第六届厨艺竞赛注意事项

1.按20元的餐标，制作大荤菜、小荤菜、蔬菜各1份。20元的餐标指的是制作大荤菜、小荤菜、蔬菜各1份的成本在20元以内(不是售出价)，并提供成本分析。

2.制作的大荤菜、小荤菜、蔬菜要符合职工餐实情，无须多加修饰，忌雕花，搞特别造型。

3. 职工餐配汤组委会提供的为紫菜蛋花汤，如参赛队想自己做汤也可，具体请阅读竞赛评分细则要求。

4.竞赛报到时间为11月22日下午1：10，请准时到达市中医院科研综合楼负1楼餐厅，进行报到、签名、核对参赛人员信息、抽签、领取队号/菜盘号、参赛单位举牌。

5.参赛队员请携带身份证或工作牌等，以核对参赛人员信息。

6.参赛车辆请在11月21日上午前提供车牌号，以便市中医院安排停车位等，具体注意事项赛前通知各参赛单位。



 南京市卫生系统后勤管理协会

 2019年11月14日