

“白天鹅杯” 2025年世界青年粤厨大赛资格赛评分表

评审项目：精品粤菜

参赛 队名		菜品名称		
制作 100分	菜品特点描述（50分）		制作过程（50分）	分项得分
	作品起源、相关历史轶闻、 故事情感、风土人情		原材料遴选、烹调手法、火候控制	
呈现 100分	色彩（55分）	构图（25分）	器皿（20分）	分项得分
	色彩对比、补色关系、 色调	主辅料比例、构图比例、 布局关系	器皿的色彩造型、器皿与菜品的 配合、整体具有艺术性	
创意 100分	现代烹饪元素运用恰当（50分）		构思合理巧妙（50分）	分项得分
	运用现代烹调技术（如分子料理技术）、酱料制作等技术合理恰当运用，结合节气时令紧密		设计合理、组合巧妙、构思新颖	
备注				
总分 300分	0			

评委签名：

“白天鹅杯” 2025年世界青年粤厨大赛资格赛评分表

评审项目：粤式点心

参赛 队名		菜品名称	
评分项	评分标准及分值		得分
制作 100分	菜品特点描述（50分）		制作过程（50分）
	作品起源、相关历史轶闻、 故事情感、风土人情		原材料遴选、烹调手法、火候控制
呈现 100分	色彩（55分）	构图（25分）	器皿（20分）
	色彩对比、补色关系、 色调	主辅料比例、构图比例、 布局关系	器皿的色彩造型、器皿与菜品的 配合、整体具有艺术性
创意 100分	现代烹饪元素运用恰当（50分）		构思合理巧妙（50分）
	运用现代烹调技术（如分子料理技术）、酱料制作等技术合理恰当运用，结合节气时令紧密		设计合理、组合巧妙、构思新颖
备注			
总分 300分	0		

评委签名：