奖牌。

六、几点要求

(一) 加强领导，确保落实。家庭厨艺大赛是文明家庭创建活动的一项重要内容，各单位要高度重视，加强组织领导，成立大赛组委会，明确职责和分工，确保各阶段家庭厨艺大赛顺利进行。

(二) 广泛宣传，注重沟通。紧密联系相关单位共同做好家庭厨艺大赛的宣传推进工作，通过新闻媒体广泛进行宣传发动，动员广大家庭积极参与“家庭好味道”厨艺大赛。

(三) 上下连动，注重实效。各初赛区要结合市妇联制定的大赛方案，制定具有本地特色、操作性强、内容丰富的本级大赛方案，按市妇联要求做好各阶段工作。初赛时，各赛区统一使用市妇联设计的“家庭好味道”大赛标识、宣传海报和报名表。要运用社会化的工作手段，多样化和个性化的工作方式，切实扩大活动的覆盖面和实效性，力求群众参与面广，社会影响力大，确保家庭厨艺大赛取得广泛的社会效益。

各区县(市)妇联务于 5 月 30 日前将初赛区海选情况(信息、

图片、音像资料及总结等)、进入复赛家庭名单及 200 字左右参赛家庭资料,包括家庭介绍、创意介绍、参赛花絮等上报市妇联儿童家庭部。

联系人:梁雪峰 于春苓

联系电话:0451—84694850

电子邮箱:sfletjtb@163.com

- 附: 1.哈尔滨市“家庭好味道”厨艺大赛评分标准;
2.哈尔滨市“家庭好味道”厨艺大赛参赛规则;
3.哈尔滨市“家庭好味道”厨艺大赛报名表。

附件 1

哈尔滨市“家庭好味道”厨艺大赛评分标准

满分为 100 分，分数的分配及要求如下：

1. 味感（30 分）：口味纯正，主味突出，调味适当，无邪味、糊味和腥腻味等异味。不符合要求的，酌扣 1—20 分。

2. 质感（30 分）：火候得当，质感鲜明，符合其应有的嫩、滑、爽、软、糯、烂、酥、松、脆等特点。不符合要求的，酌扣 1—20 分。由于失饪造成生、糊而不能食用的，整道菜不予判分。

3. 观感（30 分）：主副料配比合理，刀工细腻，规格整齐，汁芡适度，色泽自然，造型新颖，装盘美观，餐具与菜肴协调。不符合要求的，酌扣 1—20 分。

4. 营养卫生（10 分）：生熟分开，营养配比合理，菜肴尽量不使用食用色素，成品中不允许使用不能食用的物品，讲究餐具和盘饰清洁卫生。不符合要求的，酌扣 1—6 分。

5. 创新加分（1—4 分）：如属创新或有重大突破的菜肴加分，其中包括使用新开发、新引进的可食性原料，或使用过去未使用过的可食性原料烹制的菜肴；利用新生产、新引进的调味品烹制新口味菜肴，或利用同样原料但采用过去未曾采用过的烹制新口味或复合味菜肴；运用新创造的烹调方法，或在原技法基础上有新

发展的技法，以及烹制同类菜肴但使用他人没有使用过的技法烹制的菜肴；成品装盘、造型款式有创意性的新变化等。符合要求的，酌加 1—4 分。

哈尔滨市“家庭好味道”厨艺大赛参赛规则

1.比赛时由组委会提供不少于 20 种常用原材料，供参赛家庭选择，每个家庭（允许两名家庭成员在场操作）并在 40 分钟内，完成 1 素（如蔬菜、豆腐等）1 荤（如三鸟、猪牛羊肉等）两款菜，要求三人量的作展示用，另装一小碟给裁判评分用。

2.禁止使用国家规定的保护动物作为烹饪原料，食用色素必须符合国家规定。

3.菜肴原料的初加工，如宰杀、涨发、剁茸、腌制、预热处理（不能加味）等，可在场外准备。

4.菜肴的加工成型、成熟及调味必须在赛场内完成。

5.参赛品种的加温时间如在限时内无法完成的，须在报名时同时申请，经批准后方可在场外预热加工到一定程度。

6.烹饪原料及装饰菜肴用的各种雕刻、饰物、盛器均须经现场监理员检查后，符合要求的才能携带进场。

7.所有雕花及饰物必须采用可食之蔬果或鲜花材料，尽量不使用食用色素，以充分体现自然特色。

8.菜肴以 3 人筵席规格计量，另用品尝碟盛少量成品供裁判品评。如是整鱼、整鸡、整鸭等造型或原盅菜肴，可不另加尝碟。

9.赛场提供炉灶、砧板、炒锅、蒸醇等烹饪工具，2款菜式所需的一切原料（主辅料及特殊调味料）、盛器、调味料（包括生抽、精盐、白砂糖、味精或鸡粉、生抽、老抽、胡椒粉、芝麻以及刀具等一律自备。参赛者自带的盛器要在盛器底部贴上标签，写明选手姓名，以便赛后领回。

10.比赛时间采用专人秒表计时，完成比赛项目后，要举手向工作人员示意，以记录时间。

11.报名时需填报要制作的菜名，以便给每个菜肴制作一个菜牌（由承办单位制作），可写菜肴名称及制作者姓名。

附件 3

哈尔滨市“家庭好味道”厨艺大赛报名表

家庭成员 代表姓名		性别		学历	
工作单位				电话	
家庭住址					
参赛作品 名 称					
主要原料					
营养功能					
擅长菜品					
参赛宣言					