**附件2**

2025第九届四川（泸州）美食节“酒城下酒菜”报名表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **申报单位** |  | **参赛选手姓名** |  |
| **职业职称** |  | **联系电话** |  |
| **行政职务** |  | **身份证号码** |  |
| **菜品主 料** |  | **菜品辅 料** |  |
| **品种** | **数量（克）** | **品种** | **数量（克）** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **制作方法：** | | | |
| **成品特点：** | | | |
| **创意表述：**  **（可另附纸，详细介绍原料的产地、口味特点、营养价值、季节变化，成品标准等。）** | | | |

2025第九届四川（泸州）美食节“酒城下酒菜”评分标准

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分**  **维度** | **分值** | **内容** | **规则** | **得分** |
| **1** | **风味**  **配**  **风格** |  | **‌咸鲜/香辣味为主导** | **优先选择能平衡白酒**  **辛辣感的菜品** |  |
| **2** |  | **‌香气**  **交融** | **油炸花生米的焦香与酒香融合；红油肚头的辛香与清香型白酒的果香呼应** |  |
| **3** |  | **‌口感**  **层次** | **酥脆类菜品、弹牙类（脱骨鸭掌）、软糯（粉蒸肉）等口感增强饮酒趣味** |  |
| **4** | **食材**  **与**  **工艺** |  | **‌传统**  **技法‌** | **卤味（酱牛肉、鸭脖）、凉拌（皮蛋、木耳）等工艺保留地域特色** |  |
| **5** |  | **‌创新**  **融合** | **传承长江船帮菜品豪放的大河风格，融合细腻调味的小河风味，形成咸鲜为主，回味微 微辣、层次感强的味型平衡。** |  |
| **6** |  | **‌食材新鲜度** | **凉拌菜需当日制作，肉类中心温度达标，避免微生物超标** |  |
| **7** | **文化**  **与**  **特色** |  | **‌地域性代表菜品** | **泸州豆瓣坨鱼、泸州蘑芋烧鸭、泸州滑肉、泸州酒香排骨、古蔺麻辣鸡、手撕黄鳝等体现地方饮食基因的地方菜品** |  |
| **8** |  | **‌历史关联性** | **花生米“奉陪到底”的挑夫文化、卤鸭子与市井豪饮的江湖气息** |  |
| **9** | **卫生**  **与**  **安全** |  | **‌加工**  **规范** | **确保食品熟透、** |  |
| **10** |  | **‌成品**  **检测** | **不滥用添加剂** |  |
|  | **合计** | **100** |  |  |  |