中国粮油学会发酵面食分会

发酵面食分会发〔2025〕3号

关于第八届“安琪酵母杯”发酵面食大赛

预选赛的通知

各有关单位：

根据《关于举办第八届“安琪酵母杯”发酵面食大赛的通知》的文件精神（发酵面食分会〔2025〕2号），分会将分别在北京、上海、广州、成都、武汉等城市举行预选赛。通过预选赛遴选选手参加决赛。现将各赛区预选赛安排通知如下：

一、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 |
| 武汉 | 6月7日 | 东西湖区环湖路57号中部慧谷园区25栋 | 刘喜盈 | 18086372266 |
| 成都 | 6月14日 | 青羊区成飞大道1号青羊工业总部基地K区3栋 | 李国锋 | 15872458633 |
| 北京 | 6月21日 | 丰台区南四环西路188号总部基地10区31栋 | 黎明杰 | 13329801005 |
| 上海 | 6月28日 | 上海市浦东新区唐陆路568弄11号 | 李 虎 | 15333889257 |
| 广州 | 7月5日 | 南海区里水镇中金路1号中企绿色总部8-101 | 邓思凡 | 17683733484 |

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 |
| 合影留念 | 9:00—9:10 | 全体嘉宾、评委和选手 |
| 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—9:50 | 到指定位置更换服装、领取比赛原料和用具发放、实操内容讲解 |
| 场地介绍 | 11:20—11:30 | 参赛选手到操作间熟悉场地、原材料、设备等 |
| 11:30—11:40 | 实操考试设备使用和安全事项讲解 |
| 午餐 | 11:40—12:00 | 以现场通知为准 |
| 实操比赛 | 12:00-15:00 | 实操比赛，产品制作顺序为：馒头、鲜肉包子、自选产品，顺序不得颠倒。 |
| 实操评分 | 15:10—15:30 | 将产品送展示区集中展示作品评分 |
| 卫生清洁 | 15:20—15:50 | 参赛选手做好考场、器具和设备的卫生清洁工作 |
| 评委点评 | 15:50—16:00 | 评委组对比赛秩序、作风、产品特点等进行点评 |
| 颁奖仪式 | 16:00—16:20 | 评委宣布比赛结果、为获奖选手颁发获奖证书 |
| 晚餐 | 17:00—19:00 | 分赛区组委会统一安排 |

其他不明事宜请与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

电子邮箱：fjmsfh@126.com

附件：1.第八届“安琪酵母杯”发酵面食大赛组委会名单

2.第八届“安琪酵母杯”发酵面食大赛细则

中国粮油学会发酵面食分会

2025年3月6日

附件1

第八届“安琪酵母杯”发酵面食大赛

组委会名单

组委会名誉主任

卢景波 中国粮油学会理事长

张成志 中国粮油学会副理事长兼秘书长

组委会主任

熊 涛 中国粮油学会副理事长、发酵面食分会会长

组委会副主任

杜支红 安琪酵母股份有限公司副总经理

王凤成 中国粮油学会发酵面食分会副会长、河南工业大学教授

孙 辉 中国粮油学会发酵面食分会副会长、国家粮食和物资储备局科学研究院总工程师

黄忠民 中国粮油学会发酵面食分会副会长、河南农业大学教授

王学东 中国粮油学会发酵面食分会副会长、武汉轻工大学教授

段正辉 中国粮油学会发酵面食分会副会长、监利面点师协会会长

组委会秘书长

位凤鲁 中国粮油学会发酵面食分会副会长兼秘书长

组委会委员

刘 睿 华中农业大学教授

李 想 四川旅游学院烹饪学院院长

王海军 五得利面粉集团有限公司专用粉事业部总经理

李晓红 诺维信（中国）投资有限公司

刘言顺 安徽维斯达（鸿鑫）食品机械有限公司董事长

冷建新 中国焙烤食品糖制品工业协会面包师分会秘书长

黄继民 安琪烘焙面食业务中心副总经理

吴达求 长沙市发酵面食行业协会会长、沙田包子技艺传承人

附件2

第八届“安琪酵母杯”发酵面食大赛细则

一、比赛要求

（一）产品制作：要求围绕自选主题，制作10款产品，每款产品要求数量为5个。其中鲜肉包子和馒头为2款指定制作品种，另外8款品种可自选其他发酵面食品种，如花卷、发糕、烧饼、锅盔、馕饼等。

（二）比赛时间：

1.比赛采用抽签编号。

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

（三）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工具，并保持台面及工具卫生；

3.参赛队伍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、馒头改良剂、无铝害泡打粉、鸡精、去腥回味粉、糖、盐、胡椒粉、馅旺猪肉汁、鸡汁、酱油、料酒、包子调味料、油脂、豆沙、生姜、大葱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。

赛场向参赛队提供：蒸箱、烤炉、醒发室、立式和面机、搅拌缸、搅拌钩、电子秤、温度计、托盘、毛巾、面刀、擀棍、不锈钢盆、保鲜袋、蒸盘、油刷，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。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。

评分标准为：创意及摆台效果30％，产品60％（共10款，每款6％），产品作业书5％，操作过程及卫生5％。