

世界面包大赛中国队选拔赛-赛制规则

世界面包大赛中国队选拔赛

赛制规则

比赛项目（预选赛）

第一项：日常面包（法棍面团）

用 5 公斤面粉，经过和面、发酵、成型等工艺流程，做出以下产品

*10 根法棍：

要求成品重量 250 克（+ -不超过 10 克），长度在 50--55 厘米之间，要求成品表面没有面粉，5 道划口。开赛后第五小时第一个评审品种

*5 根长型法棍：

要求成品重量 400 克（+ -不超过 10 克），面包长度不低于 50cm，划口数量不限

*剩余的面团做成 3 种不同的花式面包，形状和重量要求不限

第二项：国家特色面包（家乡特色）

用 2 公斤面粉制作带有国家（或家乡）特色香型的面包（禁止食用香精），重量和形状不限。

国家特色面包：是指国家、民族或家乡日常食用的面团添加特色香型的產品，鼓励创新，要有风味特色，具有市场推广价值，评委评审时，要求选手亲自讲解面包的特点

第三项：三明治

选手制作出 2 种符合饮食平衡类型不同的三明治，面团类型不限。

① 制作 10 个的迷你三明治面包（以营养健康的观点出发），成品重量（含馅料）必须在 50 克—60 克之间。

② 制作 5 个开放三明治（150-180 克之间），可以用面包切片后做成。

选手应标明三明治的味道口感，并标注三明治的营养成分，以及在制作过程中严格遵守食品生产安全卫生标准，要求给评委讲解，并带有销售意识

此款面包的评分标准将依据营养搭配平衡和产品推广论述评分，论述内容要全面。制作三明治的面包由选手决定，内馅材料需自己准备

主办单位：上海博华国际展览有限公司

世界面包大赛中国队选拔赛-赛制规则

第四项：维也纳起酥面包

用 1.2 公斤面粉制作以下产品

*12 个弯牛角面包

重量 60 克（+-不超过 5 克）

*2 种不同系列产品： A：第一种有装饰面包

要求产品有艺术感和诱惑力，内馅必须在烤制之前加入，产品总重控制在 90-100 克之间（含后期装饰品的重量）。B：第二种无装饰面包

要求产品适合做商业推广，内馅必须在烤制之前加入，产品总重控制在 90-100 克之间。

要求以上其中一种产品使用到巧克力做馅料，每种 10 个面包

比赛规则（预选赛）

- 1、 开赛前上交作业书（配方、工艺流程、照片），比赛前一天准备时间为 1 小时，评委检录后宣布开始，可以制作老面、配料及制作主面团等任何与比赛有关的准备工作，比赛准备阶段可提前半小时入场调试设备；比赛日当天连续比赛 6 小时，要求所有参赛作品必须在比赛规定时间内完成，超出规定时间 20 分钟将终止操作。
- 2、 赛前着装整洁进入比赛场地，赛后提供半个小时时间用于展示、产品摆台
- 3、 比赛期间，选手须在经过组委会同意后才可离开比赛区域
- 4、 不允许任何成品、半成品，在比赛正式开始前放入烤箱
- 5、 参赛作品评分标准是根据比赛题目明确要求重量控制、长度、体积、风味口感、外形（具独创性）和数量来进行的，任何超重、超长、数量不足、与标准不符等，都会被扣分
- 6、 参赛选手可以自带食材、馅料等放入密封容器，并用清晰注明名称、分量，预包装食品、罐头，应保证包装完好。不能使用速溶吉士粉调制馅料
- 7、 鼓励在作品造型的艺术感和夹馅的口感上表现，禁止使用非法添加剂
- 8、 所有参赛作品形态不可体现任何广告和宗教意识
- 9、 作品展示摆台，选手要提前准备设计产品说明牌，不可以有其它支持者或赞助商的标记
- 10、 比赛结束，需归还所有清单上的工具，对所缺失的工具，将根据丢失器具原价赔偿
- 11、 比赛结束后，工作区域必须彻底清理，个人的所有物品必须移除。
- 12、 节约原材料，保证食品安全

