

中国烹饪协会文件

中烹协〔2024〕63号

关于举办第五届中国火锅出品大赛 ——特色火锅赛（上海站）的通知

各省、自治区、直辖市烹饪（饮食、餐饮）行业协会、各会员单位及相关企业：

为推动我国火锅产业高质量健康发展，保持火锅产业持续繁荣，提升火锅烹饪技艺，发现火锅烹饪人才，展示全国各地域特色火锅文化，促进行业交流，提升企业出品质量，丰富火锅出品创新，创造新的餐饮消费增长点，从而更好地满足人民群众消费需求，中国烹饪协会定于8月27日-28日在上海举办第五届中国火锅出品大赛——特色火锅赛（上海站）。具体安排如下：

一、组织机构

主办单位：中国烹饪协会

承办单位：中国烹饪协会火锅专业委员会

上海童牧晨贸易有限公司

协办单位：上海艾歌展览服务有限公司

上海浙际市场营销策划中心

支持单位：上海杨国福企业管理（集团）股份有限公司
江苏七欣天餐饮管理连锁有限公司
上海左庭右院企业管理有限公司
江苏品尚餐饮连锁管理有限公司
上海吴老幺餐饮投资管理有限公司
上海蓝龙供应链管理有限公司

二、大赛主题

匠心传承 开拓创新

三、时间地点

时间：8月27日-28日（27日下午报到，28日比赛）

地点：上海新国际博览中心（上海市浦东新区龙阳路2345号）

四、赛项设置

（一）比赛项目

1. 比赛为团队赛，设火锅宴席和火锅套餐两个赛项。
2. 参赛团队以单位组队形式报名参赛，每队2-3人。

（二）比赛内容

1. 火锅宴席赛项：参赛团队现场制作完成一桌8人火锅宴席（由锅底、蘸料、涮品、小吃、饮品、凉菜组成，附涮品成熟时间说明），并介绍宴席名称、作品搭配及出品理念，比赛时间为60分钟。

（1）锅底：制作1款特色锅底。

（2）蘸料：制作至少1款特色蘸料。

（3）涮品：制作6款涮品，其中肉类涮品1款，其它涮品5款。

（4）小吃：制作1款小吃。

（5）饮品：制作1款饮品。

(6) 凉菜：制作 2 款凉菜。

2. 火锅套餐赛项：现场展示一套人均消费 80-100 元的 4 人商务套餐(含涮品成熟时间说明)，比赛时间为 30 分钟。

(三) 相关说明

比赛用料严格实行“三不”原则，即不使用燕窝、干鲍、鱼翅等高档原料，不使用国家明令保护的动植物，不违规使用添加剂。

五、评判标准

(一) 火锅宴席赛项：按准备工作及卫生 10 分、单品造型 15 分、整体造型 15 分、涮品搭配组合 15 分、宴席主题介绍 10 分、味道质感 30 分、涮品成熟说明 5 分进行评判，总分 100 分，比赛相关细则现场发布。

(二) 火锅套餐赛项：按套餐设计 10 分，单品造型 15 分，整体造型 15 分、搭配组合 15 分、套餐适应性 10 分、味道质感 30 分、涮品成熟说明 5 分进行评判，总分 100 分，比赛相关细则现场发布。

(三) 评审团：由注册裁判员（评分占比 60%）和大众评审（餐饮行业专家、上下游优质供应链企业、知名媒体等，评分占比 40%）组成。

六、奖项设置

(一) 火锅宴席赛项

1. 团队奖：按参赛团队成绩设特金奖 5%、金奖 25%、银奖 40%，铜奖 30%，颁发证书、奖牌。

2. 宴席奖：按宴席整体造型、搭配组合、宴席主题介绍和味道质感的得分总分排序，前 10%颁发“第五届中国火锅出品大赛——特色火锅赛金牌宴席”证书。

（二）火锅套餐赛项

1. 团队奖：按参赛团队成绩设特金奖 5%、金奖 25%、银奖 40%，铜奖 30%，颁发证书、奖牌。

2. 套餐奖：按套餐设计、整体造型、搭配组合、套餐适应性和味道质感的得分总分排序，前 10%颁发“第五届中国火锅出品大赛——特色火锅赛金牌套餐”证书。

（三）对在赛事组织工作中表现优异的省、市协会、企业授予“第五届中国火锅出品大赛——特色火锅赛优秀组织奖”。

七、参赛报名

（一）参赛要求

1. 参赛对象：全国火锅企业，火锅供应链企业，具有火锅出品研发能力的餐饮企业、职业院校。

2. 参赛单位需提供企业营业执照或法人证书。

（二）参赛说明

1. 本届大赛不收取参赛费，参赛团队交通、食宿自理。

2. 报名须知：参赛团队需在 8 月 1 日前按照要求填写第五届中国火锅出品大赛——特色火锅赛（上海站）报名表（见附件），并发送至 wangkui@tongmuchen.com，参赛确认以主办单位通知为准。

八、联系方式

中国烹饪协会火锅专业委员会 康斓 13810663309

上海童牧晨贸易有限公司 冯冲 13818071945

附件：第五届中国火锅出品大赛——特色火锅赛
（上海站）报名表



附件：

第五届中国火锅出品大赛——特色火锅赛（上海站）

报名表

单位名称											联系人电话									
通讯地址											电子邮箱									
选手姓名				性别				民族				职务								
职业（工种）				技术职称				专业工龄				文化程度								
身份证号码																				
选手姓名				性别				民族				职务								
职业（工种）				技术职称				专业工龄				文化程度								
身份证号码																				
选手姓名				性别				民族				职务								
职业（工种）				技术职称				专业工龄				文化程度								
身份证号码																				
参赛项目	<input type="checkbox"/> 火锅宴席组 <input type="checkbox"/> 火锅套餐组																			