附件4

洋浦控股酒店有限公司

试菜评分表

项目：洋浦控股职工食堂厨房管理团队外包

试菜单位（填写号码）： 评分标准：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分项目 | 评分标准 | 满分100分 | 评分 |
| 1 | 色泽 | 色泽是指主料、配料经过烹制和调味后菜品所显示的颜色和光泽，它 可包括芡色、配色、汤色、原料色等，菜品色泽是否自然、悦目、和谐、协调 | 20 |  |
|
| 2 | 香气 | 香气是指菜品的主料、配料、调料 等经过烹制后而挥发出来的能诱发食欲的美好气味。它显示了菜品的火候运用。菜品不应有臊、腥、臭等不良气味 | 20 |  |
| 3 | 味感 | 味感是指菜品所显示的滋味。如咸、甜、苦、辣、麻、鲜、酸辣、糖醋、鱼香等。包括菜品的原料味、芡汁味、佐汁味，能否体现菜肴的基本味感是否给人留下深刻的印象 | 40 |  |
| 4 | 形状 | 菜肴的形态是指烹调后的菜肴的外表形态和内在结构。 | 10 |  |
| 5 | 质感 | 质感是指菜品吃到嘴里给人带来咀嚼时的感觉。包括菜肴的腌制、熟度、爽度、酥、脆、嫩、滑软程度 | 10 |  |
| 最终得分 | | | |  |

评分人：

注：不通过符合性审查的不予评分，总分数100分。