主办单位：上海博华国际展览有限公司

世界面包大赛中国队选拔赛-赛制规则

13、现场参赛作品须与报名时所提交的食谱（作业书）一致，每名参赛者必须在食谱中标明不是由组委会提供的原材料，不在官方列表里的工具和食材请选手自备。

比赛项目（分区赛和决赛）

第一项：日常面包

用 5 公斤面粉和面发酵等工作方式。做以下产品-

*10 根法棍：成品重量要求 250 克（+-不超过 10 克）长度在 50-55 厘米之间，不撒面粉，5 道划口。

*5 根长型法棍：成品 400 克（+-不超过 10 克）长度不低于 50cm，划口不限

*剩下的面团做成 3 种不同的花式，形状要求不限。

以上所有产品必须在比赛正式开始后的 7 小时后送给评委品尝并打分。

第二项：营养健康面包

此款面包必须以含有丰富维生素矿物质及其他微量元素的燕麦或者谷物杂粮制作而成。必须遵循每公斤不超过 10 克盐的比例制作面团。

*5 公斤面团要求做 3 种不同花式，重量和形状不限。

此款面包的评分标准根据面包的营养组成和产品的营养价值阐述评分，营养价值由选手在评委席向观众和评委阐述。

以上所有产品必须在比赛正式开始后的 7 小时送给评委品尝并打分。

第三项：有机原料制作的面包

此款面包选手需要提前准备一款天然发酵的酵母，并在配方表中标明。

*5 公斤面团要求做 3 种不同花式，重量和形状不限。

此项为第一个评比项，必须在比赛正式开始后的 6 小时 30 分送给评委品尝并打分

第四项：国家特色面包

用 2 公斤面粉制作带有国家（或家乡）典型香味的面包 重量和形状不限。

国家特色面包：是指国家、民族或家乡日常食用的面团添加特色香型的產品，鼓励创新，要有风味特色，具有市场推广价值，评委评审时，要求选手亲自讲解面包的特点

主办单位：上海博华国际展览有限公司

世界面包大赛中国队选拔赛-赛制规则

以上产品必须在比赛正式开始后的 6 小时 30 分送给评委品尝并打分

第五项：三明治

选手制作出 2 种符合饮食平衡类型不同的三明治，面团类型不限。

① 制作 10 个的迷你三明治面包（以营养健康的观点出发），成品重量（含馅料）必须在 50 克—60 克之间。

② 制作 5 个开放三明治（150-180 克之间），可以用面包切片后做成。

选手应标明三明治的味道口感，并标注三明治的营养成分，以及在制作过程中严格遵守食品生产安全卫生标准，要求给评委讲解，并带有销售意识

此款面包的评分标准将依据营养搭配平衡和产品推广论述评分，论述内容要全面。制作三明治的面包由选手决定，内馅材料需自己准备

以上产品必须在比赛正式开始后的 7 小时 30 分送给评委品尝并打分

第六项：维也纳起酥面包

用 1.2 公斤面粉制作以下产品

*12 个弯牛角面包，成品重量 60 克（+-不超过 5 克）

以上产品必须在比赛正式开始后的 7 小时后送给评委品尝并打分

*2 种不同系列产品：

第一种要求产品有艺术感和诱惑力，内馅必须在烤制之前加入，不包括装饰内容。产品总重控制在 90-100 克之间。

第二种要求产品适合做商业推广，内馅必须在烤制之前加入，无装饰。产品总重控制在 90-100 克之间。

求以上其中一种产品用巧克力制作，每种 10 个。

以上产品必须在比赛正式开始后的 7 小时 30 分送给评委品尝并打分

第七项：维也纳发酵面团（甜面团）

用 1 公斤面粉制作

*1 个辫子面包，辫子股数和重量不限。

主办单位：上海博华国际展览有限公司

世界面包大赛中国队选拔赛-赛制规则

*选手自己选择 1 种样式制作 1 个布里欧面包

以上两款面包必须在比赛正式开始后的 7 小时后送给评委品尝并打分

*2 种不同系列产品:

