附件： **江南大学第二届女教职工厨艺大赛评分表 编号**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **菜名** | **色泽（15）分** | **香味****（15分）** | **滋味****（15分）** | **外形****（10分）** |  **刀工****（20分）** | **创意****（15分）** | **安全卫生****（10分）** | **小计** |
| 菜品色泽鲜艳，引起食欲，唤醒胃口 | 菜品香味浓郁，令人产生食之而后快的冲动 | 注重口味，突出本位，食而回味 | 菜品外形特别，赏心悦目，增加食欲 | 原料加工，精细均匀 | 菜品有创意、有内涵，引人遐想，主辅料搭配不拘一格 | 加工过程干净、清洁、卫生、安全 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **合计** |  |
| **您的意见与建议：** |