**中国粮油学会发酵面食分会**

发酵面食分会发[2017]6号

[关于第五届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛决赛的通知](http://bbs.chinadimsum.com/attachment.aspx?attachmentid=5713" \o "中国粮油学会发酵面食分会关于第五届\“安琪酵母杯\”中华发酵面食大赛决赛的通知" \t "http://www.chinadimsum.com/contents/683/_blank)

各个人和团体参赛单位：

根据《关于举办第五届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛的通知》的文件精神（发酵面食分会[2016]3号），大赛预选赛已分别在台北、马尼拉(菲律宾)、新加坡、吉隆坡(马来西亚)、胡志明（越南）、曼谷（泰国）、温哥华（加拿大）、维也纳（奥地利）、武汉、成都、广州、上海、北京、沈阳等十四个城市圆满结束。大赛决赛将于8月11日在中国宜昌举行。现将决赛相关安排通知如下：

**一、时间和地点**

报到时间：8月10日（台北、马尼拉、新加坡、吉隆坡、胡志明等地选手8日报到）

报到地点：宜昌馨岛国际酒店（地址：宜昌市西陵区东山大道51号（近CBD商务中心与夷陵广场）电话：0717-6099999）

比赛时间：8月11日全天

比赛地点：宜昌馨岛国际酒店

**二、决赛日程安排**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **日期** | **项目** | **时间** | **内容** |
| 8月10日 | 报到 | 8:30-15:00 | 选手报到登记 |
| 熟悉场地 | 16:00-17:30 | 前往比赛现场，熟悉比赛场地 |
| 8月11日 | 开幕式 | 8:00-9:00 | 中国粮油学会和大赛组委会领导致词 |
| 协办单位领导致词 |
| 评委宣读大赛纪律及评分标准 |
| 参赛选手代表发言 |
| 合影留念 |
| 个人决赛 | 9:00-13:00 | 个人赛决赛、评委评分 |
| 午餐 | 13:00-14:00 | 组委会统一安排 |
| 团体决赛 | 14:00-18:00 | 团体决赛、摆台、评委评分 |
| 晚　餐 | 18:30 | 组委会统一安排 |
| 8月12日 | 8:30-10:30 | 颁奖典礼 | 公布第五届安琪酵母杯中华发酵面食大赛总决赛各奖项并颁奖 |

参加比赛不收取费用，食宿由组委会统一安排，住宿费用自理。请各参赛组织认真填写附件1《第五届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛参赛信息表》，并及时通过传真或电子邮件将该表传至组委会。

**三、大赛组委会联系方式**

联 系 人：付仔振13972008551，曹健18671035656

联系电话：0717-6369699

E-mail：fjmsfh@126.com

官方网站：[http://www.chinadimsum.com](http://www.chinadimsum.com/)

       [附件1：第五届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛决赛参赛信息表](http://bbs.chinadimsum.com/attachment.aspx?attachmentid=5710" \o "附件1" \t "http://www.chinadimsum.com/contents/683/_blank)

       [附件2：第五届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛细则](http://bbs.chinadimsum.com/attachment.aspx?attachmentid=5711" \o "附件2" \t "http://www.chinadimsum.com/contents/683/_blank)

       [附件3：宜昌馨岛国际酒店地理位置图](http://bbs.chinadimsum.com/attachment.aspx?attachmentid=5712" \o "附件3" \t "http://www.chinadimsum.com/contents/683/_blank)

中国粮油学会发酵面食分会

二0一七年七月八日

附件1：

**第五届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛决赛参赛信息表**

|  |  |
| --- | --- |
| 单位名称 |  |
| 传    真 |  | 电话 |  | 联系人 |  |
| 电子邮件 |  | 邮  编 |  |
| 通讯地址 |  |
| 参赛人员 | 姓名 | 性别 | 职  务 | 联系电话 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 备注 | 为更好的为您安排行程和食宿，请在本栏填写住房和返程票详细信息： |
| 签名：2017年   月   日 |

注：请于2017年8月3日前将该表传真或邮寄至大赛组委会。

联系地址：宜昌市城东大道168号（邮编：443003）

联系人：付仔振（13972008551）   电子邮箱：fjmsfh@126.com

电  话：0717-6369699             传   真：0717-6370046

附件2：

**第五届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛细则**

**一、比赛要求**

1、个人赛制作品种及数量：每位选手须制作重量为100克的圆馒头10个；重量为70克的鲜肉包子10个，其中每个包子面团重量为35克，馅心重量为35克。自选品种四款，重量要求为50-100克之间，每款产品要求大小一致，其中两款为带馅心产品，两款为不带馅心产品，每款数量为5个。自选品种要求在材料使用、制作工艺或外观样式等方面有创新。团体赛要求制作10款产品，每款产品要求数量为5个。

2、比赛时间：

1）比赛采用抽签分组；

2）每组比赛时间为4个小时（包括准备、称料时间等）。比赛计时由各赛区工作人员负责。

3、比赛注意事项：

1）参赛作品应现场独立完成。共用工具和设备应注意提高使用效率，禁止超时占用。如有问题要及时向工作人员提出；

2）比赛过程中应及时清点个人工具，并保持台面及工具卫生；

3）参赛选手需详细填写比赛产品作业书，完成后连同作品一起送到指定地点待评。

**二、评分项目**

决赛不再举行理论考试，参赛作品现场制作并以展台形式展示，赛场提供1平方米左右的展台，特殊规格展台经组委会同意后可自备。作品得分由评判组综合评定，由组委会监督执行。

个人赛作品：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，其中馒头占15%，包子15%，自选面点40%（每款占10%），产品作业书10%，操作过程及卫生10%，摆台效果10%。

团体赛作品：评分标准具体为：摆台效果10%，创意10%，每款产品6%（共10款），产品作业书10%，操作过程及卫生10%。

**三、赛场提供的设备、器具和原材料**

比赛所需的面粉（五得利牌）、酵母（安琪牌）、馒头改良剂（安琪牌）、鸡精（安琪牌）、馅旺（安琪牌）、油脂、糖、盐、酱油、胡椒粉等原料由组委会提供，参赛者不得自带，特色面点的原辅料请自备。选手可以自备装饰材料或盘饰，但须提前向组委会申报，并按要求填写申报表。

赛场向每位参赛者提供：蒸箱、烤炉、醒发室、立式和面机1台、搅拌缸、搅拌钩1套、电子秤1台、温度计1支、托盘1个、毛巾1条、面刀1把、擀棍1个、不锈钢盆5个、保鲜袋3个、蒸盘3个、硅胶3张（加松牌）、油刷1个，其他小的工器具请自备。

附件3：

**宜昌馨岛国际酒店地理位置图**



**1、酒店地址：**宜昌市西陵区东山大道51号（近CBD商务中心与夷陵广场）

**2、联系电话：**0717-6099999

**3、交通路线：**

**1）三峡机场**：宜昌馨岛国际酒店距离宜昌三峡国际机场31.3公里，约40分钟车程。

**2）宜昌火车东车站**：宜昌馨岛国际酒店距离宜昌东站11.9公里，约20分钟车程。