中国粮油学会发酵面食分会

发酵面食分会发〔2025〕2号

关于举办第八届“安琪酵母杯”

发酵面食大赛的通知

各有关单位：

为深入贯彻党的二十大和二十届三中全会精神，适应新形势、满足新需求，激励更多劳动者走技能成才、技能报国之路，培养造就更多高技能人才、能工巧匠、大国工匠，引导和带动广大发酵面食从业人员钻研技术，提高技能和创新水平，推动行业发展进步，中国粮油学会发酵面食分会（以下简称“分会”）将举行第八届“安琪酵母杯”发酵面食大赛（以下简称“大赛”）。现将有关事项通知如下：

一、活动组织

主办单位：中国粮油学会发酵面食分会

承办单位：安琪酵母股份有限公司

 湖南康源沙田控股集团有限公司

协办单位：诺维信（中国）投资有限公司

 五得利面粉集团有限公司

安徽维斯达（鸿鑫）食品机械有限公司

凤阳加松新型材料科技有限公司

广东永强食品机械有限公司

长沙市发酵面食行业协会

《粮食与食品工业》杂志社

中华面点网

支持单位：国家粮食和物资储备局科学研究院

河南工业大学

河南农业大学

武汉轻工大学

广东华饮食品供应链管理有限公司

四川旅游学院

监利市面点师协会

二、参赛单位

各早餐工程企业、包子连锁企业、速冻食品企业、馒头加工企业、职业院校、面点师之乡、各地面点协会、酒店、食堂等开展中华面食生产、制作和研究的单位均可报名参加比赛。

三、比赛项目

团体赛：各单位选派2名选手组团参赛。可根据情况安排领队教练陪同。

四、比赛内容

制作产品要求围绕自选主题，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。

五、评分标准

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％。参赛作品现场制作并以展台形式展示。

六、奖项设置

比赛设团体金奖、银奖、铜奖各一名，团体优胜奖、决赛入围奖若干名，最佳创意面点奖三名。

各奖项奖金（单项奖不设置奖金）设置如下：金奖10000元，银奖5000元，铜奖3000元，优胜奖1000元。

七、竞赛组织及报名方式

（一）竞赛组织：大赛成立竞赛组织委员会（以下简称“组委会”），负责竞赛的统筹领导工作。组委会下设办公室、评审组。办公室设在中国粮油学会发酵面食分会秘书处，负责竞赛的具体组织实施工作；评审组负责竞赛的评审工作。

（二）报名方式：大赛采用网络报名的方式，参赛选手需填写附件中的报名表（加盖公章扫描件）、比赛作业书（PDF格式），发送邮件至电子邮箱：fjmsfh@126.com。

报名截止时间：2025年5月20日。通过预选赛评审出20个代表队进入决赛，7月20日前发出决赛通知。

八、大赛时间和地点

决赛定于2025年8月7日至9日在长沙·宁乡与第十二届发酵面食产业发展大会同期举行，同期将进行花馍展演活动。

九、参赛费用

所有参赛选手免收参赛费用，选手比赛期间的差旅交通费用由选手所在单位承担，其他具体决赛事项另行通知。

十、联络方式

联 系 人：付仔振13972008551

联系电话：0717-6369699

电子邮箱：fjmsfh@126.com

官方网站：<http://www.chinadimsum.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

 3.第八届“安琪酵母杯”发酵面食大赛团体参赛报名表

 4.第八届“安琪酵母杯”发酵面食大赛产品作业书

 5.第八届“安琪酵母杯”发酵面食大赛自带原材料申请表

6.第八届“安琪酵母杯”发酵面食大赛自带工器具申请表

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％。

附件3

第八届“安琪酵母杯”发酵面食大赛

团体参赛报名表

填表日期： 编号：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 参赛单位 |  | 联系人 |  |
| 联系电话 |  | 传真 |  | 手机 |  |
| 通讯地址 |  | 邮编 |  |
| 参赛作品名称和内容： |
| 参赛作品介绍： |
| 展场、展台要求： |
| 参赛单位意见（盖章） 年 月 日 | 备注： |

注：报名表请于5月20日前传真或邮寄至大赛组委会

联系地址：湖北省宜昌市城东大道168号（邮编：443003）

联 系 人：付仔振13972008551

电子邮箱：fjmsfh@126.com

电 话：0717-6369699 6369784

传 真：0717-6370046

附件4

第八届“安琪酵母杯”发酵面食大赛

产品作业书

|  |  |
| --- | --- |
| 产品名称 |  |
| 产品特点 |  |
| 序号 | 原料名称 | 百分比（％） | 重量（g） | 制作工艺 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

注：本表可以复制，每款产品填写一张。

附件5

第八届“安琪酵母杯”发酵面食大赛

自带原材料申请表

申报单位：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 原材料名称 | 数量 |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  |  |
| 7 |  |  |

注：本人保证自带的原材料符合食品安全卫生要求，无毒、无害，若因本人自带的原材料出现食品安全事故，本人自愿承担一切法律责任。

 申报人签字：

 年 月 日

附件6

第八届“安琪酵母杯”发酵面食大赛

自带工器具申请表

申报单位：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 工器具名称 | 数量 |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  |  |
| 7 |  |  |
| 8 |  |  |
| 9 |  |  |
| 10 |  |  |

注：凭此单将自己带入的工器具取出，请妥善保管。

申报人签字：

组委会签字：

年 月 日