2025第二十届泸州市职工职业技能大赛

中式面点泸州特色面、小笼包比赛**申报表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 申报店名 |  | 开业时间 |  |
| 地 址 |  |  |  |
| 特色面、小笼包名称 |  | 供应年限 |  |
| 微信号 |  |  |  |
| 职 务 | 姓 名 | 性别 | 年龄 | 联系电话 | 手 机  |
| 选手 |  |  |  |  |  |
| 主 料 | 配 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第二十届泸州市职工职业技能大赛泸州特色面小笼包评分标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评选内容 | 分值 | 评审标准 | 得分 |
| 1 | 口味 | 30 | 味道鲜美、口感丰富调衡平衡 |  |
| 2 | 特色 | 25 | 本土食材、具有独特的泸州风味、区别于其它地方同类品种 |  |
| 3 | 文化内涵 | 20 | 承载地域文化、历史故事、传统习俗 |  |
| 4 | 制作工艺 | 15 | 关注小吃制作工艺的复杂程度 |  |
| 5 | 市场接受度 | 10 | 市场欢迎程度、销量 |  |
|  | 合计 | 100 |  |  |