第一种要求产品有艺术感和诱惑力，内馅必须在烤制之前加入，不包括装饰内容。产品总重控制在 90-100 克之间。

第二种要求产品适合做商业推广，内馅必须在烤制之前加入，无装饰。产品总重控制在 90-100 克之间。

要求以上每种产品制作 10 个。

?怎样理解“有艺术感和诱惑力”，需要选手基于视觉艺术和口感的基础上，在产品造型、夹馅、和装饰内容上多做研究。

?怎样理解“适合做商业推广”，是要求产品是适合大众日常消费的，并且是以相对实惠的价格在面包店售卖。

以上产品必须在比赛正式开始后的 7 小时 30 分送给评委品尝并打分

第八项：艺术面包

比赛最后的半个小时将只用来完成艺术面包的组装。如果需要，一部分装饰可以在比赛过程中陆续组装。

选手必须选择具有中国特色的主题完成艺术面包。艺术面包需要提前由选手与助手制作完成。赛前带入会场，必须在比赛现场组装完毕。

艺术面包的底座必须用发酵面团在现场制作，每边不超过 60cm。

*尺寸和制作要求：长和宽不得大于 60 厘米，高度不得低于 80 厘米。

组委会将准备 60*60 的木质底座和展示台布。不可以有其它支持者或赞助商的标记。

所有的基础支架不允许用非可食用原料粘黏。

不允许使用翻糖材料制作艺术面包。如果有拉糖的制作工艺，需谨慎使用。

所有的原材料使用必须可食用。

主办单位：上海博华国际展览有限公司

世界面包大赛中国队选拔赛-赛制规则

组成艺术面包的主要颜色，必须使人联想到这是用面包制作而成的。从奶油白色到深棕色直到黑色的颜色渐变都是

通过烤制的手法来呈现的，比如其中会使用到可可粉、浓缩咖啡、鸡蛋等着色元素，都是可食用的。

也允许使用其它的颜色来增强艺术面包的视觉感，但是着色的面团只能在比赛期间制作，并且总重不超过 500 克



比赛规则（分区赛和决赛）

1. 比赛前一天准备时间为 1.5 小时，可以发老面、配料及主面团等任何与比赛有关的准备工作，比赛准备阶段可提前半小时入场调试设备；比赛日当天连续比赛八个小时，要求所有参赛作品必须在比赛规定时间内完成。超出规定时间 20 分钟即终止操作。
2. 比赛内容中的第六、七项中“不同系列”的产品，要求在造型的艺术感和夹馅的口感上多做研究。
3. 所有第六、七项中的产品要求在比赛结束前的半个小时全部结束（也就是比赛开始的 7 个半小时之后结束）
4. 比赛最后的半个小时时间将只用来完成艺术面包的组装。如果需要，一部分装饰可以在最后组装之前制作。
5. 赛后提供半个小时时间用于展示产品摆台。
6. 比赛期间，选手须在经过组委会同意后才可离开比赛间。
7. 不允许任何成品、半成品，在比赛正式开始前放入烤箱。
8. 参赛作品评分标准是根据比赛题目明确要求重量控制、长度、体积、风味口感、外形（具独创性）和数量来进行的，任何超重、超长、数量不足、与标准不符等，都会被扣分。
9. 参赛选手可以自带食材、馅料等放入密封容器，并用清晰注明名称、分量，预包装食品、罐头，应保证包装完好。

主办单位：上海博华国际展览有限公司

世界面包大赛中国队选拔赛-赛制规则

10. 鼓励参赛作品造型的艺术感和夹馅的口感上表现，禁止用工业果酱馅料(卡仕达类)及非法添加剂。
11. 参赛作品不可以用牙签、木签、支撑、布料等辅助装饰材料，不可使用人工花、鲜花、沙石、泥土、丝带、珠子等相类似物品。（仅限艺术面包）
12. 所有参赛作品形态不可体现任何广告和宗教意识。
13. 作品展示摆台，选手可以提前准备设计产品名牌，不可以有其它支持者或赞助商的标记。
14. 比赛结束，需归还所有清单上的工具，对所缺失的工具，将根据丢失器具原价赔偿。
13. 比赛结束后，工作区域必须彻底清理，个人的材料必须移除。
15. 节约原材料，保证食品安全。
16. 现场参赛作品须与报名时所提交的食谱一致，每名参赛者必须在食谱中标明不是由组委会提供的原材料，不在官方列表里的工具和食材请选手自备。
17. 每参加一场比赛，参赛作品应有创新，不得同样造型多次参赛制作（特殊要求除外）
18. 总决赛的冠军将代表中国参加 2021 在法国举行的第八届世界面包大赛。

主办单位：上海博华国际展览有限公司