

# 上海国际手工冰淇淋大师赛

## 赛制规则

1) 为了确保大赛公平公正的原则，每一位参赛选手将于试机前，抽出各自的比赛号码。4天正式比赛中，评委将于每轮选手全部制作完毕后，统一进行评审评分，评分表上只会记录选手号码，因此评委在评分时将不会知晓选手的名字及其工作单位。

2) 根据选手的比赛号码将会安排比赛的先后顺序，每一位选手都将会被分配到45分钟的比赛时间。第一天初赛的口味是奶底口味冰淇淋、第二天初赛设定的口味是水果底口味的冰淇淋（雪芭）。选手依照抽签的比赛顺序决定比赛口味，决赛没有口味限定，可自由选择创作，决赛时间为45分钟。（制作的冰淇淋的标准重量都为：3公斤）

3) 选手需要在比赛台上完成冰淇淋的制作。若选手比赛超时，将会被计时员提醒，每超时2分钟，计入总分；超时10分钟以上，将被直接取消比赛资格。

4) 第一、二天现场备有由赞助商已经调配好的奶浆底，供选手使用。选手也可根据自己需要现场制作奶浆。

5) 比赛共有2个操作台同时进行比赛。当选手完成各自比赛后，需要保持设备以及操作台的完整与清洁，以便于下一个选手的比赛

6) 选手必须穿着由大赛提供的大赛官方厨师服参赛。

### **Tips:**

所有选手必须选用至少一种及以上赞助商所提供的中间产品，如若在此基础上使用其他的中间产品，不得出现非赞助商品牌 logo 等内容。可自备新鲜或冷冻食物类素材，诸如鸡蛋、水果、装饰材料等，请用无标签的容器放置，另自备手持式自动搅拌机，选手所使用的工具、服饰等都不得出现非赞助商品牌 logo 等内容。

### **主办方提供**

原料部分：全脂牛奶、奶油、脱脂奶粉、白砂糖、葡萄糖、

物料部分：电子称、打蛋器、水果刀、剪刀、砧板、不锈钢盆、勺子、抹刀