****中国粮油学会发酵面食分会****

发酵面食分会发[2019]3号

****关于第六届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛预选赛的通知****

各有关单位：

根据《关于举办第六届“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[2018]6号），分会将分别在胡志明（越南）、马尼拉（菲律宾）、吉隆坡（马来西亚）、新加坡、曼谷（泰国）、鹿特丹（荷兰）、温哥华（加拿大）、维也纳（奥地利）、开罗（埃及）、莫斯科（俄罗斯）、台北、成都、武汉、北京、沈阳、上海和广州等城市举行预选赛。通过预选赛遴选选手参加8月份全球总决赛。现将各赛区预选赛安排通知如下：

****预选赛时间与联系方式:****

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ****城市**** | ****比赛时间**** | ****比赛位置**** | ****联系人**** | ****电话**** |
| 胡志明 | 2019年4月 | 胡志明（越南） | 宋  磊  刘祖亮 | 13972041100  13687177000 |
| 马尼拉 | 2019年4月 | 马尼拉（菲律宾） |
| 吉隆坡 | 2019年5月 | 吉隆坡（马来西亚） |
| 新加坡 | 2019年5月 | 新加坡 |
| 曼谷 | 2019年5月 | 曼谷（泰国） |
| 鹿特丹 | 2019年6月 | 鹿特丹（荷兰） | 王  勇 | 17720390036 |
| 温哥华 | 2019年6月 | 温哥华（加拿大） | 夏新明  王江波 | 13997656102  15207201035 |
| 维也纳 | 2019年6月 | 维也纳（奥地利） | 罗均友 | 13507207902 |
| 开罗 | 2019年6月 | 开罗（埃及） | 郑乐军 | 15207201212 |
| 莫斯科 | 2019年6月 | 莫斯科（俄罗斯） | 李经龙 | 15997511855 |
| 台北 | 2018年11月 | 新北市八里区中山路三段223号 | 位凤鲁 | 17771676563 |
| 成都 | 2019年5月17日 | 青羊区成飞大道1号青羊工业总部基地K区3栋 | 李祥兵 | 15872631525 |
| 武汉 | 2019年5月24日 | 东西湖区环湖路57号中部慧谷园区25栋 | 张宇驰 | 15608603451 |
| 北京 | 2019年5月31日 | 丰台区南四环西路188号总部基地10区31栋 | 刘喜盈 | 18086372266 |
| 沈阳 | 2019年6月14日 | 沈北新区蒲河大道888号总部基地西三区18栋 | 张  凯 | 18937893877 |
| 上海 | 2019年6月21日 | 松江区广富林路4855弄星月大业领地60-61号 | 李  浪 | 15207201552 |
| 广州 | 2019年6月28日 | 南海区里水镇中金路1号中企绿色总部8-101 | 曹  健 | 18671035656 |

****二、预选赛赛程：****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ****项目**** | ****时间**** | ****内容**** |
| 开 幕 式 | 8:30-9:00 | 中国粮油学会发酵面食分会和承办单位领导致辞 |
| 评委宣读大赛纪律 |
| 参赛选手代表发言 |
| 选手分组 | 9:10-9:20 | 参赛选手抽签编号，分组有序比赛 |
| 赛前培训 | 9:20-10:10 | 发放理论学习资料，进行理论和实操内容讲解 |
| 理论考试 | 10:20-11:20 | 参赛选手在规定时间完成理论考试和产品作业书编写 |
| 场地介绍 | 11:30-12:00 | 参赛选手到操作间熟悉场地、原材料、设备等 |
| 实操考试设备使用和安全事项讲解 |
| 午    餐 | 12:00-13:30 | 分赛区组委会统一安排 |
| 操作准备 | 13:30-14:00 | 到指定位置更换服装、领取比赛原料和用具 |
| 实操评分 | 14:00-17:30 | 评委提前入场，参赛选手准时入场开始比赛 |
| 产品制作顺序为：馒头、鲜肉包子、自选产品，顺序不得颠倒。 |
| 评委品尝评分后，将产品送展示区集中展示 |
| 卫生清洁 | 17:30-18:00 | 参赛选手做好考场、器具和设备的卫生清洁工作 |
| 评委点评 | 18:10-18:30 | 评委组对比赛秩序、作风、产品特点等进行点评 |
| 宣布结果 | 18:30-18:40 | 评委宣布比赛结果 |
| 颁发证书 | 18:40-18:50 | 为获奖选手颁发获奖证书 |
| 合影留念 | 18:50-19:00 | 分赛区全体人员合影留念 |
| 晚    餐 | 19:00-19:30 | 分赛区组委会统一安排 |

其他不明事宜请与中华发酵面食大赛组委会办公室联系、咨询。联系人：付仔振，电话：0717-6369699，传真：0717-6370046，E-mail：[fjmsfh@126.com](mailto:fjmsfh@126.com" \t "http://www.chinadimsum.com/contents/683/_blank)。

附件1：第六届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛组委会名单

附件2：第六届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛细则

中国粮油学会发酵面食分会

                                   二0一九年二月二十日

附件1：

****第六届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛组委会名单****

****名　称　　　姓  名　　　　　职　务****

组委会名誉主任  张桂凤  中国粮油学会理事长

                             王瑞元  中国粮油学会首席专家

                             胡承淼  中国粮油学会监事长

                             王莉蓉 中国粮油学会副理事长、秘书长

组委会主任　　  俞学锋  中国粮油学会副理事长、发酵面食分会会长

组委会副主任　  王凤成  博士、河南工业大学教授

黄卫宁 博士、江南大学教授

孙  辉　博士、国家粮食局科学研究院研究员

组委会秘书长　　杨子忠  中国粮油学会发酵面食分会副会长、秘书长

组委会委员           朱克庆  河南工业大学教授

丁文平  博士、武汉工业大学食品学院院长

刘   睿  博士、华中农业大学教授

郑心羽  河南兴泰科技实业有限公司总经理

黄忠民  河南农业大学教授

刘会平  上海巴比餐饮管理有限公司董事长

李   想    四川旅游学院烹饪学院副院长

冷建新  安琪烘焙与中华面食技术中心副总经理

裁判长　　　　  位凤鲁  中国粮油学会发酵面食分会常务理事、安琪中华发酵面食业务总监、

                                            烘焙与中华面食技术中心副总经理

附件2：

****第六届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛细则****

****一、比赛要求****

1、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。

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、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）、馒头改良剂（安琪牌）、鸡精（安琪牌）、馅旺（安琪牌）、油脂、糖（安琪牌）、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、油刷1个，其他小的工器具请自备。

****三、评分标准****

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20%，包子20%，自选产品40%（共四款，每款占10%），产品作业书10%，操作过程及卫生10%。

团体赛作品：团体赛要求制作10款产品，每款产品要求数量为5个，评分标准具体为：创意及摆台效果20%，产品60%（共10款，每款6%），产品作业书10%，操作过程及卫生10%。

****四、团体赛****

团体赛以企业或地方行业为单位参加，参赛作品现场制作并以展台形式展示各式面点。赛场提供1×1平方米展台，特殊规格展台经组委会同意后可自备。