



四川技能大赛——广元市第十届职业技能大赛
女皇蒸凉面项目

技术文件

2025年8月

目 录

一、竞赛对象.....	1
二、竞赛标准.....	1
三、竞赛内容.....	1
四、竞赛场地与设施设备原料要求.....	1
五、竞赛评判标准.....	4
六、申诉与仲裁.....	5
七、参考文件.....	5
八、其他.....	5

一、竞赛对象

在我市从事相应技术工种且符合参赛条件的技能人员均可报名参加比赛（往届广元市职业技能竞赛中式烹调师项目中获得第一名的人员允许参加）。本次报名审核符合条件的人员。

二、竞赛标准

本次竞赛参照《国家职业技能标准》中式面点师的知识和技能要求为标准，并结合广元市蒸凉面行业实际特点制定。

三、竞赛内容

本项目参赛以单人操作的方式进行。

（一）竞赛时间：50分钟。

（二）竞赛内容：女皇蒸凉面的现场制作。

（三）竞赛要求：利用比赛现场提供的已浸泡过的粳米，现场磨浆、滤浆、调制米浆，现场蒸制凉面并刀工成形，利用比赛现场提供的辣椒粉、油脂及香料等现场熟制红油，现场装碗调味达到出品要求。口感要求软嫩滑爽，口味要求咸鲜香辣适口。

四、竞赛场地与设施设备、原料要求

（一）竞赛场地

竞赛场地为标准化中式面点操作间，配备炉灶、蒸笼、蒸箱、冰箱、木制案板等设备。满足16人以内同场竞赛，竞赛场地标明名称与工位编号，1名选手占用一个工位独立进行制作。

（二）设备器具及原料清单

表1 女皇蒸凉面使用设备及器具清单

种类	设备名称	规格要求（参考）	数量	备注
磨浆工具	不锈钢盆	直径50cm左右，深度25cm左右	32个	
	舀瓢	容量2L~3L	16个	
	磨浆机	凉面制作专用	16台	选手自带
滤浆工具	细滤网	木制或不锈钢	16个	选手自带

烹制工具	炉灶	双眼不锈钢燃气灶	8台	
	油缸	不锈钢标准油缸	16个	
	漏勺	不锈钢	16把	
	手勺	木柄不锈钢	16把	
	蒸笼	铝制2层1盖	16套	现场提供,选手可以自带
	笼布	专用蒸凉面布	32张	现场提供,选手可以自带
切制工具	凉面切刀	特制加长木柄铁刀	16把	选手自带
	特制砧板	瓷砖或不锈钢台	12块	选手自带
调味及出品工具	瓷碗	瓷质或塑料制	50个	
	调味勺	不锈钢	20个	
	码斗	不锈钢	60个	
	调料盒	不锈钢	16套	
	调料罐	不锈钢	16个	
	筷子	竹制	60双	
	味碟	瓷质	50个	

注：基础设备及器具由承办方统一提供，需自带或选择性自带器具已标明，选手赛前需填写申报单。

表 2 女皇蒸凉面使用原料清单

种类	原料名称	质量要求（参考）	数量	备注
米浆原料	籼米	选用优质籼米，经浸泡10小时以上	60斤	
配菜原料	豆芽	黄豆芽	6斤	
	韭菜	新鲜优质	5斤	选手自选
红油原料	二荆条辣椒面	干燥优质	5斤	选手自选

	朝天椒辣椒面	干燥优质	5斤	选手自选
	子弹头辣椒面	干燥优质	5斤	选手自选
	菜籽油	优质	50斤	选手自选
	色拉油	优质	50斤	选手自选
	八角、香叶、桂皮、小茴香	优质	2斤	选手自选
	白芝麻	优质	2斤	选手自选
	中葱	新鲜优质	5斤	选手自选
	生姜	新鲜优质	5斤	选手自选
	小芹菜	新鲜优质	5斤	选手自选
	香菜	新鲜优质	5斤	选手自选
	胡萝卜	新鲜优质	3斤	选手自选
	洋葱	新鲜优质	5斤	选手自选
调味品	碘盐	川盐	3袋	
	味精	优质	3袋	
	鸡精	莎麦	3袋	
	酱油	海天生抽	3大瓶	
	醋	保宁	2瓶	
	白糖	优质	2斤	
	大蒜	新鲜优质	5斤	
	花椒粉	汉源优质	1斤	

