附件1：

教职工包饺子比赛规则

1. 赛前准备：

 每支参赛队伍自行调制准备1斤半面粉所需的饺子馅。

1. 比赛要求：

比赛分三个环节。第一环节为和面，第二环节为擀饺子皮，第三环节为快速包饺子。第三环节完成后由工作人员负责煮饺子，最后由评委品尝饺子，评委根据评分标准在规定时间内（从第二环节开始计时共15分钟）按各队所包饺子的外形、味道、数量等给予评分。

1. 评分标准：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **项目** | **要求** | **分数** |
| 皮的韧性和光滑度 | 皮厚薄均匀、光滑、韧性好 | 30 |
| 馅的味道 | 味道鲜美、咸淡适中 | 30 |
| 饺子的饱满度 | 皮的群边与馅的比例适当 | 20 |
| 批量均匀度及数量 | 饺子大小均匀、整齐，完成饺子基数为70个，每超过一个加1分，少一个扣一分 | 10 |
| 不漏馅、不开口 | 爆漏或开口一个扣一分 | 10 |

1. 奖励：

奖励队数不超过报名参赛队数的30%。

1. 其他：
2. 参赛人员完成比赛，将获得50元/人的参赛费；

 （二）校工会给每支参赛队伍提供50元的饺子馅原材料费用；

（三）本次比赛由饮食中心协办，活动解释归校工会。