注：基础原料、香料与调味品承办方统一提供，若选手需自带原料请赛前填写申报单。

（三）设置准备区

1. 设选手抽签检录区域
2. 设选手候赛区域

（四）其他区域

在指定场地，设观摩区、休息区、统计及监督室等区域。在竞赛不被干扰的前提下赛场全面开放，欢迎各界人员沿指定路线，在指定区域内到现场观赛。

五、竞赛评判标准

（一）成绩评定方法

1. 竞赛评分严格按照公平、公正、公开的原则。

2. 竞赛总成绩由制作过程规范性、红油质量、凉面口感、凉面风味、凉面观感 5 部分成绩组成，合计 100 分。计算方式：总分=过程规范性（10%）+红油质量（25%）+凉面口感（25%）+凉面风味（30%）+凉面观感（10%）。从高分到低分排名，在总成绩相同的情况下，以凉面风味成绩较高者排名在前，若凉面风味得分也相同，则以凉面口感成绩较高者排名在前。

3. 在竞赛过程中，参赛选手如有不服从裁判判决、扰乱赛场秩序、舞弊等不文明行为，由裁判按照规定扣减相应分数，情节严重的取消竞赛资格，竞赛成绩记 0 分。

（二）考核内容

女皇蒸凉面制作，重点考量参赛选手凉面蒸制技术，红油制作及凉面风味三个方面，比赛评分侧重凉面口感、凉面风味、凉面观感。

表3 女皇蒸凉面制作项目评分表

评分项目	分值	评分细则
过程规范	10	能够正确安全使用配备的工具、设备完成各项工序，违者扣1~3分；制作过程注意食品卫生，不使用违规原料和添加剂，违者扣1~3分；按凉面制作流程操作，井然有序，违者扣1~3分
红油质量	25	红油颜色不够红亮鲜艳扣3~5分，红油杂质过多或悬浮颗粒明显扣3~5分，红油不香仅有辣味或有明显焦糊味扣3~5分，辣味不柔和辛辣刺喉或发苦扣3~5分。

凉面口感	25	成品凉面口感应该是软嫩滑爽，软烂不成形扣1~6分；凉面口感发硬易断扣1~8分，凉面不爽滑扣1~6分。
凉面风味	30	女皇蒸凉面整体口味咸鲜香辣，也有糖醋口味。咸味明显淡或重扣1~10分；红油香味不够，不辣或过辣扣1~10分；其他调味品使用适当，不突兀，违者扣1~5分。
凉面观感	10	装碗不整齐扣1~2分；份量以六至七成满为宜过多或过少扣1~2分；味汁量足，红油量足，违者扣1~3分；可使用葱花、香菜等提香增色，气味及观感不佳扣1~2分。
总分	100	

六、申诉与仲裁

（一）参赛选手对有失公正的检查、评判，以及工作人员的违规行为等，均可有序地提出申诉。

（二）选手重大申诉均须在赛后 2 个小时内以书面形式向专家组提出。专家组要认真负责地受理选手申诉，并在 2 小时内将处理意见通知当事人。

（三）裁判组现场裁决时，参赛选手不得因申诉或对处理意见不服而停止竞赛，否则按弃权处理，如还有不服，赛后 2 小时内书面向专家组申诉。专家组 2 小时内作出答复，对专家组意见不服的，自接到专家组意见 2 小时内书面向竞赛仲裁委员会申诉，竞赛仲裁委员会 4 小时内做出裁决。

（四）竞赛仲裁委员会的裁决为最终裁决。

七、参考文件

《广元蒸凉面工艺标准》，广元菜研究院2024年制定。

八、其他

（一）本次大赛现场提供盐、味精、酱油、花椒粉、菜籽油、蒜水、白糖等常见凉面调味品，选手经申报后可自带酱油、花椒粉等调味品，赛前需验视。

(二) 本次大赛现场不提供磨浆机，请选手自带。赛场提供铝制蒸笼，选手需提前查看是否满足使用，若自带需提前申报，赛前现场验视。

(三) 本次大赛全程监控。

(四) 本文件为竞赛技术操作参考材料。

(五) 本文件的最终解释权归竞赛组委会。